



# ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

**МЯСОРУБКА**

Meat Grinder / Maszynka do mięsa / Ет тартатын / Mașină de tocat carne

**AR-2114**

Ваша **ARESA**

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







## Мы инженеры, а не маркетологи!

Наши траты на маркетинг менее 1% от оборота!

Мы не занимаемся широкой рекламой, так как считаем, что потребитель должен платить за надежный качественный прибор, а не за бренд!

Приобретая нашу технику, вы будете уверены, что каждый рубль, который вы потратили, вы отдали за качество и надежность!

# Мясорубка AR-2105

Описание товара:



Металлический режущий  
утолщенный медный  
мотор  
Цельнолитой  
металлический  
корпус  
СПРАВЛЮСЬ  
ДАЖЕ  
С ДИЧЬЮ!  
3000 Вт



# Комбайн AR-1711

Описание товара:



Справимся и с 50 кг картофеля!



# Кофемолка AR-3609

Описание товара:



Триммер  
для стрижки волос  
AR-1871 / AR-1872

Описание товара:



AR-1871



AR-1872

# МЯСОРУБКА / Meat Grinder / Maszynka do mięsa / Ет тартатын / Mașină de tocat carne **AR-2114**

Комплектность / Set:

## RUS

Мясорубка - 1  
Загрузочный лоток - 1  
Толкатель - 1  
Загрузочная горловина - 1  
Шнек - 1  
Решетка для помола - 3  
Фиксирующая гайка - 1  
Режущий нож - 1  
Насадки для приготовления  
сосисок - 3  
Насадка для приготовления  
кеббе - 1  
Инструкция по эксплуатации - 1  
Гарантийный талон - 1  
Упаковочная коробка - 1

## ENG

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

## KZ

Ет тартқыш - 1  
Тиеуші науа - 1  
Итергіш - 1  
Тиеуші мойын - 1  
Иірмек - 1  
Тартуға арналған тор - 3  
Бекіткіш сомын - 1  
Кесетін пышақ - 1  
Шұжық/сосискаларды  
дайындауға арналған  
қондырма - 3  
Кеббе дайындауға арналған  
қондырма - 1  
Қолдану жөніндегі нұсқаулық - 1  
Кепілдік талоны - 1  
Қаптама қорабы - 1



# МЯСОРУБКА / Meat Grinder / Maszynka do mięsa / Ет тартатын / Mașină de tocat carne **AR-2114**

Комплектность / Set:

## UA

М'ясорубка - 1  
Завантажувальний лоток - 1  
Штовхач - 1  
Завантажувальна  
горловина - 1  
Шнек - 1  
Решітка для помелу - 2  
Фіксувальна гайка - 1  
Різальний ніж - 1  
Насадка для приготування  
ковбасок/сосисок - 3  
Насадка для приготування  
кебе - 1  
Гарантійний талон - 1  
Настановка з експлуатації - 1  
Пакувальна коробка - 1

## PL

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

## RO

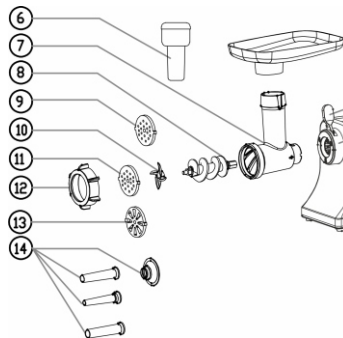
Aparat de tocat carne - 1  
Tava de alimentare - 1  
Presator - 1  
Tub de alimentare - 1  
Ax melcat (melc) - 1  
Disc de tocat - 3  
Piuliță de fixare - 1  
Cuțit de tocat - 1  
Accesoriu pentru cârnați - 3  
Accesoriu pentru Kibbe - 1  
Card de garanție - 1  
Manual de utilizare - 1  
Cutie de ambalare - 1







## Описание прибора/Item description



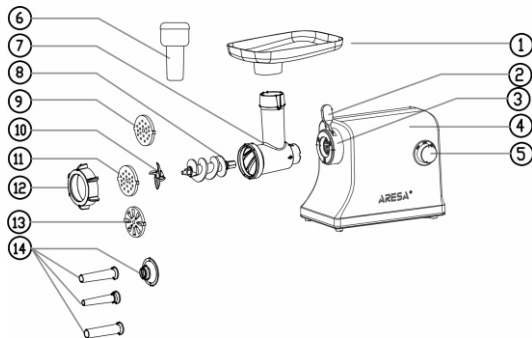
### RUS

1. Загрузочный лоток
2. Фиксатор загрузочной горловины
3. Посадочное место загрузочной горловины
4. Корпус с электродвигателем
5. Переключатель вкл/выкл/реверс
6. Толкатель
7. Загрузочная горловина
8. Шнек
9. Решетка для помола (4 мм)
10. Режущий нож
11. Решетка для помола (7мм)
12. Фиксирующая гайка
13. Решетка для рубленого мяса
14. Насадки для приготовления сосисок/колбасок, кеббе

### ENG

1. Loading tray
2. Loading chute lock
3. Loading chute seat
4. Body with electric motor
5. On/off/reverse switch
6. Pusher
7. Loading chute
8. Auger
9. Grinding grid (4 mm)
10. Cutting knife
11. Grinding grid (7 mm)
12. Locking nut
13. Grid for minced meat
14. Attachments for making sausages, kebbe

## Описание прибора/Item description



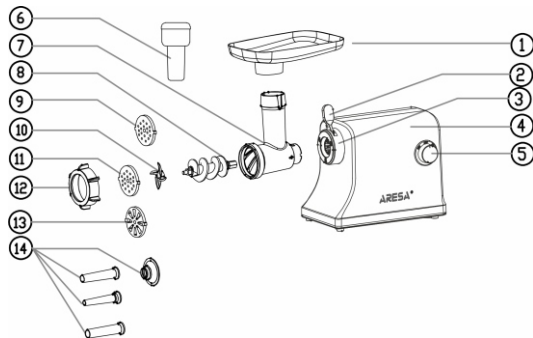
### UA

1. Завантажувальний лоток.
2. Фіксатор завантажувального отвору.
3. Посадочне місце завантажувального отвору.
4. Корпус з електродвигуном.
5. Перемикач вкл/викл/реверс.
6. Штовхач.
7. Завантажувальний отвір.
8. Шнек.
9. Решітка для помелу (4 мм).
10. Різальний ніж.
11. Решітка для помелу (7 мм).
12. Фіксуюча гайка.
13. Решітка для фаршу.
14. Насадки для приготування сосисок/ковбасок, кеббе.

### PL

1. Taca załadunkowa.
2. Blokada gardzieli załadunkowej.
3. Miejsce osadzenia gardzieli załadunkowej.
4. Obudowa z silnikiem elektrycznym.
5. Przełącznik wł./wył./rewers.
6. Pchacz.
7. Gardziel załadunkowa.
8. Ślimak.
9. Sito do mielenia (4 mm).
10. Nóż tnący.
11. Sito do mielenia (7 mm).
12. Nakrętka mocująca.
13. Sito do mięsa mielonego.
14. Akcesoria do produkcji kielbas, kebabów.

## Описание прибора/Item description



KZ

1. Жүктеу жәшігі.
2. Жүктеу тесігінің бекіткіші.
3. Жүктеу тесігінің орны.
4. Электр қозғалтқышы бар корпус.
5. Қосу/өшіру/кері басу ажыратуышы.
6. Итеруші.
7. Жүктеу тесігі.
8. Шнек.
9. Ұнтақтау торы (4 мм).
10. Кесу пішағы.
11. Ұнтақтау торы (7 мм).
12. Бекітпелі гаека.
13. Түтілген ет үшін тор.
14. Шұжық/колбаса, кеббе дайындау үшін қондырғылар.

RO

1. Tava de încărcare.
2. Fixatorul gurii de încărcare.
3. Locul de așezare al gurii de încărcare.
4. Carcasa cu motor electric.
5. Comutatorul pornire/oprire/revers.
6. Împingător.
7. Gura de încărcare.
8. Surubul transportor.
9. Grila de măcinare (4 mm).
10. Cutitul de tăiere.
11. Grila de măcinare (7 mm).
12. Piulița de fixare.
13. Grila pentru carne tocată.
14. Accesorii pentru prepararea cârnaților, chiftelelor kebbe.

RUS



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

**Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.**

Данный прибор предназначен для измельчения мяса и других видов продуктов..

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

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

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

Прибор не предназначен для промышленного или коммерческого применения.

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 400 Вт

Максимальная мощность\*: 3000 Вт

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

Гарантийный срок в странах ЕАЭС

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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

• Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора.

**ВНИМАНИЕ!** В случае неправильного использования прибора возможно получение потенциальных травм, поломка прибора, нанесение материального ущерба или причинение вреда здоровью пользователя.

- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждениям прибора или возгоранию. Если на основании изделия есть наклейки – снимите их.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Осматривайте прибор перед каждым включением. При наличии повреждений прибора или сетевого шнура, ни в коем случае не включайте его.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр.
- Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Перед подключением прибора к электросети удостоверьтесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Запрещается подключать прибор к таймеру или другому устройству, автоматически регулирующему включение/выключение прибора.
- Не используйте прибор в помещениях с повышенной влажностью (например, в ванной).
- Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Если он все же попал в воду, ни в коем случае не притрагивайтесь к корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
- Не эксплуатируйте прибор влажными руками. Не подсоединяйте и не отсоединяйте сетевой шнур влажными руками. Это может привести к поражению электрическим током.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- Выключить прибор и отсоединить его от питания перед сменой насадок или при приближении к частям, которые движутся при использовании.
- Если не используете прибор, выключите его из сети. Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.
- Не обматывайте сетевой шнур вокруг прибора, так как со временем это может привести к его излому. Всегда расправляйте сетевой шнур на время хранения.
- Не используйте сетевой шнур для переноски изделия.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Не использовать вне помещений.
- Прибор должен храниться так, чтобы он и сетевой шнур не подвергались воздействию высоких температур, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.
- Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов, мяса без костей, овощей и фруктов без косточки. Никогда не используйте прибор для переработки костей и твердых продуктов, например, орехов и семечек в скорлупе. Коренья перед перемалыванием необходимо порезать небольшими кусочками и замочить в воде в течение как минимум 10 часов.
- Не включайте прибор в розетку одновременно с другими электроприборами.

