



AR-2112

RUS Мясорубка

ENG Meat grinder

UA М'ясорубка

PL Maszynka do mielenia mięsa

RO Masina de tocat carne

KZ Ет тартқыш

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENG INSTRUCTION MANUAL

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO MANUAL DE UTILIZARE

KZ ҚОЛДАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Спасибо за приобретение нашей продукции.
Убедитесь, что в гарантийном талоне поставлены штамп магазина, подпись и дата продажи.

Thank you for purchasing our products.
Make sure that the stamp of the store, the signature and the date of sale are supplied in the warranty card.

Дякуємо за придбання нашої продукції.
Переконайтеся, що в гарантійному талоні поставлено штамп магазину, підпис та дату продажу.

Dziękujemy za zakup naszych produktów.
Upewnij się, że instrukcja jest opieczetowana stemplem, podpisem i datą sprzedaży.

Vă mulțumim că ați cumpărat produsul nostru.
Asigurați-vă că cardul de garanție conține ștampila magazinului, semnătura și data vânzării.

Біздің өнімді сатып алғаныңыз үшін рахмет.
Кепілдік талонында дүкеннің мөртабаны, қолы мен сатылған күні қойылғанына көз жеткізіңіз.

RUS

1. Переключатель режимов On/Off/Rev (включения/отключения/реверс)
2. Корпус с электродвигателем.
3. Отсек для хранения аксессуаров.
4. Кнопка фиксатора горловины.
5. Отверстие для крепления.
6. Толкатель.
7. Загрузочный лоток.
8. Загрузочная горловина.
9. Шнек.
10. Режущий нож.
11. Решётка для крупного помола (7 мм).
12. Решётка для среднего помола (5 мм).
13. Фиксирующая гайка.
14. Насадка для приготовления колбасок/сосисок.
15. Насадка для приготовления кебе.
16. Насадка-соковыжималка для томатов

UA

1. Перемикач On/Off/Rev (вмикання/вимикання/реверс)
2. Корпус з електродвигуном.
3. Відсік для зберігання
4. Кнопка фіксатора горловини.
5. Отвір для кріплення.
6. Штовхач.
7. Завантажувальний лоток.
8. Завантажувальна горловина.
9. Шнек.
10. Різальний ніж.
11. Решітка для крупного помелу (7 мм).
12. Решітка для середнього помелу (5 мм).
13. Фіксувальна гайка.
14. Насадка для приготування ковбасок/сосисок.
15. Насадка для приготування кебе.
16. Насадка-соковитискач для томатів

PL

1. Przycisk On/Off/Rev (włączania/odłączania/rewers).
2. Obudowa z silnikiem elektrycznym.
3. Schowek na akcesoria
4. Przycisk blokady szyjki.
5. Otwór do mocowania.
6. Popychacz.
7. Taca zasyпова.
8. Szyjka załadowcza.
9. Ślimak.
10. Różniak.
11. Kratka do mielenia grubego (7 mm).
12. Kratka do mielenia średniego (5 mm).
13. Nakrętka mocująca.
14. Nasadka do robienia kielbasek/parówek.
15. Nasadka do przygotowania kebbe.
16. Przystawka do sokowirówki do pomidorów

RO

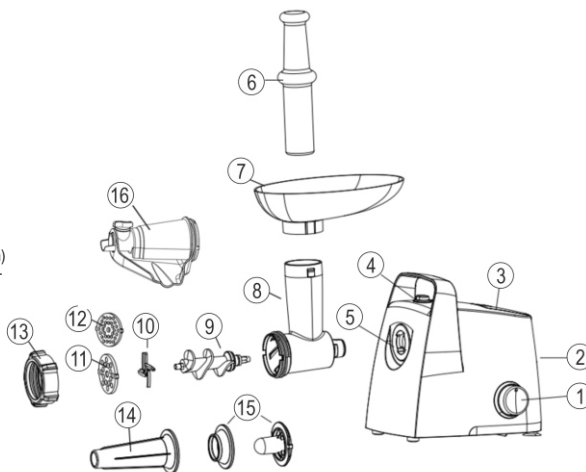
1. Buton On/Off/Rev (pomire/oprire/inversa).
2. Carcasa cu motorul.
3. Compartiment de depozitare
4. Buton de fixare a tubului.
5. Orificiu pentru fixare.
6. Presor
7. Tava de alimentare.
8. Tub de alimentare.
9. Ax melcat (melc).
10. Cutit de tocat.
11. Disc de tocat grosier (7 mm).
12. Disc de tocat mediu (5 mm).
13. Noț do cięcia.
14. Accesoriu pentru cămați.
15. Accesoriu pentru Kibbe.
16. Accesoriu pentru storcatorul de rosii

ENG

1. On/Off/Rev switch.
2. Body with the motor.
3. Storage compartment
4. Knob of the chute lock.
5. Mounting hole.
6. Pusher.
7. Intake tray.
8. Intake chute.
9. Screw.
10. Cutting knife.
11. Coarse grinding grill (7 mm)
12. Middle grinding grill (5 mm).
13. Fixing nut.
14. Sausastuffer.
15. Kibbe makerge
16. Tomato juicer

KZ

1. On/Off/Rev (Қосу/сөңдіру/реверс) батырмасы.
2. Электр қозғалтқышы бар корпус.
3. Сақтау бөлімі
4. Мойын бекіткішінің батырмасы.
5. Бекітуге арналған тесік.
6. Итергіш.
7. Тиеуші тауа.
8. Тиеуші мойын.
9. Ирмек.
10. Кесетін пышақ.
11. Ірі тартуға арналған тор (7 мм).
12. Орташа тартуға арналған тор (5 мм).
13. Бекіткіш сомын.
14. Шұжық/сосискаларды дайындауға арналған қондырма.
15. Кебебе дайындауға арналған қондырма.
16. Томат шырғын сығығышы



КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ / ANSAMBLU/ ЖИНАҚТАУЫ

RUS

Мясорубка - 1
Загрузочный лоток - 1
Толкатель - 1
Загрузочная горловина - 1
Шнек - 1
Решётка для помело - 2
Фиксирующая гайка - 1
Режущий нож - 1
Насадка для приготовления колбасок/сосисок - 1
Насадка для приготовления кеббе - 1
Насадка-соковыжималка для томатов - 1
Гарантийный талон - 1
Руководство по эксплуатации - 1
Упаковочная коробка - 1

ENG

Meat grinder - 1
Intake tray - 1
Food pusher - 1
Intake chute - 1
Screw - 1
Grinding grill - 2
Fixing nut - 1
Cutting knife - 1
Sausage stuffer - 1
Kebbe maker - 1
Tomato juicer - 1
Warranty card - 1
Gift box - 1

UA

М'ясорубка - 1
Завантажувальний лоток - 1
Штовхач - 1
Завантажувальна горловина - 1
Шнек - 1
Решітка для помелу - 2
Фіксувальна гайка - 1
Різальний ніж - 1
Насадка для приготування ковбасок/сосисок - 1
Насадка для приготування кебе - 1
Насадка-соковитискач для томатів - 1
Гарантийний талон - 1
Настанова з експлуатації - 1
Пакувальна коробка - 1

PL

Maszynka do mielenia mięsa - 1
Taca zasypowa - 1
Popychacz - 1
Szyjka załadownicza - 1
Ślimak - 1
Kratka do mielenia - 2
Nakrętka mocująca - 1
Noż do cięcia - 1
Nasadka do robienia kielbasek/parówek - 1
Nasadka do przygotowania kebbe - 1
Przystawka do sokowirówki do pomidorów - 1
Karta gwarancyjna - 1
Instrukcja obsługi - 1
Opakowanie - 1

RO

Aparat de tocat carne - 1
Tava de alimentare - 1
Presator - 1
Tub de alimentare - 1
Ax melcat (meic) - 1
Disc de tocat - 2
Puiță de fixare - 1
Cuțit de tocat - 1
Accesoriu pentru cârnați - 1
Accesoriu pentru Kibbe - 1
Accesoriu pentru storcatorul de rosii - 1
Card de garanție - 1
Manual de utilizare - 1
Cutie de ambalare - 1

KZ

Ет тартқыш - 1
Тиеуші науа - 1
Тиеуші мойын - 1
Иірмек - 1
Тартуға арналған тор - 1
Бекіткіш сомын - 1
Кесетін пышак - 1
Шұжық/сосискаларды дайындауға арналған қондырма - 1
Кеббе дайындауға арналған қондырма - 1
Томат шырын сығышы - 1
Қолдану жөніндегі нұсқаулық - 1
Кепілдік талоны - 1
Қаптама қорабы - 1

СБОРКА / ASSEMBLING / ЗБІРКА / MONTAŻ / ASAMBLARE / ЖИНАУ

RUS СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША

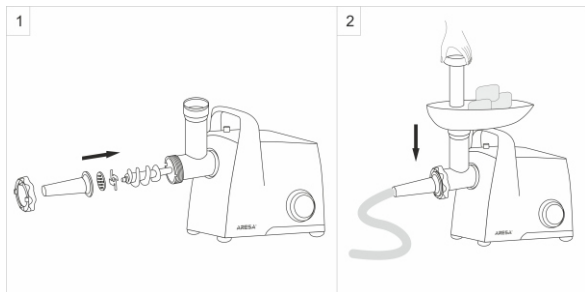
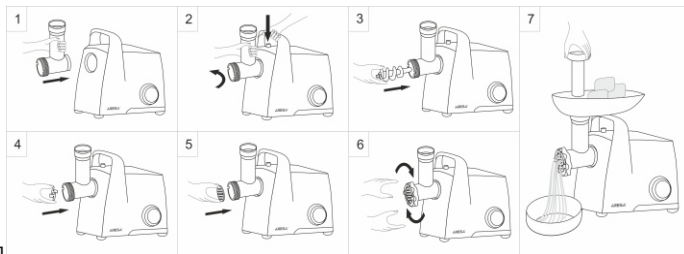
ENG MEAT GRINDER ASSEMBLING FOR MEAT PROCESSING

UA СКЛАДАННЯ М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

PL MONTAŻ MASZYNI DO MIĘSA

RO ASAMBLAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE PENTRU PREGĂTIREA CARNEI TOCATE

KZ ЕТ ТАРТҚЫШТЫ ФАРШ ДАЙЫНДАУ ҮШІН ҚҰРАСТЫРУ



RUS ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/СОСИСОК

ENG SAUSAGE PREPARATION

UA ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК/СОСИСОК

PL PIECZENIE KIELBASEK/PARÓWEK

RO PREPARAREA CÂRNAȚILOR

KZ ШҰЖЫҚ/СОСИСАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ

RUS СБОРКА НАСАДКИ-СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ТОМАТОВ

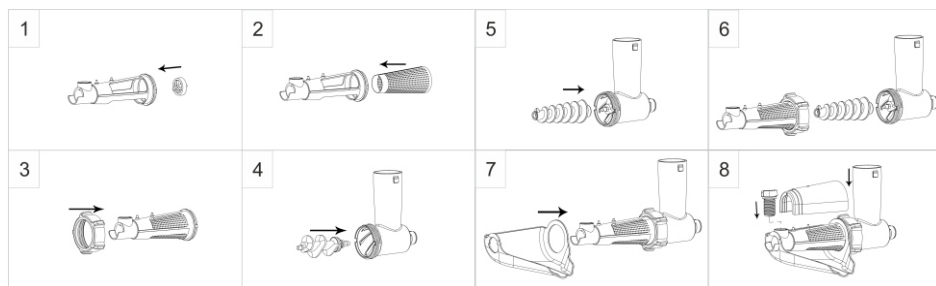
ENG TOMATO JUICER ASSEMBLING

UA ЗБИРКА НАСАДКИ-СОКОВИЖИМАЛКИ ДЛЯ ТОМАТІВ

PL MONTAŻ WYCIĄGARKI DO SOKU POMIDOROWEGO

RO MONTAJUL EXTRACTORULUI DE SUC DE ROSII

KZ ҚЫЗАНАҚ ШЫРЫН СЫРТҚЫШТЫ ЖИНАУ



RUS ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

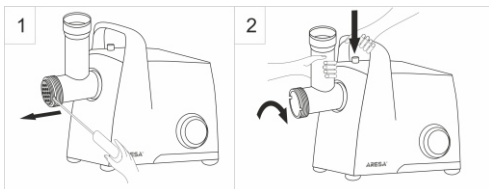
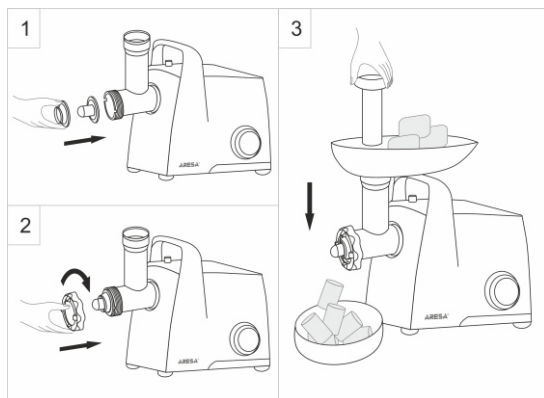
ENG KEBBE PREPARATION

UA ПРИГОТУВАННЯ КЕБЕ

PL PRZYGOTOWANIE KEBBE

RO PREPARAREA KIBBE

KZ КЕББЕ ДАЙЫНДАУ



RUS РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

ENG MEAT GRINDER DISASSEMBLING

UA РОЗБИРАННЯ М'ЯСОРУБКИ

PL ROZBIERANIE MASZYNY DO MIĘSA

RO DEMONTAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE

KZ ЕТ ТАРТҚЫШТЫ БӨЛШЕКТЕУ

РУССКИЙ



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации прибора.

Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

Данный прибор предназначен для измельчения мяса и других видов продуктов.

Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- в фермерских домах;
- клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в условиях режима пансиона "проживание плюс завтрак".

Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения в соответствии с данным руководством по эксплуатации.

Прибор не предназначен для промышленного или коммерческого применения.

Важно! Прибор, приобретенный в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 300Вт

Максимальная мощность*: 2000 Вт

Мощность, указанная на приборе, соответствует максимальной мощности при блокировке вала мотора.

*Максимальная мощность прибора при блокировке вала мотора.

