

ARESA®



AR-2103

RUS Мясорубка

ENG Meat grinder

UA М'ясорубка

DE Fleischwolf

PL Maszynka do mielenia mięsa

RO Masina de tocat carne

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENG INSTRUCTION MANUAL

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO MANUAL DE UTILIZARE



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

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

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

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

Vielen Dank für Kaufen unserer Produktion.
Überzeugen Sie sich, dass im Garantieschein Stempel vom Geschäft, Unterschrift und Verkaufsdatum gestellt sind.

Vă mulțumim pentru achiziționarea produselor noastre.
Asigurați-vă că în cardul de garanție sunt aplicate ștampila magazinului, semnătura și data vânzării.

RUS

1. Загрузочный лоток.
2. Кнопка фиксатора горловины.
3. Кнопка включения/отключения.
4. Ручка
5. Отверстие для крепления.
6. Корпус с электродвигателем.
7. Толкатель.
8. Загрузочная горловина.
9. Шнек.
10. Решётка для крупного помола (7 мм).
11. Решётка для среднего помола (5 мм).
12. Решётка для мелкого помола (3 мм).
13. Фиксирующая гайка.
14. Режущий нож.
15. Насадка для приготовления колбасок/сосисок.
16. Насадка для приготовления кебе.

UA

1. Завантажувальний лоток.
2. Кнопка фіксатора горловини.
3. Кнопка включення / вимикання.
4. Ручка
5. Отвір для кріплення.
6. Корпус з електродвигуном.
7. Штовхальник.
8. Завантажувальна горловина.
9. Шнек.
10. Решітка для грубого помелу (7 мм).
11. Решітка для середнього помелу (5 мм).
12. Решітка для дрібного помелу (3 мм).
13. Фіксувальна гайка.
14. Ріжучий ніж.
15. Насадка для приготування ковбасок / сосисок.
16. Насадка для приготування кебе.

DE

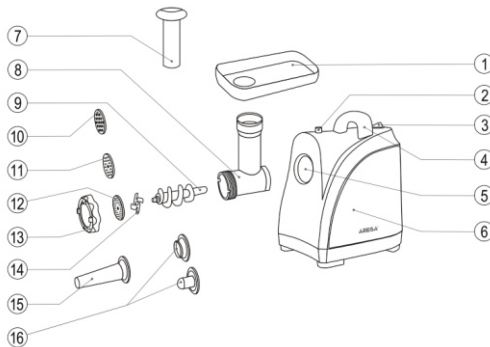
1. Aufgabeschurre.
2. Button für Befestigung der Halsung.
3. Button der Einschaltung/Ausschaltung.
4. Tragehenkel.
5. Befestigungsloch.
6. Gehäuse mit dem Elektromotor.
7. Stoßler.
8. Einzugstasche.
9. Schnecke.
10. Gittel für grobe Vormahlung (7 mm).
11. Gittel für mittlere Vormahlung (5 mm).
12. Gittel für kleine Vormahlung (3 mm).
13. Haltemutter.
14. Schneidmesser.
15. Ansatzstück für Zubereitung von Würstchen/Saucisichen.
16. Ansatzstück für Zubereitung vom Kebbe.

PL

1. Taca zasypowa.
2. Przycisk blokady szyjki.
3. Przycisk włączania/odłączania.
4. Uchwyt.
5. Otwór do mocowania.
6. Obudowa z silnikiem elektrycznym.
7. Popychacz.
8. Szyjka załadowcza.
9. Ślimak.
10. Kratka do mielenia grubego (7 mm).
11. Kratka do mielenia średniego (5 mm).
12. Kratka do mielenia drobnego (3 mm).
13. Nakrętka mocująca.
14. Nóż do cięcia.
15. Nasadka do robienia kiełbasek/parówek.
16. Nasadka do przygotowania kebbe.

ENG

1. Intake tray.
2. Button of fixator of neck.
3. Button of inclusion/exclusion.
4. Handle.
5. Hole for fastening.
6. Body with electric motor.
7. Pusher.
8. Intake chute.
9. Screw.
10. Coarse grinding grill (7 mm).
11. Middle grinding grill (5 mm).
12. Fine grinding grill (3 mm).
13. Fixing nut.
14. Cutting knife.
15. Sausage stuffer.
16. Kebber maker.



RO

1. Tava de alimentare.
2. Buton de fixare a tubului.
3. Buton pomire/oprire.
4. Manerul.
5. Orificiu pentru fixare.
6. Carcasa cu motorul.
7. Presator.
8. Tub de alimentare.
9. Ax melcat (meic).
10. Disc de tocat grosier (7 mm).
11. Disc de tocat mediu (5 mm).
12. Disc de tocat fin (3 mm).
13. Puiută de fixare.
14. Cuțit de tocat.
15. Accesoriu pentru cârnați.
16. Accesoriu pentru Kibbe.

КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ / KOMPLETTIERUNG / ANSAMBLU

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 - 1
 Насадка для приготовления кебе - 1
 Гарантийный талон - 1
 Руководство по эксплуатации - 1
 Упаковочная коробка - 1

ENG

- Meat grinder - 1
 Intake tray - 1
 Pusher - 1
 Intake chute - 1
 Srew - 1
 Grinding grill - 3
 Fixing nut - 1
 Cutting knife - 1
 Sausage stuffer - 1
 Kebber maker - 1
 Warranty card - 1
 Instruction manual - 1
 Gift box - 1

UA

- М'ясорубка - 1
 Завантажувальний лоток - 1
 Штовхач - 1
 Завантажувальна горловина - 1
 Шнек - 1
 Решітка для помелу - 3
 Фіксувальна гайка - 1
 Різальний ніж - 1
 Насадка для приготування ковбасок/сосисок - 1
 Насадка для приготування кебе - 1
 Гарантійний талон - 1
 Настанова з експлуатації - 1
 Пакувальна коробка - 1

DE

- Fleischwolf - 1
 Aufgabeschurre - 1
 Stoßler - 1
 Einzugstasche - 1
 Schnecke - 1
 Zerkleinerungsgitter - 3
 Haltemutter - 1
 Schneidmesser - 1
 Ansatzstück für Zubereitung von Würstchen/Saucisichen - 1
 Ansatzstück für Zubereitung vom Kebbe - 1
 Garantieschein - 1
 Bedienungsanleitung - 1
 Verpackungskarton - 1

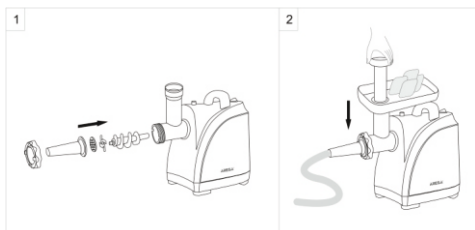
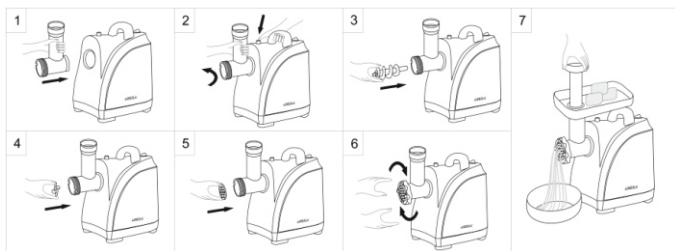
PL

- Maszynka do mielenia mięsa - 1
 Taca zasypowa - 1
 Popychacz - 1
 Szyjka załadowcza - 1
 Ślimak - 1
 Kratka do mielenia - 3
 Nakrętka mocująca - 1
 Nóż do cięcia - 1
 Nasadka do robienia kiełbasek/parówek - 1
 Nasadka do przygotowania kebbe - 1
 Karta gwarancyjna - 1
 Instrukcja obsługi - 1
 Opakowanie - 1

RO

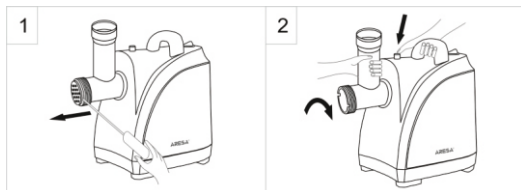
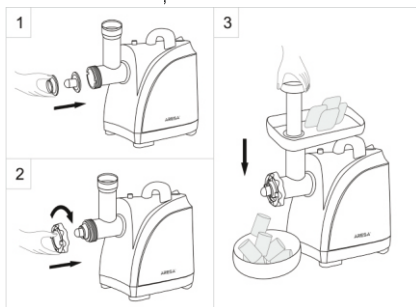
- Aparat de tocat carne - 1
 Tava de alimentare - 1
 Presator - 1
 Tub de alimentare - 1
 Ax melcat (meic) - 1
 Disc de tocat - 3
 Puiută de fixare - 1
 Cuțit de tocat - 1
 Accesoriu pentru cârnați - 1
 Accesoriu pentru Kibbe - 1
 Ambalaj individual - 1
 Manual de utilizare - 1
 Card de garanție - 1

- RUS** СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША
- ENG** MEAT GRINDER ASSEMBLING FOR MEAT PROCESSING
- UA** СКЛАДАННЯ М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ
- DE** MONTAGE DES FLEISCHWOLFES FÜR ZUBEREITUNG VOM HACKFLEISCH
- PL** MONTAŻ MASZYNYKI DO MIĘSA
- RO** ASAMBLAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE PENTRU PREGĂTIREA CARNEI TOCATE



- RUS** ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/СОСИСОК
- ENG** SAUSAGE PREPARATION
- UA** ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК/СОСИСОК
- DE** ANSATZSTÜCK FÜR ZUBEREITUNG VON WÜRSTCHEN/ SAUCISCHEN
- PL** PIECZENIE KIEŁBASEK/PARÓWEK
- RO** PREPARAREA CÂRNAȚILOR

- RUS** ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ
- ENG** KEBBE PREPARATION
- UA** ПРИГОТУВАННЯ КЕБЕ
- DE** ZUBEREITUNG VOM KEBBE
- PL** PRZYGOTOWANIE KEBBE
- RO** PREPARAREA KIBBE



- RUS** РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ
- ENG** MEAT GRINDER DISASSEMBLING
- UA** РОЗБИРАННЯ М'ЯСОРУБКИ
- DE** BESEITIGUNG VON VERSTOPFUNGEN
- PL** ROZBIERANIE MASZYNYKI DO MIĘSA
- RO** DEMONTAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE



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

Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

Данный прибор предназначен для измельчения мяса и других видов продуктов.