- Устанавливайте прибор на сухую и твёрдую поверхность. Запрещается устанавливать прибор на горячую поверхность или рядом с таковой (например, рядом с газовой, электрической плитой или нагретой духовкой).
- Убедитесь, что прибор установлен таким образом, что вентиляционные отверстия на корпусе не заслонены.
- Запрещается передвигать прибор во время работы.
- Для перемещения мясорубки пользуйтесь ручкой для переноски.
- Не выключайте прибор из сети во время работы.
- Запрещается разбирать прибор, подключенный к сети. Всегда отключайте прибор перед сборкой, установкой аксессуаров, разборкой и очисткой.
- Прежде, чем приступить к разборке устройства, убедитесь, что он выключен, отключён от сети и двигатель полностью остановился.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- **ВНИМАНИЕ:** Режущие кромки ножа остро заточены. Будьте осторожны при обращении с ножом.
- Не вставляйте металлические или другие предметы в загрузочный лоток.
- Проталкивать продукты в загрузочную горловину необходимо исключительно толкателем, входящем в комплект поставки. Запрещено проталкивать продукты пальцами или другими предметами.
- Во время работы с прибором не допускайте, чтобы волосы, шарф или другие предметы свисали над прибором.
- Если вращение шнека мясорубки прекратилось или затруднено, сначала отключите прибор от сети и только потом очистите шнек и нож от продуктов, которые блокируют движение.
- Запрещается включать обратное вращение (реверс), не дождавшись полной остановки прямого вращения шнека. В противном случае прибор может начать издавать необычный шум, вибрировать, возможно образование искр, что может привести к повреждению мясорубки.
- По окончании работы в камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, что не является неисправностью. К остаткам продуктов может прилипнуть немного чёрной металлической пыли. Не употребляйте в пищу эти остатки, выбрасывайте их.
- Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек и нож от остатков продуктов.
- Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 20 минут в обычном режиме и 10 минут в медленном режиме. Делайте интервалы в работе, чтобы дать двигателю остыть.
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Корпус и принадлежности всегда должны оставаться сухими и чистыми!
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время первого включения прибор может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла!
- **ВНИМАНИЕ:** Несоблюдение мер предосторожности может привести к порче прибора, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.
- Сохраните данную инструкцию

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

### СБОРКА МЯСОРУБКИ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Удерживая загрузочную горловину (7) вертикально, вставьте ее в посадочное место (3) на корпусе.
2. Поверните фиксатор загрузочной горловины (2) по часовой стрелке до фиксации.
3. Вставьте шнек (8) в загрузочную горловину длинным концом внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки.
4. Наденьте нож (10) на посадочное место шнека режущей стороной наружу. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.
5. Установите подходящую решетку (9, 11 или 13) следом за ножом, убедитесь, что выступы на загрузочной горловине совпадают с пазами решетки.
6. Удерживая решетку (нажимая по центру) одним пальцем, плотно закрутите прижимную гайку (12) другой рукой. Не закручивайте гайку слишком сильно.
7. Сверху на загрузочную горловину установите загрузочный лоток (1) и закрепите его.
8. Установите собранную мясорубку на твердую ровную поверхность. При этом убедитесь, что есть свободный доступ воздуха к нижней и боковым сторонам корпуса для обеспечения достаточной вентиляции электродвигателя.
9. Подключите мясорубку к электросети. Положите на загрузочный лоток подготовленные куски мяса.

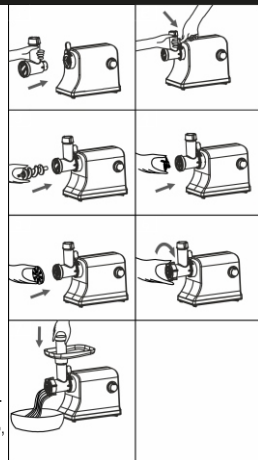
### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

1. Выбирайте мясо без жира. Удалите все кости, хрящи и сухожилия.
2. Нарежьте мясо на кусочки размером около 2см \* 2см \* 6см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.

**Внимание!** Запрещается измельчать замороженное мясо!

### ВЫБОР РЕШЕТКИ

- Крупная решетка (11) предназначена для измельчения сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.д.
- Мелкая решетка (9) предназначена для измельчения сырого и вареного мяса, рыбы и т.д.
- Решетка для рубленого мяса (13) подходит для приготовления фарша с крупными кусочками мяса например, для домашних колбас и т.д.



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

3. Установите посуду для фарша под мясорубку.

4. Переведите регулятор переключения режимов в положение "ON". Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину.

5. По окончании работы переведите кнопку включения/отключения в положение "OFF", отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/СОСИСОК

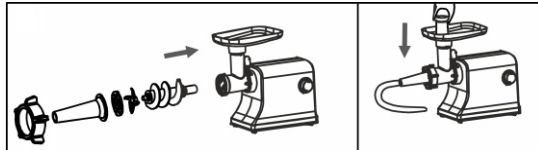
1. При сборке мясорубки, после установки шнека, ножа и решетки, установите насадку для приготовления колбасок подходящего размера (14) на ось шнека таким образом, чтобы выступы вошли в пазы.

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

3. Натяните заранее подготовленную оболочку для сосисок на насадку.

4. Включите мясорубку и начинайте подавать заранее подготовленный фарш в загрузочную горловину с помощью толкателя.

5. По мере наполнения оболочки аккуратно стягивайте ее с насадки.



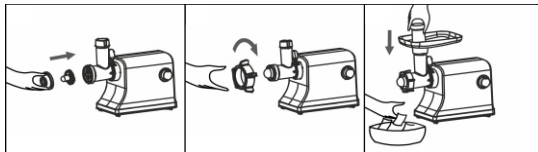
### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

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

2. Установите шнек длинной 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.

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

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



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



использованием насадки для приготовления кеббе.

### **УСТРАНЕНИЕ ЗАСОРОВ**

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

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

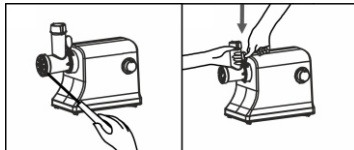
Внимание! Функция реверс используется исключительно при работе мясорубки в режиме приготовления фарша.

### **РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ**

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

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

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



## **ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ**

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

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

**ЧИСТКА.** При бережном уходе ваш кухонный комбайн сохранит свою привлекательность и прослужит вам дольше.

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

Чистите прибор мягкой, слегка влажной тканью. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, чистящие средства с большим содержанием спирта, жесткие мочалки или губки, очистители высокого давления или пароочистители. Не мойте моторную часть под струей воды и не погружайте ее в воду или другие жидкости. Для мойки используйте теплую воду (не более 50°С) и обычное моющее средство. Части прибора, имеющие непосредственный контакт с пищей, необходимо чистить каждый раз после использования прибора.

**ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны с лезвиями, так как они очень острые. Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения электрическим током. Всегда отсоединяйте прибор от сети перед чисткой.

**ХРАНЕНИЕ.** Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшую безопасную эксплуатацию. Убедитесь в том, что прибор и все его аксессуары полностью высушены, перед тем, как складывать его на хранение.

## ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

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

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится. Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек). Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.

Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуту, где это возможно). Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

## ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары.
4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.

5. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или 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:** Ист Марк Глобал Лимитед (Рум 1503, 15/F, М Плейс, 54 Вон Чук Хан Роуд, Вон Чук Хан, Гонконг, КНР)

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

**Импортер в Российскую Федерацию:** ООО «Санрайт М», 214004, г. Смоленск, ул. Соболева, д. 25

**Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.**

**Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», 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 ООО «Ареса-техно», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-766989.



ENG



**Please read this instruction manual carefully before using the appliance.**

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

The device is designed for processing various products, combining the functions of a chopper, mixer, grater blender, etc.

For use in the household, not suitable for industrial use.

This device is intended for domestic and similar purposes, in particular:

- in kitchen areas for staff in shops, offices and other production conditions;
- in farmhouses;
- clients in hotels, motels and other residential infrastructure;
- in the conditions of the guesthouse "accommodation plus breakfast."

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

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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz

Rated power: 400 W

Max power: 3000 W

Warranty period in the European Union - twenty four months

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Read this manual carefully before operating the unit to avoid damage during use.

**ATTENTION!** Incorrect handling can lead to damage to the product, cause material damage or cause damage to the health of the user.

- Before initial start-up, check that the product specifications match the mains supply.
- The device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they are under the control or instructed about the use of the device by the person responsible for their safety.
- Do not allow children to use the blender unattended.
- Always disconnect the blender from the power supply if it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Turn off the device and disconnect it from the power supply before changing the nozzles or when approaching parts that move during use.
- Do not use the appliance if the cord or plug is damaged, or if the appliance is damaged or defective. Take it to a service center. The appliance must be repaired only by an authorized service center. Do not repair the appliance yourself.
- Do not pull on the power cord, do not wind it on the case of the device and do not twist it.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its authorized service center or similar qualified personnel to avoid danger.

- To prevent electric shock, do not immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance has fallen into water, do not touch the water! Immediately unplug the appliance and then remove it. Contact the service center for inspection or repair of the product.
  - Do not let the cord hang over the edge of the table or over hot surfaces.
  - Do not handle the power cord with wet hands.
  - Be careful if the jars are filled with hot liquid as it may spill out due to sudden occurrence of steam.
  - Unplug the appliance if it is not in use, and if you want to remove or add accessories and before cleaning. Do not leave the appliance switched on.
  - Do not use the appliance for purposes other than those specified in the instruction manual.
  - Do not place the appliance, nor its components in the dishwasher.
  - Do not allow children to use the appliance or its parts.
  - Be extremely careful when children are near the appliance.
  - Do not use the appliance near hot surfaces.
  - Avoid contact with moving parts.
  - Before using the appliance, make sure that all components are properly installed.
  - Before disassembling, make sure that the motor has completely stopped.
  - Do not use accessories that are not included in the delivery.
  - Metal knives are very sharp, be extremely careful when handling them. Take the objects away from the cutting edges when you use them.
  - Always remove the knife before pouring the contents out of the bowl.
  - This appliance is intended for household use only. Do not use it for commercial or other purposes beyond household use.
  - The appliance is exclusively for food processing. Do not mix paint and solvents with it.
  - Do not use the appliance outdoors.
  - Make sure that the plug of the appliance is suitable for your outlet. Otherwise, contact the service center for assistance. Do not use the appliance if the power cord and / or plug are damaged.
  - Keep this instruction manual.
  - Do not operate the device with wet hands.
  - Be careful handling sharp cutting blades, when emptying the bowl and during cleaning.
- ATTENTION!** Never operate the appliance for more than 6 minutes continuously. After six-minute continuous operation, the device must be turned off for at least 5 minutes. Do not operate the appliance until it cools down. Do not exceed the maximum allowed amount of product in the bowl.
- The temperature of the product should not exceed 50°C.
  - Do not use the appliance and its accessories in a microwave oven.
  - Do not use the appliance for hard ingredients (e.g.: frozen foods, etc.) and inedible parts of products e.g.: pits from fruit, meat cartilage, bones, etc.).

## OPERATION

### Preparation for Use

Before using the meat grinder for the first time, thoroughly wash all parts of the meat grinder that come into contact with food and then dry them completely.

### Assembly of the Meat Grinder and Preparation for Operation

1. Holding the loading neck (7) vertically, insert it into the seating (3) on the body.
2. Turn the loading neck fixer (2) clockwise until it is fixed.
3. Insert the auger (8) into the loading neck with the long end inside. Slightly turn the auger to secure it in the meat grinder body.
4. Place the knife (10) on the auger seating with the cutting side out. If the knife is installed incorrectly, the meat will not be ground.
5. Install the appropriate grate (9, 11, or 13) after the knife, ensuring that the protrusions on the loading neck match the slots of the grate.
6. Holding the grate (pressing in the center) with one finger, tightly screw the pressure nut (12) with the other hand. Do not screw the nut too tightly.
7. On top of the loading neck, install the loading tray (1) and secure it.
8. Place the assembled meat grinder on a hard, flat surface. Ensure that there is free access of air to the lower and side parts of the body to provide sufficient ventilation for the electric motor.
9. Connect the meat grinder to the power supply. Place the prepared pieces of meat on the loading tray.