Гарантийный срок в странах ЕАЭС

(Беларусь, Россия, Армения, Казахстан, Кыргызстан)
и Украине, Грузии, Азербайджане - двенадцать месяцев

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждениям прибора или возгоранию. Если на основании изделия есть наклейки – снимите их.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Осматривайте прибор перед каждым включением. При наличии повреждений прибора или сетевого шнура, ни в коем случае не включайте его.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр.
- Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Перед подключением прибора к электросети удостоверьтесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Запрещается подключать прибор к таймеру или другому устройству, автоматически регулирующему включение/выключение прибора.
- Не используйте прибор в помещениях с повышенной влажностью (например, в ванной).
- Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Если он все же попал в воду, ни в коем случае не притрагивайтесь к корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
- Не эксплуатируйте прибор влажными руками. Не подсоединяйте и не отсоединяйте сетевой шнур влажными руками. Это может привести к поражению электрическим током.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- Выключите прибор и отсоедините его от питания перед сменой насадок или при приближении к частям, которые движутся при использовании.
- Если не используете прибор, выключите его из сети. Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.
- Не обматывайте сетевой шнур вокруг прибора, так как со временем это может привести к его излому. Всегда расправляйте сетевой шнур на время хранения. • Не используйте сетевой шнур для переноски изделия.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Не используйте вне помещений.
- Прибор должен храниться так, чтобы он и сетевой шнур не подвергались воздействию высоких температур, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.
- Используйте мясорубку только для переработки мягких, замороженных продуктов, мяса без костей, овощей и фруктов без косточки. Никогда не используйте прибор для переработки костей и твердых продуктов, например, орехов и семечек в скорлупе. Коренья перед перемалыванием необходимо порезать небольшими кусочками и замочить в воде в течение как минимум 10 часов.
- Не включайте прибор в розетку одновременно с другими электроприборами.
- Устанавливайте прибор на сухую и твердую поверхность. Запрещается устанавливать прибор на горячую поверхность или рядом с таковой (например, рядом с газовой, электрической плитой или нагретой духовкой).
- Убедитесь, что прибор установлен таким образом, что вентиляционные отверстия на корпусе не заслонены.
- Запрещается передавать прибор во время работы. • Для перемещения мясорубки пользуйтесь ручкой для переноски.
- Не выключайте прибор из сети во время работы.
- Запрещается разбирать прибор, если он подключен к сети. Всегда отключайте прибор перед сборкой, установкой аксессуаров, разборкой и очисткой.
- После чем приступать к разборке устройства, убедитесь, что он выключен, отключен от сети и двигатель полностью остановился.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора. • ВНИМАНИЕ: Режущие кройки ножа остро заточены. Будьте осторожны при обращении с ножом.
- Не вставляйте металлические или другие предметы в грузозачный лоток.
- Проталкивайте продукты в грузозачную головную необходимо исключительно толкателем, входящем в комплект поставки. Запрещено проталкивать продукты пальцами или другими предметами.
- Во время работы с прибором не допускайте, чтобы волосы, шарф или другие предметы свисали над прибором.
- Если вращение шнека мясорубки прекратилось или затруднено, сначала отключите прибор от сети и только потом очистите шнек и нож от продуктов, которые блокируют движение.
- Запрещается включать обратное вращение (реверс), не дождавшись полной остановки прямого вращения шнека. В противном случае прибор может начать издавать необычный шум, вибрировать, возможно образование искр, что может привести к повреждению мясорубки.
- По окончании работы в камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, что не является неисправностью. К остаткам продуктов может прилипать немного черной металлической пыли. Не употребляйте в пищу эти остатки, выбрасывайте их.
- Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек и нож от остатков продуктов.
- Времени непрерывной работы мясорубки не должно превышать 10 минут. Делайте интервалы в работе, чтобы дать двигателю остыть.
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Корпус и принадлежности всегда должны оставаться сухими и чистыми! • Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.

РУССКИЙ

•Внимание! Во время первого включения прибор может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла! **ВНИМАНИЕ:** Несоблюдение мер предосторожности может привести к порче прибора, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.

•Сохраните данную инструкцию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подготовка к эксплуатации. Перед первым использованием мясорубки тщательно вымойте все детали мясорубки, которые контактируют с продуктами, а затем вытрите их насухо.

СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША

1. Удерживая загрузочную горловину, вставьте ее в отверстие для крепления на корпус и поверните против часовой стрелки до момента фиксации.
2. Нажав кнопку фиксации, поворачивайте загрузочную горловину до упора. Теперь загрузочная горловина надежно прикреплена к корпусу. Слегка покачайте загрузочную горловину, чтобы убедиться, что она надежно держится.
3. Вставьте шнек в загрузочную горловину длинным концом внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки.
4. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.
5. Установите крупную или среднюю решетку следом за ножом, убедитесь, что выступы на загрузочной горловине совпадают с пазами решетки.
6. Удерживая решетку (нажимая по центру) одним пальцем, плотно закрутите прижимную гайку другой рукой. Не закручивайте гайку слишком сильно.
7. Сверху на загрузочную горловину установите загрузочный лоток и закрепите его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

Установите собранную мясорубку на твердую ровную поверхность. При этом убедитесь, что есть свободный доступ воздуха к нижней и боковым сторонам корпуса с электродвигателем для обеспечения достаточной вентиляции.

Подключите мясорубку к электросети. Положите на загрузочный лоток подготовленные куски мяса.

Примечание:

- Выбирайте постное мясо (без жира). Удалите все кости, хрящи и сухожилия.
- Нарезайте мясо на кусочки размером около 2см*2см*6см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.

Примечание: Рекомендуется использовать крупную решетку для первичной рубки мяса. Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды.

Внимание! Запрещается измельчать замороженное мясо.

Переведите кнопку переключения режимов и кнопку включения/отключения в положение "ON". Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину. По окончании работы переведите кнопку включения/отключения в положение "OFF", отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/СОСИСОК

Чтобы подготовить мясорубку к приготовлению колбасок, необходимо выполнить следующие действия:

1. Установите шнек длинной осью вперед, слегка поворачивая его, пока он не будет зафиксирован в корпусе электродвигателя. Установите режущий нож на шнек режущими краями наружу. Установите решетку для крупного помола.
2. Возьмите насадку для приготовления колбасок и установите ее на ось шнека таким образом, чтобы выступы вошли в пазы.

Придерживая насадку, плотно закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

1. Чтобы подготовить мясорубку для приготовления кеббе, необходимо извлечь режущий нож и перфорированный диск из рабочего блока.

Установите шнек длинной осью вперед, слегка поворачивая его, пока он не будет зафиксирован в корпусе электродвигателя. Возьмите насадку для приготовления кеббе и установите их на ось шнека таким образом, чтобы выступы вошли в пазы.

2. Придерживая насадки, плотно закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая его.

3. Нарезьте цилиндрические трубочки, приготовьте кеббе и обжарьте во фритюре.

ВНИМАНИЕ: насадка для приготовления кеббе используется только с заранее подготовленным фаршем. Не измельчайте целые куски мяса с использованием насадки для приготовления кеббе.

ОТЖИМ СОКА ИЗ ТОМАТОВ

Перед первым использованием насадки-соковыжималки для томатов тщательно вымойте все детали, а затем вытрите их насухо.

1. Поместите пластиковое стопорное кольцо в корпус (рис. 1)
2. Далее поместите фильтр соковыжималки в корпус (рис. 2)
3. Проденьте фиксирующую гайку через корпус и закрепите его на конце корпуса соковыжималки (рис. 3)
4. Поместите шнек в загрузочную горловину длинной осью вперед слегка поворачивая его, пока он не будет зафиксирован в корпусе мясорубки. (рис. 4)
5. Соедините шнек подачи томатов с основным шнеком (рис. 5)
6. Поднесите корпус соковыжималки вместе с фиксирующей гайкой через шнек, затем переместите фиксирующую гайку по часовой стрелке так, чтобы она была надежно закреплена (рис. 6)
7. Проденьте пластиковый поддон для сока через корпус соковыжималки и закрепите его как показано на рисунке (рис. 7)
8. Вставьте пластиковый винт в отверстие на корпусе соковыжималки, затем поверните его по часовой стрелке, пока он не будет надежно зафиксирован. Установите пластиковую крышку как показано на рисунке.

УСТРАНЕНИЕ ЗАСОРОВ

Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри загрузочной горловины, выключите мясорубку, переведите переключатель On/Off/Rev в положение "OFF" (двигатель мясорубки должен прекратить работу). Переведите переключатель On/Off/Rev в положение "R" (реверс) - шнек начнет вращаться в обратном (реверсивном) направлении, и засор будет устранен. После устранения засора верните переключатель в рабочее положение и продолжайте измельчение.

Если засор не устраняется, отключите мясорубку от электросети, разберите и устранили засор вручную.

Внимание! Функция реверс используется исключительно при работе мясорубки в режиме приготовления фарша.

РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

Убедитесь, что двигатель полностью остановился, затем отключите мясорубку от электросети.

Чтобы разобрать мясорубку, выполните процедуру, описанную в разделе «Сборка» в обратной последовательности. Перед тем, как снять загрузочную горловину, нажмите кнопку фиксатора горловины. Затем отсоедините загрузочную горловину от корпуса мясорубки. Если у вас не получается открутить прижимную гайку вручную, используйте для этого инструменты.

Чтобы легко отделить решетку, поместите отвертку между решеткой и загрузочной горловиной, а затем отодвиньте решетку отверткой.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

Электроприбор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. А также исключая возможность проникновения влаги на любой вид упаковки либо изделия при транспортировке любым видом транспорта. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

РУССКИЙ

ЧИСТКА. ВНИМАНИЕ! Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине.

Не используйте химикаты и абразивные вещества. После использования и перед очисткой извлеките вилку питания из розетки и дождитесь, пока прибор остынет. Перед очисткой переведите кнопку включения/отключения в положение "OFF" (двигатель мясорубки должен прекратить работу) и выключите прибор из сети. Разберите мясорубку и удалите остатки продуктов. Не ставьте прибор в воду. Не мойте прибор водой. Для очистки внутренней и внешней поверхности прибора и панели управления используйте мягкую, влажную тряпку. Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки лотка для продуктов, толкателя, загрузочной горловины, шнека, решётки, фиксирующей гайки, режущего ножа и насадок, входящих в комплект устройства. Хорошо прополощите, вытрите и просушите все части прибора. Следите за чистотой прибора и всех его составляющих. Перед использованием и хранением убедитесь, чтобы все части прибора были чистыми и сухими. Рекомендуется смазывать режущие детали растительным маслом. Очистка прибора должна проводиться после каждого использования.

ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Убедитесь, что прибор и все его аксессуары полностью высушены, перед тем, как складывать его на хранение.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца) в Вашем присутствии.

Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.

Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек).

Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.

Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуту, где это возможно).

Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары (секции и т.п.).
4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.
5. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или некавалифицированной заменой его комплектующих.
7. Нарушение требований инструкции по эксплуатации.
8. Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется).
9. Внесение технических изменений.
10. Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки и хранения, падения изделия.
11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе

Изготовитель: Ист Марк Глобал Лимитед (Рум 1503, 15/F, М Плейс, 54 Вон Чук Хан Роуд, Вон Чук Хан, Гонконг, КНР)

Импортёр в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38

Импортёр в Российскую Федерацию: ООО «Санрайт М», 214004, г. Смоленск, ул. Октябрьской революции, д. 38, офис 2

Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Срок службы – тридцать шесть месяцев

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «сервис-центр ООО «Ареса-техно», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-76-69-89.



ENGLISH



Please read this instruction manual carefully before using the appliance.

Save the instruction manual as you may require it in future.

This device is used for grinding meat and other types of products. For household use, not suitable for industrial use.

The device is intended for use only for domestic purposes in accordance with this Instruction Manual.

After unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least 4 hours at room temperature before switching on.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz

Rated power: 300 W

Max power*: 2000 W

Warranty period in the European Union - twenty four months

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read this instruction manual carefully before using the appliance to avoid damage during use. Improper handling may result in damage to the product, material damage, or damage to the health of the user.
- Before starting work, make sure that there are no packaging materials or other foreign objects inside the device that could result in damage to the device or fire. If there are stickers on the body of the product, remove them.
- Before starting up for the first time, check that the technical specifications of the product comply with the power supply specifications.
- When using an extension cord, make sure that the maximum allowable cable power corresponds to the power of the device.
- The device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or in the absence of experience or knowledge, if they are not under control or instructed on the use of the device by the person responsible for their safety.
- Use the appliance away from children. Children must be kept under control to prevent playing with the appliance.
- Use extreme caution when children are near the appliance. • Use and store the device out of the reach of children. • Do not leave the appliance turned on unattended.
- Inspect the appliance before switching it on. If the appliance or the power cord is damaged, never switch it on.
- Do not use the device if the cord or plug is damaged, or if the device itself is damaged or defective. Take it to a service center. The repair should only be carried out by an authorized service center. Do not repair the appliance yourself.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service, or similar qualified personnel to avoid danger. • Before connecting the device to the power supply, make sure that it is in the off state.
- Do not connect the device to a timer or other device that automatically controls switching on / off of the device.
- Do not use the appliance in rooms with high humidity (for example, in a bathroom). • To prevent electric shock, do not immerse the device body in water or other liquids. If it gets into water don't touch the housing, but immediately unplug it from the power supply. • Do not use the appliance with wet hands. Do not plug in or unplug the power cord with wet hands. This may result in electric shock. • Do not let the cord hang over the edge of the table or over hot surfaces. • Unplug the device after use, as well as before cleaning. Let it cool before moving, cleaning, or any other care. • If you are not using the appliance, unplug it. When turning off the appliance, do not pull on the power cord; carefully unplug the plug from the outlet. • Do not wrap the power cord around the appliance, as this can cause it to break in time. Always unplug the power cord for storage. • Do not use the power cord to carry the product. • Do not use the appliance for purposes not specified in the instructions. Do not use outdoors.
- The device must be stored so that it and the power cord are not exposed to high temperatures, moisture and direct sunlight. • The appliance is intended for domestic use only. It is forbidden to use the device for industrial and commercial purposes. • Save this instruction manual.
- Use the meat grinder only for processing soft, not frozen food, meat without bones, vegetables and fruits without pits. Never use the appliance for processing bones and hard food, such as bones, nuts and seeds in the shell. Roots must be cut into small pieces and soaked in water for at least 10 hours before grinding. • Do not plug in the appliance at the same time as other electrical appliances. • Do not pull on the power cord, do not twist or wind it around the appliance. • Install the device on a dry and hard surface. • Do not install the appliance on a hot surface or next to it. • Make sure that the device is installed in such a way that the ventilation holes on the body are not obstructed. • Do not move the device during operation. • Use the carry handle to move the meat grinder.
- Before connecting the meat grinder to the mains, make sure that the switch mode is in the off position.
- When finished, turn off the appliance, then unplug it and clean it.
- Do not unplug the appliance during operation.
- Do not disassemble the device if it is connected to the network. Always unplug the appliance before assembling, installing accessories, disassembling and cleaning.
- Always unplug the appliance when it is not in use.
- Before disassembling the device, make sure that it is turned off, unplugged and the engine has stopped completely.
- Do not touch moving parts.
- ATTENTION: The cutting edges of the knife are sharp. Be careful when handling the knife.
- Do not insert metal or other objects into the loading tray.
- Push food into the loading neck only with the pusher provided. It is forbidden to push food with fingers or other objects. • When operating with the appliance do not let hair, a scarf or other objects to hang over the appliance.
- If the rotation of the auger of the meat grinder has stopped or is difficult, first unplug the appliance and only then clean the auger and knife of products that block movement.
- It is forbidden to engage reverse rotation (reverse) without waiting for the complete stop of the forward rotation of the screw. Otherwise, the device may make unusual noise, vibrate which can damage the meat grinder.
- Use the appliance only for food processing. It is forbidden to grind solid products.
- At the end of work, a small amount of food may remain in the meat grinder chute, which is not a malfunction. Some black metal dust may stick to product debris. Do not eat these residues, throw them away.
- Do not overload the meat grinder. If clogging occurs, stop the meat grinder immediately and clean the auger and knife of food residues.
- The continuous operation of the meat grinder should not exceed 10 minutes.
- If the engine overheat protection system has worked, do not turn on the device until it has completely cooled down.
- The housing and accessories must always be kept dry and clean!
- Do not use accessories that are not supplied.
- Attention! During the first use, the appliance may emit odor. This is normal and is due to burn-out of the factory oil!
- WARNING: Failure to observe this precaution could result in damage to the device, personal injury, electric shock, short circuit, or fire.