Для использования в домашнем хозяйстве, не подходит для промышленного использования.

Важно! Мясорубку, приобретенную 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 тока: 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 1700 Вт

Гарантийный срок в странах ЕАЭС

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упавших 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, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Используйте прибор вдали от детей. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры 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 поврежденной проволоки или сетевого шнура, ни в коем случае не включайте его.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен 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, автоматическому регулируемому включению/выключению 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 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.
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- 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, что бы он и сетевой шнур не подвергались воздействию высоких температур, влаги и прямых солнечных лучей.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.
- Сохраните данную инструкцию. Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов, мяса без костей, овощей и фруктов без косточек. Никогда не используйте прибор для переработки костей и твердых продуктов, например, костей, 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.
- Не тяните за шнур питания, не переключайте и не обматывайте его вокруг прибора.
- Устанавливайте прибор на сухую и твердую поверхность. Запрещается устанавливать прибор на горячую поверхность или рядом с таковой (например, рядом с газовой, электрической плитой или нагретой духовкой).
- Убедитесь, что прибор установлен таким образом, что вентиляционные отверстия на корпусе не заслонены.
- Запрещается передвигать прибор во время работы.
- Для перемещения мясорубки воспользуйтесь ручкой для переноски.
- Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что переключатель режимов находится в выключенном положении.
- По окончании работы выключите прибор, затем отключите его от сети и произведите очистку.
- Не выключайте прибор из сети во время работы.
- Запрещается разбирать прибор, если он подключен к сети. Всегда отключайте прибор перед сборкой, установкой аксессуаров, разборкой и очисткой. Также всегда отключайте прибор от сети, если он не используется.
- Прежде, чем приступить к разборке устройства, убедитесь, что он выключен, отключен от сети и двигатель полностью остановился.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- **ВНИМАНИЕ!** Режущие кромки ножа острые заточены. Будьте осторожны при обращении с ножом.
- Не вставляйте металлические или другие предметы в загрузочный лоток.
- Проталкивая 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 дожидаясь полной остановки прямого вращения шнека. В противном случае прибор может начать издавать необычный шум, вибрировать, возможно образование искр, что может привести к повреждению мясорубки.
- Используйте прибор только для переработки продуктов. Запрещено измельчать твердые продукты.
- По окончании работы в камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, что не является неисправностью. К остаткам продуктов может прилипать немного черной металлической пыли. Не употребляйте в пищу эти остатки, выбрасывайте их.
- Не пережаривайте мясорубку. При образовании зазора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек и нож от остатков продуктов.
- Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 10 минут. Делайте интервалы в работе, чтобы дать двигателю остыть.
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Корпус и принадлежности всегда должны оставаться сухими и чистыми!
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.

РУССКИЙ

Внимание! Во время первого включения прибор может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла!

ВНИМАНИЕ: Несоблюдение мер предосторожности может привести к порче прибора, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

Установите собранную мясорубку на твердую ровную поверхность. При этом убедитесь, что воздух может свободно подходить к нижней и боковым сторонам корпуса с электродвигателем для обеспечения достаточной вентиляции.

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

Примечание:

- Выбирайте постное мясо (без жира). Удалите все кости, хрящи и сухожилия.
 - Нарезайте мясо на кусочки размером около 2см*2см*6см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.
- Примечание: Рекомендуется использовать крупную решетку для первичной рубки мяса. Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды.

Внимание! Запрещается измельчать замороженное мясо.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/СОСИСОК

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

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

1. Чтобы подготовить мясорубку для приготовления кеббе, необходимо извлечь режущий нож и перфорированный диск из рабочего блока. Установите шнек длиной осью вперед, слегка поворачивая его, пока он не будет зафиксирован в корпусе электродвигателя. Возьмите насадки для приготовления кеббе и установите их на ось шнека таким образом, чтобы выступы вошли в пазы.

2. Продерживая насадку, плотно закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая его.

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

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

УСТРАНЕНИЕ ЗАСОРОВ

Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, выключите мясорубку, переведите кнопку включения/отключения в положение "OFF" (двигатель мясорубки должен прекратить работу). Переведите кнопку переключения режимов в положение "R" (реверс). Затем переведите кнопку включения/отключения в положение "R" (реверс) - шнек начнет вращаться в обратном (реверсивном) направлении, и засор будет устранен. После устранения засора верните кнопки в рабочее положение и можете продолжить работу как обычно.

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

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

РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

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

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

Чтобы легко отделить решетку, поместите отвертку между решеткой и камерой мясорубки, а затем отодвиньте решетку отверткой.

м количеством неабразивного средства, после чего

тщательно вымыть и высушить.

- Очистка прибора должна проводиться после каждого использования.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

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

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах. **ЧИСТКА.** **ВНИМАНИЕ!** Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине. Не используйте химикаты и абразивные вещества. После использования и перед очисткой извлеките вилку питания из розетки и дождитесь, пока прибор остынет. Перед очисткой переведите кнопку включения/отключения в положение "OFF" (двигатель мясорубки должен прекратить работу) и выключите прибор из сети. Разберите мясорубку и удалите остатки продуктов. Не ставьте прибор в воду. Не мойте прибор водой. Для очистки внутренней и внешней поверхности прибора и панели управления используйте мягкую, влажную тряпку. Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки лотка для продуктов, толкателя, загрузочной горловины, шнека, решётки, фиксирующей гайки, режущего ножа и насадок, входящих в комплект устройства. Хорошо прополощите, вытрите и просушите все части прибора. Следите за чистотой прибора и всех его составляющих. Перед использованием и хранением убедитесь, чтобы все части прибора были чистыми и сухими. Рекомендуется смазывать режущие детали растительным маслом. Очистка прибора должна проводиться после каждого использования.

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца).
Без представления 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 прудото, где это возможно).
Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

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



Информация о производителе

Изготовитель: Ситес Электрик Кампани Лимитед (18, Гуаншан Лу, Гуанчжоу, провинция Гуандунг, КНР)

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

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

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

ENGLISH



**Please read this instruction manual carefully before using the appliance.
Save the instruction manual as you may require it in future.**

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

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

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz

Power consumption: 1700 W

Warranty period in the European Union - twenty four months

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Before switching on the appliance for the first time please check if the technical specifications indicated on the unit correspond to the mains parameters.

- Do not use the appliance for any other purposes than described in this instruction manual.
- Do not use outdoors.
- Using an extension cord, make sure that the maximum permissible cable power corresponds to the power of the device.
- Do not disassemble the appliance when it is plugged to the power supply. Always unplug the appliance from the power supply before cleaning and when not in use.
- To prevent risk of electric shock and fire, do not immerse the appliance in water or any other liquids. If it has happened, unplug it immediately and check in service center.
- Before operation of the device make sure that there are no any packing materials inside the device, which presence can cause damage to the device or fire. If there are any stickers on the device, remove them.

ENGLISH

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - Do not leave the appliance switched on when not in use.
 - The body and the set should always be kept dry and clean!
 - Do not operate after malfunction or cord damage.
 - Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Check and repair the malfunctioning appliance in the nearest service center only.
 - Keep the cord away from sharp edges and hot surfaces.
 - Do not pull, twist, or wrap the power cord around the appliance.
 - Do not place the appliance near gas or electric oven or store at heated surface.
 - Avoid contacting with moving parts.
 - The blades are very sharp, so handle them with care.
 - Do not push products into the appliance with fingers while it is in operation. If food becomes lodged in the feeder tube, use the pusher to push it down. If this doesn't work, turn the motor off, unplug the unit, and then disassemble the appliance to remove remaining food.
 - When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by the hopper plate or head.
 - During the device operation don't let hair, scarf or other objects to hang over the device.
 - Do not fix the cutting blade and cutting plate when using KEBBE maker.
 - Do not grind hard food such as bones, nuts, ginger or other products with hard fiber.
 - When the circuit breaker activates, do not switch on.
 - Do not run the meat grinder continuously for longer than 10 minutes. Turn the unit off and let it rest for at least 10 minutes to cool down the motor, otherwise the motor may be damaged.
 - Be sure to turn the appliance off after each use. Make sure the motor stops completely before disassembling.
 - Do not overload the appliance with products.
 - Do not use accessories that are not included in the delivery.
- Attention! During the first use, the appliance can produce an unpleasant smell of burning. This is normal and is due to burnout of the factory oil.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.

OPERATION

ATTENTION!

Do not use grills or knives with a damaged working edge, covered with corrosion or contaminated. Before the first use wash all parts (except body) in warm soapy water. Before plugging in, ensure the appliance is switched off.

