ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Food processor

AR-1720



Ваша ARESA

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

ARESA®

Мы инженеры, а не маркетологи!

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

КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Food processor / Кухонний комбайн / Ас үй комбайны / Robot kuchenny / Roboți de bucătărie

AR-1720



Комплектность / Set:

RUS

Кухонный комбайн – 1
Чаша блендера – 1
Крышка чаши блендера – 1
Мерный стакан – 1
Чаша для смешивания – 1
Крышка чаши для смешивания – 1
Защита от брызг – 1
Насадка для смешивания – 1
Насадка крюк для теста – 1
Насадка венчик – 1
Блок привода ножей – 1
Загрузочная горловина – 1
Загрузочный лоток – 1
Толкатель – 1
Шнек – 1
Нож мясорубки – 1
Решетка для измельчения – 3
Насадка для приготовления колбас/
сосисок – 1
Фиксирующая гайка – 1
Заглушка гнезда мясорубки – 1
Заглушка гнезда блендера – 1
Индивидуальная упаковка – 1
Инструкция по эксплуатации – 1
Гарантийный талон – 1

ENG

Food processor – 1
Blender bowl – 1
Blender bowl lid – 1
Measuring cup – 1
Mixing bowl – 1
Mixing bowl lid – 1
Splash guard – 1
Mixing attachment – 1
Dough hook attachment – 1
Whisk attachment – 1
Knife drive block – 1
Intake chute – 1
Intake tray – 1
Food pusher – 1
Screw – 1
Grinding knife – 1
Grinding plate – 3
Sausage stuffer attachment – 1
Locking nut – 1
Meat grinder socket cover – 1
Blender socket cover – 1
Individual packaging – 1
User manual – 1
Warranty card – 1

UA

Кухонний комбайн – 1
Чаша блендера – 1
Кришка чаші блендера – 1
Мірний стакан – 1
Чаша для змішування – 1
Кришка чаші для змішування – 1
Захист від бризок – 1
Насадка для змішування – 1
Насадка-крюк для тіста – 1
Насадка-віночок – 1
Блок приводу ножів – 1
Завантажувальна горловина – 1
Завантажувальний лоток – 1
Товкач – 1
Шнек – 1
Ніж м'ясорубки – 1
Решітки для помелу – 3
Насадка для приготування
ковбас/сосисок – 1
Фіксувальна гайка – 1
Заглушка гнізда м'ясорубки – 1
Заглушка гнізда блендера – 1
Індивідуальне упакування – 1
Інструкція з експлуатації – 1
Гарантійний талон – 1



Комплектность / Set:

KZ

Ас үй комбайны – 1
Блендер ыдысы – 1
Блендер ыдысының қақпағы – 1
Өлшеу стаканы – 1
Араластыру ыдысы – 1
Блендер ыдысының қақпағы – 1
Шашыраудан қорғаныш – 1
Араластыруға арналған қондырма – 1
Қамыр ілмегі қондырмасы – 1
Шымылдық қондырма – 1
Пышақтардың жетек блогы – 1
Тиеу мойыншасы – 1
Тиеу науасы – 1
Итергіш – 1
Иірлік – 1
Ет тартқыш пышағы – 1
Ұсақтауға арналған тор – 3
Шұжық/шұжықша жасауға арналған қондырма – 1
Бекіткіш гайка – 1
Ет тартқыш ұясының тығыны – 1
Блендер ұясының тығыны – 1
Жеке қаптама – 1
Пайдалану нұсқаулары – 1
Кепілдік талон – 1

RO

Robot de bucătărie – 1
Bol blender – 1
Capac bol blender – 1
Pahar de măsurare – 1
Bol de amestecare – 1
Capac bol de amestecare – 1
Capac de protecție împotriva stropirii – 1
Accesoriu de amestecare – 1
Accesoriu cârlig pentru aluat – 1
Accesoriu tel – 1
Bloc de antrenare pentru cuțite – 1
Gât de încărcare – 1
Tavă de încărcare – 1
Împingător – 1
Șurub (melc) – 1
Cuțit mașină de tocat carne – 1
Grilă pentru măcinat – 3
Accesoriu pentru preparat cârnați/ crenvurști – 1
Piuliță de fixare – 1
Capac de protecție pentru priza mașinii de tocat carne – 1
Capac de protecție pentru priza blenderului – 1
Ambalaj individual – 1
Instrucțiuni de utilizare – 1
Card de garanție – 1