OPERATION

ATTENTION!

Do not use grills or knives with a damaged working edge, covered with corrosion or contaminated.

Before the first use wash all parts (except body) in warm soapy water. Before plugging in, ensure that the appliance is switched off.

MEAT GRINDER ASSEMBLING FOR MEAT PROCESSING

1. Place the intake chute tightly onto the mounting hole.
2. Turn the intake chute pressing the chute lock button until you hear a click.
3. Install the screw into the intake chute with the long end inside. Slightly turn the screw to fix it in the meat grinder body.
4. Put the cutting knife on the screw seat with the cutting side outward. If the knife is installed incorrectly, meat will not be grinded.
5. Install a coarse or middle grinding grill following the screw, make sure that the projections on the intake chute correspond the ones of the grill.
6. While holding the grill (by pressing to the center) with one finger, tighten the screw with the other hand.
7. Install the intake tray to the top of the chute.

MEAT PROCESSING

Cut the meat into pieces so that they easily fit the intake chute. Use meat without bones, tendons.

1. Plug the meat grinder in and set the switch to ON position.
 2. Place the meat on the intake tray and feed it into the meat grinder little by little with the help of the pusher.
 3. After finishing work switch off the meat grinder and unplug it from the mains.
- Attention! It is forbidden to process the frozen meat!

ENGLISH

SAUSAGE PREPARATION

1. Install the screw by the long side ahead, slightly turning it, until it is fixed in the body. Install the cutting blade into the screw with the cutting side outward. Install the coarse grinding grill.
2. Install a sausage stuffer to the screw. Taking the stuffer twist the fixing nut.
3. Put the sausage skin in warm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn.
4. Put the minced meat in the tray. To fill the skin push the meat into the cutter housing.
5. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

KEBBE PREPARATION

1. To prepare the meat grinder for kebbe preparation it is necessary to remove the cutting knife and the grill from the working unit. Install the screw long end forward slightly turning it until it is fixed in the motor housing. Take the kebbe makers and place them on the screw in such a way that the protrusions enter the grooves.
2. Tightly twist the fixing nut.
3. Cut the cylindrical tubes, prepare the kebbe and deep-fry.

TOMATO JUICE PREPARATION

1. Place the plastic screw locking ring into the sleeve. (fig.1)
2. Place the gauze into the sleeve next to the plastic screw locking ring. (fig.2)
3. Put the fixing ring through the sleeve and make it at the end of the sleeve. (fig.3)
4. Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the snake slightly until it is set into the motor housing. (fig.4)
5. Insert the shaft of the snake into the central axis of the screw. (fig.5)
6. Put the whole sleeve along with the fixing ring through the screw, then move the fixing ring clockwise so that it being fastened tightly. (fig.6)
7. Put the plastic juice tray through the sleeve and make it on the suitable position. (fig.7)
- 8.4-Insert the plastic screw into the hole of the sleeve, then move it clockwise until it is properly fastened. Then place the plastic cover onto the sleeve. (fig.8) Now the appliance is ready for juicing.

BLOCKAGE ELIMINATION

If the meat grinder is jammed, switch it off and without unplugging it from the outlet, set the switch to OFF position. And adter switch to R position.

The feed screw will start rotating in the opposite direction and will push out the jammed food.

If this does not help, unplug the meat grinder from the outlet, disassemble and clean it.

MEAT GRINDER DISASSEMBLING

Switch off the appliance and make sure that the motor has stopped completely. Unplug the appliance and disassemble by reversing the assembling steps.

RECYCLING

The appliance and packing materials must be disposed with the least harm to the environment and in accordance with the rules for waste disposal in your area.

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

TRANSPORTATION. Transportation of the device is necessary by any kind of covered transport with the application of rules fastening of cargoes ensuring preservation of the presentation of the product and / or packaging and its further safe operation.

DO NOT expose the device to shock loads during handling operations.

CLEANING. Remove meat.

- Wash each part in warm soapy water.
- Don't wash the metal parts of the meat grinder in the dishwasher!
- Do not wash all metal parts with hot water which temperature above 50°C.
- After washing use dry dishcloth for cleaning the metal parts.
- If the meat grinder won't be used for a long time, wipe all the metal parts.
- Do not use abrasives, chlorine containing substances or organic solvents.
- Do not immerse the motor housing in water, wipe it with a damp cloth.
- Wipe all the cutting parts with vegetable oil.

STORAGE. The device must be stored indoors, in conditions that presume the preservation of a presentation product and its further safe operation. Make sure that the appliance and all its accessories are completely dried, before storing it.

WARRANTY TERMS

When purchasing the product, ask for it to be checked in your presence. Without having a warranty card or when it is not properly filled in, the quality claims are not accepted, and no warranty repair is performed. The warranty card should be presented at any address to the service center during the whole warranty period. The product is accepted for service in a complete set only. The warranty period is calculated from the moment of sale to the buyer. Keep the documents confirming the date of purchase of the product (cash receipt).

The condition of free warranty service of your product is its correct operation, which does not go beyond personal domestic needs, in accordance with the requirements of the operating instructions for the product, the absence of mechanical damages and the consequences of careless handling of the product.

The product is accepted for warranty service in its pure form. The warranty covers all manufacturing and construction defects (except those listed in the "Warranty does not apply" section), identified during the warranty period. During this period defective parts, except consumables, are subject to free replacement in the warranty service center.

THE GUARANTEE DOES NOT COVER:

1. Defects caused by force majeure.
2. Damage to the product caused by the use of the product for purposes that go beyond personal domestic needs (ie industrial or commercial purposes).
3. Consumables and accessories (sections, etc.).
4. Defects caused by overloading, improper operation, penetration of liquids, dust of insects, ingress of foreign objects into the product.
5. Products that have been repaired outside authorized service centers or warranty workshops.
6. Damage resulting from changes in the design of the product by the user or unqualified replacement of his components.
7. Mechanical damages, including due to negligent handling, improper transportation and storage, falling of the product.
8. Violation of the operating instructions.
9. Incorrect installation of mains voltage (if required).
10. Making technical changes.
11. Damage through the fault of animals (including rodents and insects).

Production month: refer to the date on the gift box
For warranty service, please contact your nearest service center.



УКРАЇНСЬКА



Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед тим, як почати експлуатацію м'ясорубки. Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.

Цей прилад призначений для подрібнення м'яса та інших видів продуктів. Для використання у домашньому господарстві, не передбачений для промислового використання.

Важливо! М'ясорубку, придбану в холодну пору року, щоб уникнути виходу її з ладу, до увімкнення в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин за кімнатної температури

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга: 220-240 В
Номінальна частота струму: 50 Гц
Номінальна споживана потужність: 300Вт
Максимальна потужність: 2000 Вт

Гарантійний термін – дванадцять місяців

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломок під час використання. Неправильне поводження може призвести до поломи виробу, завдати матеріального збитку або заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Перед початком роботи переконайтеся, що всередині приладу немає пакувальних матеріалів та інших сторонніх предметів, наявність яких може призвести до пошкодження приладу або загоряння. Якщо на основі виробу є наклейки, – зніміть їх.
- Перед першим увімкненням перевірте, чи технічні характеристики виробу відповідають параметрам електромережі.
- При використанні подовжувача переконайтеся, що максимально допустима потужність кабелю відповідає потужності приладу.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями чи за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не перебувають під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Використовуйте прилад далеко від дітей. Діти повинні бути під контролем, щоб не допустити їх із приладом.
- Будьте надзвичайно уважні, якщо поряд із працюючим приладом є діти.
- Використовуйте і зберігайте прилад у не доступному для дітей місці.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Оглядайте прилад перед кожним увімкненням. За наявності пошкоджень приладу або мережного шнура у жодному разі не вмикайте його.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур або штепсельна вилка пошкоджені, а також якщо пошкоджений або несправний сам прилад. Віднесіть його до сервісного центру. Ремонт приладу має здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.
- При пошкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, мають проводити виготовлювач, сервісна служба або підібний кваліфікований персонал.
- Перед під'єднанням приладу до електромережі переконайтеся, що він перебуває у вимкненому стані.
- Забороняється підмікати прилад до таймера або іншого пристрою, що автоматично регулює вмикання/вимикання приладу.
- Не використовуйте прилад у приміщеннях із підвищеною вологістю (наприклад, у ванній).
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не зачіпайте корпус приладу у воду або інші рідини. Якщо він усе ж таки потрапив у воду, у жодному разі не торкайтесь корпусу, а негайно відімкніть його від електромережі.
- Не експлуатуйте прилад вологими руками. Не під'єднуйте і не від'єднуйте мережний шнур вологими руками. Це може призвести до ураження електричним струмом.
- Не допускайте звисання електроного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями.
- Вимикайте пристрій із розетки після використання, а також перед чистінням, чистінням або проведенням інших дій з догляду дайте пристрою охолонути.
- Якщо не використовуєте прилад, вимкніть його з мережі. Вимикаючи прилад, не тягніть за шнур живлення, акуратно вийміть вилок з розетки.
- Не обмотуйте мережний шнур навколо приладу, бо з часом це може призвести до його зламу. Завжди розпрямляйте мережний шнур на час зберігання.
- Не використовуйте мережний шнур для перенесення виробу.
- Не використовуйте прилад із метою, не передбаченою інструкцією. Не використовувати поза приміщеннями.
- Прилад повинен зберігатися так, щоб він і мережний шнур не нарахалися на дію високих температур, вологи та прямих сонячних променів.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання. Заборонено використовувати прилад із промисловою та комерційною метою.
- Зберігайте цю інструкцію.
- Використовуйте м'ясорубку тільки для переробки м'яких, розморожених продуктів, м'яса без кісток, овочів та фруктів без кісточок. Ніколи не використовуйте прилад для переробки кісток і твердих продуктів, наприклад горіхів та насіння у шкаралупі. Корені перед перемелюванням необхідно порізати на невеликі шматочки та замочити у воді протягом як мінімум 10 годин.
- Не вмикайте прилад у розетку одночасно з іншими електроприладами.
- Не тягніть за шнур живлення, не перекуруйте і не обмотуйте його навколо приладу.
- Установлюйте прилад на суху і тверду поверхню. Забороняється встановлювати прилад на гарячу поверхню або поруч із такою (наприклад, поруч із газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою).
- Переконайтеся, що прилад установлений таким чином, що вентиляційні отвори на корпусі не затуплені.
- Забороняється пересувати прилад під час роботи.
- Для переміщення м'ясорубки користуйтеся ручкою для перенесення.
- Перед під'єднанням м'ясорубки до електромережі переконайтеся, що перемикач режимів перебуває у вимкненому положенні.
- Після закінчення роботи вимкніть прилад, потім відімкніть його від мережі і проведіть очищення.
- Не вмикайте прилад із мережі під час роботи.
- Забороняється розбирати прилад, якщо він під'єднаний до мережі. Завжди відмикайте прилад перед складанням, установленням аксесуарів, розбиранням та очищенням. Також завжди відмикайте прилад від мережі, якщо він не використовується.
- Перш ніж почати розбирання пристрою, переконайтеся, що він вимкнений, відімкнений від мережі і двигун повністю зупинився.
- Не торкайтесь рухомих частин приладу.
- УВАГА: Різальні краї ножа сильно загострені. Будьте обережні під час поводження з ножем.
- Не вставляйте металеві або інші предмети у завантажувальний лоток.
- Прощтовхувати продукти у завантажувальну воронку необхідно виключно штовхачем, що входить до комплекту постачання. Заборонено прощтовхувати продукти пальцями або іншими предметами.
- Під час роботи з приладом не допускайте, щоб волосся, шалки або інші предмети звисали над приладом.
- Якщо обертання шнека м'ясорубки припинилося або ускладнене, спочатку відімкніть прилад від мережі і тільки потім очистьте шнек і ніж від продуктів, які блокують рух.
- Забороняється вмикати зворотне обертання (реверс), не дочекавшись повної зупинки прямого обертання шнека. Інакше прилад може почати видавати незвичайний шум, вібравати, можливі є утворення іскор, що може призвести до пошкодження м'ясорубки.
- Використовуйте прилад тільки для переробки продуктів. Заборонено подрібнювати тверді продукти.
- Після закінчення роботи в камері м'ясорубки може залишитися незначна кількість продуктів, що не свідчить про несправність. До залишків продуктів може прилипнути трохи чорному металевому пилю. Не споживайте ці залишки, викидайте їх.
- Не перевантажуйте м'ясорубку. При утворенні засміченості негайно зупиніть м'ясорубку й очистьте шнек і ніж від залишків продуктів.
- Час безперервної роботи м'ясорубки не повинен перевищувати 10 хвилин. Робіть інтервали в роботі, щоб дати двигуну охолонути.
- Якщо спрацювала система захисту від перегріву двигуна, не вмикайте прилад, поки він повністю не охолоне.
- Корпус та приладдя завжди мають залишатися сухими та чистими!
- Не використовуйте приладдя, що не входить до комплекту постачання.
- Увага! Під час першого вмикання прилад може виділяти запах горілого. Це нормальне явище, пов'язане з вигоранням заводського мастила!
- УВАГА: Недотримання запобіжних заходів може призвести до псування приладу, травм, ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі.

УКРАЇНСЬКА

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

УВАГА!

У жодному разі не використовуйте решітки і ножі за пошкодженим робочим краєм, покриті корозією або забруднені.

Підготовка до експлуатації. Перед першим використанням м'ясорубки ретельно помийте всі деталі м'ясорубки, які контактують із продуктами, а потім витріть їх насухо.

СКЛАДАННЯ М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

1. Утримуючи камеру м'ясорубки, вставте її в отвір для кріплення на корпусі і поверніть проти годинникової стрілки до моменту фіксації.
2. Натиснувши кнопку фіксації, повертайте камеру м'ясорубки, поки не почуєте клацання. Тепер камера м'ясорубки надійно прикріплена до її корпусу. Злегка покачайте камеру м'ясорубки, щоб переконавшись, що вона тримається надійно.
3. Вставте шнек у камеру м'ясорубки довгим кінцем у середину. Злегка повертайте шнек, щоб зафіксувати його в корпусі м'ясорубки.
4. Надягніть ніж на посадкове місце шнека різальною стороною назовні. Якщо ніж встановлений неправильно, м'ясо не подрібнюватиметься.
5. Встановіть крупну або середню решітку вслід за ножем, переконавшись, що виступи на камері збігаються з пазами решіток.
6. Утримуючи решітку (натискаючи по центру) одним пальцем, щільно закрутіть притиснуку гайку іншою рукою. Не закручуйте гайку дуже сильно.
7. Зверху на завантажувальну горловину камери м'ясорубки встановіть завантажувальний лоток і закріпіть його.

ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

Установіть складену м'ясорубку на тверду рівню поверхню. При цьому переконайтесь, що повітря може вільно підходити до нижньої і бічної сторін корпусу з електродвигуном для забезпечення достатньої вентиляції.

Підмініть м'ясорубку до електромережі. Покладіть на завантажувальний лоток підготовлені шматочки м'яса.

Примітка:

• Вибирайте пісне м'ясо (без жиру). Видаліть усі кістки, хрящі та сухожилля.

• Нарізайте м'ясо на шматочки розміром близько 2см*2см*бсм, щоб вони вільно проходили у завантажувальну горловину.

Примітка: Рекомендється використовувати м'яку решітку для першого розмілювання м'яса. Для приготування деяких страв м'ясо необхідно прокрутити двічі.

Увага! Забороняється подрібнювати заморожене м'ясо.

Переведіть кнопку перемикання режимів і кнопку вмикання/вимикання в положення "ON". Штовхачем акуратно проштовхуйте шматочки м'яса в завантажувальну горловину. Після закінчення роботи переведіть кнопку вмикання/вимикання в положення "OFF", відмініть м'ясорубку від електромережі та проведіть її чищення.

ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК/СОСИСОК

Щоб підготувати м'ясорубку до приготування ковбасок, необхідно виконати такі дії:

1. Установіть шнек довгою віссю вперед, злегка повертаючи його, поки він не буде зафіксований у корпусі електродвигуна. Встановіть різальний ніж на шнек різальними краями назовні. Встановіть решітку для крупного помелу.
2. Візьміть насадку для приготування ковбасок і встановіть її на вісь шнека так, щоб виступи увійшли до пазів.

Притримуючи насадку, щільно закрутіть фіксувальне кільце, не перетягуючи його.

ПРИГОТУВАННЯ КЕБЕ

Щоб підготувати м'ясорубку для приготування кебе, необхідно виняти різальний ніж і перфорований диск із робочого блока. Встановіть шнек довгою віссю вперед, злегка повертаючи його, поки він не буде зафіксований у корпусі електродвигуна. Візьміть насадки для приготування кебе і встановіть їх на вісь шнека так, щоб виступи увійшли до пазів.

2. Притримуючи насадки, щільно закрутіть фіксувальне кільце, не перетягуючи його.

3. Наріжте циліндричні трубочки, приготуйте кебе й обсмажте у фритюрі.

УВАГА! Насадка для приготування кебе використовується тільки із заздалегідь підготовленим фаршем. Не подрібнюйте цілі шматки м'яса з використанням насадки для приготування кебе.

ВІДЖИМ СОКУ З ТОМАТІВ

Перед першим використанням насадки-соковимжималки для томатів ретельно вимийте всі деталі, а потім витріть насухо.

1. Помістіть пластикове кільце в корпус (рис. 1).
2. Далі помістіть фільтр соковимжималки в корпус (рис. 2).
3. Протягніть фіксуючу гайку через корпуси м'ясорубки і закріпіть його на кінці корпусу соковимжималки (рис. 3).
4. Помістіть шнек у завантажувальну горловину довгою віссю вперед, злегка повертаючи його, доки він не буде зафіксований у корпусі м'ясорубки. (Рис. 4)
5. З'єднайте шнек подати томатів із основним шнеком (рис. 5)
6. Протягніть корпус соковимжималки разом з гайкою, що фіксує, через шнк, потім перемістіть фіксуючу гайку за годинниковою стрілкою так, щоб вона була надійно закріплена (рис. 6).
7. Протягніть пластиковий піддон для соку через корпус соковимжималки і закріпіть його як показано на малюнку (мал. 7)
8. Вставте пластиковий гвинт в отвір на корпусі соковимжималки, потім поверніть його за годинниковою стрілкою, доки він не буде надійно зафіксований. Встановіть пластикovu кришку, як показано на малюнку.

УСУНЕННЯ ЗАСМІЧЕНЬ

Якщо під час роботи м'ясорубки м'ясо застрягло всередині камери, вимкніть м'ясорубку, переведіть кнопку вмикання/вимикання у положення "OFF" (двигун м'ясорубки повинен припинити роботу). Переведіть кнопку перемикання режимів у положення "R" (реверс). Потім переведіть кнопку вмикання/вимикання у положення "R" (реверс) - шнек почне обертатися у зворотному напрямі, і засмічення буде усунуто.

Після усунення засмічення поверніть кнопки у робоче положення і можете продовжити роботу як зазвичай.

Якщо засмічення не усувається, відмініть м'ясорубку від електромережі, розберіть та усуньте засмічення вручну.

Увага! Функція реверс використовується виключно при роботі м'ясорубки у режимі приготування фаршу.

РОЗБИРАННЯ М'ЯСОРУБКИ

Переконайтесь, що двигун повністю зупинився, відтак відмініть м'ясорубку від електромережі.

Щоб розібрати м'ясорубку, виконайте процедуру, описану в розділі «Складання» у зворотній послідовності. Перш ніж зняти камеру, натисніть кнопку зняття камери м'ясорубки. Потім від'єднайте камеру від корпусу м'ясорубки. Якщо у вас не виходить відкрутити притиснуку гайку вручну, використовуйте для цього інструменти.

Щоб легко відокремити решітку, помістіть викрутку між решіткою і камерою м'ясорубки, а потім відсуньте решітку викруткою.

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

ТРАНСПОРТУВАННЯ. Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом критого транспорту із застосуванням правил закріплення вантажів, щоб забезпечити збереження товарного виду виробу під час упаковки і його подальшу безпечну експлуатацію. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ наражати прилад на удари навантаження під час вантажно-розвантажувальних робіт.

ЧИЩЕННЯ. УВАГА! Ніколи не мийте частини приладу в посудомийній машині. Не використовуйте хімікати і абразивні речовини.

Після використання і перед очищенням витягніть випли живлення з розетки і дочекайтесь, поки прилад охолоне.

Перед очищенням переведіть кнопку включення / відключення в положення "OFF" (двигун м'ясорубки повинен припинити роботу) і вимкніть прилад з мережі. Розберіть м'ясорубку і видаліть залишки продуктів.

Не ставте прилад в воду. Чи не мийте прилад водою. Для очищення внутрішньої і зовнішньої поверхні приладу і панелі управління використовуйте м'яку, вологу ганчірку. Використовуйте засіб для миття посуду, м'яку губку для очищення лотка для продуктів, штовхача, завантажувальної горловини, шнека, решіток, що фіксують гайку, ріжучого ножа і насадок, що входять в комплект пристрою.

Добре прополощіть, витріть і просушіть всі частини приладу. Слідуйте за чистою приладу і всіх його складових.

Перед використанням і зберіганням переконайтесь, щоб всі частини приладу були чистими і сухими. Рекомендуються змащувати ріжучі деталі рослинним маслом. Очищення приладу повинна проводитися після кожного використання.

ЗБЕРІГАННЯ. Прилад необхідно зберігати в закритому приміщенні, в умовах, що передбачають збереження товарного вигляду виробу та його подальшу безпечну експлуатацію. Переконайтесь, що прилад і всі його аксесуари повністю висохли, перш ніж складати його на зберігання.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

Електроприлад та пакувальні матеріали мають бути утилізовані з найменшою шкодою для довкілля і відповідно до правил з утилізації відходів у Вашому регіоні.

УКРАЇНСЬКА

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

При купівлі виробу вимагайте його перевірки у Вашій присутності і заповнення гарантійного талона (штамп торговельної організації, дата продажу та підпис продавця). Без надання гарантійного талона або при його неправильному заповненні претензії щодо якості не приймаються і гарантійний ремонт не здійснюється. Гарантійний талон слід пред'являти при будь-якому звертанні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Виріб приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектом. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу покупцю. Просимо Вас також зберігати документи, що підтверджують дату купівлі виробу (товарний або касовий чек). Умовою безоплатного гарантійного обслуговування Вашого виробу є його правильна експлуатація, що не виходить за межі особистих побутових потреб, відповідно до вимог інструкції з експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків недбального поводження з виробом. Виріб приймається на гарантійне обслуговування у чистому вигляді (протерто і продубо, де це є можливим). Гарантія поширюється на всі виробничі та конструктивні дефекти (крім перелічених у розділі «Гарантія не поширюється»), виявлені протягом гарантійного терміну. У цей період дефектні деталі, крім витратних матеріалів, підлягають безоплатній заміні у гарантійному сервісному центрі.

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

1. Несправності, спричинені форс-мажорними обставинами.
2. Несправності, спричинені використанням виробу з метою, що виходить за межі особистих побутових потреб (тобто з промисловою або комерційною метою).
3. Витратні матеріали й аксесуари
4. Дефекти, спричинені перевантаженням, неправильною експлуатацією, проникненням рідин, пилу, потраплянням сторонніх предметів усередину виробу.
5. Вироби, що ремонтувалися поза уповноваженими сервісними центрами або гарантійними майстернями.
6. Пошкодження, що стали наслідком внесення змін до конструкції виробу самим користувачем або некваліфікованої заміни його комплектуючих.
7. Порушення вимог настанови з експлуатації.
8. Неправильне встановлення напруги живильної мережі (якщо це потрібно).
9. Внесення технічних змін.
10. Механічні пошкодження, зокрема внаслідок недбального поводження, неправильного транспортування та зберігання, падіння виробу.
11. Пошкодження з вини домашніх тварин та гризунів.

Виробник: Іст Марк Глобал Лімітед, КНР

Інформацію про дату виробництва можна знайти на окремій упаковці.

З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.

Термін служби - тридцять шість місяців



ҚАЗАҚ



Әтінеміз, құралды пайдалануға кіріспес бұрын, нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Нұсқаулықты сақтаңыз, ол болашақта Сізге керек болуы мүмкін.

Маңызды! Жылдың суық мезгілінде сатып алынған құралды электр желісіне қоспас бұрын, істен шығуына жол бермеу үшін бөлме температурасында кемінде төрт сағат ұстау қажет

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Номинал кернеу: 220-240 В
Тоқтың номинал жиілігі: 50 Гц
Номиналды кіріс қуаты: 300 Вт
Максималды қуат*: 2000 Вт

ЕАЭО (Беларусь, Ресей, Армения, Қазақстан, Қырғызстан)
елдерінде және Украинада, Грузияда, Әзірбайжанда
стандартты келпіді мерзімі – он екі ай.

ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Пайдалану кезінде сынуына жол бермеу үшін құралды қолданбас бұрын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс пайдаланбау бұйымның сынып қалуына әкел соғып, пайдаланушыға материалдық залал келтіруі немесе денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Жұмысты бастамас бұрын құралдың ішінде болуы құралдың зақымдануына немесе тұтануына әкел соғуы мүмкін буып-түю материалдары мен өзге бөгде заттардың жоқ екендігіне көз жеткізіңіз. Егер де бұйым табанында жапсырмалар болса – оларды шешіп алыңыз.
- Алғашқы қоспас бұрын бұйымның техникалық ерекшеліктері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Ұзартқышты пайдаланған кезде кабелдің ең жоғары рұқсат етілген қуаты құрал қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрал төмен дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттіліктері бар тұлғалардың (балаларды қоса есептегенде) немесе оларда тәжірибе немесе білім болмаған жағдайда, егер де олар бақылау астында болмаса немесе қауіпсіздігіне жауапты адамның құралды пайдалану туралы нұсқаулықтан өтпесе, қолдануына болмайды.
- Құралды балалардан алшақ жерде пайдаланыңыз. Балалардың құралмен ойнауына жел бермеу үшін бақылау астында болуы қажет.
- Егер де жұмыс істеп тұрған құралдың жанында балалар болса, аса мұқият болыңыз.
- Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде пайдаланыңыз және сақтаңыз.
- Қосылып тұрған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- Құралды әрбір қоспас бұрын тексеріп отырыңыз. Құрал немесе желілік баусым зақымдаулары болған кезде оны ешбір жағдайда қоспаңыз.