MEAT GRINDER ASSEMBLING FOR MEAT PROCESSING

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

MEAT PROCESSING

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

- Plug the meat grinder in and set the switch to the ON position.
- Place the meat on the intake tray and feed it into the meat grinder little by little with the pusher.
- After finishing work switch off the meat grinder and unplug it from outlet.

Attention! It's forbidden to process the frozen meat.

SAUSAGE PREPARATION

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

KEBBE PREPARATION

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

BLOCKAGE ELIMINATION

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

- The feed screw will start rotating in the opposite direction and will push out jammed food.
- If this does not help, unplug the meat grinder from the outlet, disassemble and clean it.

Note! Reverse mode is used only if the meat grinder is being operated for meat processing.

MEAT GRINDER DISASSEMBLING

Switch off the appliance and make sure that the motor has stopped completely.

- Unplug the appliance.
- Disassemble by reversing the assembling steps.

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

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

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

CLEANING: Remove meat.

- Wash each part in warm soapy water.
- Don't wash the metal parts of the meat grinder in the dishwasher!
- Do not wash all metal parts with hot water which temperature above 50 °C.
- After washing use dry discloth for cleaning the metal parts.

ENGLISH

- If the meat grinder won't be used for a long time, wipe all the metal parts.
- Do not use abrasives, chlorine containing substances or organic solvents.
- Do not immerse the motor housing in water, wipe it with a damp cloth.
- Wipe all the cutting parts with vegetable oil.

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

WARRANTY TERMS

When purchasing the product, ask for it to be checked in your presence. Without 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 in its pure form. The warranty covers all manufacturing and construction defects (except those listed in the "Warranty does not apply" section), identified during the warranty period. During this period defective parts, except consumables, are subject to free replacement in the warranty service center.

THE GUARANTEE DOES NOT COVER:

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

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



УКРАЇНСЬКА



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

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

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

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга: 220-240 В
Номінальна частота струму: 50 Гц
Номінальна споживана потужність: 1700 Вт

Гарантійний термін – дванадцять місяців

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломок під час використання. Неправильне поводження може призвести до поломики виробу, завдати матеріального збитку або заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Перед початком роботи переконайтесь, що всередині приладу немає пакувальних матеріалів та інших сторонніх предметів, наявність яких може призвести до пошкодження приладу або загоряння. Якщо на основі виробу є наклейки, – зніміть їх.
- Перед першим увімкненням перевірте, чи технічні характеристики виробу відповідають параметрам електромережі.
- При використанні подовжувача переконайтесь, що максимально допустима потужність кабелю відповідає потужності приладу.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зменшеними фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями чи за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не перебувають під контролем або не проінструктовані про використання приладу відповідно до інструкції.
- Використовуйте прилад далеко від дітей. Діти повинні бути під контролем, щоб не допустити гри із приладом.
- Будьте надзвичайно уважні, якщо поряд із працюючим приладом є діти.
- Використовуйте і зберігайте прилад у не доступному для дітей місці.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Оглядайте прилад перед кожним увімкненням. За наявності пошкодження приладу або мережного шнура у жодному разі не вмикайте його.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур або штепсельна вилка пошкоджені, а також якщо пошкоджені або несправний сам прилад. Віднесіть його до сервісного центру. Ремонт приладу має здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.
- При пошкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, мають проводити виготовлювач, сервісна служба або підібний кваліфікований персонал.
- Перед під'єднанням приладу до електромережі переконайтесь, що він перебуває у вимкненому стані.
- Забороняється підкидати прилад до таймера або іншого пристрою, що автоматично регулює вмикання/вимкнання приладу.
- Не використовуйте прилад у приміщеннях із підвищеною вологістю (наприклад, у ванній).
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте корпус приладу у воду або інші рідини. Якщо він усе ж таки потрапив у воду, у жодному разі не торкайтесь корпусу, а негайно відімкніть його від електромережі.

УКРАЇНСЬКА

- Не експлуатуйте прилад вологими руками. Не під'єднуйте і не від'єднуйте мережний шнур вологими руками. Це може призвести до ураження електричним струмом.
- Не допускайте звисання електричного шнура з краю столу або над гарчачими поверхнями.
- Вимикайте пристрій із розетки після використання, а також перед чистінням. Перед переміщенням, чистінням або проведенням інших дій з догляду дайте пристрою охолонути.
- Якщо не використовуєте прилад, вимкніть його з мережі. Вимикаючи прилад, не тягніть за шнур живлення, акуратно вийміть вилку з розетки.
- Не обмотуйте мережний шнур навколо приладу, бо з часом це може призвести до його зламу. Завжди розп'ямляйте мережний шнур на час зберігання.
- Не використовуйте прилад із метою, не передбаченою інструкцією. Не використовуйте поза приміщенням.
- Прилад повинен зберігатися так, щоб він і мережний шнур не нагрілися на дію високих температур, волоти та прямих сонячних променів.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання. Заборонено використовувати прилад із промисловою та комерційною метою.
- Збережіть цю інструкцію.
- Використовуйте м'ясорубку тільки для переробки м'яких, розморожених продуктів, м'яса без кісток, овочів та фруктів без кісточок. Ніколи не використовуйте прилад для переробки кісток і твердих продуктів, наприклад горіхів та насіння у шкаралупі. Корені перед перемелюванням необхідно порізати на невеликі шматочки та замочити у воді протягом як мінімум 10 годин.
- Не вмикайте прилад у розетку одночасно з іншими електроприладами.
- Не тягніть за шнур живлення, не перекручуйте і не обмотуйте його навколо приладу.
- Установлюйте прилад на суху і тверду поверхню. Забороняється встановлювати прилад на гарячу поверхню або поруч із такою (наприклад, поруч із газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою).
- Переконайтеся, що прилад установлений таким чином, що вентиляційні отвори на корпусі не затуплені.
- Забороняється пересувати прилад під час роботи.
- Для переміщення м'ясорубки користуйтеся рукою для перенесення.
- Перед під'єднанням м'ясорубки до електромережі переконайтеся, що перемикач режимів перебуває у вимкненому положенні.
- Після закінчення роботи вимкніть прилад, потім відімкніть його від мережі і проведіть очищення.
- Не вмикайте прилад із мережі під час роботи.
- Забороняється розбирати прилад, якщо він під'єднаний до мережі. Завжди відімкніть прилад перед складанням, установленням аксесуарів, розбиранням та очищенням. Також завжди відімкніть прилад від мережі, якщо він не використовується.
- Перш ніж почати розбирання пристрою, переконайтеся, що він вимкнений, відімкнений від мережі і двигун повністю зупинився.
- Не торкайтеся рухомих частин приладу.
- УВАГА: Різальні краї ножа сильно загострені. Будьте обережні під час поводження з ножем.
- Не вставляйте металеві або інші предмети у завантажувальний лоток.
- Поштоухувати продукти у завантажувальну горловину необхідно виключно штовхачем, що входить до комплекту постачання. Заборонено проштоухувати продукти пальцями або іншими предметами.
- Під час роботи з приладом не допускайте, щоб волосся, шпакль або інші предмети звисали над приладом.
- Якщо обертання шнека м'ясорубки припинилося або ускладнене, спочатку відімкніть прилад від мережі і тільки потім очистьте шнек і ніж від продуктів, які блокують рух.
- Забороняється вмикати зворотне обертання (реверс), не дочекавшись повної зупинки прямого обертання шнека. Інакше прилад може почати видавати незвичайний шум, вібравати, можливий є утворення іскор, що може призвести до пошкодження м'ясорубки.
- Використовуйте прилад тільки для переробки продуктів. Заборонено подрібнювати тверді продукти.
- Після закінчення роботи в камері м'ясорубки може залишитися незначна кількість продуктів, що не свідчить про несправність. До залишків продуктів може прилигнути трохи чорного металевого пилю. Не споживайте ці залишки, викидайте їх.
- Не переважуйте м'ясорубку. При утворенні засміченості негайно зупиніть м'ясорубку й очистьте шнек і ніж від залишків продуктів.
- Час безперервної роботи м'ясорубки не повинен перевищувати 10 хвилин. Робіть інтервали в роботі, щоб дати двигуну охолонути.
- Якщо спрацювала система захисту від перегріву двигуна, не вмикайте прилад, поки він повністю не охолоне.
- Корпус та приладдя завжди мають залишатися сухими та чистими!
- Не використовуйте приладдя, що не входить до комплекту постачання.
- Увага! Під час першого вмикання прилад може виділяти неприємний запах горілою. Це нормальне явище, пов'язане з вигоранням заводського мастила!
- УВАГА: Недотримання запобіжних заходів може призвести до псування приладу, травм, ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

УВАГА!

У жодному разі не використовуйте решітки і ножі з пошкодженим робочим краєм, покриті корозією або забруднені. Підготовка до експлуатації. Перед першим використанням м'ясорубки ретельно помийте всі деталі м'ясорубки, які контактують із продуктами, а потім витріть їх насухо.

СКЛАДАННЯ М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

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

ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

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

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

Примітка:

1. Вибирайте пісне м'ясо (без жиру). Видаліть усі кістки, хрящі та сухожилля.
 2. Нарізайте м'ясо на шматочки розміром близько 2см*2см*6см, щоб вони вільно проходили у завантажувальну горловину.
- Примітка: Рекомендується використовувати круну решітку для першого розмелювання м'яса. Для приготування деяких страв м'ясо необхідно прокрутити двічі. Увага! Забороняється подрібнювати заморожене м'ясо.