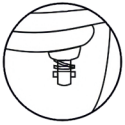
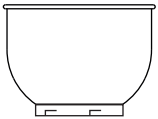
PL

Robot kuchenny – 1
Misa blendera – 1
Pokrywka misy blendera – 1
Miarka – 1
Misa do mieszania – 1
Pokrywka misy do mieszania – 1
Osłona przeciw rozpryskiwaniu – 1
Końcówka do mieszania – 1
Końcówka hak do ciasta – 1
Końcówka trzepaczka – 1
Blok napędu noży – 1
Szyjka załadowcza – 1
Taca załadowcza – 1
Popychacz – 1
Ślimak – 1
Nóż do maszynki do mięsa – 1
Kratka do mielenia – 3
Końcówki do wyrobu kiełbasek/ parówek – 1
Nakrętka mocująca – 1
Zaślepka gniazda maszynki do mięsa – 1
Zaślepka gniazda blendera – 1
Opakowanie jednostkowe - 1
Instrukcja obsługi - 1
Karta gwarancyjna - 1



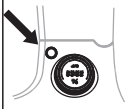
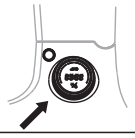
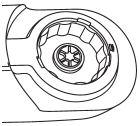
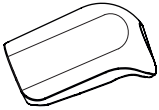
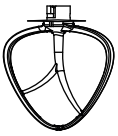
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

1		Моторная часть Motor unit Моторний блок Мотор бөлігі Część silnikowa Partea motorului
2		Посадочное место мясорубки Meat grinder mounting seat Посадкове місце м'ясорубки Ет тартқышты орнату алаңы Gniazdo montażowe maszynki do mięsa Loc de montaj pentru mașina de tocat carne
3		Крышка посадочного места мясорубки Meat grinder mounting seat cover Кришка посадочного місця м'ясорубки Ет тартқышты орнату алаңының қақпағы Pokrywka gniazda montażowego maszynki do mięsa Capac pentru locul de montaj al mașinii de tocat
4		Вал для насадок миксера Mixer attachment drive shaft Вал для насадок міксера Миксер қондырмаларына арналған білік Wał do końcówek miksera Arbore pentru accesoriile mixerului
5		Крышка чаши для смешивания Mixing bowl lid Кришка чаші для змішування Араластыру ыдысының қақпағы Pokrywka misy do mieszania Capac pentru bolul de amestecare
6		Чаша для смешивания Mixing bowl Чаша для змішування Араластыру ыдысы Misa do mieszania Bol de amestecare

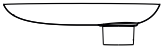
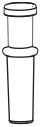
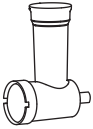
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

7		Посадочное место чаши для смешивания Mixing bowl seat Посадкове місце чаші для змішування Араластыру ыдысының орнату орны Gniazdo misy do mieszania Locașul bolului de amestecare
8		Фиксатор моторной части Motor unit lock Фіксатор моторної частини Мотор бөлігінің бекіткіші Blokada części silnikowej Dispozitiv de blocare a părții motorului
9		Регулятор скоростных режимов Speed control Регулятор швидкісних режимів Жылдамдық режимдерін реттегіш Regulator trybów prędkości Regulator al modurilor de viteză
10		Посадочное место блендера Blender mounting seat Посадкове місце блендера Блендерді орнату алаңы Gniazdo montażowe blendera Loc de montaj pentru blender
11		Крышка посадочного места блендера Blender mounting seat cover Кришка посадочного місця блендера Блендерді орнату алаңының қақпағы Pokrywa gniazda montażowego blendera Capac pentru locul de montaj al blenderului
12		Насадка для смешивания Mixing attachment Насадка для змішування Араластыруға арналған қондырма Końcówka do mieszania Accesoriu de amestecare

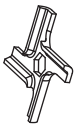
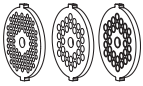
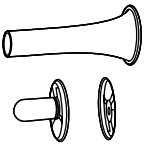
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