ҚАЗАҚ

- Егер де білгісі немесе штепсельдің айыры зақымданса, сонымен қатар, егер де құралдың өзі зақымданса немесе жұмыс істемесе, құралды пайдаланбаңыз. Оны сервис орталығына апарыңыз. Құралды тек авторизацияланған сервис орталығында ғана жөндеу қажет. Құралды өздiгiнен жөндемеңiз.
 - Қуат білгісі зақымданған кезде қуатті болдырмау үшін оны өндiруші, сервистік қызмет немесе ұқсас білікті маман ауыстыруы тиіс.
 - Құралды электр желісіне қоспас бұрын оның сөнген қалпына екендігіне көз жеткізіңіз.
 - Құралды таймерге немесе құралдың қосылуын/сөнуді автоматты түрде реттейтін басқа құрылғыға қосуға тыйым салынады.
 - Құралды ылғалдылығы аса жоғары үй-жайларда (мысалы, ванна бөлмесінде) пайдаланбаңыз.
 - Электр тоғының соғуын болдырмас үшін құралдың корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер де ол суға түсіп қалса, корпусқа ешбір жағдайда қол тигізбеңіз, оны дереу электр желісінен сөндіріңіз.
 - Құралды ылғалды қолдармен пайдаланбаңыз. Желілік баусымды ылғалды қолмен қоспаңыз және ажыратпаңыз. Бұл электр тоғымен зақымдануға әкелуі мүмкін.
 - Электр баусымның үстел шетінен немесе ыстық бет үстінде жалбырауына жол бермеңіз.
 - Құралды пайдаланған соң, сондай-ақ, тазаламас бұрын розеткадан сөндіріңіз. Қозғалтпас, тазаламас және күтімі жөніндегі басқа әрекеттерді орындамас бұрын, құрылғы суығанша, күтіңіз.
 - Егер де құралды пайдаланбасаңыз, оны желіден сөндіріңіз. Құралды сөндіргенде қуат көзінің білгісінен тартпаңыз, айырын розеткадан абайлап шығарыңыз.
 - Желілік баусымды құрал айналасына шындап байламаңыз, уақыт өте келе бұл оның сынуына әкелуі мүмкін. Сақтаған уақытта желілік баусымды әрдайым түзетіп отырыңыз.
 - Желілік баусымды бұйымды тасымалдау үшін пайдаланбаңыз.
 - Құралды нұсқаулықпен көзделмеген мақсаттарда пайдаланбаңыз. Үй-жайдан тыс пайдаланбау.
 - Құрал өзі мен желілік баусымның жоғары температураға, ылғал мен тікелей күн сәулесіне ұшырамайтындай, сақталуы тиіс.
 - Құрал тек үй-жайында пайдалануға арналған. Құралды өнеркәсіптік немесе коммерциялық пайдалануға тыйым салынған.
 - Осы нұсқаулықты сақтаңыз.
- Ет тартқышты тек жұмсақ, жібітілген өнімдерді, сүйеі жоқ етті, сүйеі жоқ көкөністер мен жеміс-жидектерді қайта өңдеу үшін пайдаланыңыз. Құралды сүйек пен қатты өнімдерді, мысалы, сүйектерді, қабығы бар жаңғақтар мен шекілдеуікті қайта өңдеу үшін ешқашан қолданбаңыз. Тамырсабақтарын ұнтақтамас бұрын кішігірім бөліктерге бөліп, кемінде 10 сағат ішінде суға жібіту қажет.
- Құралды басқа электр құралдарымен бір уақытта розеткаға қоспаңыз.
 - Қуат көзінің білгісін тартпаңыз, оны шындап байламаңыз және оны құралдың айналасына орамаңыз.
 - Құрал құрғақ және түзу бетке орнату. Құралды ыстық бетке немесе осыған ұқсас бетке (мысалы, газ, электр плитасының немесе қыздырылған тұмшалаштің жаңында) орнатуға тыйым салынады.
 - Құрал корпустың желдеткіш тесіктерінің бөгемейтіндей орнатылғанына көз жеткізіңіз.
 - Жұмыс кезінде құралды жылжытуға тыйым салынады.
 - Ет тартқышты жылжыту үшін тасымалдауға арналған тұтқаны пайдаланыңыз.
 - Ет тартқышты электр желісіне қоспас бұрын, режимдерді ажыратып-қосқыштың сөнген қалпында екендігіне көз жеткізіңіз.
 - Жұмысты аяқтаған соң, құралды сөндіріңіз, кейін оны желіден ажыратып, тазалауын жүргізіңіз.
 - Жұмыс кезінде құралды желіден сөндірмеңіз.
 - Құралды желіге қосылып тұрған кезде бөлшектеуге тыйым салынады. Құралды құрастырмас, аксессуарларды орнатып, бөлшектеп, тазаламас бұрын әрдайым сөндіріп отырыңыз. Сонымен қатар, құралды егер де қолданылмаса, желіден әрдайым сөндіріп отырыңыз.
 - Құрылғыны бөлшектеуге кіріспес бұрын оның сөніп, желіден ажыратылғанына және қозғалтқышты толық тоқтағанына көз жеткізіңіз.
 - Құралдың қозғалып тұрған бөлшектеріне қол тигізбеңіз.
 - НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Пышақтың кесетін жиектері өткір қайралған. Пышақты пайдаланған кезде абай болыңыз.
 - Тиеуші науаға металл немесе басқа заттарды салмаңыз.
 - Өнімдерді тиеуші мойынға жеткізіп салу жиынтығына кіретін итергішпен ғана итеру қажет. Өнімдерді саусақтармен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
 - Құралмен жұмыс істеген уақытта шаштың, шарф немесе басқа заттардың құрал үстінде жалбырауына жол бермеңіз.
 - Ет тартқыш иірімгінің айналыуы тоқтап, қиындаылса, ең алдымен, құралды желіден сөндіріңіз және кейін иірімк пен пышақты қозғалысты бұғаттайтын өнімдерден тазартыңыз.
 - Иірімктің тікелей айналуының толық тоқтауын күтпей, кері айналуын (реверс) қосуға тыйым салынады. Қарсы жағдайда, құрал өзгеше шу шығарып, дірілдеуі мүмкін, ұшқынның пайда болуы ықтимал, бұл ет тартқыштың зақымдануына әкелуі мүмкін.
 - Құралды тек өнімдерді қайта өңдеу үшін ғана пайдаланыңыз. Қатты өнімдерді ұсақтауға тыйым салынады.
 - Жұмысты аяқтаған соң, ет тартқыштың камерасындағы өнімдердің едәуір көлемі қалуы мүмкін, бұл ақау болып табылмайды. Өнім қалдықтарына аздаған қара металл шаң жабысуы мүмкін. Осы қалдықтарды тағам ретінде пайдаланбаңыз, оларды лақтырыңыз.
 - Ет тартқышты шамадан тыс жүктемеңіз. Қоқым-соқым түзілген кезде ет тартқышты дереу тоқтатып, иірімк пен пышақты өнім қалдықтарынан тазартыңыз.
 - Ет тартқыштың үздіксіз жұмыс уақыты 10 минуттан аспауы тиіс. Қозғалтқыш суығанын күту үшін жұмыста интервал жасаңыз.
 - Егер де қозғалтқыштың күйін күтіуінен қорғаныс жүйесі іске қосылса, құралды ол толық суымағаныша, қоспаңыз.
 - Корпус пен керек-жарақтар әрдайым құрғақ және таза болып қалуы тиіс!
 - Жеткізіп салу жиынтығына кірмейтін керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.
- Назар аударыңыз! Алғаш қосқан уақытта құралдан күйіктің жағымсыз иісі шығуы мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс және зауыт майының жануына байланысты!
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Сақтық шараларын сақтамау құралдың зақымдануына, жарақатқа, электр тоғының зақымдануына, қысқа тұйықталуға немесе өртке әкелуі мүмкін.

ПАЙДАЛАҢУ

Пайдаланылуына дайындау. Ет тартқышты алғаш пайдаланбас бұрын ет тартқыштың өніммен байланысатын барлық бөлшектерін мұқият жуып шығыңыз, кейін оларды құрғақ етіп сүртіңіз.

ЕТ ТАРТҚЫШТЫ ФАРШ ДАЙЫНДАУ ҮШІН ҚҰРАСТЫРУ

1. Ет тартқыш камерасын ұстап тұрып, оны корпустың бекітуге арналған тесікке салыңыз және бекіту сәтіне дейін сағат тіліне қарсы айналдырыңыз.
2. Бекіту батырмасын басып, ет тартқыш камерасын шыртылды естігенге дейін айналдырып отырыңыз. Енді ет тартқыш камерасы корпусына берік бекітілген. Ет тартқыш камерасын оның берік ұсталып тұрғанына көз жеткізу үшін аздап шайқаңыз.
3. Иірімкті ет тартқыш камерасына ұзын ұшымен ішіне қарай салыңыз. Иірімкті ет тартқыш корпусына бекіту үшін аздап айналдырыңыз.
4. Пышақты иірімкті отырғызу орнына кесетін жағымен сыртқа қарай кігізіңіз. Егер де пышақ дұрыс орнатылмаса, ет ұсақтайтын болады.

5. Пышақтың артынан ірі немесе орташа торды орнатыңыз, камерадағы шығыңқы жерлердің тор саңылауларымен сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

6. Торды бір саусақпен ұстап отырып (ортасына басып), қысқыш сомынды басқа қолмен тығыз етіп бұраңыз. Сомынды тым қатты бұрамаңыз.

7. Ет тартқыш камерасының тиеуші мойынының үстіне тиеуші науаны орнатып, оны бекітіңіз.

ФАРШ ДАЙЫНДАУ

Құрастырылған ет тартқышты қатты түзу бетке орнатыңыз. Бұл ретте ауа жеткілікті желдетілуін қамтамасыз ету үшін электр қозғалтқышы бар корпусстың төменгі және бүйір жақтарына еркін жақындай алатынына көз жеткізіңіз.

Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз. Тиеуші науаға еттің дайын бөліктерін салыңыз.

Ескертпе:

- Жасық (майсыз) етті таңдаңыз. Сүйектердің, шөміршек пен сіңірдің барлығын алып тастаңыз.

- Етті ол тиеуші мойынға еркін кіретіндей етіп, өлшемі 2см*2см*6см-ге жуық етіп тураңыз.

Ескертпе: Етті алғаш кесу үшін ірі торды пайдалану ұсынылады. Кейбір тағамдарды дайындау үшін етті екі мәрте тарту қажет.

Назар аударыңыз! Мұздатылған етті ұсқақтауға тыйым салынады.

Режимдерді ауыстыру батырмасын және қосу/сөндіру батырмасын "ON" күйіне ауыстырыңыз. Итергіштің көмегімен ет бөлшектерін тиеуші мойынға ақырын итеріңіз. Жұмысты аяқтаған соң, қосу/сөндіру батырмасын "OFF" күйіне ауыстырыңыз, ет тартқышты электр желісінен сөндіріңіз және оның тазалауын жүргізіңіз.

ШҰЖЫҚ/СОСИСКАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ

Ет тартқышты шұжықтарды әзірлеуге дайындау үшін келесі әрекеттерді орындау қажет:

1. Иірімекті ол электр қозғалтқыш корпусында бекітілгенге дейін сәл айналдыра отыра, ұзын өсімен алға қарай орнатыңыз. Кесетін пышақты иірімекке кесетін шеттерімен сыртына қарай орнатыңыз. Ірі тартуға арналған торды орнатыңыз.

2. Шұжықтарды әзірлеуге арналған қондырманы алып, оны иірімек өсіне шығыңқы жерлері саңылауларына кіретіндей етіп орнатыңыз. Қондырманы ұстай отыра, бекіткіш сақинаны оны қатты қыспай, тығыз етіп бұраңыз.

КЕББЕ ДАЙЫНДАУ

1. Ет тартқышты кеббе әзірлеуге дайындау үшін кесетін пышақ пен тесікті дискіні жұмыс блогынан алып шығу қажет. Иірімекті ол электр қозғалтқыш корпусында бекітілгенге дейін сәл айналдыра отыра, ұзын өсімен алға қарай орнатыңыз. Кеббе әзірлеуге арналған қондырманы алып, оны иірімек өсіне шығыңқы жерлері саңылауларына кіретіндей етіп орнатыңыз.

2. Қондырманы ұстай отыра, бекіткіш сақинаны оны қатты қыспай, тығыз етіп бұраңыз.

3. Цилиндр түтікшелерін кесіңіз, кеббе әзірлеп, оны фритторде қуырыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: кеббе әзірлеуге арналған қондырма алдын ала дайындалған фаршпен ғана қолданылады. Кеббе әзірлеуге арналған қондырмаларды пайдалана отыра, еттің бүтін бөліктерін ұсқақтамаңыз.

ҚЫЗАНАҚТАҢ ШЫРЫН АЛУ

Томат шырын сыққышын бірінші рет қолданбас бұрын, барлық бөлшектерін мұқият жуып, содан кейін оларды құрғатып сүртіңіз.

1. Пластикалық ұстағыш сақинаны корпусқа салыңыз (1-сурет)

2. Содан кейін шырын сыққыш сүзгісін корпусқа салыңыз (Сурет 2)

3. Бекіткіш гайканы корпус арқылы өткізіп, оны шырын сыққыш корпусының ұшына бекітіңіз (Сурет 3).

4. Шнекті ұзын осын алға қаратып, ет тартқыштың корпусына бекітілгенше аздап бұраңыз. (Сурет 4)

5. Томат беру шнегін негізгі шнекке қосыңыз (Сурет 5)

6. Шырын сыққыш корпусын бекіткіш гайкамен бірге бұранда арқылы өткізіңіз, содан кейін бекіткіш гайканы сағат тілімен дұрыс бекітілгенше жылжытыңыз (Сурет 6).

7. Пластикалық шырын науасын шырын сыққыштың корпусынан өткізіп, суретте көрсетілгендей бекітіңіз (Сурет 7).

8. Пластикалық бұранданы шырын сыққыш корпусындағы саңылауға салыңыз, содан кейін оны мықтап бекітілгенше сағат тілімен бұраңыз. Пластикалық қақпақты суретте көрсетілгендей орнатыңыз.

ҚОҚЫМ-СОҚЫМДЫ ЖОЮ

Егер де ет тартқыш жұмыс істеп тұрған уақытта ет камера ішінде тұрып қалса, ет тартқышты сөндіріп, қосу/сөндіру батырмасын "OFF" күйіне ауыстырыңыз (ет тартқыш қозғалтқышы жұмысын тоқтатуы тиіс). Режимдерді ауыстыру батырмасын "R" (реверс) күйіне ауыстырыңыз. Кейін қосу/сөндіру батырмасын "R" (реверс) күйіне ауыстырыңыз – иірімек қайта (реверсивті) бағытта айналып, қоқым-соқым жойылатын болады. Қоқым-соқымды жойған соң, батырманы жұмыс қалпына қайтарыңыз және жұмысты әдеттегідей жалғастыруыңызға болады. Егер де қоқым-соқым жойылмаса, ет тартқышты электр желісінен ажыратып, бөлшектенің және қоқым-соқымды қолмен жойыңыз. Назар аударыңыз! Реверс функциясы ет тартқыш тек фаршты дайындау режимінде жұмыс істеген кезде қолданылады.

ЕТ ТАРТҚЫШТЫ БӨЛШЕКТЕУ

Қозғалтқыштың толық тоқтағанына көз жеткізіп, кейін ет тартқышты электр желісінен сөндіріңіз. Ет тартқышты бөлшектеу үшін «Құрастыру» бөлімінде сипатталған шараны кері кезекпен орындаңыз. Камераны шешлес бұрын, ет тартқыш камерасын шешу батырмасын басыңыз. Кейін камераны ет тартқыш корпусынан ажыратыңыз. Егер де қысқыш сомынды қолмен бұрап алу қолыңыздан келмесе, ол үшін саймандарды пайдаланыңыз. Торын оңай бөлу үшін бұраушыты тор мен ет тартқыш камерасының арасына орналастырыңыз, кейін торды бұраушымен жылжытыңыз.

ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ ҚАҒИДАЛАРЫ

Құрал мен буып-түю материалдары қоршаған орта үшін ең аз зиянымен және өңіріңіздегі қалдықтарды кәдеге жарату жөніндегі қағидаларға сәйкес кәдеге жаратылуы тиіс.

ТАСЫМАЛДАУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

ТТАСЫМАЛДАУ. Құралды бұйымның тауарлық түрін және/немесе қаптамасының сақталуын қамтамасыз ететін, жүктерді бекіту және бұдан әрі қауіпсіз пайдалану ережелерін пайдалана отыра, жабық көліктің кез келген түрімен тасымалдау қажет. Құралды тиеу-түсіру жұмыстары кезінде соққылы жүктемелерге ұшыратуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. **ТАЗАЛАУ.** НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрал бөліктерін ыдыс жуатын машинада ешқашан жумаңыз. Химикаттар мен түрлілі құралдарды пайдаланбаңыз. Құралды тазаламас бұрын әрдайым желіден ажыратып отырыңыз. Моторлы бөлікті жұмсақ, сөл ылғалды матамен тазалаңыз. Оны су ағынының астында жумаңыз және суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Жуу үшін жылы суды (50С°-ден артық емес) және қарапайым жуғыш құралды пайдаланыңыз, жүздерін олар өте өткір болғандықтан, абайлап ұстаңыз. Тамақпен тікелей байланысы бар құрал бөліктерін құралды пайдаланған сайын тазалап отыру қажет..

