ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

МЯСОРУБКА

Meat grinder

AR-2114



Ваша ARESA

Быстрый доступ к ассортименту, характеристикам, описанию и новостям в одно действие.

ARESA®

Мы инженеры, а не маркетологи!

Наши траты на маркетинг менее 1% от оборота!
Мы не занимаемся широкой рекламой, так как считаем, что потребитель должен платить за надежный качественный прибор, а не за бренд!
Приобретая нашу технику, вы будете уверены, что каждый рубль, который вы потратили, вы отдали за качество и надежность!

МЯСОРУБКА

Meat grinder / М'ясорубка / Ет тартқыш /
Maszynka do mielenia mięsa / Masina de tocat carne

AR-2114



Комплектность / Set:

RUS

Мясорубка – 1
Загрузочный лоток – 1
Толкатель – 1
Загрузочная горловина – 1
Шнек – 1
Решётка для помола – 3
Фиксирующая гайка – 1
Режущий нож – 1
Насадка для приготовления колбасок/сосисок – 3
Насадка для приготовления кеббе – 1
Индивидуальная упаковка – 1
Инструкция по эксплуатации – 1
Гарантийный талон – 1

ENG

Meat grinder – 1
Intake tray – 1
Food pusher – 1
Intake chute – 1
Screw – 1
Grinding plate – 3
Fixing nut – 1
Cutting blade – 1
Sausage stuffer – 3
Kibbeh maker – 1
Individual packaging – 1
User manual – 1
Warranty card – 1

UA

М'ясорубка – 1
Завантажувальний лоток – 1
Товкач – 1
Завантажувальна горловина – 1
Шнек – 1
Решітка для помелу – 3
Фіксувальна гайка – 1
Ріжучий ніж – 1
Насадка для приготування ковбасок/сосисок – 3
Насадка для приготування кебе – 1
Індивідуальне упакування – 1
Інструкція з експлуатації – 1
Гарантійний талон – 1

KZ

Ет тартқыш – 1
Тиеу наусасы – 1
Итергіш – 1
Тиеу мойыншасы – 1
Иірлік – 1
Тартуға арналған тор – 3
Бекіткіш сомын – 1
Кескіш пышақ – 1
Шұжық / сосиска дайындау үшін саптама – 3
Кеббе дайындау үшін саптама – 1
Жеке қаптама – 1
Пайдалану нұсқаулары – 1
Кепілдік талон – 1

PL

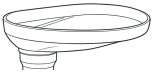
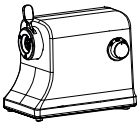
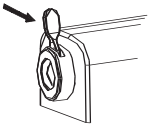
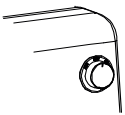
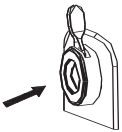
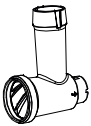
Maszynka do mielenia mięsa – 1
Taca załadowcza – 1
Popychacz – 1
Szyjka załadowcza – 1
Ślimak – 1
Kratka do mielenia – 3
Nakrętka mocująca – 1
Nóż tnący – 1
Końcówka do napełniania kiełbas – 3
Końcówka do przygotowania kebbe – 1
Opakowanie jednostkowe - 1
Instrukcja obsługi - 1
Karta gwarancyjna - 1

RO

Mașină de tocat carne – 1
Tavă de încărcare – 1
Împingător – 1
Gât de încărcare – 1
Șurub – 1
Grilă pentru mărunțat – 3
Piuliță de blocare – 1
Cuțit de tăiere – 1
Duze pentru prepararea cârnaților/crenvurștilor – 3
Duză pentru prepararea kebbe – 1
Ambalaj individual – 1
Instrucțiuni de utilizare – 1
Card de garanție – 1

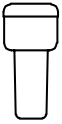
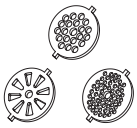
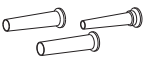
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ITEM DESCRIPTION / ОПИС ПРИЛАДУ / OPIS URZĄDZENIA / ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ / IDENTIFICAREA PIESELOR COMPONENTE

1		Загрузочный лоток Intake tray Завантажувальний лоток Тиеу науасы Taca załadowcza Tavă de încărcare
2		Корпус с электродвигателем Electric motor housing Корпус з електродвигуном Электр қозғалтқышы бар корпус Obudowa z silnikiem elektrycznym Carcasă cu motor electric
3		Фиксатор загрузочной горловины Intake chute lock Фіксатор завантажувальної горловини Тиеу мойыншасының бекіткіші Zatrzask szyjki załadowczej Zăvor gât de încărcare
4		Регулятор включения/отключения/реверс On/Off/Reverse switch Регулятор увімкнення/вимкнення/реверсу Қосу/өшіру/кері айналым реттегіші Przełącznik załączania/wyłączania/reversu Selector pornire/oprire/revers
5		Посадочное место загрузочной горловины Intake chute mounting seat Посадкове місце завантажувальної горловини Тиеу мойыншасын орнату алаңы Gniazdo montażowe szyjki załadowczej Loc de montaj pentru gâtul de încărcare
6		Загрузочная горловина Intake chute Завантажувальна горловина Тиеу мойыншасы Szyjka załadowcza Gât de încărcare

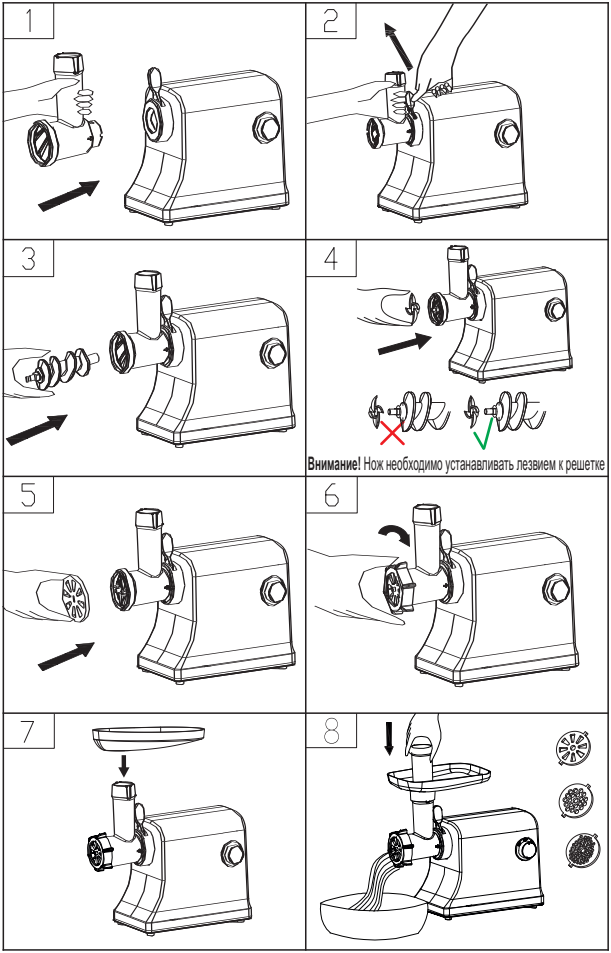
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ITEM DESCRIPTION / ОПИС ПРИЛАДУ / OPIS URZĄDZENIA / ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ / IDENTIFICAREA PIESELOR COMPONENTE

7		Прижимная гайка Locking nut Притискна гайка Қысу гайкасы Nakrętka dociskowa Piuliță de fixare
8		Шнек Screw Шнек Иірлік Ślimak
9		Режущий нож Cutting blade Різальний ніж Кескіш пышақ Nóż tnący Cuțit de tăiat
10		Толкатель Food pusher Товкач Итергіш Popychacz Împingător
11		Решетки для помола (4 мм, 7мм, для рубленого мяса) Grinding plates (4 mm, 7 mm, for chopped meat) Решітки для помелу (4 мм, 7 мм, для рубленого м'яса) Ұсақтау торлары (4 мм, 7 мм, туралған ет үшін) Kratka do mielenia (4 mm, 7 mm, do mięsa siekanego) Grila pentru măcinat (4 mm, 7 mm, pentru carne tocată)
12		Насадки для приготовления сосисок/колбасок и кеббе Sausage and kibbeh attachments Насадки для приготування сосисок/ковбасок та кебе Шұжық/шұжықша және кеббе дайындауға арналған саптамалар Końcówki do wyrobu kiełbasek/parówek oraz kibbe Duze pentru prepararea cârnaților și a kibbe
13		

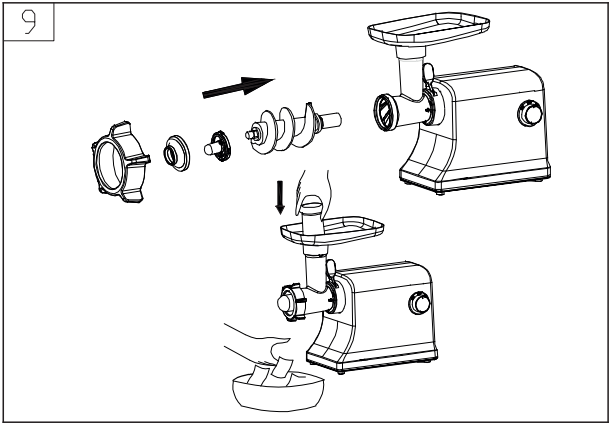
СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША

MINCING MEAT PREPARATION / ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ / ТАРТЫЛҒАН ЕТ ДАЙЫНДАУ / PRZYGOTOWANIE FARSZU / PREPARAREA CĂRNII TOCATE



СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕББЕ

KIBBEH PREPARATION / ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ / КЕББЕ ДАЙЫНДАУ / PRZYGOTOWANIE KEBBE / PREPARAREA KEBBE



• Насадка для приготовления кеббе используется только с готовым фаршем. Не устанавливайте режущий нож и решетку!

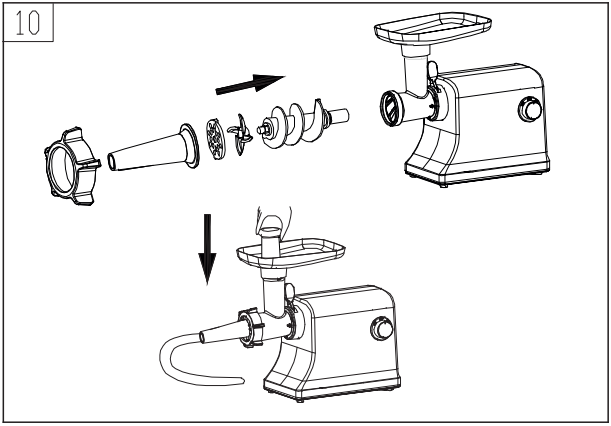
• The kibbeh maker attachment is used only with ready-made minced meat. Do not install the cutting blade and grinding plates!

• Насадка для приготування кебе використовується тільки з готовим фаршем. Не встановлюйте ріжучий ніж та ґратки для помелу!

• Кеббе дайындауға арналған саптама тек дайын тартылған етпен қолданылады. Кескіш пышақ пен тартуға арналған торды орнатпаңыз!

• Końcówka do przygotowania kebbe jest używana tylko z gotowym mięsem mielonym. Nie montować ostrza tnącego ani kratek do mielenia!

• Duza pentru prepararea kibbeh se folosește doar cu carne tocată gata preparată. Nu instalați cuțitul de tăiere și grilajul pentru măcinat!


10

РУССКИЙ



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации прибора
Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

Прибор предназначен для измельчения мяса и других видов продуктов.
Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:
- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и другой инфраструктуре жилого типа;
- в частных пансионатах.

Не подходит для промышленного использования.

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: 400 Вт
Максимальная мощность*: 3000 Вт
Мощность, указанная на приборе, соответствует максимальной мощности при блокировке вала мотора.

Гарантийный срок в странах ЕАЭС (Беларусь, Россия, Армения, Казахстан, Кыргызстан) и Украине, Грузии, Азербайджане - двадцать четыре месяца

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

• Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
• Внимание! Неправильное использование прибора может привести к потенциальной травме, 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.

РУССКИЙ

• 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.
• Выключить прибор и отсоединить 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 использовать 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, размороженных продуктов, мяса без костей, овощей и фруктов без косточки. Никогда не используйте прибор для переработки костей и твёрдых 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 твёрдую 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 передвигать прибор во время работы.
• Для перемещения мясорубки пользуйтесь ручкой для переноски.
• Не выключайте прибор из сети во время работы.
• Запрещается разбирать прибор, подключенный к сети. Всегда отключайте прибор перед сборкой, установкой аксессуаров, разборкой и очисткой.
• Прежде, чем приступать к разборке устройства, убедитесь, что он выключен, отключён от сети и двигатель полностью остановился.

• Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
• **ВНИМАНИЕ:** Режущие кромки ножа остро заточены. Будьте осторожны при обращении с ножом.
• Не вставляйте металлические или другие предметы в загрузочный лоток.
• Проталкивать продукты в загрузочную горловину 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 прилипнуть немного чёрной 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.
• Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 20 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.
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.
• Производитель оставляет за собой право без уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию, кардинально не влияющие на безопасность, работоспособность и функциональность.
• Сохраните данную инструкцию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями, чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу прибора.
• Аккуратно извлеките прибор из упаковки. Удалите все транспортировочные материалы, наклейки и защитные пленки с внешней и внутренней поверхностей прибора.
• Извлеките все поставляемые в комплекте аксессуары. Вымойте их теплой водой с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки или ткани.
ПРИМЕЧАНИЕ. Категорически запрещается использовать металлические губки, абразивные чистящие средства или агрессивные химикаты, так как это может повредить защитное покрытие. Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине.
• Тщательно вытрите все вымытые аксессуары насухо перед их установкой обратно в прибор.
• Протрите внешние поверхности прибора чистой влажной тканью, затем вытрите насухо.

• Произведите сборку прибора согласно иллюстративному руководству.
• Прибор готов к использованию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

Приготовление фарша
1. Соберите прибор для приготовления фарша, руководствуясь схемами по сборке мясорубки.
ВНИМАНИЕ! Устанавливать прибор необходимо на ровной и устойчивой горизонтальной поверхности. Воздух должен свободно поступать к нижней и боковым частям корпуса с электродвигателем для обеспечения надлежащей вентиляции.
2. Положите подготовленные куски мяса на загрузочный лоток (1). Используйте мясо без костей, хрящей и крупных жил. Нарежьте мясо на кусочки размером приблизительно 2×2×6 см для их свободного прохождения через загрузочную горловину (6).
ПРИМЕЧАНИЕ. Для достижения наилучшей консистенции фарша и снижения нагрузки на двигатель рекомендуется использовать слегка подмороженное мясо. Это обеспечит ровный срез и предотвратит наматывание волокон на нож.
3. Подключите прибор к электрической сети.
4. Для включения мясорубки переведите регулятор включения/выключения/реверса (4) в положение «ON» или «Slow» в зависимости от требуемой мощности.
5. Осторожно надавливая на толкатель (10), протолкните мясо в загрузочную горловину (6) для приготовления фарша.