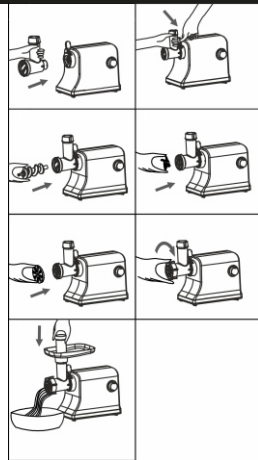
### Preparing Minced Meat

1. Choose meat without fat. Remove all bones, cartilage, and tendons.
2. Cut the meat into pieces about 2cm \* 2cm \* 6cm so that they freely pass into the loading neck.

**Attention!** It is forbidden to grind frozen meat!

### Choosing the Grate

- The coarse grate (11) is intended for grinding raw meat, vegetables, dried fruits, cheese, fish, etc.
- The fine grate (9) is intended for grinding raw and cooked meat, fish, etc.
- The grate for chopped meat (13) is suitable for preparing mince with large pieces of meat, for example, for homemade sausages, etc.



*To prepare some dishes, the meat needs to be ground twice. It is recommended to use the coarsest grate for the initial grinding of the meat.*

3. Place the dish for the mince under the meat grinder.

4. Turn the mode switch to the "ON" position. Gently push the pieces of meat into the loading neck with the pusher.

5. After finishing the work, turn the on/off button to the "OFF" position, disconnect the meat grinder from the power supply, and clean it.

### Preparing Sausages

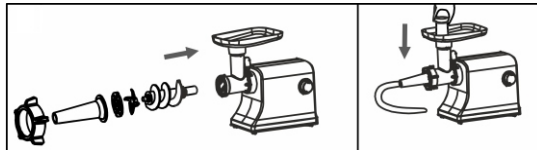
1. When assembling the meat grinder, after installing the auger, knife, and grate, install the sausage-making attachment of the appropriate size (14) on the auger shaft so that the protrusions fit into the slots.

2. Holding the attachment, screw on the fixing ring without overtightening it.

3. Pull the pre-prepared sausage casing onto the attachment.

4. Turn on the meat grinder and start feeding the pre-prepared mince into the loading neck using the pusher.

5. As the casing fills, carefully pull it off the attachment.



### Preparing Kebbe

1. To prepare the meat grinder for making kebbe, remove the cutting knife and perforated disc from the working block.

2. Install the auger with the long axis forward, slightly turning it until it is fixed in the electric motor housing. Take the kebbe-making attachments and install them on the auger shaft so that the protrusions fit into the slots.

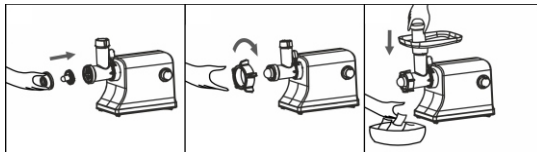
3. Holding the attachments, tightly screw on the fixing ring without overtightening it.

4. Cut cylindrical tubes, prepare kebbe, and fry in deep fat.

**Attention:** The kebbe-making attachment is used only with pre-prepared mince. Do not grind whole pieces of meat using the kebbe-making attachment.

### Eliminating Clogs

If during the operation of the meat grinder, the meat gets stuck inside the loading neck, turn off the meat grinder, switch the On/Off/Rev switch to the "OFF" position (the meat grinder motor should stop working). Switch the On/Off/Rev switch to the "R" (reverse) position - the auger will start rotating in the reverse direc-



tion, and the clog will be eliminated. After eliminating the clog, return the switch to the working position and continue grinding. If the clog is not eliminated, disconnect the meat grinder from the power supply, disassemble it, and manually remove the clog.

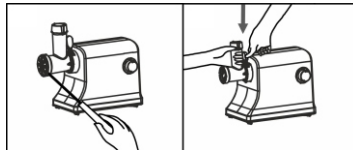
**Attention!** The reverse function is used exclusively when the meat grinder is operating in the mince preparation mode.

#### **Disassembling the Meat Grinder**

Make sure that the motor has completely stopped, then disconnect the meat grinder from the power supply.

To disassemble the meat grinder, perform the procedure described in the "Assembly" section in reverse order. Before removing the loading neck, turn the neck fixer lever counterclockwise. Then detach the loading neck from the meat grinder body. If you cannot unscrew the pressure nut by hand, use tools for this.

To easily separate the grate, place a screwdriver between the grate and the loading neck, and then move the grate away with the screwdriver.



### **TRANSPORTATION, CLEANING AND STORAGE**

**TRANSPORTATION.** The device should be transported by any kind of covered transport with the application of cargo securing rules ensuring preservation of the product's appearance and / or packaging and its further safe operation. DO NOT expose the device to shock loads during handling operations.

**CLEANING.** Always unplug the device from the socket before cleaning.

- Wash the removable lid with warm soapy water. Do not wash in a dishwasher.
- Do not use metal brushes, abrasive washing detergents and abrasive paper.
- Wipe the outside part of the casing with a wet sponge. Don't immerse the device into water.

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

### **WARRANTY TERMS**

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



beyond personal domestic needs, in accordance with the requirements of the operating instructions for the product, the absence of mechanical damages and the consequences of careless handling of the product. The device must be cleaned before it can be accepted for warranty service. 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.
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 information on the gift box.  
For warranty service, please contact your nearest service center.



UA



**Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед тим, як почати експлуатацію приладу.  
Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.**

Цей пристрій призначений для обробки різних продуктів,  
поєднуючи функції подрібнювача, міксера, тертки, блендера та ін.  
Пристрій призначений для домашнього та аналогічного використання.  
Не підходить для промислового використання.

Цей пристрій призначений для використання у домашніх та аналогічних умовах, зокрема:  
у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих приміщеннях;  
у фермерських господарствах;  
клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;  
у умовах пансіонатів типу «проживання зі сніданком».

**УВАГА!** Пристрій, придбаний у холодну пору року, перед включенням у мережу  
необхідно витримати при кімнатній температурі щонайменше 4 години для запобігання поломці.

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга: 220-240 В  
Номинальна частота струму: 50 Гц  
Номинальна споживана потужність: 400 Вт  
Максимальна потужність\*: 3000 Вт

Гарантійний термін - дванадцять місяців

### ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломки під час використання. Неправильне поводження може призвести до поломки виробу, завдати матеріального збитку або заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Перед першим увімкненням перевірте, чи технічні характеристики виробу відповідають параметрам електромережі.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями чи за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не перебувають під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур або штепсельна вилка пошкоджені, а також якщо пошкоджений або несправний сам прилад. Віднесіть його до сервісного центру.
- При пошкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, повинні проводити виготовлювач, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал.

- Ремонт приладу має здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте корпус приладу або шнур живлення у воду чи інші рідини. Якщо це сталося, негайно від'єднайте пристрій від електромережі і, перш ніж користуватися ним далі, перевірте роботоздатність та безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
- Не допускайте звисання електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями. Стежте за тим, щоб шнур живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
- Пристрій повинен стійко стояти на сухій рівній поверхні. Не ставте його на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла (наприклад, газових або електричних плит).
- Ніколи не залишайте увімкнений прилад без нагляду. Діти повинні бути під контролем, щоб не допустити гри із приладом.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом і пошкодження приладу, використовуйте тільки приладдя, що входить до комплекту постачання.
- Не використовуйте прилад із метою, не передбаченою інструкцією.
- Не використовувати поза приміщеннями.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання. Прилад не призначений для промислового застосування.
- Будьте надзвичайно уважні, якщо поряд із працюючим приладом є діти.
- Ніколи не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником. Вони можуть бути небезпечними для користувача, а також можливим є ризик пошкодження приладу.
- Ніколи не переміщуйте прилад, потягнувши за шнур. Не намотуйте мережний шнур на прилад і не згинайте його. При відімкненні приладу від електромережі беріться за вилку, а не тягніть за шнур.
- Не торкайтеся рухомих частин приладу.
- Будьте обережні при поводженні з ножем.
- Перед використанням кавомолки перевірте, щоб у ній не було сторонніх предметів.
- **УВАГА!** Ніколи не працюйте з пристроєм сумарно більше 6 хвилин без перерви. Після 6-хвилинної роботи пристрій обов'язково вимкніть щонайменше на 5 хвилин. Не починайте роботу з пристроєм, доки він повністю не охолоне.
- Щоразу після закінчення роботи, перш ніж знімати кришку, переконайтеся, що прилад вимкнений, від'єднаний від електромережі і двигун повністю зупинився.
- Забороняється розбирати пристрій, якщо він підімкнений до електромережі. Завжди від'єднуйте пристрій від електромережі перед очищенням або якщо ви його не використовуєте.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, роботоздатність та функціональність.
- Збережіть цю інструкцію.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### Підготовка до експлуатації

Перед першим використанням м'ясорубки ретельно вимийте всі деталі м'ясорубки, які контактують з продуктами, а потім витріть їх насухо.

### СБОРКА М'ЯСОРУБКИ ТА ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

1. Утримуючи завантажувальну горловину (7) вертикально, вставте її в посадочне місце (3) на корпусі.
2. Поверніть фіксатор завантажувальної горловини (2) за годинниковою стрілкою до фіксації.
3. Вставте шнек (8) у завантажувальну горловину довгим кінцем всередину. Легенько повертайте шнек, щоб зафіксувати його в корпусі м'ясорубки.
4. Надітьте ніж (10) на посадочне місце шнека ріжучою стороною назовні. Якщо ніж встановлений неправильно, м'ясо не буде подрібнюватися.
5. Встановіть відповідну решітку (9, 11 або 13) слідом за ножем, переконайтеся, що виступи на завантажувальній горловині збігаються з пазами решітки.
6. Утримуючи решітку (натискаючи по центру) одним пальцем, щільно закрутіть притискну гайку (12) іншою рукою. Не закручуйте гайку надто сильно.
7. Зверху на завантажувальну горловину встановіть завантажувальний лоток (1) та закріпіть його.
8. Встановіть зібрану м'ясорубку на тверду рівну поверхню. При цьому переконайтеся, що є вільний доступ повітря до нижньої та бічних сторін корпусу для забезпечення достатньої вентиляції електродвигуна.
9. Підключіть м'ясорубку до електромережі. Покладіть на завантажувальний лоток підготовлені шматочки м'яса.

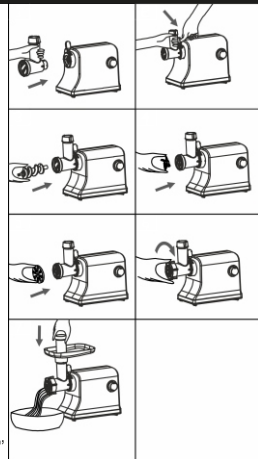
### ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

1. Вибирайте м'ясо без жиру. Видаліть усі кістки, хрящі та сухожилля.
2. Наріжте м'ясо на шматочки розміром близько 2см \* 2см \* 6см, щоб вони вільно проходили в завантажувальну горловину.