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

ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК І СИРОСІСОК

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

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

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

ПРИГОТУВАННЯ КЕБЕ

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

2. Приймучи насадку, щільно закрутіть фіксувальне кільце, не перетягуючи його.

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

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

УКРАЇНСЬКА

УСУНЕННЯ ЗАСМІЧЕНЬ

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

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

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

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

РОЗБИРАННЯ М'ЯСОРУБКИ

Переконайтеся, що двигун повністю зупинився, відак відімкніть м'ясорубку від електромережі.

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

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

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

ТРАНСПОРТУВАННЯ. Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом критого транспорту із застосуванням правил закріплення вантажів, що забезпечують збереження товарного виду виробу та/або упакування і його подальшу безпечну експлуатацію. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ наражати прилад на ударні навантаження під час вантажно-розвантажувальних робіт.

ЧИЩЕННЯ.УВАГА! Ніколи не мийте частини приладу в посудомийній машині. Не використовуйте хімікати і абразивні речовини. Після використання і перед очищенням витягніть вилку живлення з розетки і дочекайтеся, поки прилад охолоне. Перед очищенням переведіть кнопку включення / відключення в положення "OFF" (двигун м'ясорубки повинен припинити роботу) і вимкніть прилад з мережі. Розберіть м'ясорубку і видаліть залишки продуктів.

Не ставте прилад в воду. Чи не мийте прилад водою. Для очищення внутрішньої і зовнішньої поверхні приладу і панелі управління використовуйте м'яку, вологу ганчірку. Використовуйте засіб для миття посуду, м'яку губку для очищення лотка для продуктів, штовхача, завантажувального горловини, шнека, решіток, що фіксують гайку, ріжучого ножа і насадок, що входять в комплект пристрою. Добре прополощіть, витріть і просушіть всі частини приладу. Слідкуйте за чистотою приладу і всіх його складових. Перед використанням і зберіганням переконайтеся, щоб всі частини приладу були чистими і сухими. Рекомендується змачувати ріжучі деталі рослинним маслом. Очищення приладу повинна проводитися після кожного використання.

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

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

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

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

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

Виготовлювач: Ситес Електрик Кампані Лімітед, КНР

Інформацію про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакуванні.

З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.

Термін служби - тридцять шість місяців





Bitte lesen Sie das Bedienungsanleitung sorgfältig, wie man das Gerät benutzt. Bewahren Sie das Handbuch auf, Sie benötigen es möglicherweise in der Zukunft.

Dieses Gerät ist für Zerkleinerung von Fleisch und anderen Produkten bestimmt. Für Verwendung in der Haushaltswirtschaft, passt für betriebliche Verwendung nicht.

Wichtig! Den Fleischwolf, die in die kalte Jahreszeit gekauft ist, muss man zur Vermeidung des Betriebsausfalls bis zum Netzanschluss wenigstens vier Stunden bei der Raumtemperatur halten.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Normenspannung: 220-240 V
Bemessungsfrequenz: 50 Hz
Nennleistungsaufnahme: 1700 Watt

Garantiedauer in der Europäischen Union – vierundzwanzig Monaten

SICHERHEITSMASSNAHMEN BEI DER VERWENDUNG

- Man muss diese Anleitung von der Verwendung des Gerätes für Vermeidung der Störungen bei der Verwendung aufmerksam lesen. Die fehlerhafte Behandlung kann zur Brechung des Gerätes führen, materielle Schäden zufügen oder die Gesundheit des Benutzers schädigen.
- Vom Beginn der Arbeit muss man sich überzeugen, dass es innerhalb des Gerätes keine Verpackungsmaterialien und andere fremde Gegenstände gibt, das Vorhandensein welcher zur Verletzung des Gerätes oder der Verbrennung führen kann. Wenn es auf dem Gestell des Gerätes Kleben gibt, muss man diese entfernen.
- Von der anfänglichen Einschaltung muss man prüfen, ob technische Eigenschaften des Gerätes den Parametern des Spannungsnetzes entsprechen.
- Bei der Verwendung vom Verlängerungskabel muss man sich überzeugen, dass die maximal zulässige Leitung vom Kabel der Leistung des Gerätes entspricht.
- Das Gerät ist für die Verwendung von Personen (einschließlich Kinder) mit gesunkenen physischen, sinnlichen oder intellektuellen Fähigkeiten, oder beim Fehlen bei diesen der Erfahrung oder Kenntnissen, oder wenn diese sich unter der Kontrolle nicht befinden oder über die Verwendung des Gerätes von der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, nicht eingewiesen sind, nicht bestimmt.
- Man darf das Gerät in der Nähe mit den Kindern nicht verwenden. Lassen Sie die die Kinder zum Spiel mit dem Gerät nicht zu.
- Seien Sie sehr aufmerksam, wenn es neben dem arbeitenden Gerät sich Kinder befinden.
- Man muss das Gerät in der für die Kinder unzugänglichen Stelle verwende und bewahren.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät ohne Aufsicht nicht.
- Man muss das Gerät von jeder Einschaltung prüfen. Beim Vorhandensein der Verletzungen des Gerätes oder der Netzschnur kann man das Gerät nicht verwenden.
- Das darf das Gerät nicht verwenden, wenn Netzschnur oder Doppelschleifstecker verletzt sind, sowie auch wenn der Fleischwolf selbst verletzt oder fehlerhaft ist. Man muss ihn in das Servicezentrum bringen. Die Reparatur des Gerätes soll nur im autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden. Man darf das Gerät selbständig nicht reparieren.
- Im Fall der Verletzung der Netzschnur muss man diese mit der speziellen Netzschnur oder dem Set, der vom Hersteller oder Servicedienst gegeben war, ersetzen.
- Vom Anschließen des Gerätes zum Leiternetz muss man sich überzeugen, dass es sich im arbeitsfähigen Zustand befindet.
- Man darf das Gerät zum Timer oder der anderen Einrichtung, die automatisch Einschaltung/Ausschaltung des Gerätes regeln, nicht anschließen.
- Man darf das Gerät in Räumen mit der erhöhten Feuchtigkeit (zum Beispiel, im Badezimmer) verwenden.
- Zur Vermeidung vom elektrischen Schlag darf man die Gehäuse des Gerätes in das Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Wenn das Gerät in das Wasser gefallen war, darf man die Gehäuse nicht berühren! Man muss ihn augenblicklich von der Netzspannung freischalten.
- Man kann das Gerät mit feuchten Händen nicht verwenden. Man darf die Netzschnur mit feuchten Händen nicht anschließen oder abziehen. Es kann zum elektrischen Schlag führen.
- Man darf den Übergang der Leitungsschnur vom Rand des Tisches oder ob heißen Oberflächen nicht zulassen.
- Man muss das Gerät aus der Anschlussdose nach der Verwendung und von der Reinigung abschalten. Von der Bewegung, der Durchführung der Reinigung oder anderen Handlungen muss man warten, bis Gerät kalt wird.
- Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, muss man es außer Betrieb setzen. Bei der Außerbetriebsetzung muss man die Netzschnur nicht ziehen, sondern sorgfältig den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Man kann die Netzschnur herum das Gerät nicht umpinnen, das es mit der Zeit zum Bruch führen kann. Während der Bewahrung muss man die Netzschnur immer glattmachen.
- Man darf die Netzschnur für Übertragung des Gerätes nicht verwenden.
- Man darf das Gerät in Zielen, die von dieser Betriebsanleitung nicht vorgesehen sind, nicht verwenden. Man darf das Gerät im Freien nicht verwenden.
- Das Gerät muss man so bewahren, damit es und die Netzschnur dem Einfluss von hohen Temperaturen, Feuchtigkeit und direkten Sonnenstrahlen nicht affiziert war.
- Das Gerät ist nur für häusliche Verwendung bestimmt. Man darf das Gerät in betrieblichen und kommerziellen Zielen nicht verwenden.
- Man muss diese Betriebsanleitung bewahren.
- Man kann den Fleischwolf nur für Überarbeitung von weichen, entfrostenen Produkten, Fleisch ohne Knochen, Gemüsen und Obst ohne Fruchtkernen bestimmt. Man darf das Gerät niemals für Überarbeitung von Knochen und derben Produkten, wie Knochen, Nüsse und Körnern in der Schale bestimmt. Die Gemüsekräuter von der Zerkleinerung muss man auf kleine Stücke einschneiden und diese im Wasser wenigstens 10 Stunden nass machen.
- Man darf das Gerät in die Anschlussdose gleichzeitig mit anderen Geräten nicht einschalten.
- Man darf die Netzschnur hinter sich her nicht ziehen, diese auf die Gehäuse des Gerätes nicht aufrollen und überdehnen.
- Man muss das Gerät auf die trockene und feste Oberfläche stellen. Man darf das Gerät auf die heiße Oberfläche oder in der Nähe zu solcher Oberfläche (zum Beispiel, neben dem Gas-, Elektroherd oder dem erwärmten Backofen) stellen.
- Man muss sich überzeugen, dass das Gerät auf solche Weise eingestellt ist, dass die Entgasungsöffnungen auf dem Gehäuse nicht verdeckt sind.
- Man darf da Gerät während der Arbeit nicht bewegen.
- Für Vertragen des Fleischwolfes muss man Tragegriff verwenden.
- Vom elektrischen Anschluss des Fleischwolfes muss man sich überzeugen, dass der Betriebsartenwahlschalter sich im ausgeschalteten Zustand befindet.
- Bei der Beendigung der Arbeit muss man das Gerät ausschalten, dann es spannungslos schalten und Reinigung durchführen.
- Man darf das Gerät während der Arbeit nicht ausschalten.
- Man darf das Gerät nicht abmontieren, wenn es an das Netz angeschlossen ist. Man muss immer das Gerät von der Montage, Montage von Zubehörteilen, Abmontierung und Reinigung immer spannungslos schalten. Man muss das Gerät immer spannungslos schalten, wenn es nicht verwendet wird.
- Bevor sich an das Beginnen des Gerätes nehmen, muss man sich überzeugen, dass es abgeschaltet, spannungslos geschaltet ist und der Motor nicht läuft.
- Man kann keine beweglichen Teile des Gerätes berühren.
- ACHTUNG: Die Schneidkanten des Messers scharf geschleift sind. Seien Sie bei der Handhabung mit dem Messer sehr aufmerksam.
- Man kann keine metallische oder andere Gegenstände in die Aufgabeschurre stecken.
- Produkte in die Aufgabeschurre muss man ausschließlich mit Hilfe vom Stößler, der sich zum Lieferumfang gehört, durchschieben. Man darf Produkte mit Hilfe von Fingern oder anderen Gegenständen nicht durchschieben.
- Während der Arbeit mit dem Gerät darf man nicht zulassen, damit kein Haar, Schaal oder andere Gegenstände über dem Gerät hängen.
- Wenn die Drehbewegung von der Schnecke des Fleischwolfes zur Erde gekommen war oder erschwert ist, muss man zuerst das Gerät spannungslos schalten und nur dann sie Schnecke und den Messer von Produkten, die die Bewegung blockieren, reinigen.
- Man darf die Gegendrehung (Rückführung) einschalten, wenn die vollständige Beendigung der direkten Drehbewegung der Schnecke nicht erreicht war. Im entgegengesetzten Fall kann das Gerät als unnormale Gerätm editieren, vibrieren, können Funken entstehen, was zur Verletzung des Fleischwolfes führen kann.
- Man kann das Gerät ausschließlich für Überarbeitung von Produkten verwenden. Man darf keine harten Produkte zerkleinern.
- Nach der Beendigung der Arbeit kann in der Kammer des Fleischwolfes eine kleine Menge von Produkten bleiben, was kein Fehler gibt. Zu den Resten von Produkten kann eine kleine Menge vom schwarzen metallischen Staub klebenbleiben. Diese Reste darf man nicht genießen. Sie müssen geworfen werden.
- Man darf den Fleischwolf nicht überlasten. Bei der Bildung der Verstopfung muss man augenblicklich stoppen und die Schnecke und den Messer von den Produktenresten reinigen.
- Die Zeit der kontinuierlichen Arbeit des Fleischwolfes soll nicht 10 Minuten übersteigen. Man muss Intervalle in der Arbeit machen, damit der Motor kalt wurde.
- Wenn das System des Schutzes von der Motorüberhitzung aktiviert war, soll man das Gerät nicht einschalten, wenn es nicht kalt war.