Приготовление кеббе
Кеббе — традиционное блюдо ближневосточной кухни, представляющее собой полые мясные трубки (оболочку), наполненные начинкой и обжаренные до золотистой корочки.
1. Соберите прибор, руководствуясь схемами по сборке мясорубки для приготовления кеббе.
ПРИМЕЧАНИЕ. Перед началом использования специальной насадки необходимо заранее подготовить мясную начинку и фарш для оболочки (используя стандартную сборку мясорубки). Начинка должна быть обжарена и охлаждена до комнатной температуры.
2. Подключите прибор к электрической сети и переведите регулятор включения/выключения/реверса (4) в положение «ON» или «Slow».
3. Поместите подготовленную смесь для оболочки на загрузочный лоток (1) и плавно подавайте её в загрузочную горловину (6) толкателем (10).
4. По мере выхода полой мясной трубки отрезайте заготовки необходимой длины (рекомендуется 5–8 см).
5. Вручную заполните полученные заготовки заранее подготовленной остывшей начинкой. Плотно соедините края трубок, придавая изделиям характерную форму.
6. Обжарьте сформированные кеббе в достаточном количестве горячего растительного масла до готовности.

Приготовление сосисок/колбасок
1. Соберите прибор, руководствуясь схемами по сборке мясорубки для приготовления сосисок/колбасок.
2. Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут. Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел.
3. Подключите прибор к электрической сети и переведите регулятор включения/вык-

лючения/реверса (4) в положение «ON» или «Slow».
4. Поместите подготовленный фарш на загрузочный лоток (1) и плавно подавайте его в загрузочную горловину (6) толкателем (10).
5. По мере поступления фарша аккуратно придерживайте и стягивайте оболочку с насадки, контролируя плотность наполнения.
ПРИМЕЧАНИЕ. Не наполняйте оболочку слишком плотно, чтобы она не лопнула при последующей термической обработке или при перекручивании для разделения на отдельные колбаски.

УСТРАНЕНИЕ ЗАТОРОВ (ФУНКЦИЯ «РЕВЕРС»)
Если в процессе измельчения вращение шнека замедлилось или прекратилось из-за скопления жил и плотных фрагментов мяса, воспользуйтесь функцией «РЕВЕРС».
1. Немедленно выключите прибор, переведя регулятор включения/выключения/реверса (4) в положение «OFF», и дождитесь полной остановки двигателя.
ВНИМАНИЕ! Категорически запрещается активировать реверс до полной остановки шнека. Пренебрежение этим правилом может привести к выходу из строя привода (двигателя) мясорубки.
2. Переведите регулятор включения/выключения/реверса (4) в положение «Rev». Шнек начнет вращаться в обратном направлении, выталкивая затор обратно в загрузочную горловину (6).
3. После устранения затора переведите регулятор включения/выключения/реверса (4) в положение «OFF», дождитесь остановки двигателя, а затем верните регулятор включения/выключения/реверса (4) в рабочий режим «ON» или «Slow».
ВНИМАНИЕ! Функция «Реверс» предназначена исключительно для работы в режиме приготовления фарша. Использование реверса с установленными насадками для кеббе или сосисок/колбас не предусмотрено.

РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ
Разборка мясорубки осуществляется в обратном порядке в соответствии со схемами, приведенными в разделе «Сборка мясорубки для приготовления фарша».

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.
ЧИСТКА. Для обеспечения гигиеничности и продления срока службы устройства, строго следуйте правилам очистки после каждого использования.
ВНИМАНИЕ! Категорически запрещается мыть съемные металлические части прибора в посудомоечной машине.
• Перед началом очистки обязательно отключите прибор от сети электропитания.
• Все детали, контактирующие с продуктами питания, подлежат обязательной мойке сразу после завершения работы.
• Протирайте внешнюю часть корпуса мягкой, слегка влажной тканью. Не погружайте в воду и не подставляйте его под проточную струю. Не допускайте попадания влаги внутрь вентиляционных отверстий.
• Для очистки съемных элементов используйте теплую воду (температурой не более 50°С) и мягкое моющее средство. Соблюдайте осторожность при очистке ножа и

решеток, так как они имеют острые кромки.
• После мойки насухо вытрите все детали полотенцем.
ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Убедитесь, что прибор полностью высушен, перед тем, как складывать его на хранение.

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.

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

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

Гарантийные обязательства не распространяются на расходные элементы и материалы (картриджи, аккумуляторные источники питания, батареи и т.п.), а также на ремонт или замену естественно изнашиваемых в процессе эксплуатации частей: ножей, решёток, шнеков, загрузочных горловин, насадок, венчиков, дисков, тёрок, крышек, крюков, толкателей, валов для насадок, осей привода чоппера, стаканов, рожков, сменных пластин, съёмных секций, концентраторов, сеток, мешков, пылесборников, щеток, чаш, колб, уплотнителей, сменных фильтров, шлангов, подставок, телескопических трубок, вешалок, досок, варежек, скребков, салфеток, воронок, кабелей зарядки, разъёмов, штекеров, шампуней, жидкостей, и т.д.
1. Гарантия не распространяется на изделия с внешними механическими повреждениями.
2. Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:
• неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемой инструкции;
• применением моющих средств, не подходящих для данного изделия, а также превышением рекомендуемой дозировки моющих средств;
• засорением бойлера, патрубков, клапана или резервуара для воды органическими,

солевыми или минеральными отложениями;
• несвоевременной чисткой фильтров, пылесборников и других частей и аксессуаров, требующих периодической чистки и замены;
• попаданием внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т.д.;
• повреждением электрических шнуров;
• подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в правилах эксплуатации на данное изделие, или с несоответствием параметров питающей сети;
• ремонтом изделия лицами, не имеющими соответствующей квалификации, а также нарушением условий эксплуатации изделия;
• воздействием высоких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
• действиями непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния и др.);
• несчастными случаями, умышленными или неосторожными действиями потребителя или третьих лиц.
3. Под действие гарантии не попадают работы по периодическому обслуживанию в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
4. Гарантийный ремонт не будет произведен, если ранее ремонт изделия осуществлялся лицом или организацией не имеющих авторизацию от импортёра.
5. Перед включением техники внимательно изучите прилагаемую инструкцию. При несоблюдении условий эксплуатации право на гарантийный ремонт утрачивается.
6. Гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или в коммерческих целях.
7. Реализуемый товар не предназначен для использования лицами (включая детей) при отсутствии у них необходимого опыта или знаний.
8. Компания не несет ответственности за поломку техники, травмы и повреждение имущества, вызванные ошибочным выбором товара или его неправильной либо самостоятельной установкой.

Информация о производителе
Изготовитель: Ист Марк Глобал Лимитед (Рум 1503, 15/F, M Плейс, 54 Вон Чук Хан Роуд, Вон Чук Хан,Гонконг, КНР) / East Mark Global Limited (Room 1503, 15/F., M Place, 54 Wong Chuk Hang Road, Wong Chuk Hang, Hong Kong)
Импортер в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38
Импортер в Российскую Федерацию: ООО "Санрайт М", 214031, г. Смоленск, ул. Смольянинова, 5/4
Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.
Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», 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, а также при обнаружении неисправностей обращайтесь по месту приобретения данного прибора.

ENGLISH



Please carefully read the manual before operating the appliance.
Keep the instructions for future reference.

The appliance is intended for mincing meat and other types of food products.
This appliance is intended for household and similar use, in particular:
- in staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
- on agricultural farms;
- by clients in hotels, motels, and other residential type environments;
- in bed and breakfast type environments.

It is not suitable for industrial use.

Important! If the appliance was purchased during cold weather, before plugging it into the power supply, it must be kept at room temperature for at least four hours to avoid malfunction.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
Rated power: 400 W
Max power*: 3000 W

Warranty period in the European Union - twenty four months

IMPORTANT SAFEGUARDS

• Carefully read this instruction manual before operating the appliance to avoid damage during use.
• Caution! Improper use of the appliance may lead to potential injury, damage to the product, material loss, or harm to the user's health.
• Before starting operation, make sure there are no packaging materials or other foreign objects inside the appliance, as their presence may cause damage to the appliance or fire. If there are stickers on the base of the product, remove them.
• Before initial use, check that the technical specifications of the product match the parameters of your electrical mains.
• When using an extension cord, ensure that the maximum permissible cable power rating corresponds to the appliance's power rating.
• This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lacking life experience or knowledge, unless they are supervised or have been instructed on the use of the appliance by a person responsible for their safety.
• Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.
• Be extremely careful if children are near the appliance while it is operating.
• Use and store the appliance out of the reach of children.
• Do not leave the appliance switched on unattended.
• Inspect the appliance before each use. If the appliance or the power cord is damaged, do not switch it on under any circumstances.
• Do not use the appliance if the cord or plug is damaged, or if the appliance itself is damaged or faulty. Take it to a service center.
• Repairs to the appliance must only be carried out at an authorized service center. Do not repair the appliance yourself.
• If the power cord is damaged, to avoid danger, its replacement must be carried out by the manufacturer, a service agent, or similarly qualified personnel.
• Before connecting the appliance to the mains, ensure it is switched off.
• It is forbidden to connect the appliance to a timer or any other device that automatically controls switching the appliance on/off.
• Do not use the appliance in rooms with high humidity (e.g., in a bathroom).

ENGLISH

• To avoid electric shock, do not immerse the appliance housing in water or other liquids. If it does fall into water, do not touch the housing under any circumstances, but immediately unplug it from the mains.
• Do not operate the appliance with wet hands. Do not connect or disconnect the power cord with wet hands. This may cause electric shock.
• Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or above hot surfaces.
• Before moving, cleaning, or performing any other maintenance, allow the device to cool down.
• Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before changing attachments or approaching parts that move during use.
• When not using the appliance, unplug it from the mains. When switching off the appliance, do not pull the power cord; carefully remove the plug from the socket.
• Do not wrap the power cord around the appliance, as over time this may cause it to become kinked or damaged. Always straighten the power cord during storage.
• Do not use the power cord to carry the product.
• Do not use the appliance for purposes not intended by the instruction manual. Do not use outdoors.
• The appliance must be stored so that it and the power cord are not exposed to high temperatures, moisture, or direct sunlight.
• It is forbidden to use the appliance for industrial or commercial purposes.
• Use the meat grinder only for processing soft, thawed foods, boneless meat, vegetables, and pitted fruits. Never use the appliance for processing bones or hard products, such as nuts or seeds in shells. Roots must be cut into small pieces and soaked in water for at least 10 hours before grinding.
• Do not plug the appliance into a socket simultaneously with other electrical appliances.
• Place the appliance on a dry, hard surface. It is forbidden to place the appliance on or near a hot surface (e.g., near a gas or electric stove or a heated oven).
• Ensure the appliance is positioned so that the ventilation openings on the housing are not blocked.
• It is forbidden to move the appliance while it is operating.
• Use the carrying handle to move the meat grinder.
• Do not unplug the appliance from the mains while it is operating.
• It is forbidden to disassemble the appliance while it is connected to the mains. Always unplug the appliance before assembly, accessory installation, disassembly, and cleaning.
• Before disassembling the device, ensure it is switched off, unplugged from the mains, and the motor has stopped completely.
• Do not touch moving parts of the appliance.
• CAUTION: The cutting edges of the blade are very sharp. Exercise caution when handling the blade.
• Do not insert metallic or other objects into the loading tray.
• Food must be pushed into the loading chute exclusively with the pusher supplied with the appliance. It is forbidden to push food with fingers or other objects.
• While operating the appliance, do not allow hair, scarves, or other objects to hang over the appliance.
• If the rotation of the meat grinder auger stops or becomes difficult, first unplug the appliance from the mains and only then clean the auger and blade of any food blocking movement.
• It is forbidden to engage reverse rotation without waiting for the forward rotation of the auger to stop completely. Otherwise, the appliance may start making unusual noises, vibrate, produce sparks, which may damage the meat grinder.
• After operation, a small amount of food may remain in the meat grinder chamber; this is not a defect. A small amount of black metallic dust may cling to the remaining food. Do not eat these leftovers; discard them.

• Do not overload the meat grinder. If a blockage occurs, immediately stop the meat grinder and clean the auger and blade of food residues.
• The continuous operating time of the meat grinder should not exceed 20 minutes. Allow intervals in operation to let the motor cool down.
• If the motor overheating protection system has been activated, do not switch on the appliance until it has cooled down completely.
• The housing and accessories must always remain dry and clean!
• Do not use accessories not supplied with the appliance.
CAUTION! During the first use, the appliance may emit an unpleasant burning smell. This is normal and is due to the burning off of factory oil!
• CAUTION: Failure to follow safety precautions may result in damage to the appliance, injury, electric shock, short circuit, or fire.
• The manufacturer reserves the right to make minor changes to the design without prior notice, provided they do not significantly affect safety, performance, or functionality.
• Keep these manual.

OPERATION

PREPARATION FOR USE

• Before using the appliance for the first time, carefully read these instructions to ensure safe and efficient operation of the appliance.
• Carefully remove the appliance from its packaging. Remove all shipping materials, stickers, and protective films from the external and internal surfaces of the appliance.
• Remove all supplied accessories. Wash them in warm water using a mild detergent and a non-abrasive sponge or cloth.
NOTE. It is strictly forbidden to use metal sponges, abrasive cleaning agents, or harsh chemicals, as these may damage the protective coating. Never wash appliance parts in a dishwasher.
• Thoroughly dry all washed accessories before reassembling them into the appliance.
• Wipe the external surfaces of the appliance with a clean, damp cloth, then wipe dry.
• Assemble the appliance according to the illustrated guide.
• The appliance is ready for use.

USING THE ATTACHMENTS

Making minced meat
1. Assemble the appliance for making minced meat, following the meat grinder assembly diagrams.
CAUTION! The appliance must be placed on a flat, stable, and horizontal surface. Air must be able to circulate freely around the bottom and sides of the motor housing to ensure proper ventilation.
2. Place the prepared pieces of meat onto the intake tray (1). Use boneless meat, free of cartilage and large sinews. Cut the meat into pieces approximately 2×2×6 cm so they can pass freely through the intake chute (6).
NOTE. For the best minced meat consistency and to reduce the load on the motor, it is recommended to use slightly frozen meat. This ensures a clean cut and prevents fibers from wrapping around the blade.
3. Connect the appliance to the electrical mains.
4. To turn on the meat grinder, set the On/Off/Reverse switch (4) to the “ON” or “Slow” position, depending on the desired power level.
5. Gently pressing the food pusher (10), push the meat into the intake chute (6) to make minced meat.