13		Насадка вечник Whisk attachment Насадка-віничок Шымылдық қондырма Końcówka trzepaczka Accesoriu tel
14		Насадка крюк для теста Dough hook attachment Насадка-крюк для тіста Қамыр ілмегі қондырмасы Końcówka hak do ciasta Accesoriu cârlig pentru aluat
15		Загрузочный лоток Intake tray Завантажувальний лоток Тиеу науасы Taca załadowcza Tavă de încărcare
16		Толкатель Food pusher Товкач Итергіш Popychacz Împingător
17		Загрузочная горловина Intake chute Завантажувальна горловина Тиеу мойыншасы Szyjka załadowcza Gât de încărcare
18		Шнек Screw Шнек Иірлік Ślimak Şurub

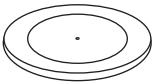
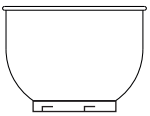
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

19		Нож мясорубки Meat grinder knife Ніж м'ясорубки Ет тартқыштың пышағы Nóż maszynki do mięsa Cuțit pentru mașina de tocat carne
20		Сменные решетки (3мм, 5мм, 7мм) Interchangeable grinding discs (3mm, 5mm, 7mm) Змінні решітки (3 мм, 5 мм, 7 мм) Ауыстырмалы торлар (3 мм, 5 мм, 7 мм) Wymienne siatki (3 mm, 5 mm, 7 mm) Site interschimbabile (3 mm, 5 mm, 7 mm)
21		Насадки для приготовления сосисок/колбасок и кеббе Sausage and kibbeh attachments Насадки для приготування сосисок/ковбасок та кебе Шұжық/шұжықша және кеббе дайындауға арналған саптамалар Końcówki do wyrobu kiełbasek/parówek oraz kibbe Duze pentru prepararea cârnaților și a kibbe
22 23		Прокладка блока привода ножа блендера Blender blade drive unit gasket Прокладка блока привода ножа блендера Блендер пышағының жетек блогының тығыздағышы Uszczelka bloku napędu noża blendera Garnitură a blocului de antrenare a cuțitului blenderului Нож блендера Blender blade Ніж блендера Блендер пышағы Nóż blendera Cuțit blender
24		Основание блока привода ножей блендера Blender blade drive unit base Основа блока привода ножів блендера Блендер пышақтарының жетек блогының негізі Podstawa bloku napędu noży blendera Baza blocului de antrenare a cuțitelor blenderului

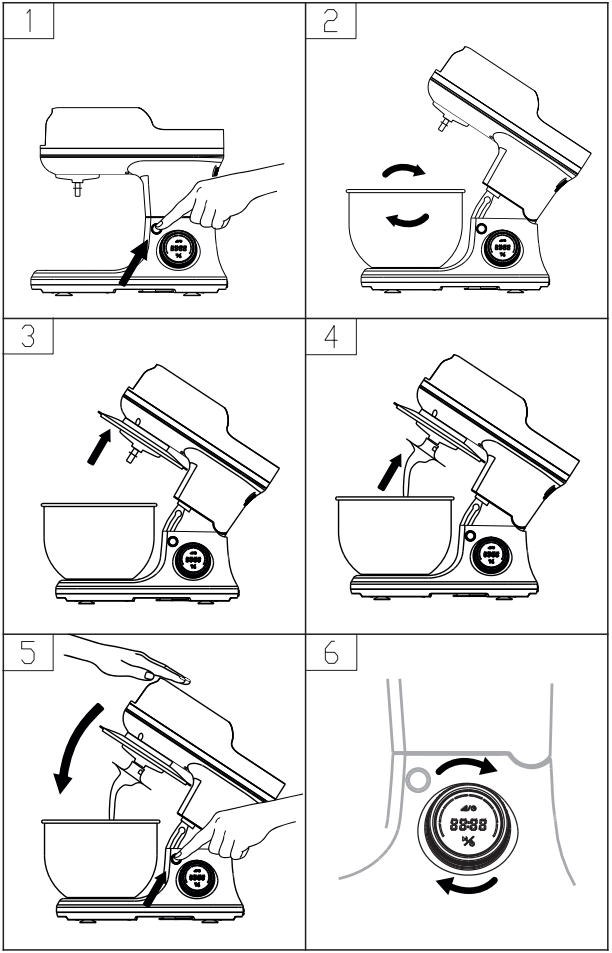
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