DEUTSCH

- Gehäuse und alle Zubehörteile sollen immer trocken und sauber werden!
 - Man darf keine Zubehörteile, die sich zum Lieferumfang nicht gehören, verwenden.
- Achtung! Während der ersten Einschaltung kann das Gerät eine Ausdünstung des Brandgeruchs ausdunsten. Das ist eine normale Erscheinung und ist mit dem Abbrennen vom Betriebsöhl verbunden!

ACHTUNG: Die Nichtbeachtung von Sicherheitsmaßnahmen kann zur Verletzung des Gerätes, Traumen, Stromschädigung, Kurzschluss oder der Verbrennung führen.

VERWENDUNG

Achtung! Keinesfalls darf man Gitter und Messern mit der verletzten Arbeitenden, die mit der Korrosion verdeckt oder verschmutzt sind, verwenden.

Vorbereitung zur Verwendung. Von der ersten Verwendung des Fleischwolfes muss man vorsichtig alle Details des Fleischwolfes, die mit den Produkten kontaktieren, waschen, und dann diese trockenreiben.

MONTAGE DES FLEISCHWOLFES FÜR ZUBEREITUNG VOM HACKFLEISCH

- 1.Man muss die Kammer des Fleischwolfes halten, diese in die Öffnung für Befestigung auf dem Gehäuse entgegen der Uhrzeigerichtung stecken und bis zum Moment der Fixierung drehen.
- 2.Man muss auf den Button der Fixierung drücken, die Kammer des Fleischwolfes bis zum Schnalzen drehen. Jetzt ist die Kammer des Fleischwolfes zuverlässig zu ihrem Gehäuse gefestigt. Man muss die Kammer des Fleischwolfes etwas wiegen, um sich zu überzeugen, dass diese gut gefestigt ist.
- 3.Weiter muss man die Schnecke in die Kammer des Fleischwolfes mit dem langen Ende innerlich stecken. Man muss etwas die Schnecke drehen, um diese im Gehäuse des Fleischwolfes zu befestigen.
- 4.Man muss den Messer auf die Passungsstelle der Schnecke mit der Schneideseite nach außen ziehen. Wenn der Messer falsch eingestellt war, wurde das Fleisch nicht zerkleinert.
- 5.Weiter muss man die große oder mittlere Gitter nach dem Messer montieren und sich überzeugen, dass sie Ansätze auf der Kammer sich mit den Schnitten des Gitters zusammenfallen.
- 6.Man muss das Gitter (auf Zentrum drückend mit einem Finger die Haltemutter mit der anderen Hand dicht ziehen. Man muss die Haltemutter nicht zu fest ziehen.
- 7.Oben auf die Einzugs tasche der Kammer des Fleischwolfes auf die Aufgabeschurre montieren und diese befestigen.

ZUBEREITUNG VOM HACKFLEISCH

Man muss den gesammelten Fleischwolf auf die feste glatte Oberfläche stellen. Dabei muss man sich überzeugen, dass die Luft zu unteren und seitlichen Wänden der Gehäuse mit dem Elektromotor für Gewährleistung der genügenden Lüftung frei durchgehen kann.

Man muss den Fleischwolf ans Netz anschließen. Auf die Aufgabeschurre muss man die vorbereitete Fleischstücke anlegen.

Bemerkungen:

- Man muss das magere Fleisch (ohne Fett) verwenden. Alle Knochen, Gerisse und Sehnenverläufe entfernen.
- Man muss das Fleisch auf Stücke mit den Größen etwa 2cm*2cm*6cm schneiden, damit diese frei in die Einzugs tasche kommen.

Bemerkung: Es wird empfohlen grobe Gittern für primäre Scheidung des Fleischens zu verwenden. Für Zubereitung von einigen Gerichten muss man das Fleisch zweimal drehen.

Achtung! Man darf gefrorenes Fleisch nicht zerkleinern.

Man soll den Button für Umschalten der Regime und den Button der Einschaltung/Abschaltung in die Lage „ON“ stellen. Mit Hilfe von Stößern die Fleischstücke in die Einzugs tasche durchschieben. Nach der Beendigung der Arbeit muss man den Button der Einschaltung/Abschaltung in die Lage „OFF“ stellen, den Fleischwolf spannungslos schalten und seine Reinigung durchführen.

ANSATZSTÜCK FÜR ZUBEREITUNG VON WÜRSTCHEN/SAUCISCHEN

Um den Fleischwolf zur Zubereitung von Würstchen zu vorbereiten, muss man folgende Handlungen vornehmen:

- 1.Man muss die Schnecke mit der langen Achse nach vorne stellen und diese etwas drehen, bis diese im Gehäuse des Elektromotors befestigt wurde. Man muss den Schneidmesser auf die Schnecke auf die Schnecke mit den Scheideenden nach außen stellen. Dann stellen Sie das Ansatzstück für grobe Vermahlung einstellen.
- 2.Nehmen Sie weiter das Ansatzstück für Zubereitung von Würstchen und stellen dieses auf die Achse der Schnecke auf solche Weise ein, damit die Ansätze in die Riefen kommen. Halten Sie das Ansatzstück, dicht ziehen Sie den Spannung, aber muss man ihn nicht überziehen.

ZUBEREITUNG VOM KEBBE

- 1.Um den Fleischwolf für Zubereitung vom Kebbe verwenden, muss man den Schneidmesser und die durchlochte Scheibe aus dem Arbeitsblock herausnehmen. Weiter muss man die Schnecke mit der langen Achse nach vorne stellen und diese etwas drehen, bis diese im Gehäuse des Elektromotors befestigt wurde. Nehmen Sie das Ansatzstück für Zubereitung vom Kebbe auf die Achse der Schnecke auf solche Weise ein, damit die Ansätze in die Riefen kommen.
- 2.Man muss die Ansätze halten, den Spannung dicht ziehen, aber muss man ihn nicht überziehen.
- 3.Weiter muss man zylindrische Röhren einschneiden, Kebbe zubereiten und diese in der Fritüre zubereiten.

ACHTUNG: das Ansatzstück für Zubereitung vom Kebbe muss man nur mit dem früher zubereiteten Hackfleisch verwenden. Man muss die ganze Fleischstücke mit der Verwendung vom Ansatzstück für Zubereitung vom Kebbe nicht zerkleinern.