ТАЗАЛАУ. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрал бөліктерін ыдыс жуатын машинада ешқашан жумаңыз. Химикаттар мен қажақ заттарды пайдаланбаңыз. Пайдаланған соң және тазаламас бұрын қуат көзінің айырын розеткадан алып шығып, құрал суығанын күтіңіз. Тазаламас бұрын қосу/сөндіру батырмасын "OFF" күйіне ауыстырыңыз (ет тартқыш қозғалтқышы жұмысын тоқтатуы тиіс) және құралды желіден сөндіріңіз. Ет тартқышты бөлшектеп, өнім қалдықтарын алып тастаңыз. Құралды суға салмаңыз. Құралды сумен жумаңыз. Құралдың ішкі және сыртқы бетін және басқару панелін тазалау үшін жұмсақ, ылғалды шуберекті пайдаланыңыз. Өнімдерге арналған науаны, итергішті, тиеуші мойынды, ирмекті, торларды, бекіткіш сомынды, кесетін пышақ пен құрал жиынтығына кіретін қондырмаларды тазалау үшін ыдыс жууға арналған құралды, жұмсақ ысқышты пайдаланыңыз. Құралдың барлық бөліктерін жақсылап шайып, сүртіңіз және кептіріңіз. Құрал мен құрамдастарының тазалығын сақтаңыз. Пайдаланбас және сақтамас бұрын құралдың барлық бөліктері таза және құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз. Кесетін бөлшектерін өсімдік майымен майлауға кеңес беріледі. Құралды тазалау әрбір пайдаланудан кейін жүргізілуі тиіс.

САҚТАУ. Құралды бұйымның тауарлық түрін және бұдан әрі қауіпсіз қолданылуын сақтауды көздейтін жағдайларда, жабық үй-жайларда сақтау қажет. Сақтауға жинамас бұрын құрал мен оның барлық арпарының толықтай кептірілгеніне көз жеткізіңіз.

КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

Бұйымды сатып алған уақытта тексерілуін және Сіздің қатысуыңызбен кепілдік талонының толтырылуын талап етіңіз (сататын ұйымның мертабаны, сатылған күні және сатушының қолы). Кепілдік талонын ұсынбаған жағдайда немесе оны дұрыс толтырмаған уақытта, сапасы жөніндегі шағымдар қабылданбайды және кепілдік арқылы жөндеу жүргізілмейді.

Кепілдік талонын кепілдік мерзімі ішінде сервис орталығына кез келген өтінішті жасаған кезде ұсыну қажет. Бұйым сервистік қызмет көрсетуге тек толықтай жинақталған түрінде ғана қабылданады. Кепілдік мерзімі сатып алушыға сатқан сәттен бастап есептеледі. Сізден бұйымның сатып алынған күнін растайтын құжаттарды сақтауыңызды сұраймыз (тауар немесе касса чегі).

Бұйымыңызға кепілдік арқылы тегін қызмет көрсету шартына бұйымды қолдану жөніндегі нұсқаулығының талаптарына сәйкес жеке тұрмыстық қажеттілік шегінен шықпайтын, дұрыс пайдалану, механикалық зақымдаулардың және бұйымды ұқыпсыз пайдалану салдарының жоқтығы жатады. Бұйым кепілдік арқылы қызмет көрсетуге таза түрінде ұсынылады (мүмкін болатын жерлерінде қажалған және үрленген). Кепілдік кепілдік мерзімі ішінде анықталған барлық өндірістік және құрылымдық ақауларға таралады («Кепілдік таратылмайды» бөлімінде көрсетілгендерден басқа). Бұл кезеңде шығыс материалдарынан басқа ақау бөлшектері кепілдікті сервис орталығында тегін түрде ауыстыруға жатады.

КЕПІЛДІК ТАРАТЫЛМАЙДЫ

- 1.Форс-мажорлық жағдайлар туғызған ақаулар.
- 2.Бұйымды жеке тұрмыстық жағдайларының шегінен шығатын мақсаттарда бұйымның зақымдануы (яғни, өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсаттарда).
- 3.Шығыс материалдары мен аксессуарлар.
- 4.Шамадан тыс жүктелуі, дұрыс пайдаланбау, бұйым ішіне сұйықтықтардың, шаңның, жәндіктердің, бөгде заттардың кіруі туғызған ақаулар.
- 5.Өкілетті сервис орталықтарынан немесе кепілдікті шеберханалардан тыс жөндеуге ұшыраған бұйымдар.
- 6.Пайдаланушының бұйым құрылымына өзгерістерді енгізу немесе құрамдас бөліктерін білісіз ауыстыру салдарынан болған зақымдаулар.
- 7.Қолдану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарын бұзу.
- 8.Жеткізу желісінің кернеуін дұрыс орнатпау (қажет болса).
- 9.Техникалық өзгерістер енгізу.
- 10.Ұқыпсыз пайдалану, бұйымды дұрыс тасымалдамау және сақтамау, бұйымның құлау салдарынан болған механикалық зақымдаулар.
- 11.Жануарлардың кінәсінен болған зақым (соның ішінде, кеміргіштер мен жәндіктер).

Өндіруші: Ист Марк Глобал Лимитед, КХР

Жасалған күні туралы ақпаратты жеке қаптамасынан қараңыз

Кепілдік арқылы қызмет көрсету мәселелері бойынша жақын маңдағы сервис орталығына жүгініңіз.





Przeczytaj uważnie instrukcję przed uruchomieniem maszyny.

Zachowaj instrukcję, możesz potrzebować ją w przyszłości.

Dane urządzenie jest przeznaczone do rozdrabniania mięsa i innych rodzajów produktów. Do użytku w gospodarstwie domowym, nie nadaje się do zastosowań przemysłowych.

Ważne! Maszynkę do mielenia mięsa zakupioną w zimnych porach roku w celu uniknięcia awarii przed włączeniem do sieci należy uruchomić przez co najmniej cztery godziny w temperaturze pokojowej.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 W
Nominalna częstota prądu: 50 Hz
Znamionowa moc wejściowa: 300 W
Moc maksymalna*: 2000 W

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej - dwadzieścia cztery miesiące

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPLOATACJI

- Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia, aby uniknąć awarii podczas użytkowania. Niewłaściwe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia produktu, spowodować szkody materialne lub wyrządzić szkodę zdrowiu użytkownika.
- Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma materiałów opakowaniowych i innych przedmiotów, których obecność może spowodować uszkodzenie urządzenia lub pożar. Jeśli na podstawie wyroby są naklejki – usuń je.
- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy spełniają dane techniczne produktu parametry zasilania.
- Jeśli używasz przedłużacza, upewnij się, że maksymalna dopuszczalna moc kabla odpowiada mocy urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub, w przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie są poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Używaj urządzenia z dala od dzieci. Dzieci powinny być pod kontrolą, aby nie dopuścić gry z urządzeniem.
- Należy być bardzo ostrożnym, jeśli w pobliżu pracującego urządzenia znajdują się dzieci.
- Używać i przechowywać należy w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Sprawdzaj urządzenie przed każdym włączeniem. W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego, w żadnym wypadku nie należy go włączać.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzony przewód lub wtyczka, a także, jeśli jest uszkodzony lub nie działa samo urządzenie. Zanieś go do punktu serwisowego. Naprawy urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie naprawiaj urządzenie samodzielnie.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa powinien dokonać producent, punkt serwisowy lub podobny wykwalifikowany personel.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy się upewnić, że znajduje się w stanie wyłączonym.
- Nie wolno podłączać urządzenia do timera lub innego urządzenia automatycznie regulującego włączanie/wyłączanie urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach o podwyższonej wilgotności (np. łazienka).
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać obudowy urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Jeśli jednak wpadł do wody, w żadnym wypadku nie dotykaj obudowy, należy natychmiast odłączyć go od sieci elektrycznej.
- Nie należy eksploatować urządzenia mokrymi rękoma. Nie podłączaj ani nie odłącz przewodu zasilającego mokrymi rękoma. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- Nie wolno dopuścić do zwisania przewodu elektrycznego z krawędzi stołu lub nad gorącymi powierzchniami.
- Po użyciu, a także przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie z gniazdka. Przed przenoszeniem, przystąpieniem do czyszczenia lub innych czynności pielęgnacyjnych odczekaj do schłodzenia się urządzenia.
- Jeśli nie korzystasz z urządzenia, należy wyłączyć go z sieci. Wyłączając urządzenie nie należy ciągnąć za przewód zasilający, należy delikatnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia, ponieważ z czasem może to spowodować jego pęknięcie. Zawsze wyprostuj przewód na czas przechowywania.
- Nie używaj przewodu zasilającego do przenoszenia wyrobu.
- Nie należy używać urządzenia do celów nie przewidzianych instrukcją. Nie używać na zewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenie powinno być przechowywane tak, aby razem z przewodem zasilającym nie zostały narażone na działanie wysokich temperatur, wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno używać urządzenia w celach przemysłowych i komercyjnych.
- Zachowaj niniejszą instrukcję.
- Używaj maszynkę do mielenia mięsa tylko do obróbki miękkich, rozmrożonych produktów, mięsa bez kości, warzyw i owoców bez kości. Nigdy nie należy używać urządzenia do obróbki kości i produktów stałych, na przykład, kości, orzechów i ziaren w skorupkach. Korzenie przed mieleniem należy pokroić na małe kawałki i namoczyć w wodzie przez co najmniej 10 godzin.
- Nie włączaj urządzenie w gniazdka jednocześnie z innymi urządzeniami.
- Nie ciągnij za przewód, nie łańcuj i nie owijaj go wokół urządzenia.
- Umieść urządzenie na suchej i twardej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na gorącej powierzchni lub w pobliżu takiej (na przykład, obok płyty gazowej, elektrycznej lub podgrzanego piekarnika).
- Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone w taki sposób, że otwory wentylacyjne w obudowie nie są osłonięte.
- Nie wolno przesuwac urządzenia podczas pracy.
- Do przeniesienia maszyny do mięsa używaj uchwyty do przenoszenia.
- Przed podłączeniem maszyny do mielenia mięsa do sieci elektrycznej należy się upewnić, że znajduje się w stanie wyłączonym.
- Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie, a następnie odłączyć go od sieci i wyczyścić.
- Nie wyłączaj urządzenia z sieci podczas pracy.
- Nie wolno rozbierać urządzenia, jeśli jest ono podłączone do sieci. Zawsze wyłączaj urządzenie przed montażem, instalacją akcesoriów, rozbiorem i czyszczeniem. Zawsze odłączaj urządzenie od sieci, gdy nie jest ono używane.
- Przed przystąpieniem do rozbierania urządzenia upewnij się, że jest wyłączone, odłączone od sieci i silnik całkowicie się zatrzymał.
- Nie należy dotykać ruchomych części urządzenia.
- UWAGA: Krawędzie tnące noża ostro zastrzone. Należy zachować ostrożność przy posługiwaniu się nożem.
- Nie wkładaj metalowych lub innych przedmiotów w tacę zaspawą.
- Popychać produkty do szyski załadowczej należy wyłącznie popychaczem, dołączonym w zestawie. Zabrania się popychać produkty palcami lub innymi przedmiotami.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno dopuścić, aby włosy, szalik lub inne przedmioty zwisały nad urządzeniem.
- Jeśli obrót ślimaka maszyny do mięsa uстал lub utrudniony, najpierw należy odłączyć urządzenie od sieci i dopiero potem wyczyścić ślimak, nóż do produktów, które blokują ruch.

POLSKI

- Nie wolno włączać obroty wsteczne (rewers) nie czekając pełnego zatrzymania obrotów ślimaka. W przeciwnym razie urządzenie może zacząć wydobywać dziwny hałas, wibracje, powstawanie iskier, co może spowodować uszkodzenie maszyny do mięsa.
- Używaj maszyny do mięsa tylko do przetwarzania produktów. Zabronione jest rozdrabnianie twardych produktów.
- Po zakończeniu pracy w maszynie do mięsa może pozostać niewielka ilość produktów, co nie jest usterką. Do pozostałości produktów może przykleić się trochę czarnego metalowego kurzu. Nie jedz te resztki, wyrzucaj ich.
- Nie należy przeciążać maszynkę do mięsa. Przy wystąpieniu zapychania należy natychmiast wyłączyć maszynkę do mięsa i wyczyścić ślimak, nóż z resztek produktów.
- Czas ciągłej pracy maszyny do mięsa nie może przekraczać 10 minut. Rób przerwy w pracy, aby silnik ostygł.
- Jeżeli uruchomił się system zabezpieczający przed przegrzaniem silnika, nie należy włączać urządzenia, aż całkowicie ostygnie.
- Obudowa i akcesoria zawsze powinny być suche i czyste!
- Nie należy używać akcesoriów, które nie znajdują się w zestawie.

Uwaga! Podczas pierwszego włączenia z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach palenizny. Jest to normalne zjawisko i związane z wypaleniem fabrycznego oleju!

UWAGA: Nieprzestrzeganie środków ostrożności może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała, porażenia prądem, zwarcia lub pożaru.

EKSPLOATACJA

UWAGA!

W żadnym wypadku nie należy używać kratki i noże z uszkodzoną krawędzią roboczą, skorodowane lub zanieczyszczone.

Przygotowanie do eksploatacji: Przed pierwszym użyciem maszyny do mięsa należy umyć wszystkie części maszyny do mięsa, które stykają się z produktami, a następnie wytrzeć je do sucha.

MONTAŻ MASZYNY DO MIĘSA

1. Trzymając komorę maszyny do mięsa włożyć ją w otwór do mocowania na obudowie i obrócić w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, aż do momentu blokady.
2. Naciskając przycisk blokady obracać komorę maszyny do mięsa, aż usłyszysz kliknięcie. Teraz komora maszyny do mięsa jest bezpiecznie przymocowana do jej korpusu. Lekko poruszyć komorę maszyny do mięsa, aby upewnić się, że jest ona dobrze przymocowana.
3. Włożyć ślimaka do komory maszyny do mięsa długim końcem do środka. Lekko obracać ślimaka, aby zamocować w obudowie maszyny do mięsa.
4. Założyć nóż na ślimaka krawędzią skierowaną na zewnątrz. Jeśli nóż jest ustawiony nieprawidłowo, mięso nie będzie mielone.
5. Ustaw dół na średnią kratkę w następstwie za nożem, upewnij się, że występy na komorze pokrywają się z otworami kraty.
6. Trzymając kratkę (naciskając na środek) jednym palcem, mocno dokręć nakrętkę dociskową drugą ręką. Nie dokręcaj nakrętkę zbyt mocno.
7. Z góry na sztyki załadować komorę maszyny do mięsa ustaw tać zasypową i zamocuj ją.

PRZYGOTOWANIE FARSZU

Ustaw zebraną maszynkę do mięsa na twardej, płaskiej powierzchni. Przy tym upewnij się, że powietrze może swobodnie podejść do dolnej i bocznej strony obudowy z silnikiem elektrycznym w celu zapewnienia wystarczającej wentylacji.

Podłącz maszynkę do mięsa do sieci elektrycznej. Połóż na tać zasypową przygotowane kawałki mięsa.

Uwaga:

- Wybieraj chude mięso (bez tłuszczu). Usuń wszystkie kości, chrząstki i ścięgna.
- Pokrój mięso na kawałki o wielkości około 2cm*2cm*6cm, by swobodnie przechodziły do sztyki załadowniczej.
- Uwaga: Zaleca się używać dużą kratkę do wstępnego rozdrabniania mięsa. Do przygotowania niektórych potraw mięso należy przewinać dwukrotnie.
- Uwaga! Nie wolno rozdrabniać mięso mrożone.