**Увага!** Забороняється подрібнювати заморожене м'ясо!

### ВИБІР РЕШІТКИ

- Груба решітка (11) призначена для подрібнення сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.
- Дрібна решітка (9) призначена для подрібнення сирого та вареного м'яса, риби тощо.
- Решітка для рубленого м'яса (13) підходить для приготування фаршу з великими шматками м'яса, наприклад, для домашніх ковбас тощо.



Для приготування деяких страв м'ясо необхідно прокрутити двічі. Рекомендується використовувати найбільшу решітку для первинного подрібнення м'яса.

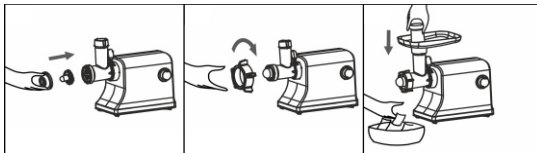
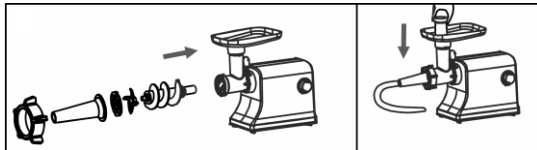
3. Встановіть посуд для фаршу під м'ясорубку.
4. Переведіть регулятор перемикачів у положення «ON». Обережно просувайте шматочки м'яса в завантажувальну горловину за допомогою штовхача.
5. Після завершення роботи переведіть кнопку вмикання/вимикання в положення «OFF», відключіть м'ясорубку від електромережі та проведіть її чистку.

#### **ПРИГОТУВАННЯ КОВБАС/СОСИСОК**

1. Під час зборки м'ясорубки, після встановлення шнека, ножа та решітки, встановіть насадку для приготування ковбасок відповідного розміру (14) на вал шнека таким чином, щоб виступи увійшли в пази.
2. Утримуючи насадку, закрутіть фіксуюче кільце, не перетягуючи його.
3. Натягніть заздалегідь підготовлену оболонку для сосисок на насадку.
4. Увімкніть м'ясорубку та почніть подавати заздалегідь підготовлений фарш у завантажувальну горловину за допомогою штовхача.
5. По мірі заповнення оболонки обережно знімайте її з насадки.

#### **ПРИГОТУВАННЯ КЕБАБУ**

1. Щоб підготувати м'ясорубку для приготування кебабу, необхідно витягти ріжучий ніж та перфорований диск з робочого блоку.
2. Встановіть шнек довгою віссю вперед, трохи повертаючи його, поки він не буде зафіксований у корпусі електродвигуна. Візьміть насадки для приготування кебабу та встановіть їх на вал шнека таким чином, щоб виступи увійшли в пази.
3. Утримуючи насадки, щільно закрутіть фіксуюче кільце, не перетягуючи його.
4. Наріжте циліндричні трубочки, приготуйте кебаб та обсмажте у фритюрі.



**Увага:** Насадка для приготування кебабу використовується тільки з заздалегідь підготовленим фаршем. Не подрібнюйте цілі шматки м'яса з використанням насадки для приготування кебабу.

### **УСУНЕННЯ ЗАСОРЕНЬ**

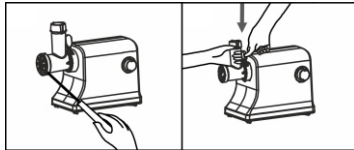
Якщо під час роботи м'ясорубки м'ясо застрягло всередині завантажувальної горловини, вимкніть м'ясорубку, переведіть перемикач On/Off/Rev у положення «OFF» (двигун м'ясорубки повинен припинити роботу). Переведіть перемикач On/Off/Rev у положення «R» (реверс) - шнек почне обертатися у зворотному (реверсивному) напрямку, і засор буде усунуто. Після усунення затору поверніть перемикач у робоче положення та продовжте подрібнення.

Якщо засор не усувається, відключіть м'ясорубку від електромережі, розберіть її та усуньте засор вручну.

**Увага!** Функція реверсу використовується виключно при роботі м'ясорубки в режимі приготування фаршу.

### **РОЗБОРКА М'ЯСОРУБКИ**

Переконайтеся, що двигун повністю зупинився, потім відключіть м'ясорубку від електромережі. Щоб розібрати м'ясорубку, виконайте процедуру, описану в розділі «Сборка» у зворотному порядку. Перед тим, як зняти завантажувальну горловину, поверніть важіль фіксатора горловини проти годинникової стрілки. Потім від'єднайте завантажувальну горловину від корпусу м'ясорубки. Якщо у вас не виходить відкрутити притискну гайку вручну, використовуйте для цього інструменти. Щоб легко відокремити решітку, помістіть викрутку між решіткою та завантажувальною горловиною, 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 й абразивні речовини.

- Завжди перед очищенням обов'язково відмикайте прилад від електромережі.
- Дайте приладу повністю охолонути і протріть зовнішні поверхні сухою м'якою тканиною. Не використовуйте агресивні хімічні або абразивні речовини. Не мийте її під струменем води і не занурюйте у воду або інші рідини.
- Після кожного використання м'якою вологою тканиною видаляйте залишки кави із кавомолки і ретельно просушуйте її.
- Переконайтесь, що прилад відімкнений від електромережі, повністю охолов і повністю висушений, перш ніж складати його на зберігання.

**ЗБЕРІГАННЯ.** Прилад необхідно зберігати в закритому приміщенні, в умовах, що передбачають збереження товарного виду виробу та його подальшу безпечну експлуатацію. Переконайтеся, що прилад та всі його аксесуари повністю висушені, перш ніж скласти його на зберігання. Щоб не пошкодити шнур, не намотуйте його на корпус.

### **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 комплектним. 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. Дефекти, спричинені форс-мажорними обставинами.
2. Пошкодження виробу, спричинені використанням виробу з метою, що виходить за межі особистих побутових потреб (тобто з промисловою або комерційною метою).
3. Витратні матеріали й аксесуари (ножі, сітки тощо).
4. Дефекти, спричинені перевантаженням, неправильною експлуатацією, проникненням рідин, пилу, комах, потраплянням сторонніх предметів всередину виробу.
5. Виробу, що піддавалися ремонту поза уповноваженими сервісними центрами або гарантійними майстернями.
6. Пошкодження, що є наслідком внесення змін до конструкції виробу самим користувачем або некваліфікованою заміною його комплектуючих.
7. Порушення вимог інструкції з експлуатації.

8. Неправильне встановлення напруги мережі живлення (якщо це потрібно).
9. Внесення технічних змін.
10. Механічні пошкодження, в тому числі внаслідок недбалого поводження, неправильного транспортування та зберігання, падіння виробу.
11. Пошкодження з вини тварин (в тому числі гризунів та комах).

**Виробник:** Іст Марк Глобал Лімітед, КНР

Інформацію про дату виробництва можна знайти на окремій упаковці.

З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.

Термін служби - тридцять шість місяців







**Przeczytaj uważnie instrukcję przed uruchomieniem młynka.  
Zachowaj instrukcję, możesz potrzebować ją w przyszłości.**

Ten przyrząd jest przeznaczony do przetwarzania różnych produktów, łącząc w sobie funkcje rozdrabniacza, miksera, tarki, blendera i inne.

Przyrząd jest przeznaczony do użytku domowego i podobnych zastosowań.

Nie nadaje się do użytku przemysłowego.

Ten przyrząd jest przeznaczony do użytku w celach domowych i podobnych, w szczególności:  
w strefach kuchennych dla personelu w sklepach, biurach i innych warunkach produkcyjnych;

w domach rolników;

przez klientów w hotelach, motelach i innej infrastrukturze mieszkalnej;

w warunkach reżimu pensjonatu "zakwaterowanie plus śniadanie".

**Ważne!** Przyrząd zakupiony w okresie zimowym, aby uniknąć uszkodzenia, przed podłączeniem do sieci elektrycznej należy pozostawić na co najmniej cztery godziny w temperaturze pokojowej.

## SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 W

Nominalna częstota prądu: 50 Hz

Nominalna skonsumowana potęga: 400 Wt

Moc maksymalna\*: 3000 W

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej – dwadzieścia cztery miesiące

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPLOATACJI

- Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia, aby uniknąć awarii podczas użytkowania. Niewłaściwe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia produktu, spowodować szkody materialne lub wyrządzić szkodę na zdrowiu użytkownika.
- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy spełniają dane techniczne produktu parametry zasilania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub, w przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie są poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzony przewód lub wtyczka, a także, jeśli jest uszkodzony lub nie działa samo urządzenie. Zanieś go do punktu serwisowego.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa powinien dokonać producent, punkt serwisowy lub podobny wykwalifikowany personel.

- Naprawy urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie naprawiaj urządzenie samodzielnie.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać obudowę urządzenia lub przewód zasilający w wodzie lub innej cieczy. Jeśli to się stało, natychmiast odłącz urządzenie od źródła zasilania i przed dalszym użyciem sprawdź działanie i bezpieczeństwo urządzenia u wykwalifikowanych specjalistów.
- Nie wolno dopuścić do zwisania przewodu elektrycznego z krawędzi stołu lub nad gorącymi powierzchniami. Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
- Urządzenie powinno stać stabilnie na suchej, płaskiej powierzchni. Nie należy umieszczać go na gorące powierzchnie, a także w pobliżu źródeł ciepła (np. elektrycznych płyt), zasłon i pod półki.
- Nigdy nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Dzieci powinny być pod kontrolą, aby nie dopuścić gry z urządzeniem.
- Aby uniknąć porażenia prądem i uszkodzenia urządzenia, należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Nie należy używać urządzenia do celów nie przewidzianych instrukcją.
- Nie używać na zewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowania przemysłowego.
- Należy być bardzo ostrożnym, jeśli w pobliżu pracującego urządzenia znajdują się dzieci.
- Nigdy nie używaj akcesoriów nie zalecanych przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika, a także możliwe ryzyko uszkodzenia urządzenia.
- Nigdy nie przenoś urządzenia ciągnąc za przewód. Nie wolno owijać przewód sieciowy urządzenia i zginać go. Do odłączenia urządzenia od zasilania należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie należy dotykać ruchomych części urządzenia.
- Należy zachować ostrożność przy posługiwaniu się nożem.
- Przed użyciem młynka sprawdź, aby w nim nie znajdowały się ciała obce.
- Maksymalny czas ciągłej pracy – co najwyżej 30 sekund z koniecznością przerwy co najmniej 3 minutę.
- Za każdym razem po zakończeniu pracy przed zdjęciem pokrywy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, odłączone od źródła zasilania i silnik całkowicie się zatrzymał.
- Nie wolno rozbierać urządzenia, jeśli jest ono podłączone do sieci. Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania przed przystąpieniem do czyszczenia, lub jeśli nie korzystasz z niego.
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania drobnych zmian w konstrukcji produktu zupełnie nie wpływających na jego bezpieczeństwo, wydajność i funkcjonalność bez dodatkowego powiadomienia.
- Zachowaj niniejszą instrukcję.