25		Мерный стакан Measuring cup Мірний стакан Өлшеу стаканы Miarka Pahar de măsurare
26		Крышка чаши блендера Blender bowl lid Кришка чаші блендера Блендер ыдысының қақпағы Pokrywka kielicha blendera Capac bol blender
27		Чаша блендера Blender bowl Чаша блендера Блендер ыдысы Misa blendera Bol blender
28		Крышка пластиковой чаши для смешивания Plastic mixing bowl lid Кришка пластикової чаші для змішування Араластыруға арналған пластик ыдыстың қақпағы Pokrywka plastikowej misy do mieszania Capac bol de amestecare din plastic
29		Пластиковая чаша для смешивания Plastic mixing bowl Пластикова чаша для змішування Араластыруға арналған пластик ыдыс Plastikowa misa do mieszania Bol de amestecare din plastic

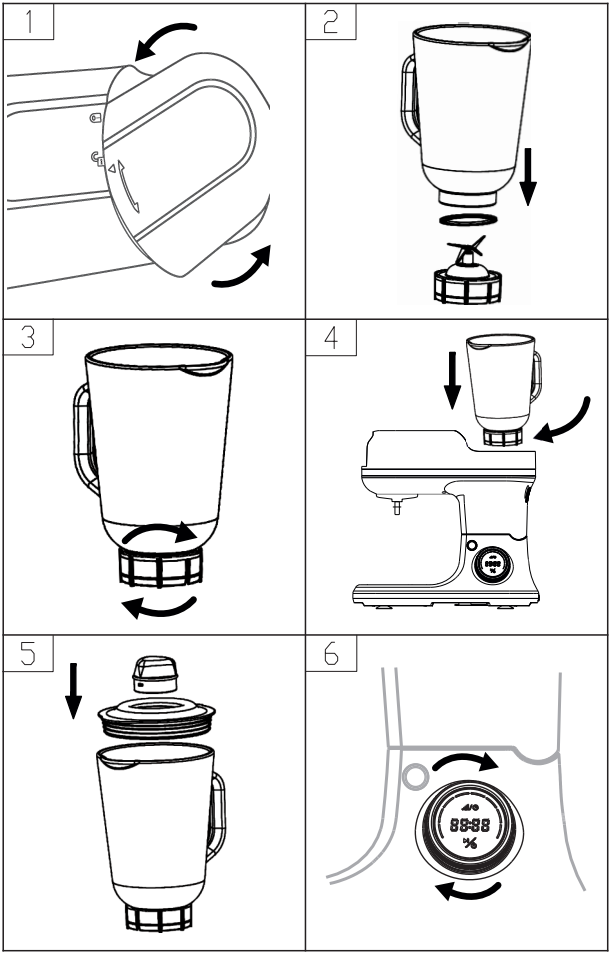
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

USE OF THE MIXER / ВИКОРИСТАННЯ МІКСЕРА / МИКСЕРДІ ПАЙДАЛАНУ / KORZYSTANIE Z MIK SERA / UTILIZAREA MIXERULUI



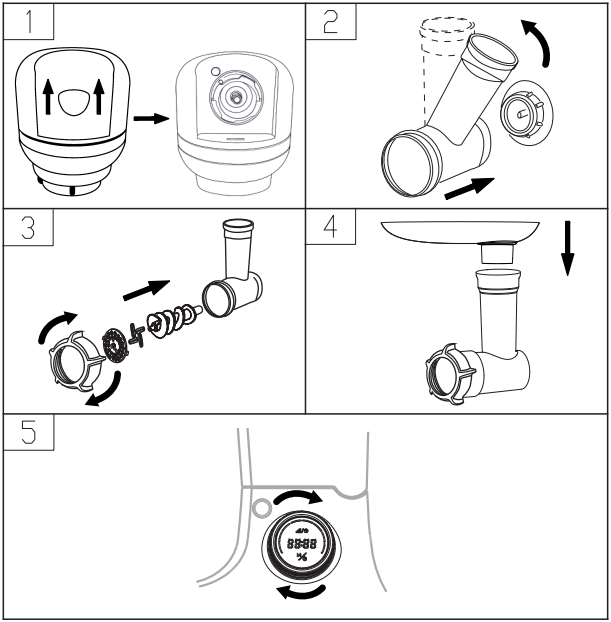
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