Making kebbeh
Kebbeh is a traditional Middle Eastern dish consisting of hollow meat tubes (shells) filled with stuffing and fried until golden brown.
1. Assemble the appliance following the meat grinder assembly diagrams for making kebbeh.
NOTE. Before using the special attachment, you must first prepare the meat stuffing and the shell mixture (using the standard meat grinder assembly). The stuffing should be fried and cooled to room temperature.
2. Connect the appliance to the power supply and set the On/Off/Reverse switch (4) to the “ON” or “Slow” position.
3. Place the prepared shell mixture onto the intake tray (1) and gradually feed it into the intake chute (6) using the food pusher (10).
4. As the hollow meat tube emerges, cut off pieces of the desired length (5–8 cm recommended).
5. Manually fill the obtained tubes with the previously prepared cooled stuffing. Firmly seal the edges of the tubes to give the products their characteristic shape.
6. Fry the formed kebbeh in a sufficient amount of hot vegetable oil until cooked through.

Making sausages
1. Assemble the appliance following the meat grinder assembly diagrams for making sausages.
2. Use natural casings for making sausages, having previously soaked them in warm water for 10 minutes. Slip the softened casing onto the attachment and tie a knot at the end of the casing.
3. Connect the appliance to the power supply and set the On/Off/Reverse switch (4) to the “ON” or “Slow” position.
4. Place the prepared minced meat onto the intake tray (1) and gradually feed it into the intake chute (6) using the food pusher (10).
5. As the minced meat is dispensed, gently guide and ease the casing off the attachment, controlling the filling density.
NOTE. Do not fill the casing too tightly to prevent it from bursting during subsequent heat treatment or when twisting to separate into individual sausages.

CLEARING JAMS (REVERSE FUNCTION)
If during grinding the rotation of the auger slows down or stops due to a buildup of sinews and dense pieces of meat, use the "REVERSE" function.
1. Immediately turn off the appliance by setting the On/Off/Reverse switch (4) to the "OFF" position, and wait for the motor to come to a complete stop.
WARNING! It is strictly forbidden to activate reverse until the auger has come to a complete stop. Neglecting this rule may lead to damage to the meat grinder's drive (motor).
2. Set the On/Off/Reverse switch (4) to the "Rev" position. The auger will begin to rotate in the opposite direction, pushing the jam back up into the intake chute (6).
3. After clearing the jam, set the On/Off/Reverse switch (4) to the "OFF" position, wait for the motor to stop, then return the On/Off/Reverse switch (4) to the operating mode "ON" or "Slow".
WARNING! The "Reverse" function is intended exclusively for use when grinding meat (in mincing mode). The use of reverse with the kibbeh or sausage/hot dog attachments installed is not provided for.

DISASSEMBLY OF THE MEAT GRINDER
Disassembly of the meat grinder is carried out in the reverse order.

TRANSPORTATION, CLEANING AND STORAGE

TRANSPORTATION. The appliance must be transported by any type of covered transport, using cargo securing rules that ensure the preservation of the product's and/or packaging's presentation and its subsequent safe operation. The possibility of moisture penetrating any type of packaging or the product during transport by any means must also be excluded. IT IS PROHIBITED to subject the appliance to impact loads during loading and unloading operations.

CLEANING. To ensure hygiene and extend the service life of the device, strictly follow the cleaning rules after each use.

CAUTION! It is strictly forbidden to wash the removable metal parts of the appliance in a dishwasher.

• Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.

• All parts that come into contact with food must be washed immediately after use.

• Wipe the external part of the housing with a soft, slightly damp cloth. Do not immerse in water or place it under running water. Do not allow moisture to enter the ventilation openings.

• To clean removable parts, use warm water (not exceeding 50°C) and a mild detergent. Exercise caution when cleaning the blade and grinding plates, as they have sharp edges.

• After washing, thoroughly dry all parts with a towel.

STORAGE. The appliance must be stored indoors under conditions that ensure the preservation of the product's presentation and its subsequent safe operation. Ensure the appliance is completely dry before storing it.

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.

WARRANTY TERMS

When purchasing the product, ask for it to be checked in your presence. Without the 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 only if it is well cleaned. 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

Warranty obligations do not cover consumable elements and materials (cartridges, battery power sources, batteries,etc.), as well as repairs or replacements of parts that naturally wear out during operation: knives, grates, augers, feed chutes, attachments, whisks, discs, graters, lids, hooks, pushers, attachment shafts, chopper drive axles, cups, lugs, replaceable plates, removable sections, concentrators, nets, bags, dust collectors, brushes, bowls, flasks, seals, replaceable filters, hoses, stands, telescopic tubes, hangers, boards,

mittens, scrapers, napkins, funnels, charging cables, connectors, plugs, shampoos, liquids, etc.
1. The warranty does not cover products with external mechanical damage.
2. The warranty does not cover products with damage caused by:
• Incorrect operation, negligent handling, improper connection, or failure to follow the attached instructions;
• Use of cleaning agents unsuitable for the product or exceeding the recommended dosage of cleaning agents;
• Clogging of the boiler, pipes, valve, or water reservoir with organic, salt, or mineral deposits;
• Untimely cleaning of filters, dust collectors, and other parts and accessories that require periodic cleaning and replacement;
• Entry of foreign objects, liquids, insects, rodents, etc., inside the product;
• Damage to electrical cords;
• Connection to a network with a voltage different from that specified in the operating instructions for the product, or with non-compliance of the power supply network parameters;
• Repair of the product by persons without the appropriate qualifications, as well as violation of the product's operating conditions;
• Exposure to high external temperatures on non-heat-resistant parts of the product;
• Acts of force majeure (fire, flood, lightning, etc.);
• Accidents, intentional or negligent actions of the consumer or third parties.
3. Periodic maintenance work in accordance with the operating instructions is not covered by the warranty.
4. Warranty repair will not be carried out if the product was previously repaired by a person or organization not authorized by the importer.
5. Before turning on the equipment, carefully study the attached instructions. Failure to comply with the operating conditions voids the right to warranty repair.
6. The warranty does not cover products used for industrial and/or commercial purposes.
7. The product sold is not intended for use by persons (including children) who lack the necessary experience or knowledge.
8. The company is not responsible for equipment failure, injuries, and property damage caused by incorrect product selection or its improper or self-installation.

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

УКРАЇНСЬКА



Будь ласка, уважно прочитайте керівництво перед тим, як приступити до експлуатації приладу.
Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.

Прилад призначений для подрібнення м'яса та інших видів продуктів.
Даний прилад призначений для використання в побутових та аналогічних умовах, зокрема:
- у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах;
- на сільськогосподарських фермах;
- клієнтами в готелях, мотелях та іншій інфраструктурі житлового типу;
- у приватних пансіонатах.

Не підходить для промислового використання.

Важливо! Прилад, придбаний у холодну пору року, щоб уникнути виходу з ладу, до включення 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: 400 Вт
Максимальна потужність*: 3000 Вт

Гарантійний термін у країнах ЄАЕС (Білорусь, Росія, Вірменія, Казахстан, Киргизстан) та Україні, Грузії, Азербайджані - двадцять чотири місяці

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

• Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломок під час використання.
• Увага! Неправильне використання приладу може призвести до потенційної травми, поломки виробу, завдати матеріальних збитків або завдати шкоди 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 займання. Якщо на основі виробу є наклейки – зніміть їх.
• Перед першим увімкненням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу 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, сенсорними або розумовими здібностями або за відсутності в них життєвого досвіду чи знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
• Діти повинні перебувати під наглядом для недопущення ігор із прибором.
• Будьте вкрай уважні, якщо поруч із працюючим прибором перебувають діти.
• Використовуйте та зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.
• Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.
• Оглядайте прилад перед кожним увімкненням. За наявності пошкоджень приладу або мережевого шнура, в жодному разі не вмикайте його.
• Не використовуйте прилад, якщо пошкоджено шнур або штепсельну вилку, а також якщо пошкоджено або несправний сам прилад. Віднесіть його до сервісного центру.
• Ремонт приладу повинен здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.
• При пошкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, повинні виконувати виробник, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал.

УКРАЇНСЬКА

• Перед підключенням приладу до електромережі засвідчіться, що він перебуває у вимкненому стані.
• Забороняється підключати прилад до таймера або іншого пристрою, що автоматично регулює ввімкнення/вимкнення приладу.
• Не використовуйте прилад у приміщеннях із підвищеною вологістю (наприклад, у ванній).
• Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте корпус приладу у воду або інші рідини. Якщо він все ж потрапив у воду, в жодному разі не торкайтеся корпусу, а негайно відключіть його від електромережі.
• Не експлуатуйте прилад вологими руками. Не приєднуйте та не від'єднуйте мережевий шнур вологими руками. Це може призвести до ураження електричним струмом.
• Не допускайте звисання електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями.
• Перед переміщенням, проведенням чищення або інших дій з догляду дайте пристрою охолонути.
• Вимкніть прилад і від'єднайте його від живлення перед зміною насадок або при наближенні до частин, які рухаються під час використання.
• Якщо не використовуєте прилад, вимкніть його з мережі. Вимикаючи прилад, не тягніть за шнур живлення, акуратно вийміть вилку з розетки.
• Не обмотуйте мережевий шнур навколо приладу, оскільки з часом це може призвести до його перегину. Завжди розпрямляйте мережевий шнур на час зберігання.
• Не використовуйте мережевий шнур для перенесення виробу.
• Не використовуйте прилад для цілей, не передбачених інструкцією. Не використовуйте поза приміщеннями.
• Прилад повинен зберігатися так, щоб він і мережевий шнур не зазнавали впливу високих температур, вологи та прямих сонячних променів.
• Заборонено використовувати прилад у промислових та комерційних цілях.
• Використовуйте м'ясорубку тільки для перероблення м'яких, розморожених продуктів, м'яса без кісток, овочів та фруктів без кісточок. Ніколи не використовуйте прилад для перероблення кісток і твердих продуктів, наприклад, горіхів і насіння в лушпинні. Коріння перед перемелюванням необхідно порізати невеликими шматочками та замочити у воді принаймні на 10 годин.
• Не вмикайте прилад у розетку одночасно з іншими електроприладами.
• Встановлюйте прилад на суху та тверду поверхню. Забороняється встановлювати прилад на гарячу поверхню або поряд із такою (наприклад, поруч із газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою).
• Переконайтеся, що прилад встановлено таким чином, що вентиляційні отвори на корпусі не заслонені.
• Забороняється пересувати прилад під час роботи.
• Для переміщення м'ясорубки користуйтеся ручкою для перенесення.
• Не вимикайте прилад із мережі під час роботи.
• Забороняється розбирати прилад, підключений до мережі. Завжди відключайте прилад перед складанням, встановленням аксесуарів, розбиранням та чищенням.
• Перш ніж приступати до розбирання пристрою, переконайтеся, що він вимкнений, відключений від мережі та двигун повністю зупинився.
• Не торкайтеся рухомих частин приладу.
• УВАГА: Різальні кромки ножа гостро заточені. Будьте обережні при поводженні з ножем.
• Не вставляйте металеві або інші предмети в завантажувальний лоток.
• Проштовхувати продукти в завантажувальну горловину необхідно виключно штовхачем, що входить до комплекту постачання. Заборонено проштовхувати продукти пальцями або іншими предметами.
• Під час роботи з приладом не допускайте, щоб волосся, шарф або інші предмети

звисали над приладом.
• Якщо обертання шнека м'ясорубки припинилося або утруднене, спочатку відключіть прилад від мережі і тільки потім очистіть шнек і ніж від продуктів, які блокують рух.
• Забороняється вмикати зворотне обертання (реверс), не дочекавшись повної зупинки прямого обертання шнека. В іншому випадку прилад може почати видавати незвичний шум, вібрувати, можливе утворення іскор, що може призвести до пошкодження м'ясорубки.
• Після закінчення роботи в камері м'ясорубки може залишитися незначна кількість продуктів, що не є несправністю. До залишків продуктів може прилипнути трохи чорного металевого пилу. Не споживайте ці залишки в їжу, викидайте їх.
• Не перевантажуйте м'ясорубку. При утворенні засору негайно зупиніть м'ясорубку та очистіть шнек і ніж від залишків продуктів.
• Час безперервної роботи м'ясорубки не повинен перевищувати 20 хвилин. Робіть інтервали в роботі, щоб дати двигуну охолонути.
• Якщо спрацювала система захисту від перегріву двигуна, не вмикайте прилад, доки він повністю не охолоне.
• Корпус та приладдя завжди повинні залишатися сухими та чистими!
• Не використовуйте приладдя, що не входить до комплекту постачання.
УВАГА! Під час першого ввімкнення прилад може видавати неприємний запах гарі. Це нормальне явище і пов'язане з вигорянням заводського масла!
• УВАГА: Недотримання запобіжних заходів може призвести до псування приладу, травм, ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі.
• Виробник залишає за собою право без попередження вносити незначні зміни до конструкції, які кардинально не впливають на безпеку, працездатність і функціональність.
• Збережіть цю інструкцію.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням приладу уважно ознайомтеся з даними інструкціями, щоб забезпечити безпечну та ефективну роботу приладу.
• Акуратно вийміть прилад з упаковки. Видаліть усі транспортувальні матеріали, наклейки та захисні плівки із зовнішньої та внутрішньої поверхонь приладу.
• Вийміть усі аксесуари, що постачаються в комплекті. Вимийте їх теплою водою з використанням м'якого мийного засобу та неабразивної губки або тканини.
ПРИМІТКА. Категорично забороняється використовувати металеві губки, абразивні чистячі засоби або агресивні хімікати, оскільки це може пошкодити захисне покриття. Ніколи не мийте частини приладу в посудомийній машині.
• Ретельно витріть усі вимиті аксесуари насухо перед їх встановленням назад у прилад.
• Протріть зовнішні поверхні приладу чистою вологою тканиною, потім витріть насухо.
• Здійсніть складання приладу згідно з ілюстративним керівництвом.
• Прилад готовий до використання.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДОК

Приготування фаршу
1. Зберіть прилад для приготування фаршу, керуючись схемами зі складання м'ясорубки.
УВАГА! Встановлювати прилад необхідно на рівній та стійкій горизонтальній поверхні. Повітря має вільно надходити до нижньої та бічних частин корпусу з електродвигуном для забезпечення належної вентиляції.
2. Покладіть підготовлені шматки м'яса на завантажувальний лоток (1). Використовуй-

те м'ясо без кісток, хрящів та великих жил. Наріжте м'ясо на шматочки розміром приблизно 2×2×6 см для їх вільного проходження через завантажувальну горловину (6).
ПРИМІТКА. Для досягнення найкращої консистенції фаршу та зниження навантаження на двигун рекомендується використовувати злегка підморожене м'ясо. Це забезпечить рівний зріз та запобігатиме намотуванню волокон на ніж.
3. Підключіть прилад до електричної мережі.
4. Для ввімкнення м'ясорубки переведіть регулятор увімкнення/вимкнення/реверсу (4) у положення «ON» або «Slow» залежно від необхідної потужності.
5. Обережно натискаючи на товкач (10), проштовхніть м'ясо в завантажувальну горловину (6) для приготування фаршу.