## EKSPLOATACJA

### Przygotowanie do użytkowania

Przed pierwszym użyciem maszynki do mięsa dokładnie umyj wszystkie części maszynki, które mają kontakt z produktami, a następnie wytrzyj je do sucha.

### Montaż maszynki do mięsa i przygotowanie do pracy

1. Trzymając gardziel załadunkową (7) pionowo, włóż ją w miejsce montażowe (3) na korpusie.
2. Obróć blokadę gardzieli załadunkowej (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu zablokowania.
3. Włóż ślimak (8) do gardzieli załadunkowej długim końcem do środka. Delikatnie obracaj ślimakiem, aby go zamocować w korpusie maszynki do mięsa.
4. Załóż nóż (10) na miejsce montażowe ślimaka ostrzem na zewnątrz. Jeśli nóż jest zainstalowany nieprawidłowo, mięso nie będzie mielone.
5. Zamontuj odpowiednią kratkę (9, 11 lub 13) za nożem, upewniając się, że występy na gardzieli załadunkowej pasują do rowków kratki.
6. Trzymając kratkę (naciskając w centrum) jednym palcem, mocno dokręć nakrętkę dociskową (12) drugą ręką. Nie dokręcaj nakrętki zbyt mocno.
7. Na górze gardzieli załadunkowej zamontuj tacę załadunkową (1) i zamocuj ją.
8. Ustaw zmontowaną maszynkę do mięsa na twardej, płaskiej powierzchni. Upewnij się, że jest swobodny dostęp powietrza do dolnej i bocznych części korpusu, aby zapewnić wystarczającą wentylację silnika elektrycznego.
9. Podłącz maszynkę do mięsa do zasilania. Połóż przygotowane kawałki mięsa na tacy załadunkowej.

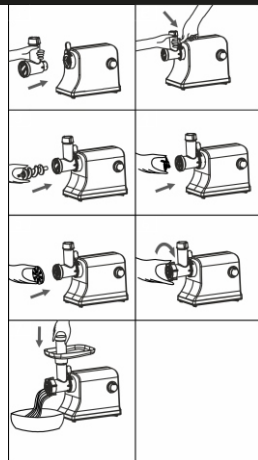
### Przygotowanie mięsa mielonego

1. Wybierz mięso bez tłuszczu. Usuń wszystkie kości, chrząstki i ścięgna.
2. Pokrój mięso na kawałki o rozmiarze około 2 cm \* 2 cm \* 6 cm, aby swobodnie przechodziły do gardzieli załadunkowej.

**Uwaga!** Zabrania się mielenia zamrożonego mięsa!

### Wybór kratki

- Gruba kratka (11) jest przeznaczona do mielenia surowego mięsa, warzyw, owoców suszonych, sera, ryb itp.
- Drobną kratkę (9) jest przeznaczona do mielenia surowego i gotowanego mięsa, ryb itp.
- Kratka do mięsa siekanego (13) nadaje się do przygotowywania mięsa mielonego z dużymi kawałkami mięsa, na przykład do domowych kielbas itp.



Aby przygotować niektóre potrawy, mięso należy przewinąć dwukrotnie. Zaleca się używanie najgrubszej kratki do pierwszego mielenia mięsa.

3. Umieść naczynie na farsz pod maszynką do mięsa.

4. Przelącz przełącznik trybów w pozycję „ON”. Delikatnie przesuwaj kawałki mięsa do gardzieli załadunkowej za pomocą popychacza.

5. Po zakończeniu pracy przełącz przycisk włączania/wyłączania w pozycję „OFF”, odłącz maszynkę do mięsa od zasilania i przeprowadź jej czyszczenie.

### PRZYGOTOWANIE KIEŁBASEK

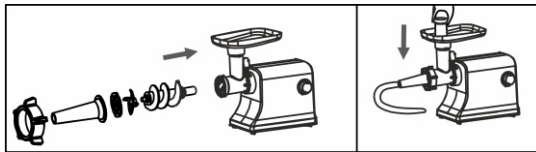
1. Podczas składania maszynki do mięsa, po zainstalowaniu ślimaka, noża i kratki, zainstaluj nasadkę do przygotowywania kiełbasek o odpowiednim rozmiarze (14) na oś ślimaka w taki sposób, aby występy weszły w rowki.

2. Trzymając nasadkę, przykręć pierścień mocujący, nie przekręcając go zbyt mocno.

3. Naciągnij wcześniej przygotowaną osłonkę na kiełbaski na nasadkę.

4. Włącz maszynkę do mięsa i zacznij podawać wcześniej przygotowany farsz do gardzieli załadunkowej za pomocą popychacza.

5. W miarę wypełniania osłonki ostrożnie zdejmuj ją z nasadki.



### PRZYGOTOWANIE KEBABU

1. Aby przygotować maszynkę do mięsa do robienia kebabu, należy wyjąć nóż tnący i dysk perforowany z bloku roboczego.

2. Zamontuj ślimak długą osią do przodu, lekko obracając go, aż zostanie zamocowany w obudowie silnika elektrycznego. Weź nasadki do robienia kebabu i zamontuj je na osi ślimaka w taki sposób, aby występy weszły w rowki.

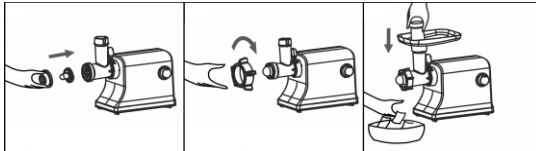
3. Trzymając nasadki, mocno przykręć pierścień mocujący, nie przekręcając go zbyt mocno.

4. Pokrój cylindryczne rurki, przygotuj kebab i smaż w głębokim tłuszczu.

**Uwaga:** Nasadka do robienia kebabu jest używana tylko z wcześniej przygotowanym farszem. Nie miel całych kawałków mięsa używając nasadki do robienia kebabu.

### USUWANIE ZATORÓW

Jeśli podczas pracy maszynki do mięsa mięso utknie wewnątrz gardzieli załadunkowej, wyłącz maszynkę do mięsa, przełącz przełącznik On/Off/Rev w pozycję „OFF” (silnik maszynki do mięsa powinien przes-



tać pracować). Przełącz przełącznik On/Off/Rev w pozycję „R” (rewers) - ślimak zacznie obracać się w kierunku odwrotnym (rewersyjnym), a zator zostanie usunięty. Po usunięciu zatoru przywróć przełącznik do pozycji roboczej i kontynuuj mielenie.

Jeśli zator nie zostanie usunięty, odłącz maszynkę do mięsa od zasilania, rozmontuj ją i usuń zator ręcznie.

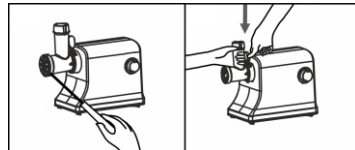
**Uwaga!** Funkcja rewesu jest używana wyłącznie podczas pracy maszynki do mięsa w trybie przygotowywania farszu.

### ROZMONTOWANIE MASZYNKI DO MIĘSA

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

Aby rozmontować maszynkę do mięsa, wykonaj procedurę opisaną w sekcji „Montaż” w odwrotnej kolejności. Przed zdjęciem gardzieli ładunkowej, obróć dźwignię blokady gardzieli przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Następnie odłącz gardziel ładunkową od korpusu maszynki do mięsa. Jeśli nie możesz odkręcić nakrętki dociskowej ręcznie, użyj do tego narzędzi.

Aby łatwo oddzielić kratkę, umieść śrubokręt między kratką a gardzielą ładunkową, a następnie przesun kratkę śrubokrętem.



## TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

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

**CZYSZCZENIE. UWAGA!** Nigdy nie myj części urządzenia w zmywarce. Nie używaj środków chemicznych i materiałów ściernych.

- Zawsze przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia i wytrzyj zewnętrzne powierzchnie suchą, miękką ściereczką. Nie używaj żadnych agresywnych środków chemicznych ani substancji ściernych. Nie myj go pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj w wodzie lub innych płynach.
- Po każdym użyciu usuwaj z młynka resztki kawy miękką, wilgotną szmatką i starannie susz go.
- Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej, całkowicie ostygło i całkowicie wyschło przed tym, jak umieścić go na przechowanie.

**PRZECHOWYWANIE** Urządzenie należy przechowywać w pomieszczeniu zamkniętym, warunkach zapewniających zachowanie widoku towarowego produktu

i jego dalszą bezpieczną eksploatację. Upewnij się, że urządzenie i wszystkie jego akcesoria całkowicie wyschły przed tym, jak umieścić.

## **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 czystej postaci (w miarę możliwości czyszczony i wycierany). Gwarancja obejmuje wszystkie wady produkcyjne i konstrukcyjne (z wyjątkiem tych wymienionych w rozdziale "Gwarancja nie dotyczy"), zidentyfikowanych w okresie gwarancyjnym. W tym okresie wadliwe części, z wyjątkiem materiałów eksploatacyjnych, podlegają bezpłatnej wymianie w centrum serwisowym gwarancyjnym.

## **GWARANCJA NIE OBOWIĄZUJE**

1. Defekty wezwane przez działanie sił zewnętrznych.
2. Uszkodzenia produktu spowodowane używaniem produktu do celów wykraczających poza domowe potrzeby (np. w celach przemysłowych lub 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:** East Mark Global Limited, ChRL. Informacje na temat daty produkcji patrz na opakowaniu indywidualnym.

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





**Өтінеміз, құрылғыны пайдалана бастамас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.**

**Нұсқаулықты сақтаңыз, ол болашақта қажет болуы мүмкін.**

Бұл құрылғы әртүрлі өнімдерді өңдеуге арналған және мына функцияларды біріктіреді:

ұсақтағыш, миксер, үккіш, блендер және т.б.

Құрылғы үй және ұқсас қажеттіліктерге арналған.

Өнеркәсіптік пайдалануға жарамсыз.

Бұл құрылғы үй және ұқсас мақсаттарда, атап айтқанда:

дүкендердегі, кеңселердегі және басқа өндірістік үй-жайлардағы аспаздар үшін;

фермерлік үйлерде;

қонақүйлерде, мотельдерде және тұрмыстық инфрақұрылымдарда;

"тұру+таңғы ас" пансионаттарында пайдалануға арналған.

**МАҢЫЗДЫ!** Суық мезгілде сатып алынған құрылғыны электр желісіне қоспас бұрын, оны бұзылуынан сақтау үшін бөлме температурасында кемінде 4 сағат ұстау қажет.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Номинал кернеу: 220-240 В

Тоқтың номинал жиілігі: 50 Гц

Номинал тұтынылатын қуаты: 400 Вт

Максималды қуат\*: 3000 Вт

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

## ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Құралды пайдалану алдында бұл нұсқаулықты міндетті түрде оқыңыз, өйткені бұл құралды дұрыс пайдаланбаған жағдайда оның бұзылуы мүмкін. Құралды дұрыс пайдаланбаған жағдайда оның бұзылуы мүмкін, материалдық зиян келтіруі мүмкін немесе пайдаланушының денсаулығына зиян келтіруі мүмкін.
- Алғашқы қосу алдында құралдың техникалық сипаттамалары электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Құралды физикалық, сезімталдық немесе ақыл-ой қызметі нашар адамдар (соның ішінде балалар) пайдалануға арналған емес, сондай-ақ тіршілік тәжірибесі немесе құралды пайдалану жөніндегі білімі жоқ адамдар пайдалануға арналған емес, егер олар кәмелетті адамның көзі астында болмаса немесе құралды пайдалану жөнінде нұсқауланбаса.