BESEITIGUNG VON VERSTOPFUNGEN

Wenn es während der Arbeit des Fleischwolfes das Fleisch innerhalb der Kammer sich versteckt hat, muss man den Fleischwolf spannungslos schalten, den Button der Einschaltung/Ausschaltung in die Lage „OFF“ umschalten (der Motor des Fleischwolfes soll seine Arbeit beenden). Weiter muss man den Button der Umschaltung von Regimen in die Lage „R“ (Revers) drehen. Dann soll man den Button der Einschaltung/Ausschaltung in die Lage „R“ (Revers) umschalten – die Schnecke beginnt sich in der entgegengesetzten Richtung (Reversrichtung) drehen und die Verstopfung wurde beseitigt.

Nach der Beseitigung der Verstopfung muss man die Buttons in die Arbeitsstellung stellen und die Arbeit wie gewöhnlich fortsetzen.

Wenn ist es unmöglich die Verstopfung zu beseitigen, muss man den Fleischwolf spannungslos schalten, ihn demontieren und die Verstopfung manuell beseitigen.

Achtung! Die Funktion Revers muss man ausschließlich bei der Arbeit des Fleischwolfes im Regime der Zubereitung vom Hackfleisch verwenden.

DEMONTAGE VOM FLEISCHWOLF

Man muss sich überzeugen, dass der Motor sich vollständig gestoppt ist und dann den Fleischwolf spannungslos schalten.

Um den Fleischwolf zu demontieren, muss man die im Abschnitt „Montage“ beschriebene Prozedur in der Rückwärtsverteilung durchführen. Kurz vor die Kammer zu demontieren, muss man den Button der Abnahme der Kammer vom Fleischwolf drücken. Dann muss man die Kammer vom Gehäuse des Fleischwolfes demontieren. Wenn Sie die Haltemutter manuell nicht demontieren können, so muss man die dazu bestimmten Werkzeuge verwenden.

Um die Gitter leicht abzusondern, muss man den Schraubendreher zwischen dem Gitter und der Kammer des Fleischwolfes stellen und dann das Gitter mit Hilfe vom Schraubendreher nach Seite ziehen.

TRANSPORT, REINIGUNG AND BEWAHRUNG

Transport. Der Transport des Geräts ist bei jeder Art von Transport mit der Anwendung von Regeln erforderlich

Befestigung von Ladungen, die die Erhaltung der Präsentation des Produktes und / oder der Verpackung und deren weiteren sicheren Betrieb gewährleisten.

Setzen Sie das Gerät während der Handhabung KEINE Schockbelastungen aus.

Reinigung. ACHTUNG! Waschen Sie niemals Teile des Geräts in der Spülmaschine. Verwenden Sie keine Chemikalien oder Scheuermittel.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Vor dem Reinigen den Ein- / Aus-Schalter in die Position „OFF“ stellen (der Motor des Mahlwerks muss aufhören zu arbeiten) und das Gerät vom Stromnetz trennen.

DEUTSCH

Zerlegen Sie den Fleischwolf und entfernen Sie alle übrig gebliebenen Produkte.

Stellen Sie das Gerät nicht in Wasser. Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser. Reinigen Sie das Innere und Äußere des Geräts und des Bedienfelds mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ein Geschirrspülmittel, einen weichen Schwamm zum Reinigen der Lebensmittelplatte, den Schieber, den Einfüllstutzen, die Schraube, die Gitter, die Befestigungsmutter, das Schneidmesser und die im Lieferumfang enthaltenen Anbauteile. Spülen Sie gründlich, wischen und trocknen Sie alle Teile des Geräts. Achten Sie auf Sauberkeit des Geräts und aller seiner Komponenten. Stellen Sie vor der Verwendung und Lagerung sicher, dass alle Teile des Geräts sauber und trocken sind. Es wird empfohlen, Schneidteile mit Pflanzenöl zu schmieren. Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Lagerung. Das Gerät muss in Räumen gelagert werden, in denen die Erhaltung einer Präsentation vorausgesetzt wird Produkt und seine weitere sichere Bedienung.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Zubehörteile vollständig getrocknet sind.

bevor Sie es speichern.

REGEL DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

Das Gerät und die Verpackungsmaterialien sollen mit dem niedrigsten Schaden für Umwelt in Übereinstimmung mit den Regeln der Abfallverwertung in Ihrem Region entsorgt werden.

BEDIENUNGEN DER GARANTIELEISTUNGEN

Beim Kaufen des Gerätes muss man seine Prüfung in Ihrer Gegenwart und Ausfüllung d er Garantiebrochüre (Stempel der Handelsorganisation, Datum des Verkaufs und Unterschrift des Verkäufers) anfordern.

Ohne Vorlage der Garantiebrochüre oder im Fall ihrer falschen Auffüllung werden keine Qualitätsbeanstandungen angenommen werden und Garantiereparatur nicht durchgeführt.

Die Garantiebrochüre muss man bei jedem Anruf an das Servicezentrum im Laufe der ganzen Garantiefrist vorlegen. Das Gerät nimmt man auf den Nachverkaufsservice nur im vollen Lieferumfang an. Die Garantiefrist beginnt vom Zeitpunkt des Verkaufs vom Gerät dem Käufer. Wir bitten Sie alle Dokumente, die das Datum vom Kaufen des Gerätes (Kassenzettel oder Warenzettel) bewahren.

Die Bedingung der kostenlosen Garantieleistung Ihres Gerätes ist seine ordnungsgemäße Verwendung, die hinter Rahmen der persönlichen Haushaltsbedarfe nicht kommt, in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Bedienungsanleitung, das Fehlen von mechanischen Verletzungen und Folgen der nachlässigen Behandlung mit dem Gerät. Die Garantie verbreitet sich auf alle Fertigungs- und Konstruktionsfehler, außer Fehler, die im Abschnitt „Garantie verbreitet sich nicht auf“ angegeben sind, die im Laufe der Garantiefrist festgestellt werden. In diese Periode liegen alle Fehlerteile, außer Fehler, die im Abschnitt „Garantie verbreitet sich nicht auf“ angegeben sind, dem kostenlosen Austauschen im Servicezentrum unter.

GARANTIE VERBREITET SICH NICHT AUF

- 1.Fehler, die von Umständen höherer Gewalt hervorgerufen sind.
- 2.Verletzungen des Gerätes, die vor der Verwendung des Gerätes in Zielen, die sich hinter Rahmen der persönlichen Haushaltsbedarfe kommen (das heißt, betriebliche oder kommerzielle Verwendung) kommen, hervorgerufen sind.
- 3.Verbrauchsmateriale und Zubehörteile.
- 4.Fehler, die von der Überlastung, nicht ordnungsgemäßen Verwendung, Eindringung von Flüssigkeiten, Staub, Insekten, fremden Gegenständen innerhalb des Gerätes hervorgerufen sind.
- 5.Die Geräte, die nicht in bevollmächtigten Servicezentren oder Garantiewerkstätten repariert waren.
- 6.Fehler, die Folge der Vornahme in die Konstruktion des Gerätes der Änderungen vom Benutzer selbst oder unsachgemäßen Austausch der Zubehörteilen hervorgerufen sind.
- 7.Verletzung der Anforderungen der Betriebsanleitung.
- 8.Falsche Einstellung der Versorgungsnetzspannung (wenn das notwendig ist).
- 9.Vornahme von technischen Veränderungen.
- 10.Mechanische Verletzungen, darunter in Folge der nachlässigen Behandlung, falschen Beförderung und Bewahrung, Fallen des Gerätes.
- 11.Verletzungen durch Verschulden von Tieren (darunter von Nagetieren und Insekten).

Hersteller: Sites Electric Kampanie Limited, VOLKSREPUBLIK CHINA

Information über Herstellungsdatum ist auf der Einzelverpackung angegeben.

In Fragen der Garantieleistungen sowie bei der Feststellung von Fehlern wenden Sie sich an das nächste Servicezentrum.



POLSKI



Przeczytaj uważnie instrukcję przed uruchomieniem maszyny!

Zachowaj instrukcję, możesz potrzebować ją w przyszłości.

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

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

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 W
Nominalna częstota prądu: 50 Hz
Nominalna skonsumowana potęga: 1700 Wt

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej - dwadzieścia cztery miesiące

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPLOATACJI

- Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia, aby uniknąć awarii podczas użytkowania. Niewłaściwe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia produktu, spowodować szkody materiale lub wyrządzić szkodę zdrowiu użytkownika.
- Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma materiałów opakowaniowych i innych przedmiotów, których obecność może spowodować uszkodzenie urządzenia lub pożar. Jeśli na podstawie wyroby są naklejki – usuń je.
- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy spełniają dane techniczne produktu parametry zasilania.
- Jeśli używasz przedłużacza, upewnij się, że maksymalna dopuszczalna moc kabla odpowiada mocy urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub, w przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie są poustruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