Приготування кебе
Кебе — традиційна страва близькосхідної кухні, що являє собою порожнисті м'ясні трубочки (оболонку), наповнені начинкою та обсмажені до золотавої скоринки.
1. Зберіть прилад, керуючись схемами зі складання м'ясорубки для приготування кебе.
ПРИМІТКА. Перед початком використання спеціальної насадки необхідно заздалегідь підготувати м'ясну начинку та фарш для оболонки (використовуючи стандартне складання м'ясорубки). Начинка повинна бути обсмажена та охолоджена до кімнатної температури.
2. Підключіть прилад до електричної мережі та переведіть регулятор увімкнення/вимкнення/реверсу (4) у положення «ON» або «Slow».
3. Помістіть підготовлену суміш для оболонки на завантажувальний лоток (1) і плавно подавайте її в завантажувальну горловину (6) товкачем (10).
4. У міру виходу порожнистої м'ясної трубочки відрізайте заготовки необхідної довжини (рекомендується 5–8 см).
5. Вручну заповніть отримані заготовки заздалегідь підготовленою охолодженою начинкою. Щільно з'єднайте краї трубочок, надаючи виробам характерної форми.
6. Обсмажте сформовані кебе в достатній кількості гарячої рослинної олії до готовності.

Приготування сосисок/ковбасок
1. Зберіть прилад, керуючись схемами зі складання м'ясорубки для приготування сосисок/ковбасок.
2. Використовуйте для приготування ковбас натуральну оболонку, попередньо витримавши її в теплій воді 10 хвилин. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку та зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
3. Підключіть прилад до електричної мережі та переведіть регулятор увімкнення/вимкнення/реверсу (4) у положення «ON» або «Slow».
4. Помістіть підготовлений фарш на завантажувальний лоток (1) і плавно подавайте його в завантажувальну горловину (6) товкачем (10).
5. У міру надходження фаршу акуратно притримуйте та стягуйте оболонку з насадки, контролюючи щільність наповнення.
ПРИМІТКА. Не наповнюйте оболонку надто щільно, щоб вона не лопнула при подальшій термічній обробці або при перекручуванні для розділення на окремі ковбаски.

УСУНЕННЯ ЗАТОРІВ (ФУНКЦІЯ «РЕВЕРС»)
Якщо в процесі подрібнення обертання шнека сповільнилося або припинилося через скупчення жилок і щільних фрагментів м'яса, скористайтеся функцією «РЕВЕРС».
1. Негайно вимкніть прилад, перевівши регулятор увімкнення/вимкнення/реверсу (4) у положення «OFF», і зачекайте повної зупинки двигуна.
УВАГА! Категорично забороняється активувати реверс до повної зупинки шнека. Нехтування цим правилом може призвести до виходу з ладу приводу (двигуна)

м'ясорубки.
2. Переведіть регулятор увімкнення/вимкнення/реверсу (4) у положення «Rev». Шнек почне обертатися у зворотному напрямку, виштовхуючи затор назад у завантажувальну горловину (6).
3. Після усунення затору переведіть регулятор увімкнення/вимкнення/реверсу (4) у положення «OFF», зачекайте зупинки двигуна, а потім поверніть регулятор увімкнення/вимкнення/реверсу (4) у робочий режим «ON» або «Slow».
УВАГА! Функція «Реверс» призначена виключно для роботи в режимі приготування фаршу. Використання реверсу з встановленими насадками для кебе або сосисок/ковбас не передбачено.

РОЗБИРАННЯ М'ЯСОРУБКИ
Розбирання м'ясорубки здійснюється у зворотному порядку відповідно до схем, наведених у розділі «Збирання м'ясорубки для приготування фаршу».

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

ТРАНСПОРТУВАННЯ. Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом критого транспорту із застосуванням правил закріплення вантажів, що забезпечують збереження товарного вигляду виробу та/або упаковки та його подальшої безпечної експлуатації. А також виключаючи можливість проникнення вологи на будь-який вид упаковки чи виробу під час транспортування будь-яким видом транспорту.
ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ піддавати прилад ударним навантаженням під час навантажувально-розвантажувальних робіт.
ЧИСТКА. Для забезпечення гігієнічності та продовження терміну служби пристрою суворо дотримуйтесь правил очищення після кожного використання.
УВАГА! Категорично забороняється мити знімні металеві частини приладу в посудомийній машині.
• Перед початком очищення обов'язково відключіть прилад від мережі електроживлення.
• Усі деталі, що контактують з продуктами харчування, підлягають обов'язковому миттю одразу після завершення роботи.
• Протирайте зовнішню частину корпусу м'якою, злегка вологою тканиною. Не занурюйте у воду та не підставляйте його під проточний струмінь. Не допускайте потрапляння вологи всередину вентиляційних отворів.
• Для очищення знімних елементів використовуйте теплу воду (температурою не більше 50°С) та м'який мийний засіб. Дотримуйтесь обережності під час очищення ножа та решіток, оскільки вони мають гострі кромки.
• Після миття насухо витріть усі деталі рушником.
ЗБЕРІГАННЯ. Прилад необхідно зберігати в закритому приміщенні, в умовах, що передбачають збереження товарного вигляду виробу та його подальшої безпечної експлуатації. Переконайтеся, що прилад повністю висох, перш ніж складати його на зберігання.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

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

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Купуючи виріб, вимагайте його перевірки у вашій присутності і заповнення гарантійного талона (штамп торговельної організації, дата продажу та підпис продавця). Без надання цього гарантійного талона або при його неправильному заповненні претензії

УКРАЇНСЬКА

щодо якості не приймаються і гарантійний ремонт не проводиться. Гарантійний талон слід пред'являти при будь-якому зверненні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Виріб приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектним. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу покупцю. Просимо вас також зберігати документи, що підтверджують дату купівлі виробу (товарний або касовий чек). Умовою безкоштовного 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 недбалого поводження з виробом. Гарантія поширюється на всі виробничі та конструктивні дефекти, виявлені під час гарантійного терміну. У цей період дефектні деталі підлягають безкоштовній заміні у гарантійному сервісному центрі.

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

Гарантійні зобов'язання не поширюються на витратні елементи та матеріали (картриджі, акумуляторні джерела живлення, батареї тощо), а також на ремонт або заміну частин, що природно зношуються в процесі експлуатації: ножів, ґрат, шнеків, завантажувальних горловин, насадок, віночків, дисків, терок, кришок, гачків, штовхачів, валів для насадок, осей приводу чоппера, склянок, рожків, змінних пластин, знімних секцій, концентраторів, сіток, мішків, пилосборників, щіток, чаш, колб, ущільнювачів, змінних фільтрів, шлангів, підставок, телескопічних трубок, вішалок, дощок, рукавичок, скребків, серветок, лійок, кабелів зарядки, роз'ємів, штепселів, шампунів, рідин тощо.
1. Гарантія не поширюється на вироби з зовнішніми механічними пошкодженнями.
2. Гарантія не поширюється на вироби з пошкодженнями, спричиненими:
• неправильною експлуатацією, недбалим поводженням, неправильним підключенням, недотриманням інструкції;
• використанням мийних засобів, що не підходять для даного виробу, а також перевищенням рекомендованої дози мийних засобів;
• засміченням бойлера, патрубків, клапана або резервуара для води органічними, сольовими або мінеральними відкладеннями;
• несвоєчасною чисткою фільтрів, пилосборників та інших частин і аксесуарів, які потребують періодичної чистки та заміни;
• потраплянням всередину сторонніх предметів, рідин, комах, гризунів тощо;
• пошкодженням електричних шнурів;
• підключенням до мережі з напругою, відмінною від зазначеної в інструкції з експлуатації на даний виріб, або з невідповідністю параметрів живлячої мережі;
• ремонтом виробу особами, які не мають відповідної кваліфікації, а також порушенням умов експлуатації виробу;
• впливом високих зовнішніх температур на нетермостійкі частини виробу;
• діями непереборної сили (пожежа, повінь, блискавка тощо);
• нещасними випадками, навмисними або необережними діями споживача або третіх осіб.
3. Періодичне обслуговування відповідно до інструкції з експлуатації не покривається гарантією.
4. Гарантійний ремонт не буде здійснено, якщо раніше ремонт виробу здійснювався особою або організацією, що не мають авторизації від імпортера.
5. Перед увімкненням техніки ретельно вивчіть додану інструкцію. При недотриманні умов експлуатації втрачається право на гарантійний ремонт.
6. Гарантія не поширюється на вироби, що використовуються в промислових і/або комерційних цілях.
7. Реалізований товар не призначений для використання особами (включаючи дітей)

за відсутності в них необхідного досвіду або знань.
8. Компанія не несе відповідальності за поломку техніки, травми та пошкодження майна, спричинені помилковим вибором товару або його неправильною або самостійною установкою.

Виробник: Іст Марк Глобал Лімітед, КНР
Інформацію про дату виробництва можна знайти на окремій упаковці.
З питань гарантійного обслуговування звертайтесь за місцем придбання цього приладу.
Термін служби - тридцять шість місяців



ҚАЗАҚ



Аспапыралды пайдаланбас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
Нұсқаулықты сақтаңыз, ол болашақта сізге қажет болуы мүмкін.
Құрылғы ет және өзге де тағам түрлерін турауға арналған.
Бұл құрылғы тұрмыстық және оған ұқсас жағдайларда пайдалану үшін арналған, атап айтқанда:
- дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да өндірістік орталардағы қызметкерлердің асханалық аландарында;
- ауылшаруашылық фермаларында;
- қонақ үйлерде, мотельдерде және тұрғын үй типіндегі басқа да нысандарда тұрақтылар үшін;
- жеке пансионаттарда.
Өнеркәсіптік мақсатта пайдалануға жарамсыз.
Маңызды! Суық мезгілде сатып алынған құрылғыны электр желісіне қоспас бұрын,оны бұзылуынан сақтау үшін бөлме температурасында кемінде 4 сағат ұстау қажет.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Номинал кернеу: 220-240 В
Тоқтың номинал жиілігі: 50 Гц
Номинальды тұтынылатын қуат: 400 Вт
Максималды қуат*: 3000 Вт

ЕАЭО (Беларусь, Ресей, Армения, Қазақстан, Қырғызстан) елдерінде және Украинада, Грузияда, Әзірбайжанда стандартты кепілді мерзімі – жиырма төрт ай.

ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

• Құралды пайдалану кезінде бұзылуларды болдырмау үшін осы нұсқаулықты құралды пайдаланудан бұрын мұқият оқып шығыңыз.
• Назар аударыңыз! Құралды дұрыс пайдаланбау әлеуетті жарақатқа, бұйымның бұзылуына, материалдық шығын келтіруге немесе пайдаланушының денсаулығына зиян келтіруі мүмкін.
• Жұмысты бастамас бұрын, құралдың ішінде орау материалдары мен басқа да бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз, олардың болуы құралдың зақымдалуына немесе өртке әкелуі мүмкін. Егер бұйымның негізінде жапсырмалар болса – оларды алып тастаңыз.
• Алғаш рет қоспас бұрын, бұйымның техникалық сипаттамаларының электр желісінің параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
• Ұзартқышты пайдаланған кезде, кабельдің рұқсат етілген максималды қуатының құралдың қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
• Құрал физикалық, сенсорлық немесе ойлау қабілеттері төмен немесе өмірлік тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға (балаларды қоса) олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауынсыз немесе нұсқаулықсыз пайдалануға арналмаған.
• Балалар құралмен ойнамауы үшін олар бақылауда болуы керек.
• Егер жұмыс істеп тұрған құралдың жанында балалар болса, өте мұқият болыңыз.
• Құралды балалар қолы жетпейтін жерде пайдаланыңыз және сақтаңыз.
• Қосылып тұрған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
• Әрбір қосар алдында құралды тексеріңіз. Құралда немесе желілік сымда зақымдар болса, оны ешқашан қоспаңыз.
• Егер сым немесе штепсельдік айыр зақымдалса, сондай-ақ құралдың өзі зақымдалған немесе ақаулы болса, оны пайдаланбаңыз. Оны сервистік орталыққа апарыңыз.
• Құралды жөндеу тек авторизацияланған сервистік орталықта жүзеге асырылуы керек. Құралды өзіңіз жөндемеңіз.

ҚАЗАҚ

• Қоректендіру сымы зақымдалған жағдайда, қауіпті болдырмау үшін оны ауыстыруды өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал жүргізуі керек.
• Құралды электр желісіне қосар алдында, оның өшірулі күйде тұрғанына көз жеткізіңіз.
• Құралды таймерге немесе құралдың қосылуын/өшірілуін автоматты түрде реттейтін басқа құрылғыға қосуға тыйым салынады.
• Құралды ылғалдылығы жоғары бөлмелерде (мысалы, жуынатын бөлмеде) пайдаланбаңыз.
• Электр тогының соғуын болдырмау үшін құралдың корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер ол суға түсіп кетсе, корпусқа ешқашан қол тигізбеңіз, оны дереу электр желісінен ажыратыңыз.
• Құралды қолыңыз дымқыл күйінде пайдаланбаңыз. Желілік сымды қолыңыз дымқыл күйінде жалғамаңыз және ажыратпаңыз. Бұл электр тогының соғуына әкелуі мүмкін.
• Электр сымының үстел жиегінен немесе ыстық беттердің үстінен салбырап тұруына жол бермеңіз.
• Құралды жылжытпас, тазаламас немесе күтімнің басқа әрекеттерін жасамас бұрын, оның суығанын күтіңіз.
• Қондырмаларды ауыстырар алдында немесе пайдалану кезінде қозғалатын бөліктерге жақындағанда, құралды өшіріп, оны қоректен ажыратыңыз.
• Егер құралды пайдаланбасаңыз, оны желіден өшіріңіз. Құралды өшіргенде, қоректендіру сымынан тартпаңыз, ақырын айырды розеткадан суырып алыңыз.
• Желілік сымды құралдың айналасына орамаңыз, себебі уақыт өте келе бұл оның сынуына әкелуі мүмкін. Сақтау кезінде әрқашан желілік сымды түзетіп қойыңыз.
• Бұйымды тасымалдау үшін желілік сымды пайдаланбаңыз.
• Құралды нұсқаулықта көзделмеген мақсаттарда пайдаланбаңыз. Сыртта пайдаланбаңыз.
• Құрал оның өзі және желілік сым жоғары температураның, ылғалдың және тікелей күн сәулелерінің әсеріне ұшырамайтындай етіп сақталуы керек.
• Құралды өнеркәсіптік және коммерциялық мақсаттарда пайдалануға тыйым салынады.
• Еттартқышты тек жұмсақ, ерітілген өнімдерді, сүйексіз етті, сүйексіз көкөністер мен жемістерді өңдеу үшін пайдаланыңыз. Құралды ешқашан сүйектер мен қатты өнімдерді, мысалы, жаңғақтар мен қабықты тұқымдарды өңдеу үшін пайдаланбаңыз. Тамырларды тартар алдында кішкене кесектерге кесіп, кемінде 10 сағат бойы суға салып қою керек.
• Құралды розеткаға басқа электр құралдарымен бір уақытта қоспаңыз.
• Құралды құрғақ және қатты бетке орнатыңыз. Құралды ыстық бетке немесе оның қасына (мысалы, газ, электр плитасының немесе қыздырылған пештің қасына) орнатуға тыйым салынады.
• Құралдың корпусындағы желдету саңылаулары бітеліп тұрмауы үшін оның дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
• Жұмыс кезінде құралды жылжытуға тыйым салынады.
• Еттартқышты жылжыту үшін тасымалдау тұтқасын пайдаланыңыз.
• Жұмыс кезінде құралды желіден өшірмеңіз.
• Желіге қосылған құралды бөлшектеуге тыйым салынады. Құралды құрастыру, аксессуарларды орнату, бөлшектеу және тазалау алдында әрқашан желіден ажыратыңыз.
• Құрылғыны бөлшектеуге кіріспес бұрын, оның өшірулі, желіден ажыратылғаны және қозғалтқыштың толығымен тоқтағанына көз жеткізіңіз.
• Құралдың қозғалатын бөліктеріне қол тигізбеңіз.
• Виробник залишає за собою право без попередження вносити незначні зміни до конструкції, які кардинально не впливають на безпеку, працездатність і функціональність.