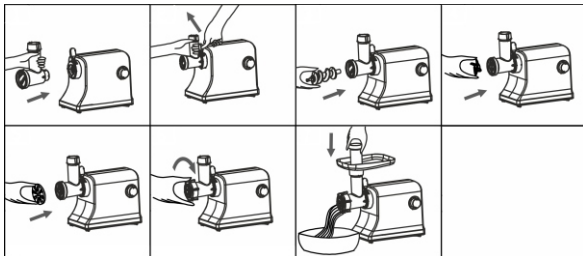


- Қоректендіру шнурының бұзылған жағдайда, оны ауыстыруды өндіруші, қызмет көрсету орталығы немесе осындай білікті мамандар ғана жүргізуі керек.
  - Өткір кесуші бөлшектермен жұмыс істегенде, шөмішті босатқанда және тазалау кезінде абақтылықты сақтаңыз. Егер құрал ыстық сұйықтықпен толтырылған болса, оның кенеттен булануы мүмкін, сондықтан абақты болуыңыз керек.
  - Құралды қоректендіруден алдында насадқаларды ауыстыру кезінде немесе құралдың қозғалатын бөліктеріне жақындаған кезде құралды өшіріңіз.
  - Егер құралды көзден шығарса немесе құрастыру, ажырату немесе тазалау кезінде құралды міндетті түрде қоректендіруден шығарыңыз.
  - Алғашқы қосу алдында құралдың техникалық сипаттамалары электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
  - Құралдың вилкасы сіздің розеткаға сәйкес келетінін тексеріңіз. Егер сәйкес келмесе, қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.
  - Құралды коммерциялық немесе басқа да тұрмыстық пайдалану шегінен тыс мақсаттарда пайдалануға болмайды.
  - Құрал тек тамақ өнімдерін өңдеу үшін ғана арналған. Құралды бояу және еріткіштерді араластыру үшін пайдалануға болмайды.
  - Құралды нұсқаулықта көрсетілмеген мақсаттарда пайдалануға болмайды.
  - Құралды ғимараттан тыс жерлерде пайдалануға болмайды.
  - Құралды ылғал қолмен пайдалануға болмайды.
  - Егер қоректендіру шнуры немесе вилкасы бұзылған болса немесе құралдың өзі бұзылған немесе дұрыс жұмыс істемесе, құралды қызмет көрсету орталығына жеткізіңіз. Құралды тек рұқсат етілген қызмет көрсету орталығында ғана жөндеу керек. Құралды өз бетіңіз жөндеуге тырысқан жоқ.
  - Электр соғылуынан сақтану үшін құралдың корпусын суға немесе басқа да сұйықтықтарға батуға болмайды.
  - Электр шнурын үстелдің шетіне немесе ыстық беттердің үстінде ілуге болмайды. Оны суға батуға да болмайды.
  - Құралды қосу алдында оның элементтері мен бөліктері дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
  - Құралды пайдалану алдында комбайнның шөміші дұрыс орнатылғанын және қақпағы толық бекітілгенін (шытырлағанға дейін) тексеріңіз.
  - Құрал жұмыс істеген кезде саусақтарыңызды немесе басқа да заттарды ашық шөмішке салмаңыз. Егер жеміс/көкөністер ілінген болса, оларды ілмек арқылы немесе басқа да жеміс немесе көкөністерді пайдаланып ілмектің артынан ілеңіз. Егер бұл әдіс көмектеспесе, құралды өшіріңіз және оны ажыратып, ілінген жеміс/көкөністерді алыңыз.
  - Құралмен бірге келмейтін қосымшаларды пайдалануға болмайды.
- ЕСКЕРТУ!** Дискілердегі металл пышақтар өте өткір, сондықтан олармен жұмыс істегенде ерекше абақты болуыңыз керек. Пышақтардың кесуші шеттерінен алыс ұстап жұмыс істеңіз.
- Шөмішті босатқан алдында дискіні алып тастаңыз.
  - Ажырату алдында мотордың толық тоқталғанын тексеріңіз.

**ЕСКЕРТУ!** Құралды үзіліссіз 6 минуттан артық жұмыс істеуге болмайды. 6 минуттық жұмыстан кейін құралды кемінде 5 минутқа өшіру керек. Құрал салқындағанға дейін оны қосуға болмайды.

- Шөміштегі өнімнің максималды мөлшерін аспайтыңыз.
- Өнімнің температурасы 50°C-тан аспайтын болуы керек.
- Құралды және оның аксессуарларын микротолқынды пеште немесе табақ жуғыш машинада пайдалануға болмайды.
- Егер комбайн бос болса, оны қосуға болмайды.
- Құралды қатты ингредиенттер (мысалы: тоңбақталған өнімдер және т.б.) және жеміс-жидектің жемірілмейтін бөліктерін (мысалы: жемістердің сүйектері, еттің шөміршектері, сүйектері және т.б.) өңдеу үшін пайдалануға болмайды.
- Бұл нұсқаулықты сақтап қойыңыз.

## ПАЙДАЛАНУ



### Пайдалануға дайындық

Ет тартатын құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында тамақпен тікелей байланыста болатын барлық бөліктерін мұқият жуып, содан кейін кептіріңіз.

### ЕТ ТАРТҒЫШТЫ ҚҰРАСТЫРУ ЖӘНЕ ЖҰМЫСҒА ДАЙЫНДАУ

1. Жүктеу мұржасын (7) тік ұстап, оны корпусіндегі орналасу орнына (3) салыңыз.
2. Жүктеу мұржасының бекіткішін (2) сағат тілі бағытында оның бекітілуіне дейін бұрыңыз.
3. Шнекті (8) жүктеу мұржасына ұзын ұшы ішкі жаққа қарай салыңыз. Шнекті азғантай бұрып, оны ет тартатын құрылғының корпусында бекітіңіз.
4. Пышақты (10) шнектің орналасу орнына кесуші жағы сыртқа қарай салыңыз. Егер пышақ дұрыс орналастырылмаса, ет ұнтақтамайды.
5. Қажетті торды (9, 11 немесе 13) пышақтан кейін орналастырып, жүктеу мұржасындағы шығыңқылар тордағы ойықтармен сәйкес келетінін тексеріңіз.

6. Торды (ортасына басып) бір саусақпен ұстап, екінші қолмен қысу гайкасын (12) мықты етіп бұрыңыз. Гайканы тым мықты бұрмаңыз.
7. Жүктеу мұржасының үстіне жүктеу лотогын (1) орналастырып, оны бекітіңіз.
8. Құрастырылған ет тартатын құрылғыны қатты, тегіс бетке қойыңыз. Сондай-ақ, электр қозғалтқышын жеткілікті желдету үшін корпустың төменгі және бүйір жақтарына ауаның еркін кіруін қамтамасыз етіңіз.
9. Ет тартатын құрылғыны электр торабына қосыңыз. Дайындалған ет бөліктерін жүктеу лотогына салыңыз.

#### **ФАРШ ДАЙЫНДАУ**

1. Майсыз етті таңдаңыз. Барлық сүйектерді, шеміршектерді және буындарды алыңыз.
2. Етті шамамен 2 см \* 2 см \* 6 см өлшеміндегі бөліктерге кесіп, олар жүктеу мұржасына еркін өткіндей етіңіз.

**Назар аударыңыз!** Тоңбақ етті ұнтақтауға тыйым салынады!

#### **ТОРДЫ ТАҢДАУ**

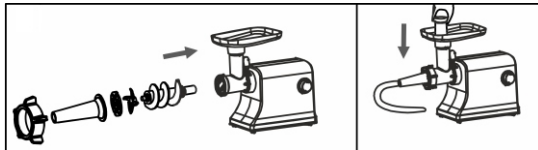
- Ірі тор (11) шикі етті, көкөністерді, кептірілген жемістерді, ірімшікті, балықты ұнтақтау үшін арналған.
- Кіші тор (9) шикі және пісірілген етті, балықты ұнтақтау үшін арналған.
- Тұрақты ет торы (13) үлкен ет бөліктерімен фарш дайындау үшін, мысалы, үй жасаған колбасалар үшін пайдаланылады.

Кейбір тағамдарды дайындау үшін етті екі рет өткізу керек. Етті алғашқы рет ұнтақтау үшін ең ірі торды қолдану ұсынылады.

3. Ет тартатын құрылғының астына фарш үшін ыдысты орналастырыңыз.
4. Режимдерді ауыстыру реттейтін құрылғыны «ON» жағдайына ауыстырыңыз. Тетерушінің көмегімен ет бөліктерін жүктеу мұржасына салыңыз.
5. Жұмыс аяқталғаннан кейін қосу/өшіру түймесін «OFF» жағдайына ауыстырып, ет тартатын құрылғыны электр торабынан ажыратып, оны тазалау керек.

#### **КОЛБАСАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ**

1. Ет тартатын құрылғыны құрастыру кезінде шнек, пышақ және торды орналастырғаннан кейін, колбаса дайындау үшін қажетті өлшемдегі қондырғыны (14) шнектің осіне орналастырыңыз, өйткені шығыңқылар ойықтарға сәйкес келеді.
2. Қондырғыны ұстап, оны бекітуші сақинасын қысыңыз, бірақ тым қыспайтыңыз.
3. Алдынан дайындалған сосиска қабығын қондырғыға киізіңіз.
4. Ет тартатын құрылғыны қосып, алдынан дайындалған фаршты тетерушінің көмегімен жүктеу мұржасына салуды бастаңыз.
5. Қабық толтырылған сайын оны қондырғыдан сақиналы түсіріңіз.



## КЕБАБ ДАЙЫНДАУ

1. Кебаб дайындау үшін ет тартатын құрылғыны дайындау үшін кесуші пышақты және тесілген дискіні жұмыс блогынан шығарыңыз.
2. Шнекті ұзын осі алдында орналастырып, оны электр қозғалтқыш корпусында бекітілгенге дейін азғантай бұрыңыз. Кебаб дайындау үшін қондырғыларды алып, оларды шнектің осіне шығыңқылар ойықтарға сәйкес келетіндей етіп орналастырыңыз.
3. Қондырғыларды ұстап, бекітуші сақинасын мықты етіп бұрыңыз, бірақ тым қыспайтыңыз.
4. Цилиндр тәрізді түтікшелерді кесіп, кебаб дайындап, оны терең майда қуырсыз.

Назар аударыңыз! Кебаб дайындау үшін қондырғы тек алдынан дайындалған фарспен қолданылады. Кебаб дайындау үшін қондырғыны қолданып, еттің бүтін бөліктерін ұнтақтамаңыз.