Przełącz przycisk przełączania trybów i przycisk włączania/wyłączania w położenie „ON”. Popychaczem wolno wsuwać kawałki mięsa do sztyki załadowniczej. Po zakończeniu pracy naciśnij przycisk włączenia/odłączenia w pozycję „OFF”, należy odłączyć maszynkę do mięsa od źródła zasilania, a następnie ją oczyścić.

PIECZENIE KIEŁBASEK/PAROWEK

Aby przygotować maszynkę do robienia kiełbasek, należy wykonać następujące czynności:

1. Ustaw ślimak długą osią do przodu, lekko obracając go, dopóki nie zostanie ustawiony w korpusie silnika.
2. Weź nasadkę do robienia kiełbasek i ustaw ją na osi ślimaka w taki sposób, aby zaczepy weszły w otwory. Trzymając nasadkę mocno dokręć pierścień mocujący nie przeciągając go.

PRZYGOTOWANIE KEBBE

1. Aby przygotować maszynkę do gotowania kebbe, należy wyjąć nóż i perforowany dysk z bloku roboczego. Ustaw ślimak długą osią do przodu, lekko obracając go, dopóki nie zostanie ustalony w obudowie silnika. Weź nasadkę do robienia kebbe i ustaw ją na osi ślimaka w taki sposób, aby zaczepy weszły w otwory.

2. Trzymając nasadkę mocno dokręć pierścień mocujący nie przeciągając go.

3. Pokrój cylindryczne rurki, przygotuj kebbe i smaż w głębokim tłuszczu.

UWAGA: Nasadka do gotowania kebbe używana jest tylko z przygotowanym wcześniej farszem. Nie należy rozdrabniać całe kawałki mięsa z wykorzystaniem przystawki do przygotowania kebbe.

EKSTRAKCA SOKU Z POMIDORÓW

Przed pierwszym użyciem nasadki do wyciskania soku do pomidorów dokładnie umyć wszystkie części, a następnie wytrzeć je do sucha.

1. Umieść plastikowy pierścień ustalający w obudowie (rysunek 1)
2. Następnie włóż filtr wyciskarki do obudowy (rys. 2)
3. Przelóż nakrętkę zabezpieczającą przez korpus i przymocuj ją do końca korpusu sokowirówki (rys. 3)
4. Włóż ślimak do otworu zasypowego dłuższą osią do przodu, lekko go obracając, aż zablokuje się w korpusie maszyny do mięsa. (rys. 4)
5. Podłączając ślimak podający pomidory do ślimaka głównego (rys. 5)
6. Przelóż korpus sokowirówki wraz z nakrętką zabezpieczającą przez śrubę, a następnie przesunąć nakrętkę zabezpieczającą w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie dobrze zamocowana (rys. 6)
7. Przelóż plastikową taćkę na sok przez korpus wyciskarki i zabezpiecz ją w sposób pokazany na rysunku (rys. 7)
8. Włóż plastikową śrubę w otwór w korpusie sokowirówki, a następnie przekręć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie bezpiecznie zablokowana. Zamontuj plastikową osłonę, jak pokazano na rysunku.

USUWANIE ZATORÓW

Jeśli podczas pracy maszyny do mięsa mięso zacięło się wewnątrz aparatu, wyłącz maszynkę do mięsa, wciśnij przycisk włączania/odłączania w położenie „OFF” (silnik maszyny do mięsa powinien przerwać pracę). Przesław przycisk trybu pracy w pozycję „R” (rewers). A następnie przesław przycisk włączania/odłączania w pozycję „R” (rewers) - ślimak zacznie się obracać w kierunku przeciwnym (rewers), i problem będzie rozwiązany.

Po usunięciu zatknięcia zwróć przycisk w pozycję roboczą i można kontynuować pracę, jak zwykle.

Jeśli zatknięcie zostało, wyłącz maszynkę do mięsa z sieci, zdejmij i usuń zatknięcie ręcznie.

Uwaga! Funkcja rewers jest używana wyłącznie podczas pracy maszyny do mięsa w trybie przygotowania farszu.

ROZBIERANIE MASZYNY DO MIĘSA

Upewnij się, że silnik całkowicie się zatrzymał, a następnie odłącz maszynę do mięsa od źródła zasilania.

Aby rozebrać maszynę do mięsa, wykonaj procedurę opisaną w rozdziale "Montaż" w odwrotnej kolejności. Przed tym, jak zdjąć komorę, naciśnij przycisk zdejmowania komory maszyny do mięsa. Następnie odłącz komorę od obudowy maszyny do mięsa. Jeśli nie możesz odkręcić nakrętkę dociskową ręcznie, użyj do tego narzędzia.

Aby łatwo oddzielić kratkę, umieść śrubokręt między kratką a komorą maszyny do mięsa, a następnie odchyl kratkę za pomocą śrubokręta.

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECZYSZCZANIE

TRANSPORTOWANIE. Transportować przyrząd należy z pomocą dowolnego zadaszonego transportu z zastosowaniem reguł umocowania ładunków, co zabezpiecza jego całość i/lub całość opakowywania a także jego późniejszą bezpieczną eksploatację. NIE wystawiać urządzenia na wstrząsy podczas załadunku i rozładunku.

CZYSTKA. UWAGA! Nigdy nie należy myć części urządzenia w zmywarce. Nie używaj chemikaliów ani materiałów ściernych.

Po użyciu i przed czyszczeniem wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Przed czyszczeniem, wyłącz przycisk ON / OFF „OFF” (silnik szlifierka musi przerwać pracę) i wyłącz urządzenie z sieci. Zdemontuj maszynę do mielenia mięsa i usuń wszelkie resztki produktów. Nie umieszczaj urządzenia w wodzie. Nie myć urządzenia wodą. Do czyszczenia wnętrza i na zewnątrz urządzenia oraz panelu sterowania użyj miękkiej, wilgotnej szmatki. Zastosowanie detergentów do mycia naczyń, miękkiej zasobnik gąbki do środków czyszczących popychacz startowych krat śrubowych szyi nakrętki mocującej, nóż tnący i dysz zawarty w urządzeniu. Dobrze spłucz, wytrzyj i wysusz wszystkie części urządzenia. Uważaj na czystość urządzenia i wszystkich jego komponentów. Przed użyciem i przechowywaniem należy się upewnić, że wszystkie części urządzenia są czyste i suche. Zaleca się smarowanie części tnących olejem roślinnym. Przyrząd należy czyścić po każdym użyciu.

PRZECZYSZCZANIE. Urządzenie musi być przechowywane w pomieszczeniach zamkniętych, w warunkach, które zakładają zachowanie prezentacji produktu i jego dalszej bezpiecznej eksploatacji. Przed przechowywaniem upewnij się, że urządzenie i wszystkie jego akcesoria są całkowicie wysuszone.

ZASADY UŻYTIKACJI URZĄDZENIA

Urządzenie i materiały opakowaniowe należy utylizować przy jak najmniejszym uszkodzeniu środowiska i zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów na danym obszarze.

WARUNKI GWARANCJI

Kupując produkt, poproś o sprawdzenie go w Twojej obecności i wypełnienie karty gwarancyjnej (pieczęć organizacji handlu, data sprzedaży i podpis sprzedawcy). Bez podania karty gwarancyjnej lub gdy nie zostanie ona prawidłowo wypełniona, roszczenia dotyczące jakości nie zostaną zaakceptowane i nie zostanie wykonana żadna naprawa gwarancyjna. Kartę gwarancyjną należy okazać do centrum serwisowego w całym okresie gwarancyjnym. Produkt jest całkowicie dopuszczony do serwisu. Okres gwarancji liczony jest od momentu sprzedaży. Prosimy również o zachowanie dokumentów potwierdzających datę zakupu produktu (towar lub rachunek kasowy). Warunkiem bezpłatnej obsługi gwarancyjnej produktu jest jego prawidłowe działanie, nie przekraczające zakresu osobistych potrzeb domowych, zgodnie z wymaganiami instrukcji obsługi produktu, brakiem uszkodzeń mechanicznych i konsekwencjami nieostrożnego obchodzenia się z produktem. Produkt jest dopuszczony do serwisu gwarancyjnego w czystej postaci (w miarę możliwości czyszczony i wycierany). Gwarancja obejmuje wszystkie wady produkcyjne i konstrukcyjne (z wyjątkiem tych wymienionych w rozdziale "Gwarancja nie dotyczy"), zidentyfikowanych w okresie gwarancyjnym. W tym okresie wadliwe części, z wyjątkiem materiałów eksploatacyjnych, podlegają bezpłatnej wymianie w centrum serwisowym gwarancyjnym.

GWARANCJA NIE OBOWIĄZUJE

1. Defekty wezwane przez działanie sił zewnętrznych.
2. Uszkodzenia produktu spowodowane używaniem produktu do celów wykraczających poza domowe potrzeby (np. w celach przemysłowych i ub komercyjnych).
3. Materiały eksploatacyjne i akcesoria (noże, siatki itp.).
4. Wady powstałe w wyniku przecięcia, niewłaściwej pracy, przenikania cieczy, kurzu owadów, wnikania ciał obcych do produktu.
5. Produkty, które zostały naprawione poza autoryzowanymi punktami serwisowymi lub warsztatami gwarancyjnymi.
6. Uszkodzenia wynikające z wprowadzenia zmian w projekcie produktu przez samego użytkownika lub bez zastrzeżenia zamiany jego składników.
7. Uszkodzenia mechaniczne, w tym z powodu zaniedbania obsługi, niewłaściwego transportowania i przechowywania, upadku produktu.
8. Naruszenie instrukcji obsługi.
9. Niewłaściwa instalacja napięcia sieciowego (jeśli jest wymagana).
10. Dokonywanie zmian technicznych.
11. Uszkodzenia z winy zwierząt (w tym gryzoni i owadów).

Producent: Producent: East Mark Global Limited, ChRL.

Informacje na temat daty produkcji patrz na opakowaniu indywidualnym.

W zakresie serwisu gwarancyjnego, a także w razie wykrycia problemów, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.





Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare. Păstrați manualul de utilizare, este posibil să aveți nevoie de acesta în viitor.

Acest aparat este destinat pentru mărunțirea cărnii și a altor tipuri de produse.

Pentru uz casnic, nu este destinat pentru uz industrial.

Important! Aparatul, achiziționat în sezonul rece, cu scopul de a evita defecțiunile, înainte de conectare în rețeaua electrică trebuie să fie ținut cel puțin patru ore la temperatura camerei.

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvența nominală a curentului: 50 Hz
Putere nominală de intrare: 300 W
Putere maximă*: 2000 W

Perioada de garanție în Uniunii Europene și în Moldova – douăzeci și patru luni

MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul pentru a evita deteriorarea acestuia în timpul utilizării. Manipularea incorectă poate duce la deteriorarea aparatului, provoca daune materiale sau afecta sănătatea utilizatorului.
- Înainte prima pornire, verificați dacă specificațiile produsului corespund parametrilor sursei de alimentare.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite să folosească aparatul de către persoana responsabilă pentru siguranța acestora.
- Nu utilizați dacă cablul sau stecherul sunt deteriorate sau dacă aparatul este deteriorat sau defect. Adresați-vă la un centru de service. Aparatul trebuie reparat numai la un centru de service autorizat. Nu reparați aparatul independent.
- Pentru a evita o situație periculoasă, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit la un centru de service autorizat.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către centrul său autorizat de service sau de un personal calificat similar pentru a evita pericolul.
- Nu îndoiți, răsușiți sau înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
- Nu scufundați nicodată carcasa motorului în apă sau în alt lichid. Utilizați numai o cârpă umedă pentru a curăța carcasa motorului.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu scufundați aparatul în apă sau în alte lichide. Dacă aparatul a căzut în apă, nu atingeți apa! Deconectați imediat aparatul și apoi scoateți-l. Contactați centrul de service pentru verificarea sau repararea aparatului.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau peste suprafețele fierbinți.
- Nu apucați cablul de alimentare cu mâinile ude.
- Deconectați aparatul de la rețea dacă nu este utilizat și dacă doriți să îndepărtați sau să adăugați accesorii și înainte de curățare. Nu lăsați aparatul pornit.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele specificate în manualul de utilizare.
- Nu puneți aparatul, nici componentele acestuia în mașina de spălat vase.
- Nu permiteți copiilor să utilizeze aparatul sau piesele acestuia.
- Fiți foarte atenți atunci când copiii se află în apropierea aparatului.
- Inspectați aparatul înainte de fiecare pornire. În caz de depistare a defectelor aparatului sau a cablului de alimentare, nu îl porniți în nici într-un caz. Nu conectați aparatul la un temporizator sau la alt dispozitiv care controlează automat pornirile / opririle aparatului.
- Nu utilizați aparatul în încăperi cu umiditate ridicată (de exemplu, într-o baie).
- Folosiți aparatul de tocat carne numai pentru a prelucra alimentele moi, dezghețate, carnea fără oase, legume și fructe fără sămânți. Nu folosiți nicodată aparatul pentru a prelucra oasele și produsele solide, cum ar fi oase, nuci și semințe în coajă. Plantele rădăcinoase înainte de mărunțire trebuie să fie tăiate în bucăți mici și înmuiate în apă timp cel puțin 10 ore.
- Nu conectați aparatul în priză în timp ce utilizați alte aparate electrice.
- Nu trageți cablul de alimentare, nu îl răsușiți și nu îl înfășurați în jurul aparatului.
- Plasați aparatul pe o suprafață uscată și tare. Nu instalați aparatul pe sau în apropierea unei suprafețe fierbinți (de exemplu, în apropierea unui aragaz electric sau cuptor încălzit).
- Asigurați-vă că aparatul este instalat astfel încât să nu fie obstrucționate orificiile de ventilație de pe carcasă.
- Nu mutați aparatul în timp ce acesta funcționează. • Folosiți mânerul de transport pentru a muta aparatul de tocat carne.
- Înainte de a conecta aparatul de tocat carne la rețea, asigurați-vă că comutatorul este în poziția oprit.
- La sfârșitul lucrului, opriți aparatul, apoi deconectați-l de la rețea și curățați-l. • Nu scoateți aparatul din priză în timpul funcționării.
- Nu dezasamblați aparatul dacă acesta este conectat la rețea. Deconectați întotdeauna aparatul înainte de asamblare, instalare a accesoriilor, demontare și curățare. De asemenea, deconectați întotdeauna aparatul din priză atunci când nu îl utilizați.
- Înainte de a demonta aparatul, asigurați-vă că acesta este oprit, deconectat de la priză și că motorul sa oprit complet.
- Nu atingeți părțile mobile ale aparatului. • ATENȚIE: Marginile tăietoare ale cuțitului sunt ascuțite. Aveți grijă când manevrați cuțitul.
- Nu introduceți obiecte metalice sau alte obiecte în tava de alimentare.
- Împingeți produsele alimentare în tubul de alimentare numai cu împingătorul prevăzut. Este interzisă împingerea produselor cu degetele sau alte obiecte.
- Nu lăsați părul, eșarfa sau alte obiecte să atârne peste aparat în timpul utilizării aparatului.
- Dacă roțirea melcului aparatului de tocat s-a oprit sau este dificilă, deconectați mai întâi aparatul și apoi curățați melcul și cuțitul de produse care blochează mișcarea.
- Este interzisă pornirea rotirii inverse (revers), până când rotația directă a șurubului nu s-a oprit complet. În caz contrar, aparatul poate începe să producă zgomote neobișnuite, să vibreze, să se formeze scântei, ceea ce poate duce la deteriorarea aparatului de tocat carne.
- Utilizați aparatul numai pentru prelucrarea alimentelor. Este interzisă mărunțirea produselor solide.
- La sfârșitul operațiunii, o cantitate mică de produse poate rămâne în camera aparatului de tocat carne, ceea ce nu reprezintă o defecțiune. Praful de metal negru poate adera la reziduurile produsului. Nu mâncați resturile, aruncați-le.
- Nu supraîncălziți aparatul de tocat carne. În caz de înfundare, opriți imediat aparatul de tocat carne și curățați șurubul și cuțitul de resturile produsului.
- Timpul de funcționare continuă a aparatului de tocat carne nu trebuie să depășească 10 minute. Faceți pauze pentru a permite motorului să se răcească.
- Dacă protecția împotriva supraîncălzirii motorului sa declanșat, nu porniți aparatul până când acesta nu se răcește complet.
- Mențineți întotdeauna carcasa și accesoriile uscate și curate!
- Nu utilizați accesorii care nu sunt incluse în ansamblu.
- Atenție! În timpul primei porniri, aparatul poate produce un miros neplăcut de scrum. Acest lucru este normal și este asociat cu arderea uleiului de la fabrică!
- ATENȚIE: Nerespectarea măsurilor de precauție poate duce la deteriorarea aparatului, vătămarea, șocul electric, scurtcircuitul sau incendiul.