• Жүктеу науасына металл немесе басқа заттарды салмаңыз.
• Өнімдерді жүктеу мойындығына тек жеткізу жиынтығына кіретін итергішпен итеру керек. Өнімдерді саусақтармен немесе басқа заттармен итеруге тыйым салынады.
• Құралмен жұмыс істеу кезінде шаш, шарф немесе басқа заттардың құралдың үстінде салбырап тұруына жол бермеңіз.
• Еттартқыштың бұрандасының айналуы тоқтаса немесе қиындаса, алдымен құралды желіден ажыратыңыз, содан кейін ғана бұранда мен пышақты қозғалысты бұғаттайтын өнімдерден тазалаңыз.
• Бұранданың тура айналуы толығымен тоқтауын күтпей, кері айналуды (реверсті) қосуға тыйым салынады. Әйтпесе, құрал әдеттен тыс шу шығара бастауы, дірілдеуі, ұшқындардың пайда болуы мүмкін, бұл еттартқыштың зақымдалуына әкелуі мүмкін.
• Жұмыс аяқталғаннан кейін еттартқыштың камерасында аздаған мөлшерде өнім қалуы мүмкін, бұл ақаулық емес. Өнім қалдықтарына аздаған қара металл шаңы жабысып қалуы мүмкін. Осы қалдықтарды тамаққа пайдаланбаңыз, оларды тастаңыз.
• Еттартқышты шамадан тыс жүктемеңіз. Бітелу пайда болған кезде еттартқышты дереу тоқтатып, бұранда мен пышақты өнім қалдықтарынан тазалаңыз.
• Еттартқыштың үздіксіз жұмыс уақыты 20 минуттан аспауы керек. Қозғалтқыштың суынуы үшін жұмыс үзілістерін жасаңыз.
• Егер қозғалтқыштың қызып кетуден қорғау жүйесі іске қосылса, құрал толығымен суығанша оны қоспаңыз.
• Корпус пен керек-жарақтар әрқашан құрғақ және таза болуы керек!
• Жеткізу жиынтығына кірмейтін керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.
• НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Алғаш рет қосқан кезде құрал жағымсыз күйік иісін шығаруы мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс және зауыттық майдың жануына байланысты!
• НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Сақтық шараларын сақтамау құралдың бұзылуына, жарақаттарға, электр тогының соғуына, қысқа түйықталуға немесе өртке әкелуі мүмкін.
• Өндіруші қауіпсіздікке, жұмыс қабілеттілігіне және функционалдығына түбегейлі әсер етпейтін конструкцияға елеусіз өзгерістерді хабарламай енгізу құқығын өзіне қалдырады.
• Осы нұсқаулықты сақтаңыз.

ПАЙДАЛАНУ

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДЫҚ

• Құралды алғаш рет пайдаланбас бұрын, құралдың қауіпсіз және тиімді жұмысын қамтамасыз ету үшін осы нұсқаулармен мұқият танысыңыз.
• Құралды қаптамадан ақырын алыңыз. Барлық тасымалдау материалдарын, жапсырмаларды және қорғаныш пленкаларды құралдың сыртқы және ішкі беттерінен алып тастаңыз.
• Жеткізу жиынтығындағы барлық аксессуарларды алыңыз. Оларды жылы сумен, жұмсақ жуғыш затты және абразивті емес губканы немесе матаны пайдаланып жуыңыз.
ЕСКЕРТПЕ. Металл губкаларды, абразивті тазартқыштарды немесе агрессивті химикаттарды пайдалануға қатаң тыйым салынады, себебі бұл қорғаныш жабынды зақымдауы мүмкін. Құралдың бөліктерін ешқашан ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.
• Барлық жуылған аксессуарларды құралға қайта орнатпас бұрын оларды мұқият құрғатып сүртіңіз.
• Құралдың сыртқы беттерін таза дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
• Құралды суретті нұсқаулыққа сәйкес құрастырыңыз.
• Құрал пайдалануға дайын.

НАСАДКАЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ

Тартылған ет дайындау
1. Еттартқышты құрастыру схемаларын басшылыққа ала отырып, тартылған ет дайындауға арналған құралды құрастырыңыз.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралды тегіс және тұрақты көлденең бетке орнату қажет. Ауа электр қозғалтқышы бар корпустың төменгі және бүйір бөліктеріне тиісті желдетуді қамтамасыз ету үшін еркін келуі керек.
2. Дайындалған ет кесектерін тиеу науасына (1) салыңыз. Сүйексіз, шеміршексіз және ірі тамырларсыз етті пайдаланыңыз. Етті тиеу мойншасы (6) арқылы еркін өтуі үшін шамамен 2×2×6 см кесектерге кесіңіз.
ЕСКЕРТПЕ. Тартылған еттің ең жақсы консистенциясына қол жеткізу және қозғалтқышқа түсетін жүктемені азайту үшін аздап мұздатылған етті пайдалану ұсынылады. Бұл тегіс кесілуді қамтамасыз етеді және талшықтардың пышаққа оралуын болдырмайды.
3. Құралды электр желісіне қосыңыз.
4. Еттартқышты қосу үшін қажетті қуатқа байланысты қосу/өшіру/кері айналым реттегішін (4) «ON» немесе «Slow» күйіне қойыңыз.
5. Итергішке (10) ақырын басып, тартылған ет дайындау үшін етті тиеу мойншасына (6) итеріңіз.

Кеббе дайындау
Кеббе — Таяу Шығыс асханасының дәстүрлі тағамы, ол салмамен толтырылған және алтын қыртыс пайда болғанша қуырылған қуыс ет түтікшелерінен (қабықшадан) тұрады.
1. Құралды кеббе дайындауға арналған еттартқышты құрастыру схемаларын басшылыққа ала отырып, құрастырыңыз.
ЕСКЕРТПЕ. Арнайы саптаманы пайдалануды бастамас бұрын, ет салмасын және қабықшаға арналған тартылған етті алдын ала дайындау қажет (еттартқыштың стандартты құрастырылуын пайдаланып). Салма қуырылып, бөлме температурасына дейін салқындатылуы керек.
2. Құралды электр желісіне қосыңыз және қосу/өшіру/кері айналым реттегішін (4) «ON» немесе «Slow» күйіне қойыңыз.
3. Қабықшаға арналған дайындалған қоспаны тиеу науасына (1) салып, оны итергішпен (10) тиеу мойншасына (6) тегіс беріңіз.
4. Қуыс ет түтікшесі шыққан сайын, қажетті ұзындықтағы дайындамаларды кесіңіз (5–8 см ұсынылады).
5. Алынған дайындамаларды қолмен алдын ала дайындалған салқындатылған салмамен толтырыңыз. Түтікшелердің шеттерін тығыз қосып, бұйымдарға тән пішін беріңіз.
6. Қалыпталған кеббелерді азырақ ыстық өсімдік майында дайын болғанша қуырыңыз.

Шұжықтар/шұжықшалар дайындау
1. Құралды шұжықтар/шұжықшалар дайындауға арналған еттартқышты құрастыру схемаларын басшылыққа ала отырып, құрастырыңыз.
2. Шұжық дайындау үшін табиғи қабықшаны пайдаланыңыз, оны алдымен жылы суда 10 минут ұстаңыз. Жұмсартылған қабықшаны саптамаға созып кигізіңіз және қабықшаның ұшын түйінге байлаңыз.
3. Құралды электр желісіне қосыңыз және қосу/өшіру/кері айналым реттегішін (4) «ON» немесе «Slow» күйіне қойыңыз.

4. Дайындалған тартылған етті тиеу науасына (1) салып, оны итергішпен (10) тиеу мойыншасына (6) тегіс беріңіз.
5. Тартылған ет келіп түскен сайын, қабықшаны саптамадан ақырын ұстап және тартып отырып, толтыру тығыздығын бақылаңыз.
ЕСКЕРТПЕ. Кейінгі термиялық өңдеу кезінде немесе жеке шұжықшаларға бөлу үшін бұраған кезде жарылып кетпеуі үшін қабықшаны тым тығыз толтырмаңыз.

ЗАТОРЛАРДЫ БОЛДЫРМАУ («КЕРІ АЙНАЛДЫРУ» ФУНКЦИЯСЫ)
Егер ұсақтау процесінде шнектің айналуы ет талшықтары мен тығыз бөліктерінің жиналуынан баяуласа немесе тоқтаса, «КЕРІ АЙНАЛЫМ» функциясын пайдаланыңыз.
1. Қосу/өшіру/кері айналым реттегішін (4) «OFF» күйіне қойып, құралды дереу өшіріңіз және қозғалтқыштың толық тоқтауын күтіңіз.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Шнек толық тоқтамай тұрып, кері айналымды белсендіруге қатаң тыйым салынады. Осы ережені елемеу еттартқыштың жетегінің (қозғалтқышының) істен шығуына әкелуі мүмкін.
2. Қосу/өшіру/кері айналым реттегішін (4) «Rev» күйіне қойыңыз. Шнек кері бағытта айнала бастайды және бітелуді тиеу мойыншасына (6) кері итереді.
3. Бітелуді жойғаннан кейін қосу/өшіру/кері айналым реттегішін (4) «OFF» күйіне қойыңыз, қозғалтқыштың тоқтауын күтіңіз, содан кейін қосу/өшіру/кері айналым реттегішін (4) қайтадан «ON» немесе «Slow» жұмыс режиміне қойыңыз.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! «Кері айналым» функциясы тек тартылған ет дайындау режимінде жұмыс істеуге арналған. Көббе немесе шұжық/шұжықтарға арналған қондырмалар орнатылған күйде кері айналымды қолдану қарастырылмаған.

ЕТТАРТҚЫШТЫ БӨЛШЕКТЕУ
Еттартқышты бөлшектеу «Тартылған ет дайындауға арналған еттартқышты құрастыру» бөлімінде келтірілген сұлбаларға сәйкес кері тәртіпте жүзеге асырылады.

ТАСЫМАЛДАУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

ТАСЫМАЛДАУ. Құрылғыны кез келген түрдегі жабық көлікпен, жүкті бекіту ережелерін қолданып, бұйымның және/немесе орамасының сауда түрін сақтауға және оның әрі қарай қауіпсіз пайдаланылуын қамтамасыз ете отырып тасымалдау қажет. Сондай-ақ, кез келген көлік түрімен тасымалдау кезінде ылғалдың кез келген орама түріне немесе бұйымға ену мүмкіндігін болдырмау керек.
ҚАТЫҢ ТЫЮ САЛЫНҒАН: Жүк тиеу-түсіру жұмыстары кезінде құрылғыны соққы жүктемелеріне ұшыратпау.
ТАЗАЛАУ. Құрылғының гигиеналығын қамтамасыз ету және қызмет ету мерзімін ұзарту үшін әрбір пайдаланғаннан кейін тазалау ережелерін қатаң сақтаңыз.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралдың алынбалы металл бөліктерін ыдыс жуғыш машинада жууға қатаң тыйым салынады.
• Тазалауды бастамас бұрын құралды электр қоректендіру желісінен міндетті түрде ажыратыңыз.
• Тағам өнімдерімен жанасатын барлық бөлшектер жұмыс аяқталғаннан кейін бірден міндетті түрде жуылуға тиіс.
• Корпустың сыртқы бөлігін жұмсақ, сәл дымқыл матамен сүртіңіз. Суға батырмаңыз және ағынды су астына қоймаңыз. Ылғалдың желдету саңылауларының ішіне түсуіне жол бермеңіз.
• Алынбалы элементтерді тазалау үшін жылы суды (температурасы 50°С-тан аспайтын) және жұмсақ жуғыш затты пайдаланыңыз. Пышақ пен торларды тазалағанда сақ болыңыз, себебі олардың өткір жиектері бар.
• Жуғаннан кейін барлық бөлшектерді сүлгімен құрғатып сүртіңіз.

ҚАЗАҚ

САҚТАУ. Құрылғыны жабық бөлмеде, бұйымның сауда түрін және оның әрі қарай қауіпсіз пайдаланылуын сақтауды қамтамасыз ететін жағдайларда сақтау қажет. Құрылғыны сақтау үшін жинамас бұрын, оның толығымен құрғағанына көз жеткізіңіз.

ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ ҚАҒИДАЛАРЫ

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

КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

Бұйымды сатып алған уақытта тексерілуін және Сіздің қатысуыңызбен кепілдік талонының толтырылуын талап етіңіз (сататын ұйымның мөртабаны, 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 материалда рынан басқа ақау бөлшектері кепілдікті сервис орталығында тегін түрде ауыстыруға жатады.