## ТЫГЫЗДЫ ЖОЮ

Егер ет тартатын құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ет жүктеу мұржасының ішіне тіреліп қалса, ет тартатын құрылғыны өшіріңіз, On/Off/Rev ажыратуышын «OFF» жағдайына ауыстырыңыз (ет тартатын құрылғының моторы жұмысын тоқтатуы керек). On/Off/Rev ажыратуышын «R» (реверс) жағдайына ауыстырыңыз - шнек кері қарай (реверстік) айнала бастайды, және тығыздық жойылады. Тығыздықты жойғаннан кейін ажыратуышты жұмыс жағдайына қайтарып, ұнтақтауды жалғастырыңыз.

Егер тығыздық жойылмаса, ет тартатын құрылғыны электр торабынан ажыратып, ажыратып, тығыздықты қолмен жойыңыз.

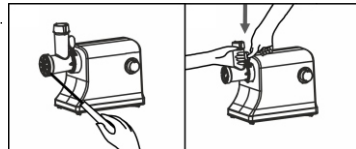
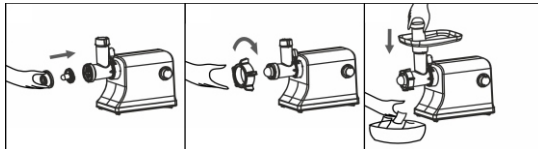
Назар аударыңыз! Реверс функциясы тек ет тартатын құрылғы фарш дайындау режимінде жұмыс істеген кезде қолданылады.

## ЕТ ТАРТҚЫШТЫ АЖЫРАТУ

Қозғалтқыштың толық тоқтағанын тексеріп, ет тартатын құрылғыны электр торабынан ажыратыңыз.

Ет тартатын құрылғыны ажырату үшін «Құрастыру» бөлімінде сипатталған процедураны кері тәртіпте орындаңыз. Жүктеу мұржасын алу алдында мұржа бекіткіш рычағын сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрыңыз. Содан кейін жүктеу мұржасын ет тартатын құрылғының корпусынан бөліп алыңыз. Егер қолмен қысу гайкасын бұра алмасаңыз, бұл үшін құралдарды қолданыңыз.

Торды жеңіл бөлу үшін, тор мен жүктеу мұржасының арасына бұрауышты салып, содан кейін торды бұрауышпен ығыстырыңыз.



## ТАСЫМАЛДАУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

**ТАСЫМАЛДАУ.** Құралды бұйымның тауарлық түрін және/немесе қаптамасының сақталуын қамтамасыз ететін, жүктерді бекіту және бұдан әрі қауіпсіз пайдалану ережелерін пайдалана отыра, жабық көліктің кез келген түрімен тасымалдау қажет. Құралды тиеу-түсіру жұмыстары кезінде соққылы жүктемелерге ұшыратуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ

**ТАЗАЛАУ. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Құрал бөліктерін ыдыс жуғыш машинада ешқашан жумаңыз. Химикаттар мен қазақ заттарды пайдаланбаңыз.

- Құралды тазаламас бұрын әрдайым электр желісінен сөндіріп отырыңыз.
- Құрылғы толығымен суығанша күтіп, сыртқы беттерін құрғақ жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Күйдіргіш химиялық заттарды немесе абразивтерді қолданбаңыз. Оны ағынды сумен жууға немесе суға немесе басқа сұйықтықтарға батыруға болмайды.
- Өрбір қолданғаннан кейін құрал ыдыстарындағы тағам қалдықтарын жұмсақ дымқыл шүберекпен алып тастап, мұқият құрғатыңыз.
- Құралды сақтауға жинамас бұрын, оның электр желісінен сөніп тұрғанына, толық суығанына және толық кептірілгеніне көз жеткізіңіз.

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

## ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ ҚАҒИДАЛАРЫ

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

## КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

Бұйымды сатып алған уақытта тексерілуін және Сіздің қатысуыңызбен кепілдік талонының толтырылуын талап етіңіз (сататын ұйымның мөртабаны, сатылған күні және сатушының қолы). Кепілдік талонын ұсынбаған жағдайда немесе оны дұрыс толтырмаған уақытта, сапасы жөніндегі шағымдар қабылданбайды және кепілдік арқылы жөндеу жүргізілмейді. Кепілдік талонын кепілдік мерзімі ішінде сервис орталығына кез келген өтінішті жасаған кезде ұсыну қажет. Бұйым сервистік қызмет көрсетуге тек толықтай жинақталған түрінде ғана қабылданады. Кепілдік мерзімі сатып алушыға сатқан сәттен бастап есептеледі. Сізден бұйымның сатып алынған күнін растайтын құжаттарды сақтауыңызды сұраймыз (тауар немесе касса чегі). Бұйымыңызға кепілдік арқылы тегін қызмет көрсету шартына бұйымды қолдану жөніндегі нұсқаулығының талаптарына сәйкес жеке тұрмыстық қажеттілік шегінен шықпайтын, дұрыс пайдалану, механикалық зақымдаулардың және бұйымды ұқыпсыз пайдалану салдарының жоқтығы жатады. Бұйым кепілдік арқылы қызмет көрсетуге таза түрінде ұсынылады (мүмкін болатын жерлерінде қажалған және үрленген). Кепілдік кепілдік мерзімі ішінде анықталған барлық өндірістік және құрылымдық ақауларға таралады («Кепілдік таратылмайды» бөлімінде көрсетілгендерден басқа). Бұл кезеңде шығыс материалдарынан басқа ақау бөлшектері кепілдікті сервис орталығында тегін түрде ауыстыруға жатады.

## КЕПІЛДІК ТАРАТЫЛМАЙДЫ

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

Өндіруші: Ист Марк Глобал Лимитед, КХР

Жасалған күні туралы ақпаратты жеке қаптамасынан қараңыз

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





**Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare.**

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

Acest aparat este destinat procesării diverselor produse alimentare, combinând funcțiile de: tocător, mixer, răzătoare, blender și altele.

Aparatul este destinat uzului domestic și unor scopuri similare. Nu este potrivit pentru uz industrial.

Acest aparat este destinat utilizării în scopuri casnice și similare, și anume: în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de producție;

în gospodăriile fermiere;

de către clienții hotelurilor, motelurilor și altor structuri de cazare;

în regimul de pensiune "cazare cu mic dejun".

**IMPORTANT!** În cazul achiziționării aparatului în perioada rece, pentru a evita defecțiuni, acesta trebuie lăsat la temperatura camerei minimum 4 ore înainte de conectarea la rețeaua electrică.

### Caracteristici tehnice

Tensiune nominală: 220-240 V

Frecvența nominală a curentului: 50 Hz

Consum nominal de putere: 400 W

Putere maximă\*: 3000 W

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

### Măsurile de precauție în timpul utilizării

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul pentru a evita defectarea acestuia. Utilizarea incorectă poate duce la defectarea produsului, poate provoca daune materiale sau poate afecta sănătatea utilizatorului.
- Înainte de prima utilizare, verificați dacă caracteristicile tehnice ale produsului corespund parametrilor rețelei electrice.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau care nu au experiență de viață sau cunoștințe, dacă nu sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, înlocuirea acestuia trebuie efectuată de producător, de un centru de service sau de personal calificat pentru a evita pericolele.
- Manipulați cu precauție lamele ascuțite, la golirea bolului și în timpul curățării. Fiți atenți dacă aparatul este umplut cu lichid fierbinte, deoarece acesta se poate revărsa din cauza formării bruste de abur.
- Opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesorii sau de a vă apropia de părțile mobile în timpul utilizării.

- Este necesar să deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat fără supraveghere și înainte de asamblare, dezamblare sau curățare.
- Înainte de prima utilizare, verificați dacă caracteristicile tehnice ale aparatului corespund parametrilor rețelei electrice.
- Asigurați-vă că priza aparatului se potrivește prizei dumneavoastră. În caz contrar, contactați un centru de service pentru ajutor.
- Nu utilizați aparatul în scopuri comerciale sau în alte scopuri care depășesc utilizarea casnică.
- Aparatul este destinat exclusiv pentru prelucrarea produselor alimentare. Nu amestecați vopsele și solvenți cu ajutorul robotului de bucătărie.
- Nu utilizați aparatul în scopuri care nu sunt prevăzute în instrucțiuni.
- Nu utilizați aparatul în afara încăperilor.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau priza sunt deteriorate, sau dacă aparatul însuși este deteriorat sau defect. Duceți-l la un centru de service. Repararea aparatului trebuie efectuată numai într-un centru de service autorizat. Nu încercați să reparați aparatul singur.
- Pentru a evita șocul electric, nu scufundați carcasele aparatului în apă sau în alte lichide.
- Nu lăsați cablul electric să atârne de pe marginea mesei sau deasupra suprafețelor fierbinți. Nu lăsați cablul să intre în apă.
- Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă că elementele și părțile aparatului sunt instalate corect.
- Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că bolul robotului de bucătărie este instalat corect și că capacul este închis complet (până la un clic).
- Nu introduceți degetele sau alte obiecte în bolul deschis în timpul funcționării aparatului. Dacă fructele/legumele sunt blocate, utilizați împingătorul sau alte fructe sau legume pentru a le împinge. Dacă acest lucru nu ajută, opriți aparatul și dezamblați-l pentru a scoate fructele/legumele blocate.
- Nu utilizați accesorii care nu sunt incluse în pachetul de livrare.

**ATENȚIE!** Cuțitele metalice de pe discuri sunt foarte ascuțite, fiți extrem de atenți la manipulare. Țineți-vă departe de muchiile tăietoare.

- Îndepărtați întotdeauna discul înainte de a turna conținutul din bol.
- Înainte de a dezambla, asigurați-vă că motorul s-a oprit complet.

**ATENȚIE!** Nu utilizați aparatul mai mult de 6 minute fără întrerupere. După 6 minute de funcționare, aparatul trebuie oprit pentru cel puțin 5 minute. Nu porniți aparatul până când nu s-a răcit.

- Nu depășiți cantitatea maximă admisă de produs în bol.
- Temperatura produsului nu trebuie să depășească 50°C.
- Nu utilizați aparatul și accesorii în cuptorul cu microunde sau în mașina de spălat vase.
- Nu porniți niciodată robotul de bucătărie dacă este gol.
- Nu utilizați aparatul pentru ingrediente dure (de exemplu: produse înghețate etc.) și părți necomestibile ale produselor (de exemplu: sâmburi de fructe, cartilaje de carne, oase etc.).
- Păstrați aceste instrucțiuni.



## Utilizarea

### Pregătirea pentru utilizare

Înainte de prima utilizare a mașinii de tocat carne, spălați bine toate părțile mașinii care intră în contact cu alimentele și apoi uscați-le complet.