UTILIZAREA

ATENȚIE!

Nu folosiți discuri sau cuțite cu o muchie de lucru deteriorată, acoperite cu coroziune sau contaminate.

Pregătirea pentru funcționare. Înainte de prima utilizare a aparatului de tocat carne, spălați cu atenție toate piesele aparatului de tocat carne care intră în contact cu produsele și apoi ștergeți-le.

ASAMBLAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE PENTRU PREGĂTIREA CARNEI TOCATE

1. Ținând camera aparatului de tocat carne, introduceți-o în orificiul de fixare pe carcasă și rotiți-o în sens invers acelor de ceasornic până când se va fixa.
2. După apăsarea butonului de fixare, rotiți camera aparatului de tocat carne până când auziți un clic. Acum, carcasa aparatului de tocat carne este bine fixată pe carcasă său. Clătinați ușor camera aparatului de tocat carne pentru a vă asigura că este bine fixată.
3. Introduceți melcul în camera aparatului de tocat carne cu capătul lung în interior. Răsuciți ușor melcul pentru fixarea acestuia în carcasa aparatului de tocat carne.
4. Instalați cuțitul pe melc cu partea tăietoare spre exterior. Dacă cuțitul este instalat incorect, carnea nu va fi mărunțită.
5. Instalați discul de tocat grosier sau mediu după cuțit, asigurați-vă că proeminențele din cameră coincid cu cele a discului.
6. Ținând discul (prin apăsarea în centru) cu un deget, strângeți strâns puiița de strângere cu cealaltă mână. Nu strângeți prea tare puiița.
7. Deasupra tubului de alimentare a camerei aparatului de tocat carne, instalați tava de alimentare și fixați-o.

ATENȚIE!

Nu folosiți discuri sau cuțite cu o muchie de lucru deteriorată, acoperite cu coroziune sau contaminate.

Pregătirea pentru funcționare. Înainte de prima utilizare a aparatului de tocat carne, spălați cu atenție toate piesele aparatului de tocat carne care intră în contact cu produsele și apoi ștergeți-le.

ASAMBLAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE PENTRU PREGĂTIREA CARNEI TOCATE

1. Ținând camera aparatului de tocat carne, introduceți-o în orificiul de fixare pe carcasă și rotiți-o în sens invers acelor de ceasornic până când se va fixa.
2. După apăsarea butonului de fixare, rotiți camera aparatului de tocat carne până când auziți un clic. Acum, carcasa aparatului de tocat carne este bine fixată pe carcasă său. Clătinați ușor camera aparatului de tocat carne pentru a vă asigura că este bine fixată.
3. Introduceți melcul în camera aparatului de tocat carne cu capătul lung în interior. Răsuciți ușor melcul pentru fixarea acestuia în carcasa aparatului de tocat carne.
4. Instalați cuțitul pe melc cu partea tăietoare spre exterior. Dacă cuțitul este instalat incorect, carnea nu va fi mărunțită.
5. Instalați discul de tocat grosier sau mediu după cuțit, asigurați-vă că proeminențele din cameră coincid cu cele a discului.
6. Ținând discul (prin apăsarea în centru) cu un deget, strângeți strâns puiița de strângere cu cealaltă mână. Nu strângeți prea tare puiița.
7. Deasupra tubului de alimentare a camerei aparatului de tocat carne, instalați tava de alimentare și fixați-o.

PREPARAREA CARNEI TOCATE

Instalați aparatul de tocat carne pe o suprafață solidă și uniformă. Asigurați-vă că aerul poate pătrunde liber în partea inferioară și părțile laterale ale carcasei motorului pentru a asigura o ventilație suficientă.

Conectați aparatul de tocat carne la rețeaua de alimentare. Puneți bucățile de carne pregătite pe tava de alimentare.

Nota:

- Alegeți carne fără grăsimi. Îndepărtați toate oasele, cartilajul și tendoanele.
- Taiati carnea în bucăți de aproximativ 2cm*2cm*6cm în așa fel încât să treacă liber prin gura de alimentare.

Nota: Se recomandă utilizarea unui disc grosier pentru tocarea primară a cărnii. Pentru a pregăti anumite feluri de mâncare, carnea trebuie să fie tocată de două ori.

Atenție! Nu tocați carnea congelată.

Rotiți butonul de comutare a modurilor de funcționare și butonul pornire / oprire în poziția "ON". Apăsăți ușor cu ajutorul presorului bucățile de carne în gura de alimentare. La sfârșitul lucrului, rotiți butonul de pornire / oprire în poziția "OFF", deconectați aparatul de tocat carne de la rețea și curățați-l.

PREPARAREA CÂRNAȚILOR

Pentru a pregăti aparatul de tocat carne pentru prepararea cărnaților, este necesar să efectuați următorii pași:

1. Instalați melcul cu axa longitudinală înainte, rotindu-l ușor până când este fixat în carcasa motorului. Instalați cuțitul de tăiere pe melc cu marginile de tăiere spre exterior. Instalați discul pentru tocarea grosieră.
2. Luați accesoriul pentru prepararea cărnaților și puneți-l pe axul melcului astfel încât proeminențele să intre în caneluri.

Ținând accesoriul, strângeți bine inelul de fixare, fără a îl strânge prea tare.

PREPARAREA KIBBE

1. Pentru aparatul de tocat carne pentru prepararea kibbe, este necesar să scoateți cuțitul de tăiere și discul perforat din unitatea de lucru. Instalați melcul cu axa longitudinală înainte, rotindu-l ușor până când este fixat în carcasa motorului. Luați accesoriul pentru prepararea kibbe și puneți-l pe axul melcului astfel încât proeminențele să intre în caneluri.

2. Ținând accesoriul, strângeți bine inelul de fixare, fără a îl strânge prea tare.

3. Taiati tuburile cilindrice, pregătiți kibbe și prăjiți în friteuză.

ATENȚIE: accesoriul pentru prepararea kibbe se utilizează numai cu carnea tocată în prealabil. Nu tocați bucățile întregi de carne folosind accesoriul pentru kibbe.

ELIMINAREA ÎNFUNDĂRILOR

Dacă în timpul lucrului carnea este blocată în interiorul camerei, opriți aparatul de tocat carnea, comutați butonul de pornire / oprire în poziția "OFF" (motorul aparatului de tocat nu trebuie să funcționeze). Rotiți butonul de comutare la "R" (invers). Apoi mutați butonul de pornire / oprire în poziția "R" (invers) - melcul va începe să se rotească în direcția inversă, iar înfundarea va fi eliminată.

După eliminarea înfundărilor, întoarceți butoanele în poziția de lucru și puteți continua ca de obicei.

Dacă înfundările nu sunt eliminate, deconectați aparatul de tocat carnea de la rețea, dezasamblați și eliminați înfundările manual.

ATENȚIE: funcția inversă este utilizată exclusiv atunci când aparatul de tocat carnea funcționează în modul de preparare cărnii tocate.

DEMONTAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE

Asigurați-vă că motorul sa oprit complet, apoi deconectați aparatul de tocat de la rețea.

Pentru a dezasambla aparatul de tocat carne, urmați procedura descrisă în secțiunea "Asamblare" în ordine inversă. Înainte de a îndepărta camera, apăsați butonul de îndepărtare a camerei aparatului de tocat carne. Apoi, deconectați camera de la carcasa aparatului de tocat carne. Dacă nu puteți desurba manual puiița de fixare, utilizați unele pentru a face acest lucru.

Pentru a demonta ușor discul de tocat, puneți o șurubelniță între disc și camera de tocat și apoi glisați discul cu o șurubelniță.

ROMÂNĂ

EXTRACȚIA SUCULUI DIN ROȘII

Înainte de a utiliza accesoriul pentru storcatorul de roșii pentru prima dată, spălați bine toate piesele și apoi ștergeți-le.

1. Așezați inelul de reținere din plastic în carcasă (Figura 1)
2. Apoi, puneți filtrul storcătorului în carcasă (Fig. 2)
3. Treceți piulița de blocare prin corp și fixați-o la capătul corpului storcătorului (Fig. 3)
4. Așezați melcul în orificiul de alimentare cu axa lungă înainte, rotindu-l ușor până când este blocat în corpul mașinii de tocat carne. (Fig. 4)
5. Conectați melcul de alimentare cu roșii la melcul principal (Fig. 5)
6. Treceți corpul storcătorului împreună cu piulița de blocare prin șurub, apoi mutați piulița de blocare în sensul acelor de ceasornic până când este bine fixată (Fig. 6)
7. Treceți tava din plastic pentru suc prin corpul storcătorului și fixați-o așa cum se arată în imagine (Fig. 7)
8. Introduceți șurubul de plastic în orificiul de pe corpul storcătorului, apoi rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când este blocat bine. Instalați capacul din plastic așa cum se arată în figură.

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

TRANSPORT. Aparatul poate fi transportat cu orice tip de transport acoperit, cu respectarea regulilor de fixare a mărfii care asigură păstrarea produsului și / sau a ambalajului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. NU expuneți dispozitivul la sarcini de șoc în timpul operațiilor de manipulare.

CURĂȚARE.

ATENȚIE! Nu spălați niciodată componentele aparatului în mașina de spălat vase. Nu utilizați substanțe chimice sau substanțe abrazive.

După utilizare și înainte de curățare, scoateți ștecherul din priză și așteptați ca aparatul să se răcească.

Înainte de curățare, rotiți butonul de pornire / oprire în poziția „OFF” (motorul aparatului de tocat carne să se oprească din lucru) și opriți aparatul de la rețea. Dezasamblați aparatul de tocat carne și eliminați orice produs rămas.

Nu scufundați aparatul în apă. Nu spălați aparatul cu apă. Utilizați o cârpă moale și umedă pentru a curăța interiorul și exteriorul aparatului și panoul de comandă.

Utilizați un detergent de spălat vase, un burete moale pentru a curăța tava de alimentare, presatorul, gura de alimentare, melcul, discurile, piulița de fixare, cuțitul de tăiere și dispozitivele din ansamblu.

Clătiți bine, ștergeți și uscați toate părțile aparatului.

Asigurați-vă că aparatul și toate componentele acestuia sunt curate.

Înainte de utilizare și depozitare, asigurați-vă că toate părțile aparatului sunt curate și uscate.

Se recomandă lubrifierea pieselor de tăiere cu ulei vegetal.

Aparatul trebuie curățat după fiecare utilizare.

DEPOZITARE. Aparatul trebuie să fie stocat în încăpere închisă, în condiții care presupun păstrarea produsului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. Asigurați-vă că aparatul și toate accesoriile acestuia sunt uscate complet, înainte de a le depozita.

ELIMINAREA APARATULUI

Aparatul și materialele de ambalare trebuie eliminate cu cel mai mic pericol pentru mediu și în conformitate cu reglementările privind eliminarea deșeurilor din zona dumneavoastră.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Când cumpărați aparatul, cereți în prezența dumneavoastră să fie verificat și să fie completat cardul de garanție (ștampila organizației comerciale, data vânzării și semnătura vânzătorului).

Fără furnizarea cardului de garanție sau atunci când nu este completat corect, reclamațiile de calitate nu sunt acceptate și nu se efectuează nici o reparație în garanție. Cardul de garanție trebuie prezentat la orice adresare la centrul de service pe întreaga perioadă de garanție. Produsul este acceptat pentru service numai complet. Perioada de garanție se calculează din momentul vânzării către cumpărător. De asemenea, vă cerem să păstrați documentele care confirmă data achiziționării produsului (bonul de casă).

Condiția de service gratuit în garanție a produsului este funcționarea sa corectă, în limitele uzului casnic, în conformitate cu cerințele din instrucțiunile de utilizare a produsului, lipsa deteriorării mecanice și efectele manipulării neglijente.

Produsul este acceptat pentru servicii în garanție curat (șters și curățat, acolo unde este posibil).

Garantia acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate în „Garantia nu acoperă”), identificate în timpul perioadei de garanție. În această perioadă, piesele defecte, cu excepția consumabilelor, urmează să fie înlocuite gratuit în centrul de service în garanție.

GARANȚIA NU ACOPERĂ

1. Defectele cauzate de forța majoră.
2. Deteriorarea produsului cauzată de utilizarea produsului în scopuri care depășesc uzul casnic (de exemplu, în scopuri industriale sau comerciale).
3. Consumabile și accesorii.
4. Defectele cauzate de supraîncălzire, funcționare necorespunzătoare, penetrarea lichidelor, prafului de insecte, pătrunderea de obiecte străine în produs.
5. Deteriorările care au fost reparate în afara centrelor de service autorizate sau atelierelor de garanție.
6. Deteriorările cauzate prin modificarea designului produsului de către utilizator sau înlocuirea necalificată a componentelor sale.
7. Încălcarea instrucțiunilor de utilizare.
8. Instalarea incorectă a tensiunii de rețea (dacă este necesar).
9. Introducerea modificărilor tehnice.
10. Daune mecanice, inclusiv în rezultatul manipulării neglijente, transportului și depozitării necorespunzătoare, căderii produsului.
11. Daune cauzate de animale (inclusiv de rozătoare și insecte).

Producător: East Mark Global Limited, RPC



Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.

Pentru întrebări legate de întreținerea în garanție, precum și în cazul unei defecțiuni, contactați cel mai apropiat centru de service.