КЕПІЛДІК ТАРАТЫЛМАЙДЫ

Гарантиялық міндеттемелер алмастырылатын элементтер мен материалдарға (картриджде, аккумуляторлық қоректендіру көздері, батареялар т.б.), сондайақ пайдалану кезінде табиғи жуылып біткен бөліктердің жөндеуіне немесе ауыстырылуына тарамайды: пышақтар, торлар, шнектер, жүктеу мойындары, қосымшалар, қағыштар, дисктер, үккіштер, қақпалар, ілгіштер, итергіштер, қосымшалар үшін валдар, чоппердің жүргізу өстері, стакандар, рожоктар, ауыстырылатын тақтайшалар, алынатын секциялар, концентраторлар, торлар, сумкалар, шаң жинағыштар, щёткалар, ыдыстар, колбалар, тығыздағыштар, ауыстырылатын фильтрлер, шлангтар, тұғырлар, телескоптық түтіктер, ілгіштер, тақтайлар, қолғаптар, қашаулар, салфеткалар, құйғыштар, зарядтау кабельдері, қосқыштар, вилкалар, шампуньдар, сұйықтықтар т.б.
1. Гарантия сыртқы механикалық зақымдаулары бар бұйымдарға тарамайды.
2. Гарантия төмендегі себептерден туындаған зақымдауларға тарамайды:
• Дұрыс пайдаланбау, сақталмау, дұрыс қосылмау немесе берілген нұсқаулықты сақталмау;
• Бұл бұйымға әдемі келмейтін тазалау құралдарын қолдану немесе тазалау құралдарының ұсынылған дозасын асыру;
• Қазанның, құбырлардың, клапанның немесе су резервуарларының органикалық, тұзды немесе минералдық шөгінділермен тығыздалуы;

ҚАЗАҚ

• Фильтрлердің, шаң жинағыштардың және басқа бөліктер мен аксессуарлардың уақытында тазаланбауы және ауыстырылмауы;
• Ішкі бөлікке бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің, кемірушілердің түсуі;
• Электр шнурларының зақымдануы;
• Өнім үшін көрсетілген электр торабының кернеуінен басқа кернеуге қосу немесе қоректендіру торабының параметрлеріне сәйкес келмеу;
• Өнімді тиісінше білімі жоқ адамдар жөндеуі немесе пайдалану шарттарын бұзу;
• Өнімнің ыстыққа төзімсіз бөліктеріне жоғары сыртқы температураның әсері;
• Табиғи апаттардың әсері (өрт, су тасқыны, найзағай т.б.);
• Апаттар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың әдейі немесе саусыз әрекеттері.
3. Өнімнің пайдалану нұсқауы бойынша периодтық қызмет көрсету жұмыстары гарантияға кірмейді.
4. Егер өнімді алдында импорттаушыдан рұқсат алмаған адам немесе ұйым жөндесе, гарантиялық жөндеу жасалмайды.
5. Құрылғыны қосу алдында берілген нұсқаулықты мұқият оқыңыз. Өнімді пайдалану шарттарын сақталмау гарантиялық жөндеу құқығын жояды.
6. Гарантия өнеркәсіптік және/немесе коммерциялық мақсатта пайдаланылған өнімдерге тарамайды.
7. Сатылатын тауарды қажетті тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдар (соның ішінде балалар) пайдалану үшін арналмаған.
8. Компания өнімді дұрыс таңдамау немесе оны дұрыс емес немесе өз бетінше орнатудан туындаған техникалық бұзылулар, жарақаттар және мүлікке келтірілген зиян үшін жауапкерлікке алынбайды.

Өндіруші: Ист Марк Глобал Лимитед, КХР
Жасалған күні туралы ақпаратты жеке қаптамасынан қараңыз Кепілдік қызметі үшін сатып алған жеріңізге хабарласыңыз.

POLSKI



Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia.
Zachowaj instrukcję obsługi, może być potrzebna w przyszłości.
Urządzenie jest przeznaczone do rozdrabniania mięsa oraz innych rodzajów produktów spożywczych.
Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych warunkach, w szczególności:
- w strefach kuchennych dla personu w sklepach, biurach i innych warunkach produkcyjnych;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez klientów w hotelach, motelach oraz innej infrastrukturze typu mieszkalnego;
- w prywatnych pensjonatach.
Nie nadaje się do użytku przemysłowego.
Ważne! Urządzenie zakupione w zimnej porze roku, aby uniknąć awarii, przed włączeniem do sieci elektrycznej musi być przechowywane co najmniej cztery godziny w temperaturze pokojowej.

DANE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 W
Nominalna częstość prądu: 50 Hz
Moc znamionowa: 400 W
Moc maksymalna*: 3000 W

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej – dwadzieścia cztery miesiące

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPŁOATACJI

• Prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń podczas użytkowania.
• Uwaga! Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może prowadzić do potencjalnych obrażeń, uszkodzenia produktu, wyrządzenia szkód materialnych lub naruszenia zdrowia użytkownika.
• Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że wewnątrz urządzenia nie ma materiałów opakowaniowych ani innych obcych przedmiotów, których obecność może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia lub pożaru. Jeśli na podstawie produktu znajdują się naklejki – usuń je.
• Przed pierwszym włączeniem sprawdź, czy parametry techniczne urządzenia odpowiadają parametrom sieci elektrycznej.
• W przypadku korzystania z przedłużacza upewnij się, że maksymalna dopuszczalna moc przewodu odpowiada mocy urządzenia.
• Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub przy braku doświadczenia życiowego lub wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane o użytkowaniu urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
• Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby zapobiec zabawie urządzeniem.
• Zachowaj szczególną ostrożność, jeśli w pobliżu pracującego urządzenia znajdują się dzieci.
• Używaj i przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
• Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
• Sprawdzaj urządzenie przed każdym włączeniem. W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego, w żadnym wypadku go nie włączaj.
• Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka jest uszkodzona, ani jeśli samo urządzenie jest uszkodzone lub niesprawne. Oddaj je do serwisu.
• Naprawa urządzenia powinna być dokonywana wyłącznie w autoryzowanym centrum

serwisowym. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie.
• W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę, aby uniknąć zagrożenia, powinien przeprowadzić producent, serwis lub podobny wykwalifikowany personel.
• Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej upewnij się, że jest ono wyłączone.
• Zabrania się podłączania urządzenia do timera lub innego urządzenia automatycznie regulującego włączanie/wyłączanie urządzenia.
• Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach o podwyższonej wilgotności (np. w łazience).
• Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie ani innych płynach. Jeśli jednak wpadnie do wody, w żadnym wypadku nie dotykaj obudowy, lecz natychmiast odłącz je od sieci elektrycznej.
• Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami. Nie podłączaj ani nie odłączaj przewodu zasilającego mokrymi rękami. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
• Nie dopuszczaj do zwisania przewodu elektrycznego z krawędzi stołu ani nad gorącymi powierzchniami.
• Przed przenoszeniem, czyszczeniem lub innymi czynnościami pielęgnacyjnymi pozwól urządzeniu ostygnąć.
• Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed zmianą końcówek lub przed zbliżeniem się do części, które poruszają się podczas użytkowania.
• Jeśli nie używasz urządzenia, odłącz je od sieci. Wyłączając urządzenie, nie ciągnij za przewód zasilający, ostrożnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
• Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia, ponieważ z czasem może to doprowadzić do jego załamania. Zawsze prostuj przewód zasilający podczas przechowywania.
• Nie używaj przewodu zasilającego do przenoszenia produktu.
• Nie używaj urządzenia do celów nieprzewidzianych w instrukcji. Nie używać na zewnątrz pomieszczeń.
• Urządzenie powinno być przechowywane w taki sposób, aby ono i przewód zasilający nie były narażone na działanie wysokich temperatur, wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego.
• Zabrania się używania urządzenia do celów przemysłowych i komercyjnych.
• Używaj maszynki do mielenia mięsa wyłącznie do przetwarzania miękkich, rozmrożonych produktów, mięsa bez kości, warzyw i owoców bez pestek. Nigdy nie używaj urządzenia do przetwarzania kości i twardych produktów, takich jak orzechy i nasiona w łupinach. Korzenie przed zmieleniem należy pokroić na małe kawałki i namoczyć w wodzie przez co najmniej 10 godzin.
• Nie włączaj urządzenia do gniazdka jednocześnie z innymi urządzeniami elektrycznymi.
• Ustawiaj urządzenie na suchej i twardej powierzchni. Zabrania się ustawiania urządzenia na gorącej powierzchni lub w jej pobliżu (np. obok kuchenki gazowej, elektrycznej lub nagrzanego piekarnika).
• Upewnij się, że urządzenie jest ustawione w taki sposób, że otwory wentylacyjne na obudowie nie są zasłonięte.
• Zabrania się przesuwania urządzenia podczas pracy.
• Do przenoszenia maszynki do mielenia mięsa używaj rączki do przenoszenia.
• Nie wyłączaj urządzenia z sieci podczas pracy.
• Zabrania się demontażu urządzenia podłączonego do sieci. Zawsze odłączaj urządzenie przed montażem, instalacją akcesoriów, demontażem i czyszczeniem.
• Zanim przystąpisz do demontażu urządzenia, upewnij się, że jest ono wyłączone, odłączone od sieci, a silnik całkowicie się zatrzymał.
• Nie dotykaj ruchomych części urządzenia.
• UWAGA: Krawędzie tnące noża są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z nożem.
• Nie wkładaj metalowych ani innych przedmiotów do tacki załadowczej.
• Wepchnięcie produktów do szyjki załadowczej należy wykonywać wyłącznie za pomocą

popychacza dostarczonego w zestawie. Zabrania się wciskania produktów palcami lub innymi przedmiotami.
• Podczas pracy z urządzeniem nie dopuszczaj, aby włosy, szalik lub inne przedmioty zwisały nad urządzeniem.
• Jeśli obrót ślimaka maszynki do mielenia mięsa ustał lub jest utrudniony, najpierw odłącz urządzenie od sieci, a dopiero potem oczyść ślimak i nóż z produktów blokujących ruch.
• Zabrania się włączania obrotu wstecznego (rewersu) bez oczekiwania na całkowite zatrzymanie obrotu prostego ślimaka. W przeciwnym razie urządzenie może zacząć wydawać nietypowy hałas, wibrować, możliwe jest iskrzenie, co może doprowadzić do uszkodzenia maszynki.
• Po zakończeniu pracy w komorze maszynki do mielenia mięsa może pozostać niewielka ilość produktów, co nie jest usterką. Do pozostałości produktów może przylgnąć odrobina czarnego metalicznego pyłu. Nie spożywaj tych pozostałości, wyrzuć je.
• Nie przeciążaj maszynki do mielenia mięsa. W przypadku powstania zatoru natychmiast zatrzymaj maszynkę i oczyść ślimak oraz nóż z pozostałości produktów.
• Czas ciągłej pracy maszynki do mielenia mięsa nie powinien przekraczać 20 minut. Rób przerwy w pracy, aby umożliwić silnikowi ostygnięcie.
• Jeśli zadziałał system ochrony przed przegrzaniem silnika, nie włączaj urządzenia, dopóki całkowicie nie ostygnie.
• Obudowa i akcesoria muszą zawsze pozostawać suche i czyste!
• Nie używaj akcesoriów niebędących częścią zestawu.
UWAGA! Podczas pierwszego włączenia urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach spalenizny. Jest to zjawisko normalne i związane z wypalaniem się fabrycznego oleju!
• UWAGA: Nieprzestrzeganie środków ostrożności może prowadzić do uszkodzenia urządzenia, obrażeń, porażenia prądem elektrycznym, zwarcia lub pożaru.
• Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania bez powiadomienia niewielkich zmian w konstrukcji, które nie mają zasadniczego wpływu na bezpieczeństwo, wydajność i funkcjonalność.
• Zachowaj niniejszą instrukcję.

EKSPLOATACJA

PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

• Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie zapoznaj się z niniejszymi instrukcjami, aby zapewnić bezpieczną i efektywną pracę urządzenia.
• Ostrożnie wyjmij urządzenie z opakowania. Usuń wszystkie materiały transportowe, naklejki i folie ochronne z zewnętrznych i wewnętrznych powierzchni urządzenia.
• Wyjmij wszystkie akcesoria dostarczone w zestawie. Umyj je ciepłą wodą z użyciem łagodnego środka czyszczącego i nieabrazyjnej gąbki lub ściereczki.
UWAGA! Kategorycznie zabrania się używania metalowych gąbek, abrazyjnych środków czyszczących lub agresywnych chemikaliów, ponieważ może to uszkodzić powłokę ochronną. Nigdy nie myj części urządzenia w zmywarce do naczyń.
• Dokładnie wytrzyj wszystkie umyte akcesoria do sucha przed ponownym zamontowaniem ich w urządzeniu.
• Przetrzyj zewnętrzne powierzchnie urządzenia czystą, wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj do sucha.
• Dokonaj montażu urządzenia zgodnie z ilustrowaną instrukcją.
• Urządzenie jest gotowe do użycia.

UŻYTKOWANIE KOŃCÓWEK

Przygotowanie mięsa mielonego
1. Złóż urządzenie do przygotowania mięsa mielonego, kierując się schematami montażu

maszynki do mielenia mięsa.
UWAGA! Urządzenie należy ustawić na równej i stabilnej, poziomej powierzchni. Powietrze musi swobodnie przepływać do dolnej i bocznych części obudowy z silnikiem elektrycznym, aby zapewnić odpowiednią wentylację.
2. Połóż przygotowane kawałki mięsa na tacy załadowczej (1). Używaj mięsa bez kości, chrząstek i dużych ścięgien. Pokrój mięso na kawałki o wymiarach około 2×2×6 cm, aby swobodnie przechodziły przez szyjkę załadowczą (6).
UWAGA! Aby uzyskać najlepszą konsystencję mięsa mielonego i zmniejszyć obciążenie silnika, zaleca się używanie lekko podmarzniętego mięsa. Zapewni to równe cięcie i zapobiegnie nawijaniu się włókien na nóż.
3. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
4. Aby włączyć maszynkę do mielenia mięsa, w zależności od wymaganej mocy, ustaw przełącznik załączania/wyłączania/reversu (4) w pozycji «ON» lub «Slow».
5. Delikatnie naciskając na popychacz (10), wepchnij mięso do szyjki załadowczej (6) w celu przygotowania mięsa mielonego.

Przygotowanie kibbé (kebbe)
Kibbé (kebbe) to tradycyjna potrawa kuchni bliskowschodniej, przedstawiająca puste w środku rurki mięsne (osłonkę), wypełnione farszem i smażone na złoty kolor.
1. Złóż urządzenie, kierując się schematami montażu maszynki do mielenia mięsa do przygotowania kibbé.
UWAGA! Przed rozpoczęciem użytkowania specjalnej końcówki należy wcześniej przygotować farsz mięsny i mięso mielone na osłonkę (używając standardowego montażu maszynki do mielenia mięsa). Farsz należy usmażyć i schłodzić do temperatury pokojowej.
2. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej i ustaw przełącznik załączania/wyłączania/reversu (4) w pozycji «ON» lub «Slow».
3. Umieść przygotowaną mieszankę na osłonkę na tacy załadowczej (1) i podawaj ją płynnie do szyjki załadowczej (6) za pomocą popychacza (10).
4. W miarę wychodzenia pustej w środku rurki mięsnej odcinaj kawałki o potrzebnej długości (zaleca się 5–8 cm).
5. Ręcznie napełnij otrzymane kawałki wcześniej przygotowanym, ostudzonym farszem. Złącz szczelnie końce rurek, nadając wyrobom charakterystyczny kształt.
6. Usmaż uformowane kibbé w odpowiedniej ilości gorącego oleju roślinnego do czasu osiągnięcia gotowości.