### Asamblarea mașinii de tocat carne și pregătirea pentru funcționare

1. Ținând gura de încărcare (7) vertical, introduceți-o în locul de așezare (3) pe carcasă.
2. Rotiți fixatorul gura de încărcare (2) în sensul acelor de ceasornic până la fixare.
3. Introduceți șurubul (8) în gura de încărcare cu capătul lung în interior. Rotiți ușor șurubul pentru a-l fixa în carcasă mașinii de tocat carne.
4. Puneți cuțitul (10) pe locul de așezare al șurubului cu partea de tăiat în exterior. Dacă cuțitul este instalat incorect, carnea nu va fi măcinată.
5. Instalați gratarul potrivit (9, 11 sau 13) după cuțit, asigurându-vă că proeminențele de pe gura de încărcare se potrivesc cu canelurile gratarului.
6. Ținând gratarul (apăsând în centru) cu un deget, strângeți ferm piulița de presare (12) cu cealaltă mână. Nu strângeți piulița prea tare.
7. Deasupra gura de încărcare, instalați tava de încărcare (1) și fixați-o.
8. Plasați mașina de tocat carne asamblată pe o suprafață tare și plană. Asigurați-vă că există acces liber de aer la părțile inferioare și laterale ale carcasei pentru a asigura ventilația suficientă a motorului electric.
9. Conectați mașina de tocat carne la sursa de alimentare. Puneți bucățile de carne pregătite pe tava de încărcare.

### Pregătirea cârnii tocate

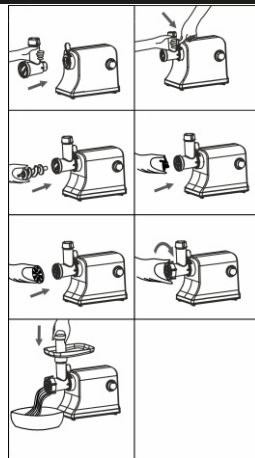
1. Alegeți carne fără grăsime. Îndepărtați toate oasele, cartilajele și tendoanele.
2. Tăiați carnea în bucăți de aproximativ 2 cm \* 2 cm \* 6 cm, astfel încât să treacă liber în gura de încărcare.

**Atenție!** Este interzisă măcinarea cârnii înghețate!

### Alegerea gratarului

- Gratarul grosier (11) este destinat pentru măcinarea cârnii crude, legumelor, fructelor uscate, brânzei, peștelui etc.
- Gratarul fin (9) este destinat pentru măcinarea cârnii crude și fierte, peștelui etc.
- Gratarul pentru carne tocată (13) este potrivit pentru prepararea cârnii tocate cu bucăți mari de carne, de exemplu, pentru cârnații de casă etc.

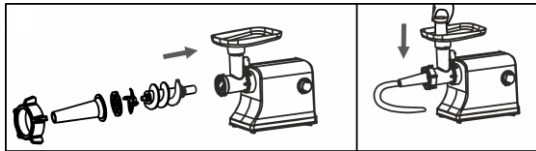
*Pentru a pregăti unele preparate, carnea trebuie să fie măcinată de două ori. Se recomandă utilizarea grătarului cel mai gros pentru măcinarea inițială a cârnii.*



3. Plasați vasul pentru carne tocată sub mașina de tocat carne.
4. Comutați comutatorul de moduri în poziția „ON”. Împingeți cu grijă bucățile de carne în gura de încărcare cu ajutorul împingătorului.
5. După încheierea lucrării, comutați butonul de pornire/oprire în poziția „OFF”, deconectați mașina de tocat carne de la sursa de alimentare și curățați-o.

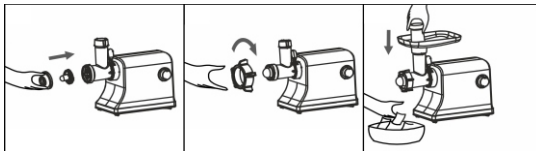
### PREGĂTIREA CÂRNAȚILOR

1. La asamblarea mașinii de tocat carne, după instalarea șurubului, cuțitului și grătarului, instalați accesoriul pentru prepararea cârnaților de dimensiunea potrivită (14) pe axul șurubului astfel încât proeminențele să intre în caneluri.
2. Ținând accesoriul, strângeți inelul de fixare fără a-l suprasolicita.
3. Întindeți învelișul pregătit anterior pentru cârnați pe accesoriu.
4. Porniți mașina de tocat carne și începeți să alimentați carne tocată pregătită anterior în gura de încărcare cu ajutorul împingătorului.
5. Pe măsură ce învelișul se umple, trageți-l cu grijă de pe accesoriu.



### PREGĂTIREA KEBABULUI

1. Pentru a pregăti mașina de tocat carne pentru prepararea kebabului, este necesar să scoateți cuțitul de tăiat și discul perforat din blocul de lucru.
2. Instalați șurubul cu axa lungă în față, rotindu-l ușor până când este fixat în carcasă motorului electric. Luați accesoriu pentru prepararea kebabului și instalați-le pe axul șurubului astfel încât proeminențele să intre în caneluri.
3. Ținând accesoriu, strângeți ferm inelul de fixare fără a-l suprasolicita.
4. Tăiați tuburi cilindrice, pregătiți kebabul și prăjiți-l în ulei adânc.



**Atenție:** Accesoriul pentru prepararea kebabului este folosit numai cu carne tocată pregătită anterior. Nu măcinați bucăți întregi de carne folosind accesoriul pentru prepararea kebabului.

### ELIMINAREA BLOCĂRIILOR

Dacă în timpul funcționării mașinii de tocat carne, carnea rămâne blocată în interiorul gurii de încărcare, opriți mașina de tocat carne, comutați comutatorul On/Off/Rev în poziția „OFF” (motorul mașinii de tocat carne trebuie să înceteze să funcționeze). Comutați comutatorul On/Off/Rev în poziția „R” (invers) - șurubul va începe să se rotească în direcția inversă (inversă), iar blocajul va fi eliminat. După eliminarea blocajului, readuceți comutatorul în poziția de funcționare și continuați măcinarea.

Dacă blocajul nu este eliminat, deconectați mașina de tocat carne de la sursa de alimentare, demontați-o și eliminați blocajul manual.

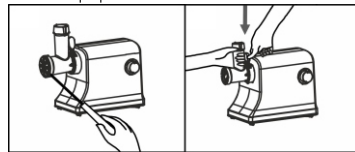
**Atentie!** Funcția de inversare este utilizată exclusiv atunci când mașina de tocat carne funcționează în modul de preparare a cărnii tocate.

### DEMONTAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

Asigurați-vă că motorul s-a oprit complet, apoi deconectați mașina de tocat carne de la sursa de alimentare.

Pentru a demonta mașina de tocat carne, efectuați procedura descrisă în secțiunea „Asamblare” în ordine inversă. Înainte de a scoate gura de încărcare, rotiți pârghia de fixare a gurii în sens invers acelor de ceasornic. Apoi detașați gura de încărcare de la carcasă mașinii de tocat carne. Dacă nu reușiți să deșurubați piulița de presare manual, utilizați instrumente pentru aceasta.

Pentru a separa ușor grătarul, plasați un șurubelniță între grătar și gura de încărcare, apoi îndepărtați grătarul cu șurubelnița.



## 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.

- Deconectați întotdeauna aparatul de la rețea înainte de curățare.
- Lăsați râșnița să se răcească complet și apoi ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă moale uscată. Nu utilizați substanțe chimice dure sau substanțe abrazive. Nu o spălați sub apă curgătoare și nu o scufundați în apă sau în alte lichide.
- După fiecare utilizare, cu o cârpă moale umedă, îndepărtați resturile de cafea din râșnița de cafea și uscați-o cu grijă.
- Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la priză, răcit complet și uscat complet înainte de depozitare.

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

## Eliminarea aparatului

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

## Condiții de garanție

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

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

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

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

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

## Garanția nu acoperă

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 manipulării neglijente, transportului și depozitării necorespunzătoare, căderii produsului.
11. Daune cauzate de animale (inclusiv de rozătoare și insecte).

**Producător:** East Mark Global Limited, RPC

**Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.**

Pentru întrebări legate de service în garanție, precum și pentru detectarea defecțiunilor, vă rugăm să contactați locul de cumpărare al acestui aparat.

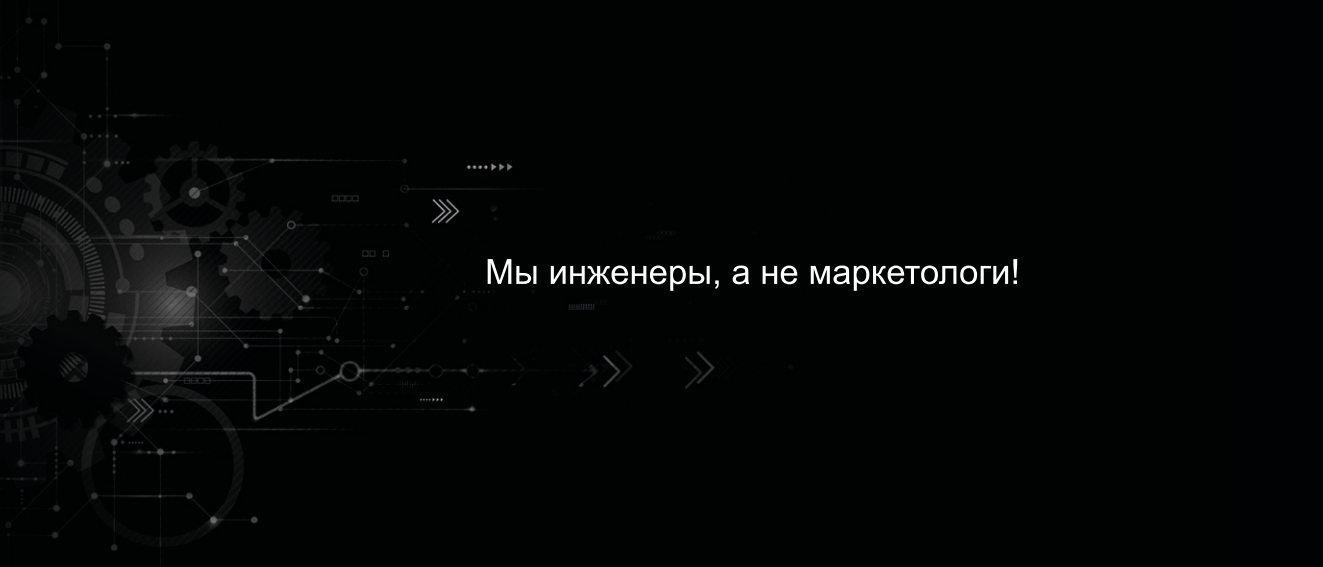






Пожалуйста, перед обращением в сервисные  
центры или перед тем, как написать отрицатель-  
ный отзыв, просим вас связаться с нами!

У нас можно приобрести  
комплектующие к технике!

The background is a dark, monochromatic illustration. On the left side, there are several interlocking gears of different sizes, some with teeth visible. Overlaid on and around these gears is a complex network of thin white lines, dots, and small geometric shapes, resembling a circuit board or a technical diagram. Some lines form loops, while others are straight paths. There are also small clusters of dots and some faint, larger shapes that look like stylized letters or symbols. The overall aesthetic is technical and industrial.

Мы инженеры, а не маркетологи!