USE OF THE BLENDER / ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА / БЛЕНДЕРДІ ПАЙДАЛАНУ / KORZYSTANIE Z BLENDERA / UTILIZAREA BLENDERULUI



СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША

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



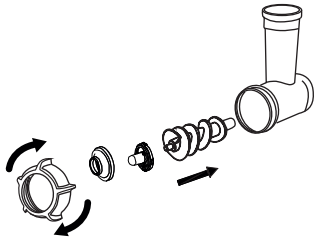
• Решётки для мясорубки устанавливаются выступом чёрной втулки вовнутрь.

• The grinding plates for the meat grinder must be installed with the protrusion of the black bushing facing inward.
• Решітки для м'ясорубки встановлюються виступом чорної втулки всередину.
• Еттартқыштың ауыстырмалы торлары қара төлкенің шығыңқы бөлігімен ішке қарай орнатылады.
• Siatki do maszynki do mięsa należy montować występem czarnej tulei do wewnątrz.
• Sitele pentru mașina de tocat carne se montează cu proeminența bucșei negre spre interior.

СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕББЕ

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

6



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

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

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

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

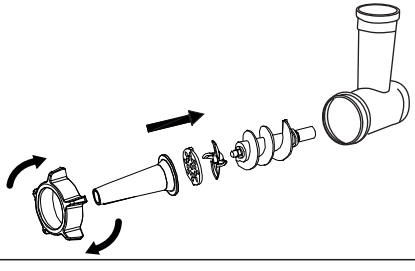
• Końcówka do przygotowania kebbe jest używana tylko z gotowym mięsem mielonym. Nie montować ostrza tnącego ani kratek do mielenia!

• Duza pentru prepararea kibbeh se foloseşte doar cu carne tocată gata preparată. Nu instalaţi cuţitul de tăiere şi grilajul pentru măcinat!

СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОСИСОК/КОЛБАСОК

SAUSAGE PREPARATION / ПРИГОТУВАННЯ СОСИСОК/КОВБАСОК / ШҰЖЫҚ / ШҰЖЫҚША ДАЙЫНДАУ / PRZYGOTOWANIE KIEŁBAS / PREPARAREA CÂRNAŢILOR / CRENVURŞTILOR

7



РУССКИЙ



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

Данный прибор предназначен для обработки различных продуктов, совмещающий в себе функции мясорубки, планетарного миксера, блендера и др.
Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:
- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и другой инфраструктуре жилого типа;
- в частных пансионатах.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В
Номинальная частота: 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 350 Вт
Максимальная мощность*: 1400 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 во избежание поломок при использовании.
• Внимание! Неправильное использование прибора может привести к потенциальной травме, поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
• Прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещениях и только для обработки продуктов питания. Запрещается использовать комбайн в коммерческих целях, а также для смешивания непищевых материалов (например, красок или растворителей).
• 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.
• Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
• Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
• 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 ха-