Przygotowanie parówek/ kiełbasek
1. Złóż urządzenie, kierując się schematami montażu maszynki do mielenia mięsa do przygotowania parówek/kiełbasek.
2. Do przygotowania kiełbasek używaj osłonki naturalnej, uprzednio mocząc ją w ciepłej wodzie przez 10 minut. Naciągnij zmiękczoną osłonkę na końcówkę i zawiąż supeł na końcu osłonki.
3. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej i ustaw przełącznik załączania/wyłączania/reversu (4) w pozycji «ON» lub «Slow».
4. Umieść przygotowane mięso mielone na tacy załadowczej (1) i podawaj je płynnie do szyjki załadowczej (6) za pomocą popychacza (10).
5. W miarę wypływania mięsa mielonego delikatnie przytrzymuj i ściągaj osłonkę z końcówki, kontrolując gęstość napełnienia.
UWAGA! Nie napełniaj osłonki zbyt mocno, aby nie pękła podczas późniejszej obróbki termicznej lub przy przekręcaniu w celu podziału na pojedyncze kiełbaski.

USUWANIE ZATORÓW (FUNKCJA „REWERS")
Jeżeli w trakcie mielenia obrót ślimaka zwolnił lub ustał z powodu nagromadzenia się żył i gęstych fragmentów mięsa, skorzystaj z funkcji «REWERS».
1. Natychmiast wyłącz urządzenie, ustawiając przełącznik załączania/wyłączania/reversu (4) w pozycji «OFF», i odczekaj do całkowitego zatrzymania silnika.
UWAGA! Kategorycznie zabrania się aktywowania rewersu przed całkowitym zatrzymaniem ślimaka. Zaniedbanie tej zasady może doprowadzić do uszkodzenia napędu (silnika) maszynki do mielenia mięsa.
2. Ustaw przełącznik załączania/wyłączania/reversu (4) w pozycji «Rev». Ślimak zacznie obracać się w przeciwnym kierunku, wypychając zator z powrotem do szyjki załadowczej (6).
3. Po usunięciu zatora ustaw przełącznik załączania/wyłączania/reversu (4) w pozycji «OFF», odczekaj zatrzymania silnika, a następnie przywróć przełącznik załączania/wyłączania/reversu (4) do trybu roboczego «ON» lub «Slow».
UWAGA! Funkcja «Rewers» jest przeznaczona wyłącznie do pracy w trybie przygotowywania mięsa mielonego. Używanie rewersu z zamontowanymi nasadkami do kibbeh lub kiełbasek/parówek nie jest przewidziane.

DEMONTAŻ MASZYNKI DO MIELENIA MIĘSA
Demontaż maszynki do mielenia mięsa przeprowadza się w odwrotnej kolejności, zgodnie ze schematami podanymi w rozdziale «Montaż maszynki do mielenia mięsa do przygotowywania mięsa mielonego».

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

TRANSPORT. Urządzenie należy transportować dowolnym rodzajem transportu zamkniętego, z zastosowaniem zasad zabezpieczenia ładunku, które gwarantują zachowanie wyglądu towarowego wyrobu i/lub opakowania oraz jego dalsze bezpieczne użytkowanie. Należy również wykluczyć możliwość przenikania wilgoci na jakikolwiek rodzaj opakowania lub wyrobu podczas transportu dowolnym środkiem transportu. ZABRANIA SIĘ poddawania urządzenia uderzeniom podczas prac załadunkowo-wyładunkowych.
CZYSZCZENIE. Aby zapewnić higienę i przedłużyć żywotność urządzenia, ściśle przestrzegaj zasad czyszczenia po każdym użyciu.
UWAGA! Kategorycznie zabrania się mycia zdejmowanych metalowych części urządzenia w zmywarce do naczyń.
• Przed rozpoczęciem czyszczenia należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od sieci zasilania.
• Wszystkie części mające kontakt z żywnością podlegają obowiązkowemu myciu natychmiast po zakończeniu pracy.
• Przecieraj zewnętrzną część obudowy miękką, lekko wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj w wodzie ani nie podstawiaj pod bieżącą wodę. Nie dopuszczaj do przedostawania się wilgoci do środka otworów wentylacyjnych.
• Do czyszczenia elementów zdejmowanych używaj ciepłej wody (o temperaturze nieprzekraczającej 50°C) i łagodnego środka myjącego. Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia noża i siatek, ponieważ mają one ostre krawędzie.
• Po umyciu wytrzyj wszystkie części do sucha ręcznikiem.
PRZECHOWYWANIE. Urządzenie należy przechowywać w zamkniętym pomieszczeniu, w warunkach zapewniających zachowanie wyglądu towarowego wyrobu i jego dalsze bezpieczne użytkowanie. Przed odłożeniem urządzenia na przechowanie upewnij się, że jest ono całkowicie wysuszone.

POLSKI

ZASADY UTYLIZACJI URZĄDZENIA

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

WARUNKI GWARANCJI

Przy zakupie produktu wymagaj jego sprawdzenia w obecności i wypełnienia karty gwarancyjnej (pieczątka organizacjihandlowej, data sprzedaży i podpis sprzedawcy). Bez podawania niniejszej karty gwarancyjnej lub w przypadku jej niewłaściwego wypełniania roszczenia z tytułu wad nie są akceptowane, a naprawa gwarancyjna nie jest dokonywana. Kartę gwaran-cyjną należy okazywać przy każdym zgłoszeniu w centrum serwisowym w ciągu całego okresu gwarancji. Produkt został przyjęty na serwis tylko w pełnym komplecie. Okres gwarancji liczony jest od daty sprzedaży klientowi.
Prosimy zachować dokumenty potwierdzające datę zakupu produktu (fakturę lub paragon z kasy fiskalnej).
Warunkiem bezpłatnego serwisu gwarancyjnego produktu jest jego prawidłowa eksploatacja, nie wykraczająca poza osobiste potrzeby gospodarstwa domowego, zgodnie z wymaganiami instrukcji obsługi produktu, brak uszkodzeń mechanicznych i skutków nieostrożnego obchodzenia się z produktem. Gwarancją objęte są wszystkie wady produkcyjne i konstrukcyjne ujawnione w okresie gwarancyjnym. W tym okresie uszkodzone części podlegają bezpłatnej wymianie w gwarancyjnym centrum serwisowym.

GWARANCJA NIE OBOWIĄZUJE

Obowiązki gwarancyjne nie obejmują elementów eksploatacyjnych i materiałów (kartridże, źródła zasilania akumulatorowego, baterie itp.), a także naprawy lub wymiany części, które naturalnie zużywają się podczas użytkowania: noże, ruszty, ślimaki, leje zasypowe, nasadki, trzepaczki, dyski, tarki, pokrywy, haczyki, popychacze, wały do nasadek, osie napędu siekacza, kubki, uchwyty, wymienne płyty, sekcje demontowalne, koncentratory, siatki, torby, worki na kurz, szczotki, misy, kolby, uszczelki, filtry wymienne, węże, podstawki, rury teleskopowe, wieszaki, deski, rękawice, skrobaczki, serwetki, lejki, kabla ładowania, złącza, wtyczki, szampony, płyny itp.
1. Gwarancja nie obejmuje produktów z uszkodzeniami mechanicznymi zewnętrznymi.
2. Gwarancja nie obejmuje produktów z uszkodzeniami spowodowanymi przez:
• Niewłaściwą eksploatację, niedbałe obchodzenie się, niewłaściwe podłączenie, nieprzestrzeganie dołączonej instrukcji;
• Używanie środków czyszczących nieodpowiednich dla danego produktu, a także przekroczenie zalecanej dawki środków czyszczących;
• Zatkanie bojlera, rur, zaworu lub zbiornika na wodę osadami organicznymi, solnymi lub mineralnymi;
• Nieterminowe czyszczenie filtrów, worków na kurz i innych części oraz akcesoriów wymagających okresowego czyszczenia i wymiany;
• Dostanie się do środka obcych przedmiotów, cieczy, owadów, gryzoni itp.;
• Uszkodzenie przewodów elektrycznych;
• Podłączenie do sieci o napięciu różnym od określonego w instrukcji obsługi dla danego produktu lub z niezgodnością parametrów sieci zasilającej;
• Naprawę produktu przez osoby bez odpowiednich kwalifikacji, a także naruszenie warunków eksploatacji produktu;
• Wpływ wysokich temperatur zewnętrznych na części nietermoodporne produktu;
• Działania siły wyższej (pożar, powódź, piorun itp.);
• Wypadki, umyślne lub nieostrożne działania konsumenta lub osób trzecich.

POLSKI

3. Prace konserwacyjne okresowe zgodnie z instrukcją obsługi nie są objęte gwarancją.
4. Naprawa gwarancyjna nie zostanie wykonana, jeśli wcześniej naprawę produktu przeprowadzała osoba lub organizacja nieautoryzowana przez importera.
5. Przed włączeniem urządzenia dokładnie zapoznaj się z dołączoną instrukcją. Niezastosowanie się do warunków eksploatacji powoduje utratę prawa do naprawy gwarancyjnej.
6. Gwarancja nie obejmuje produktów używanych w celach przemysłowych i/lub komercyjnych.
7. Sprzedawany produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) bez niezbędnego doświadczenia lub wiedzy.
8. Firma nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenie sprzętu, urazy i zniszczenia mienia spowodowane błędnym wyborem produktu lub jego nieprawidłowym lubsamodzielnym montażem.

Producent: East Mark Global Limited, ChRL.

W sprawach serwisu gwarancyjnego prosimy o kontakt w miejscu zakupu urządzenia.

ROMÂNĂ



Vă rugăm să citiți cu atenție manualul înainte de a utiliza aparatul. Păstrați instrucțiunile, este posibil să aveți nevoie de ele în viitor.

Aparatul este destinat tocirii cărnii și altor tipuri de produse alimentare.
Acest aparat este destinat pentru uz casnic și în condiții similare, în special:
- în zonele de bucătării pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
- pe ferme agricole;
- de către clienți în hoteluri, moteluri și alte structuri de tip rezidențial;
- în pensiuni private.

Nu este potrivit pentru uz industrial.

Important! Aparatul achiziționat în sezonul rece, pentru a evita defecțiuni, înainte de a fi conectat la rețeaua electrică, trebuie lăsat să stea timp de cel puțin patru ore la temperatura camerei.

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvența nominală a curentului: 50 Hz
Putere nominală consumată: 400 W
Putere maxima*: 3000 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 defecțiunile în timpul utilizării.
• Atenție! Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate duce la potențiale vătămări corporale, deteriorarea produsului, prejudicii materiale sau afectarea sănătății utilizatorului.
• Înainte de a începe lucrul, asigurați-vă că în interiorul aparatului nu există materiale de ambalaj sau alte obiecte străine, a căror prezență poate cauza deteriorarea aparatului sau incendiu. Dacă pe baza produsului există autocolante – îndepărtați-le.
• Înainte de prima pornire, verificați dacă specificațiile tehnice ale produsului corespund parametrilor rețelei electrice.
• Când utilizați un prelungitor, asigurați-vă că puterea maximă admisibilă a cablului corespunde puterii aparatului.
• Aparatul nu este destinat pentru utilizare de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență de viață sau cunoștințe, dacă nu sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
• Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
• Fiți extrem de atenți dacă în apropierea aparatului în funcțiune se află copii.
• Utilizați și păstrați aparatul într-un loc inaccesibil copiilor.
• Nu lăsați aparatul pornit nesupravegheat.
• Inspectați aparatul înainte de fiecare utilizare. În cazul în care aparatul sau cablul de alimentare este deteriorat, nu îl conectați niciodată la rețea.
• Nu utilizați aparatul dacă cablul sau ștecherul este deteriorat, sau dacă aparatul însuși este deteriorat sau defect. Duceți-l la un centru de service.
• Repararea aparatului trebuie efectuată numai într-un centru de service autorizat. Nu reparați aparatul singur.
• În cazul deteriorării cablului de alimentare, înlocuirea acestuia, pentru a evita pericolele, trebuie efectuată de producător, serviciul de asistență sau personal calificat similar.
• Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, asigurați-vă că acesta este în stare oprită.
• Este interzisă conectarea aparatului la un temporizator sau la un alt dispozitiv care reglează automat pornirea/oprirea aparatului.