POLSKI

- Używaj urządzenia z dala od dzieci. Dzieci powinny być pod kontrolą, aby nie dopuścić gry z urządzeniem.
 - Należy być bardzo ostrożnym, jeśli w pobliżu pracującego urządzenia znajdują się dzieci.
 - Używać i przechowywać należy w miejscu niedostępnym dla dzieci.
 - Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
 - Sprawdzaj urządzenie przed każdym włączeniem. W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego, w żadnym wypadku nie należy go włączać.
 - Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzony przewód lub wtyczka, a także, jeśli jest uszkodzony lub nie działa samo urządzenie. Zanieś go do punktu serwisowego. Naprawy urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie naprawiaj urządzenie samodzielnie.
 - W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa powinien dokonać producent, punkt serwisowy lub podobny wykwalifikowany personel.
 - Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy się upewnić, że znajduje się w stanie wyłączonym.
 - Nie wolno podłączać urządzenia do timera lub innego urządzenia automatycznie regulującego włączanie/wyłączanie urządzenia.
 - Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach o podwyższonej wilgotności (np. łazienka).
 - Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać obudowy urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Jeśli jednak wpadł do wody, w żadnym wypadku nie dotykaj obudowy, należy natychmiast odłączyć go od sieci elektrycznej.
 - Nie należy eksploatować urządzenia mokrymi rękoma. Nie podłączaj ani nie odłączaj przewodu zasilającego mokrymi rękoma. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
 - Nie wolno dopuścić do zwisania przewodu elektrycznego z krawędzi stołu lub nad gorącymi powierzchniami.
 - Po użyciu, a także przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie z gniazdka. Przed przenoszeniem, przystąpieniem do czyszczenia lub innych czynności pielęgnacyjnych odczekaj do schłodzenia się urządzenia.
 - Jeśli nie korzystasz z urządzenia, należy wyłączyć go z sieci. Wyłączając urządzenie nie należy ciągnąć za przewód zasilający, należy delikatnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
 - Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia, ponieważ z czasem może to spowodować jego pęknięcie. Zawsze wyprostuj przewód na czas przechowywania.
 - Nie używaj przewodu zasilającego do przenoszenia wyrobu.
 - Nie należy używać urządzenia do celów nie przewidzianych instrukcją. Nie używać na zewnątrz pomieszczeń.
 - Urządzenie powinno być przechowywane tak, aby razem z przewodem zasilającym nie zostały narażone na działanie wysokich temperatur, wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego.
 - Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno używać urządzenia w celach przemysłowych i komercyjnych.
 - Zachowaj niniejszą instrukcję.
 - Maszynki do mięsa używaj tylko do przetwarzania miękkich, rozmrożonych potraw, mięsa bez kości, warzyw i owoców bez pestek. Nigdy nie używaj urządzenia do przetwarzania kości i twardych produktów spożywczych, takich jak kości, orzechy i nasiona w skorupkach. Korzenie przed zmieleniem należy pokroić na małe kawałki i zanurzyć w wodzie przez co najmniej 10 godzin.
 - Nie podłączaj urządzenia do gniazdka elektrycznego jednocześnie z innymi urządzeniami elektrycznymi.
 - Nie ciągnij za przewód zasilający, nie skręcaj go ani nie owijaj wokół urządzenia.
 - Zainstaluj urządzenie na suchej i twardej powierzchni. Nie instaluj urządzenia na gorącej powierzchni lub w pobliżu (na przykład w pobliżu kucharki gazowej, elektrycznej lub piekarnika).
 - Upewnij się, że urządzenie jest zainstalowane w taki sposób, aby otwory wentylacyjne w obudowie nie były zatkane.
 - Nie poruszaj urządzeniem podczas pracy.
 - Użyj uchwytu do przenoszenia, aby przesunąć maszynę do mięsa.
 - Przed podłączeniem maszyny do mięsa do sieci elektrycznej upewnij się, że przełącznik trybu znajduje się w pozycji wyłączanej.
 - Po zakończeniu wyłącz urządzenie, a następnie odłącz je od zasilania i wyczyść.
 - Nie odłączaj urządzenia od zasilania podczas pracy.
 - Nie demontuj urządzenia, jeśli jest podłączone do sieci. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed montażem, instalacją akcesoriów, demontażem i czyszczeniem. Zawsze wyłączaj urządzenie z gniazdka, gdy nie jest używane.
 - Przed demontażem urządzenia upewnij się, że jest wyłączone, odłączone od zasilania i silnik całkowicie się zatrzymał.
 - Nie dotykaj ruchomych części.
 - UWAGA: Krawędzie tnące noża są ostro zaostrzone. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia noża.
 - Nie wkładaj metalowych ani innych przedmiotów do bagażnika taca.
 - Żywność wepchnij tylko do szyki ładunkowej za pomocą dostarczonego popychacza. Zabrania się pchania jedzenia palcami lub innymi przedmiotami.
 - Podczas pracy z urządzeniem nie pozwól, aby włosy, szalik lub inne przedmioty zwisały nad urządzeniem.
 - Jeśli obrót ślimaka maszyny do mięsa zatrzymał się lub jest trudny, najpierw odłącz urządzenie od zasilania, a dopiero potem oczyść świder i nóż z produktów blokujących ruch.
 - Zabrania się włączania obrotu do tyłu (do tyłu) bez oczekiwania na całkowite zatrzymanie obrotu śruby do przodu. W przeciwnym razie urządzenie może zacząć wydawać nietypowe dźwięki, wibrować, mogą powstawać iskry, które mogą uszkodzić maszynę do mięsa.
 - Używaj urządzenia tylko do przetwarzania żywności. Zabrania się mielenia produktów stałych.
 - Pod koniec pracy niewielka ilość jedzenia może pozostać w komorze młynka do mięsa, co nie jest usterek. Pył z czarnego metalu może przyklejać się do resztek produktu. Nie jedz tych pozostałości, wyrzuć je.
 - Nie przeciążaj maszyny do mięsa. Jeśli dojdzie do zatkania, natychmiast zatrzymaj maszynę do mięsa i oczyść świder i nóż z resztek jedzenia.
 - Ciągła praca maszyny do mięsa nie powinna przekraczać 10 minut. Przerwa w pracy w celu ostygnięcia silnika.
 - Jeśli zadziałał system zabezpieczenia przed przegrzaniem silnika, nie włączaj urządzenia, dopóki nie ostygnie.
 - Obudowa i akcesoria muszą być zawsze suche i czyste!
 - Nie należy używać akcesoriów, które nie są dostarczone.
- Uwaga! Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i wiąże się z wypaleniem oleju fabrycznego!
- OSTRZEŻENIE:** Nieprzestrzeżenie tego środka ostrożności może spowodować uszkodzenie urządzenia, obrażenia ciała, porażenie prądem, zwarcie lub pożar.

EKSPLOATACJA

UWAGA!

W żadnym wypadku nie należy używać kratki i noże z uszkodzoną krawędzią roboczą, skorodowane lub zanieczyszczone. Przygotowanie do eksploatacji: Przed pierwszym użyciem maszyny do mięsa należy umyć wszystkie części maszyny do mięsa, które stykają się z produktami, a następnie wytrzeć je do sucha.

MONTAŻ MASZYNY DO MIĘSA

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

PRZYGOTOWANIE FARSZU

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

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

Uwaga:

- Wybieraj chude mięso (bez tłuszczu). Usuń wszystkie kości, chrząstki i ścięgna.
- Pokrój mięso na kawałki o wielkości około 2cm*2cm*6cm, by swobodnie przechodziły do szyjki załadowniczej.

Uwaga: Zaleca się używać dużą kratkę do wstępnego rozdrabniania mięsa. Do przygotowania niektórych potraw mięso należy przewinąć dwukrotnie.

Uwaga! Nie wolno rozdrabniać mięso mrożone.

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

PIECZENIE KIEŁBASEK/PARÓWEK

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

1. Ustaw ślimak długą osią do przodu, lekko obracając go, dopóki nie zostanie ustalony w korpusie silnika. Ustaw nóż do cięcia na ślimaka krawędzią tnącą na zewnątrz.. Ustaw kratkę do mielenia grubego.
2. Weź nasadkę do robienia kiełbasek i ustaw ją na osi ślimaka w taki sposób, aby zaczepy weszły w otwory.

Trzymając nasadkę mocno dokręć pierścien mocujący nie przeciągając go.

PRZYGOTOWANIE KEBBE

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

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

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

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

USUWANIE ZATORÓW

Jeśli podczas pracy maszyny do mięsa mięso zaczęło się wewnątrz aparatu, wyłącz maszynkę do mięsa, wciśnij przycisk włączenia/odłączenia w położeniu „OFF” (silnik maszyny do mięsa powinien przestać pracować). Przesław przycisk trybu pracy w pozycję „R” (rewers). A następnie przesław przycisk włączenia/odłączenia w pozycję „R” (rewers) - ślimak zacznie się obracać w kierunku przeciwnym (rewers), i problem będzie rozwiązany.

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

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

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

ROZBIERANIE MASZYNY DO MIĘSA

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

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

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

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

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

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

Po użyciu i przed czyszczeniem wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Przed czyszczeniem, wyłącz przycisk ON / OFF „OFF” (silnik szlifierka musi przestać pracować) i wyłączyć urządzenie z sieci. Zdemontuj maszynę do mielenia mięsa i usuń wszelkie reszki produktów. Nie umieszczaj urządzenia w wodzie. Nie myć urządzenia wodą. Do czyszczenia wnętrza i na zewnątrz urządzenia oraz panelu sterowania użyj miękkiej, wilgotnej szmatki. Zastosowanie detergentów do mycia naczyń, miękkiej zasobnik gąbki do środków czyszczących popychacz startowych krat szubowych szyi nakrętki mocującej, nóż tnący i dysk zawarty w urządzeniu. Dobrze splucz, wytrzyj i wysusz wszystkie części urządzenia.

Uważaj na czystość urządzenia i wszystkich jego komponentów. Przed użyciem i przechowywaniem należy się upewnić, że wszystkie części urządzenia są czyste i suche. Zaleca się smarowanie części tnących olejem roślinnym. Przyrząd należy czyścić po każdym użyciu.

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

ZASADY 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

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

GWARANCJA NIE OBOWIĄZUJE

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

Producent: Sites Electric Company Limited, Chiny.