рактеристики изделия параметрам электросети.
• 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.
• Во избежание удара электрическим током не погружайте прибор или шнур питания в воду или другие жидкости. Не трогайте включенный в сеть и работающий прибор мокрыми руками. Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
• Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями. Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
• Никогда не перемещайте прибор, потянув за шнур. Не наматывайте сетевой шнур на прибор и не сгибайте его.
• При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
• Устанавливайте комбайн на сухую, ровную и твердую поверхность. Не ставьте прибор на горячие плиты, рядом с включенной духовкой или газовыми конфорками.
• Убедитесь, что вентиляционные отверстия на корпусе прибора ничем не закрыты.
• Перед включением в сеть убедитесь, что все чаши, насадки (блендер, миксер или мясорубка) и элементы конструкции установлены правильно и надежно зафиксированы.
• Используйте только те аксессуары и насадки, которые входят в комплект поставки.
• Запрещается передвигать прибор во время работы.
• Во время работы прибора следите, чтобы длинные волосы, украшения или свободные края одежды не свисали над вращающимися частями комбайна.
• Не превышайте максимально допустимый объем (маркировку MAX) продуктов в чаше.
• Температура обрабатываемых продуктов не должна превышать 50 °С.
• Будьте осторожны при обработке горячих жидкостей: внезапный выброс пара может спровоцировать выплескивание и стать причиной ожога.
• Не используйте прибор для переработки слишком жестких или несъедобных ингредиентов (замороженных продуктов, костей, хрящей, крупных фруктовых косточек, орехов или семян в скорлупе).
• При перемалывании жестких кореньев предварительно нарежьте их небольшими кусочками и замочите в воде минимум на 10 часов.
• Металлические ножи блендера и измельчителя чрезвычайно острые. Будьте предельно осторожны при обращении с ними, мытье или опорожнении чаши. Держите ножи только за безопасные участки, удаленные от режущих краев.
• Никогда не опускайте пальцы, ложки, вилки или другие посторонние предметы в чашу или загрузочную горловину мясорубки во время работы. Для продвижения продуктов пользуйтесь исключительно специальным толкателем из комплекта.
• Если продукты застряли в горловине, протолкните их следующей порцией овощей/фруктов или толкателем. Если это не помогло, выключите прибор из сети и разберите механизм.
• Соблюдайте ограничения по времени непрерывной работы:
Миксер: густые смеси не более 6 минут, жидкие смеси не более 12 минут.

Блендер: не более 6 минут.
Мясорубка: не более 20 минут.
• Никогда не превышайте указанное время. После рабочего цикла выключите прибор и дайте ему остыть минимум 20 минут.
• Не перегружайте прибор. Если вращение шнека или ножей прекратилось/затруднено из-за затора, немедленно выключите комбайн, отключите его от сети и очистите насадку.
• Если сработала автоматическая защита от перегрева, не включайте прибор до тех пор, пока двигатель полностью не остынет.
• Всегда отключайте прибор от электросети, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, сменой насадок или очисткой.
• Начинайте разборку прибора только после полной остановки мотора.
• По окончании работы в горловине мясорубки может остаться немного продуктов с серым/черным налетом от трения металла (металлической пылью). Это нормальный технический процесс, данные остатки необходимо выбросить, использовать их в пищу нельзя.
• Корпус прибора и его аксессуары всегда должны быть чистыми и сухими.
• Запрещается использовать сам прибор и его съемные аксессуары в микроволновой печи или мыть их в посудомоечной машине.
• Не следует использовать электроприбор для любых иных целей, кроме указанных в настоящем руководстве. Работа, хранение и уход за электроприбором должны осуществляться строго в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.
• Прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор не предназначен для промышленного применения.
• Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
• Сохраните данную инструкцию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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

ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА ПРИБОРА

1. Установите прибор на ровную, горизонтальную, устойчивую и сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте достаточно свободного пространства сверху для беспрепятственного откидывания моторной части (1).