ROMÂNĂ

• Nu utilizați aparatul în încăperi cu umiditate ridicată (de exemplu, în baie).
• Pentru a evita electrocutarea, nu scufundați corpul aparatului în apă sau alte lichide. Dacă totuși a căzut în apă, nu atingeți corpul sub nicio formă, ci deconectați-l imediat de la rețeaua electrică.
• Nu utilizați aparatul cu mâinile ude. Nu conectați și nu deconectați cablul de alimentare cu mâinile ude. Acest lucru poate duce la electrocutare.
• Nu permiteți cablului electric să atârne peste marginea mesei sau deasupra suprafețelor fierbinți.
• Înainte de a muta, curăța sau efectua alte operațiuni de întreținere, lăsați aparatul să se răcească.
• Opriți aparatul și deconectați-l de la alimentare înainte de a schimba accesoriile sau când vă apropiați de piesele care se mișcă în timpul utilizării.
• Dacă nu utilizați aparatul, opriți-l din priză. Când opriți aparatul, nu trageți de cablul de alimentare, scoateți ștecherul cu grijă din priză.
• Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului, deoarece în timp acest lucru poate duce la ruperea acestuia. Întotdeauna desfaceți cablul de alimentare în timpul depozitării.
• Nu utilizați cablul de alimentare pentru a transporta produsul.
• Nu utilizați aparatul în scopuri neprevăzute în instrucțiuni. Nu utilizați în exterior.
• Aparatul trebuie păstrat astfel încât el și cablul de alimentare să nu fie expuse la temperaturi ridicate, umiditate și raze directe ale soarelui.
• Este interzisă utilizarea aparatului în scopuri industriale și comerciale.
• Folosiți mașina de tocat carne numai pentru procesarea produselor moi, decongelate, a cărnii fără oase, a legumelor și fructelor fără sâmburi. Nu utilizați niciodată aparatul pentru procesarea oaselor și a produselor dure, de exemplu, nuci și semințe în coajă. Rădăcinoasele, înainte de măcinare, trebuie tăiate în bucăți mici și înmuiate în apă timp de cel puțin 10 ore.
• Nu conectați aparatul la priză simultan cu alte aparate electrice.
• Așezați aparatul pe o suprafață uscată și tare. Este interzisă așezarea aparatului pe o suprafață fierbinte sau lângă aceasta (de exemplu, lângă o plită cu gaz, electrică sau un cuptor încins).
• Asigurați-vă că aparatul este așezat astfel încât orificiile de ventilație de pe carcasă să nu fie obstrucționate.
• Este interzisă deplasarea aparatului în timpul funcționării.
• Pentru a muta mașina de tocat carne, folosiți mânerul de transport.
• Nu opriți aparatul din priză în timpul funcționării.
• Este interzisă dezasamblarea aparatului în timp ce este conectat la rețea. Deconectați întotdeauna aparatul înainte de asamblare, montarea accesoriilor, dezasamblare și curățare.
• Înainte de a începe dezasamblarea aparatului, asigurați-vă că acesta este oprit, deconectat de la rețea și că motorul s-a oprit complet.
• Nu atingeți părțile mobile ale aparatului.
• ATENȚIE: Muchiile de tăiere ale cuțitului sunt ascuțite. Fiți atenți când manipulați cuțitul.
• Nu introduceți obiecte metalice sau alte obiecte în tava de încărcare.
• Împingerea alimentelor în gura de încărcare trebuie făcută exclusiv cu împingătorul furnizat în set. Este interzisă împingerea alimentelor cu degetele sau alte obiecte.
• În timpul lucrului cu aparatul, nu permiteți ca părul, eșarfa sau alte obiecte să atârne deasupra aparatului.
• Dacă rotirea șnecului mașinii de tocat carne s-a oprit sau este îngreunată, deconectați mai întâi aparatul de la rețea și abia apoi curățați șnecul și cuțitul de alimentele care blochează mișcarea.
• Este interzisă pornirea rotației inverse (revers) fără a aștepta oprirea completă a rotației directe a șnecului. În caz contrar, aparatul poate începe să emită zgomote neobișnuite, să vibreze, este posibilă formarea de scântei, ceea ce poate duce la deteriorarea mașinii de tocat carne.
• La sfârșitul lucrului, în camera mașinii de tocat carne poate rămâne o cantitate mică de

alimente, ceea ce nu reprezintă o defecțiune. La resturile de alimente se poate lipi puțin praf metalic negru. Nu consumați aceste resturi, aruncați-le.
• Nu supraîncărcați mașina de tocat carne. Dacă apare un blocaj, opriți imediat mașina de tocat carne și curățați șnecul și cuțitul de resturile de alimente.
• Timpul de funcționare continuă a mașinii de tocat carne nu trebuie să depășească 20 de minute. Faceți pauze în funcționare pentru a lăsa motorul să se răcească.
• Dacă sistemul de protecție împotriva supraîncălzirii motorului s-a activat, nu porniți aparatul până când acesta nu s-a răcit complet.
• Carcasa și accesoriile trebuie să rămână întotdeauna uscate și curate!
• Nu utilizați accesorii care nu sunt incluse în set.
ATENȚIE! În timpul primei porniri, aparatul poate emite un miros neplăcut de ars. Acest lucru este normal și se datorează arderii uleiului din fabrică!
• ATENȚIE: Nerespectarea măsurilor de precauție poate duce la deteriorarea aparatului, vătămări, electrocutare, scurtcircuit sau incendiu.
• Producătorul își rezervă dreptul de a aduce modificări minore în construcție, fără notificare, care nu afectează în mod esențial siguranța, funcționarea și funcționalitatea.
• Păstrați acest manual.

UTILIZAREA

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Înainte de prima utilizare a aparatului, citiți cu atenție aceste instrucțiuni pentru a asigura o funcționare sigură și eficientă a aparatului.
• Scoateți aparatul din ambalaj cu grijă. Îndepărtați toate materialele de transport, etichetele și foliile de protecție de pe suprafețele exterioare și interioare ale aparatului.
• Scoateți toate accesoriile furnizate în set. Spălați-le cu apă caldă folosind un detergent moale și un burete sau o cârpă neabrazivă.
NOTĂ. Este categoric interzis să folosiți bureți metalici, agenți de curățare abrazivi sau substanțe chimice agresive, deoarece acestea pot deteriora stratul de protecție. Nu spălați niciodată piesele aparatului în mașina de spălat vase.
• Uscați bine toate accesoriile spălate înainte de a le reinstala înapoi în aparat.
• Ștergeți suprafețele exterioare ale aparatului cu o cârpă curată și umedă, apoi uscați-le bine.
• Asamblați aparatul conform ghidului ilustrat.
• Aparatul este gata de utilizare.

UTILIZAREA ACCESORIILOR

Prepararea cărnii tocate

1. Asamblați aparatul pentru prepararea cărnii tocate, respectând schemele de asamblare ale mașinii de tocat carne.
ATENȚIE! Aparatul trebuie instalat pe o suprafață plană, stabilă și orizontală. Aerul trebuie să poată circula liber către părțile inferioară și laterale ale carcasei cu motor electric pentru a asigura o ventilație adecvată.
2. Puneți bucățile de carne pregătite pe tava de încărcare (1). Folosiți carne fără oase, cartilaje și fâșii mari. Tăiați carnea în bucăți de aproximativ 2×2×6 cm pentru a putea trece liber prin gâtul de încărcare (6).
NOTĂ. Pentru a obține cea mai bună consistență a cărnii tocate și pentru a reduce sarcina asupra motorului, se recomandă utilizarea cărnii ușor congelate. Acest lucru va asigura o tăiere uniformă și va preveni înfășurarea fibrelor în jurul cuțitului.
3. Conectați aparatul la rețeaua electrică.
4. Pentru a porni mașina de tocat carne, rotiți selectorul pornire/oprire/revers (4) în poziția «ON» sau «Slow», în funcție de puterea necesară.

5. Apăsând ușor cu împingătorul (10), împingeți carnea în gâtul de încărcare (6) pentru a prepara carnea tocată.

Prepararea kebbe
Kebbe este un preparat tradițional al bucătăriei din Orientul Mijlociu, reprezentând tuburi goale din carne (înveliș), umplute cu un interior și prăjite până devin aurii.
1. Asamblați aparatul, respectând schemele de asamblare ale mașinii de tocat carne pentru prepararea kebbe-ului.
NOTĂ. Înainte de a începe utilizarea accesoriului special, este necesar să pregătiți în prealabil umplutura de carne și carnea tocată pentru înveliș (folosind ansamblul standard al mașinii de tocat carne). Umplutura trebuie să fie prăjită și răcită la temperatura camerei.
2. Conectați aparatul la rețeaua electrică și rotiți selectorul pornire/oprire/revers (4) în poziția «ON» sau «Slow».
3. Puneți amestecul pregătit pentru înveliș pe tava de încărcare (1) și introduceți-l lin în gâtul de încărcare (6) cu ajutorul împingătorului (10).
4. Pe măsură ce tubul gol din carne iese, tăiați bucăți de lungimea necesară (recomandat 5–8 cm).
5. Umpleți manual bucățile obținute cu umplutura pregătită în prealabil și răcită. Uniți strâns marginile tuburilor, dând produselor forma caracteristică.
6. Prăjiți kebbe-urile formate în suficient ulei vegetal fierbinte până când sunt gata.

Prepararea cârnaților
1. Asamblați aparatul, respectând schemele de asamblare ale mașinii de tocat carne pentru prepararea cârnaților.
2. Folosiți pentru prepararea cârnaților un înveliș natural, pe care îl veți menține anterior în apă călduță timp de 10 minute. Trageți învelișul înmuiat pe accesoriu și legați un nod la capătul învelișului.
3. Conectați aparatul la rețeaua electrică și rotiți selectorul pornire/oprire/revers (4) în poziția «ON» sau «Slow».
4. Puneți carnea tocată pregătită pe tava de încărcare (1) și introduceți-o lin în gâtul de încărcare (6) cu ajutorul împingătorului (10).
5. Pe măsură ce carnea tocată avansează, țineți ușor și trageți învelișul de pe accesoriu, controlând densitatea umplerii.
NOTĂ. Nu umpleți învelișul prea strâns, pentru ca acesta să nu se spargă în timpul prelucrării termice ulterioare sau la răsucirea pentru separarea în cârnați individuali.

DEPANAREA BLOCAJELOR (FUNCȚIA «REVERS»)
Dacă în timpul tocirii rotirea șnecului a încetinit sau s-a oprit din cauza acumulării de fâșii și fragmente dense de carne, folosiți funcția «REVERS».
1. Deconectați imediat aparatul, rotind selectorul pornire/oprire/revers (4) în poziția «OFF», și așteptați oprirea completă a motorului.
ATENȚIE! Este categoric interzis să activați reversul înainte de oprirea completă a șnecului. Neatenția la această regulă poate duce la defectarea mecanismului de acționare (motorului) mașinii de tocat carne.
2. Rotiți selectorul pornire/oprire/revers (4) în poziția «Rev». Șnecul va începe să se rotească în direcția opusă, împingând blocajul înapoi în gâtul de încărcare (6).
3. După eliminarea blocajului, rotiți selectorul pornire/oprire/revers (4) în poziția «OFF», așteptați oprirea motorului, apoi readuceți selectorul pornire/oprire/revers (4) în modul de funcționare «ON» sau «Slow».
ATENȚIE! Funcția «Revers» este destinată exclusiv pentru funcționarea în modul de preparare a cărnii tocate. Utilizarea reversului cu accesoriile pentru kebbe sau cârnați/mici instalate nu este prevăzută.

DEMONTAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE
Demontarea mașinii de tocat carne se efectuează în ordinea inversă, în conformitate cu schemele prezentate în secțiunea «Asamblarea mașinii de tocat carne pentru prepararea cărnii tocate».

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

TRANSPORTARE. Aparatul trebuie transportat cu orice tip de mijloc de transport închis, aplicând regulile de fixare a încărcăturilor care asigură păstrarea aspectului comercial al produsului și/sau al ambalajului și exploatarea sa ulterioară în condiții de siguranță. De asemenea, excluzând posibilitatea pătrunderii umezelii în orice tip de ambalaj sau în produs în timpul transportului cu orice mijloc de transport.
ESTE INTERZIS ca aparatul să fie supus unor solicitări la șoc în timpul operațiunilor de încărcare-descărcare.
CURĂȚARE. Pentru a asigura igiena și a prelungi durata de viață a dispozitivului, respectați cu strictețe regulile de curățare după fiecare utilizare.
ATENȚIE! Este categoric interzisă spălarea pieselor metalice detașabile ale aparatului în mașina de spălat vase.
• Înainte de a începe curățarea, deconectați neapărat aparatul de la rețeaua electrică.
• Toate componentele care intră în contact cu alimentele trebuie spălate imediat după terminarea lucrului.
• Ștergeți partea exterioară a carcasei cu o cârpă moale, ușor umedă. Nu scufundați în apă și nu o puneți sub jet de apă. Nu permiteți pătrunderea umezelii în interiorul orificiilor de ventilație.
• Pentru curățarea elementelor detașabile, folosiți apă caldă (cu temperatura de maximum 50°C) și un detergent moale. Fiți atenți când curățați cuțitul și sitele, deoarece acestea au muchii ascuțite.
• După spălare, ștergeți toate componentele uscat cu un prosop.
DEPOZITARE. Aparatul trebuie depozitat într-un spațiu închis, în condiții care să asigure păstrarea aspectului comercial al produsului și exploatarea sa ulterioară în condiții de siguranță. Asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de a-l 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.
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 serviciul în garanție curat (șters și curățat, acolo unde este posibil).
Garantia acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate

în „Garanția 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

Obligațiile de garanție nu acoperă elementele consumabile și materialele (cartușe, surse de alimentare cu baterii, baterii etc.), precum și repararea sau înlocuirea părților care se uzează în mod natural în timpul utilizării: cuțite, grătare, șnecuri, guri de încărcare, accesorii, bătătoare, discuri, răzătoare, capacuri, cârlige, împingătoare, arbori pentru accesorii, axe de acționare a tocătorului, pahare, clești, plăci înlocuibile, secțiuni detașabile, concentratoare, plase, saci, colectoare de praf, perii, boluri, baloane, garnituri, filtre înlocuibile, furtunuri, suporturi, tuburi telescopice, cârlige, plăci, mănuși, răzuitoare, servețele, pâlnii, cablu de încărcare, conectori, fișe, șamponuri, lichide etc.

1. Garanția nu acoperă produsele cu daune mecanice externe.
2. Garanția nu acoperă produsele cu daune cauzate de:
• Utilizare incorectă, manipulare neglijentă, conectare incorectă sau nerespectarea instrucțiunilor atașate;
• Utilizarea agenților de curățare nepotriviți pentru acest produs, precum și depășirea dozei recomandate de agenți de curățare;
• Înfundarea boilerului, conductelor, supapei sau rezervorului de apă cu depuneri organice, săruri sau minerale;
• Curățarea întârziată a filtrelor, colectoarelor de praf și a altor părți și accesorii care necesită curățare și înlocuire periodică;
• Pătrunderea obiectelor străine, lichidelor, insectelor, rozătoarelor etc. în interiorul produsului;
• Deteriorarea cablurilor electrice;
• Conectarea la o rețea cu tensiune diferită de cea specificată în instrucțiunile de utilizare pentru acest produs sau cu parametri ai rețelei de alimentare neconformi;
• Repararea produsului de către persoane fără calificarea corespunzătoare, precum și nerespectarea condițiilor de utilizare a produsului;
• Expunerea la temperaturi externe ridicate a părților ne-rezistente la căldură ale produsului;
• Acțiuni de forță majoră (incendiu, inundație, fulger etc.);
• Accidente, acțiuni intenționate sau neglijente ale consumatorului sau ale terților.
3. Lucrările de întreținere periodică conform instrucțiunilor de utilizare nu sunt acoperite de garanție.
4. Repararea în garanție nu va fi efectuată dacă anterior produsul a fost reparat de o persoană sau organizație neautorizată de importator.
5. Înainte de a porni echipamentul, studiați cu atenție instrucțiunile atașate. Nerespectarea condițiilor de utilizare anulează dreptul la reparații în garanție.
6. Garanția nu acoperă produsele utilizate în scopuri industriale și/sau comerciale.
7. Produsul vândut nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) care nu au experiența sau cunoștințele necesare.
8. Compania nu este responsabilă pentru defectarea echipamentului, răniri și daune materialice cauzate de alegerea greșită a produsului sau de instalarea sa incorectă sau independentă.

Producător: East Mark Global Limited, RPC

Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.
Pentru întrebări legate de service în garanție, precum și pentru detectarea defecțiunilor, vă rugăm să contactați locul de cumpărare al acestui aparat.

ARESA®

Мы инженеры, а не маркетологи!

Пожалуйста, перед обращением в сервисные центры или перед тем, как написать отрицательный отзыв, просим вас связаться с нами!

У нас можно приобрести комплектующие к технике!