Informacje na temat daty produkcji patrz na opakowaniu indywidualnym.

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





Păstrați manualul de utilizare, este posibil să aveți nevoie de acesta în viitor.

Acest aparat este destinat pentru mărunțirea cărnii și a altor tipuri de produse. Pentru uz casnic, nu este destinat pentru uz industrial.

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

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvența nominală a curentului: 50 Hz
Consum nominal de putere: 1700 W

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

MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Citii cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul pentru a evita deteriorarea acestuia în timpul utilizării. Manipularea incorectă poate duce la deteriorarea aparatului, provoca daune materiale sau afecta sănătatea utilizatorului.
 - Înainte de a începe lucrul, asigurați-vă că în interiorul aparatului nu există materiale de ambalare și alte obiecte străine, ceea ce poate duce la deteriorarea aparatului sau la incendiu.
 - Înainte prima pornire, verificați dacă specificațiile produsului corespund parametrilor sursei de alimentare.
 - La utilizarea unui cablu prelungitor, asigurați-vă că puterea maximă admisă a cablului corespunde puterii aparatului.
 - Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite să folosească aparatul de către persoana responsabilă pentru siguranța acestora.
 - Folosiți aparatul departe de copii. Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a preveni jocul cu aparatul.
 - Fiți foarte atent când copiii se află în apropierea aparatului.
 - Inspectați aparatul înainte de fiecare pornire. În caz de depistare a defectelor aparatului sau a cablului de alimentare, nu îl porniți în nici un caz.
 - Nu conectați aparatul la un temporizator sau la alt dispozitiv care controlează automat pornirile / opririle aparatului.
 - Nu utilizați aparatul în încăperi cu umiditate ridicată (de exemplu, într-o baie).
 - Folosiți aparatul de tocat carne numai pentru a prelucra alimentele moi, dezghețate, carnea fără oase, legume și fructe fără sămăburi. Nu folosiți niciodată aparatul pentru a prelucra oasele și produsele solide, cum ar fi oase, nuci și semințe în coajă. Plantele rădăcinoase înainte de mărunțire trebuie să fie tăiate în bucăți mici și înmuiate în apă timp cel puțin 10 ore.
 - Nu conectați aparatul în priză în timp ce utilizați alte aparate electrice.
 - Nu trageți cablul de alimentare, nu îl răsucliiți și nu îl înfășurați în jurul aparatului.
 - Plasați aparatul pe o suprafață uscată și tare. Nu instalați aparatul pe sau în apropierea unei suprafețe fierbinți (de exemplu, în apropierea unui aragaz electric sau cuptor încălzit).
 - Asigurați-vă că aparatul este instalat astfel încât să nu fie obstrucționate orificiile de ventilație de pe carcasă.
 - Nu mutați aparatul în timp ce acesta funcționează.
 - Folosiți mânerul de transport pentru a muta aparatul de tocat carne.
 - Înainte de a conecta aparatul de tocat carne la rețea, asigurați-vă că comutatorul este în poziția oprit.
 - La sfârșitul lucrului, opriți aparatul, apoi deconectați-l de la rețea și curățați-l.
 - Nu scoateți aparatul din priză în timpul funcționării.
 - Nu dezasamblați aparatul dacă acesta este conectat la rețea. Deconectați întotdeauna aparatul înainte de asamblare, instalare a accesoriilor, demontare și curățare. De asemenea, deconectați întotdeauna aparatul din priză atunci când nu îl utilizați.
 - Înainte de a demonta aparatul, asigurați-vă că acesta este oprit, deconectat de la priză și că motorul sa oprit complet.
 - Nu atingeți părțile mobile ale aparatului.
 - **ATENȚIE:** Marginile tăietoare ale cuțitului sunt ascuțite. Aveți grijă când manevrați cuțitul.
 - Nu introduceți obiecte metalice sau alte obiecte în tava de alimentare.
 - Împingeți produsele alimentare în tubul de alimentare numai cu împingătorul prevăzut. Este interzisă împingerea produselor cu degetele sau alte obiecte.
 - Nu lăsați părul, eșarfa sau alte obiecte să atârne peste aparat în timpul utilizării aparatului.
 - Dacă rotirea tubului aparatului de tocat s-a oprit sau este dificilă, deconectați mai întâi aparatul și apoi curățați melcul și cuțitul de produsele care blochează mișcarea.
 - Este interzisă pornirea rotirii inverse (revers), până când rotația directă a șurubului nu s-a oprit complet. În caz contrar, aparatul poate începe să producă zgomote neobișnuite, să vibreze, să se formeze scântei, ceea ce poate duce la deteriorarea aparatului de tocat carne.
 - Utilizați aparatul numai pentru prelucrarea alimentelor. Este interzisă mărunțirea produselor solide.
 - La sfârșitul operațiunii, o cantitate mică de produse poate rămâne în camera aparatului de tocat carne, ceea ce nu reprezintă o defecțiune. Praf de metal negru poate adera la reziduurile produsului. Nu mâncați resturile, aruncați-le.
 - Nu supraîncălziți aparatul de tocat carne. În caz de infundare, opriți imediat aparatul de tocat carne și curățați șurubul și cuțitul de resturile produsului.
 - Timpul de funcționare continuă a aparatului de tocat carne nu trebuie să depășească 10 minute. Faceți pauze pentru a permite motorului să se răcească.
 - Dacă protecția împotriva supraîncălzirii motorului sa declanșat, nu porniți aparatul până când acesta nu se răcește complet.
 - Mențineți întotdeauna carcasă și accesoriile uscate și curate!
 - Nu utilizați accesoriile care nu sunt incluse în ansamblu.
 - **ATENȚIE!** În timpul primei porniri, aparatul poate produce un miros neplăcut de scrum. Acest lucru este normal și este asociat cu arderea uleiului de la fabrică!
- ATENȚIE:** Nerespectarea măsurilor de precauție poate duce la deteriorarea aparatului, vătămarea, șocul electric, scurtcircuitul sau incendiul.

UTILIZAREA

ATENȚIE!

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

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

ASAMBLAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE PENTRU PREGĂTIREA CARNEI TOCATE

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

ROMÂNĂ

ATENȚIE!

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

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

ASAMBLAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE PENTRU PREGĂTIREA CARNEI TOCATE

1. Ținând camera aparatului de tocat carne, introduceți-o în orificiul de fixare pe carcasa și rotiți-o în sens invers acelor de ceasornic până când se va fixa.

2. După apăsarea butonului de fixare, rotiți camera aparatului de tocat carne până când auziți un clic. Acum, carcasa aparatului de tocat carne este bine fixată pe carcasa său. Clătiți ușor camera aparatului de tocat carne pentru a vă asigura că este bine fixată.

3. Introduceți melcul în camera aparatului de tocat carne cu capătul lung în interior. Răsuciți ușor melcul pentru fixarea acestuia în carcasa aparatului de tocat carne.

4. Instalați cuțitul pe melc cu partea tăietoare spre exterior. Dacă cuțitul este instalat incorect, carnea nu va fi mărunțită.

5. Instalați discul de tocat grosier sau mediu după cuțit, asigurați-vă că proeminențele din cameră coincid cu cele a discului.

6. Ținând discul (prin apăsarea în centru) cu un deget, strângeți strâns puiița de strângere cu cealaltă mână. Nu strângeți prea tare puiița.

7. Deasupra tubului de alimentare a camerei aparatului de tocat carne, instalați tava de alimentare și fixați-o.

PREPARAREA CARNEI TOCATE

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

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

Notă:

• Alegeți carne fără grăsime. Îndepărtați toate oasele, cartilajul și tendoanele.

• Taiăți carnea în bucăți de aproximativ 2cm*2cm*6cm în așa fel încât să treacă liber prin gura de alimentare.

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

Atenție! Nu tocați carnea congelată.

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

PREPARAREA CÂRNAȚILOR

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

1. Instalați melcul cu axa longitudinală înainte, rotindu-l ușor până când este fixat în carcasa motorului. Instalați cuțitul de tăiere pe melc cu marginile de tăiere spre exterior. Instalați discul pentru tocarea grosieră.

2. Luați accesoriul pentru prepararea cărnaților și puneți-l pe axul melcului astfel încât proeminențele să intre în caneluri.

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

PREPARAREA KIBBE

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

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

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

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

ELIMINAREA ÎNFUNDĂRIILOR

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

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

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

Atenție! Funcția inversă este utilizată exclusiv atunci când aparatul de tocat carne funcționează în modul de preparare cărnii tocate.

DEMONTAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE

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

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

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

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

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

CURĂȚARE

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

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

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

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

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

Clătiți bine, ștergeți și uscați toate părțile aparatului.

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

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

Se recomandă lubrifierea pieselor de tăiere cu ulei vegetal.

Aparatul trebuie curățat după fiecare utilizare.

ROMÂNĂ

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

ELIMINAREA APARATULUI

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

CONDIȚII DE GARANȚIE

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

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

Condiția de service gratuit în garanție a produsului este funcționarea sa corectă, în limitele uzului casnic, în conformitate cu cerințele din instrucțiunile de utilizare a produsului, lipsa deteriorării mecanice și efectele manipularii 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 „Garantia nu acoperă”), identificate în timpul perioadei de garanție. În această perioadă, piesele defecte, cu excepția consumabilelor, urmează să fie înlocuite gratuit în centrul de service în garanție.

GARANȚIA NU ACOPERĂ

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

Producător: Sites Electric Company Limited, RPC



Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.

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