2. Полностью размотайте сетевой шнур прибора и вставьте вилку в розетку.
3. Нажмите на подсвеченную сенсорную кнопку включения « ⏻ », расположенную в нижней части регулятора скоростных режимов (9), чтобы перевести прибор в режим ожидания.
4. Нажатие на подсвеченную сенсорную кнопку « ılll / ⏲ » в верхней части регулятора скоростных режимов (9) позволяет переключаться между настройками времени и скорости:
• При однократном нажатии на кнопку начнет мигать индикатор времени. Поворачивая внешнее кольцо регулятора вправо или влево, установите нужное время (шаг настройки составляет 30 секунд).
• При повторном нажатии на кнопку начнет мигать индикатор текущей скорости. Поворачивая внешнее кольцо регулятора вправо или влево, увеличьте или уменьшите скорость работы.
5. Для запуска прибора с выбранными настройками, нажмите на кнопку « ⏻ » еще раз. На дисплее начнется обратный отсчет таймера. По истечении установленного времени прибор остановится автоматически.
ПРИМЕЧАНИЕ. Вы можете приостановить работу прибора в любой момент, повторно нажав на кнопку « ⏻ ». Для возобновления программы нажмите на эту кнопку еще раз.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА
1. Соберите прибор для использования функций миксера, руководствуясь схемами по сборке миксера.
2. Поместите ингредиенты в чашу для смешивания (6).
ПРИМЕЧАНИЕ. Во избежание перегрузки двигателя и разбрызгивания содержимого, максимальный объем продуктов не должен превышать 2/3 емкости чаши.
3. Плотно закройте чашу (6) крышкой чаши для смешивания (5).
ВНИМАНИЕ! Для добавления ингредиентов в процессе работы, используйте специальное загрузочное отверстие в крышке чаши для смешивания (5).
4. С помощью регулятора скоростных режимов (9) установите желаемую скорость и время работы.
ПРИМЕЧАНИЕ. Для замешивания плотного теста крюком или насадкой для смешивания рекомендуется использовать минимальные скорости. Для эффективного взбивания венчиком рекомендуется использовать максимальные режимы.
5. Нажмите на кнопку « ⏻ », чтобы запустить миксер с выбранными настройками.
ПРИМЕЧАНИЕ. Для использования импульсного режима в режиме ожидания поверните регулятор скоростных режимов (9) против часовой стрелки до упора и удерживайте его. Миксер будет работать, пока вы удерживаете регулятор. Как только вы его отпустите, он автоматически вернется в центральное положение, и прибор остановится.
6. По окончании работы отключите прибор нажатием на кнопку « ⏻ » и извлеките вилку шнура питания из розетки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА
1. Соберите прибор для использования функций блендера, руководствуясь схемами по сборке блендера.
2. Поместите ингредиенты в чашу блендера (27).
ПРИМЕЧАНИЕ. Во избежание перегрузки двигателя и разбрызгивания содержимого, максимальный объем продуктов не должен превышать 2/3 емкости чаши.
3. Плотно закройте чашу блендера (27) крышкой чаши блендера (26).
4. Вставьте мерный стаканчик (25) в специальное отверстие в крышке чаши (26) и зафиксируйте его.

ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы добавить жидкие или мелкие ингредиенты прямо во время работы, извлеките мерный стаканчик (25) и подавайте продукты через отверстие в крышке. Если необходимо добавить большой объем продуктов, сначала остановите прибор, переведя регулятор в выключенное положение.
5. С помощью регулятора скоростных режимов (9) установите желаемую скорость и время работы.
6. Нажмите на кнопку « ⅋ », чтобы запустить блендер с выбранными настройками.
ПРИМЕЧАНИЕ. Для использования импульсного режима в режиме ожидания поверните регулятор скоростных режимов (9) против часовой стрелки до упора и удерживайте его. Блендер будет работать, пока вы удерживаете регулятор. Как только вы его отпустите, он автоматически вернется в центральное положение, и прибор остановится.
7. По окончании работы отключите прибор нажатием на кнопку « ⅋ » и извлеките вилку шнура питания из розетки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

Приготовление фарша
1. Соберите прибор для приготовления фарша, руководствуясь схемами по сборке мясорубки для приготовления фарша.
2. Положите подготовленные куски мяса на загрузочный лоток (15). Используйте мясо без костей, хрящей и крупных жил. Нарежьте мясо на кусочки размером приблизительно 2×2×6 см для их свободного прохождения через загрузочную горловину (17).
ПРИМЕЧАНИЕ. Для достижения наилучшей консистенции фарша и снижения нагрузки на двигатель рекомендуется использовать слегка подмороженное мясо. Это обеспечит ровный срез и предотвратит наматывание волокон на нож.
3. С помощью регулятора скоростных режимов (9) установите желаемую скорость и время работы.
4. Нажмите на кнопку « ⅋ », чтобы запустить мясорубку с выбранными настройками.
5. Осторожно надавливая на толкатель (16), протолкните мясо в загрузочную горловину (17) для приготовления фарша.
6. По окончании работы отключите прибор нажатием на кнопку « ⅋ » и извлеките вилку шнура питания из розетки.

Приготовление кеббе
Кеббе — традиционное блюдо ближневосточной кухни, представляющее собой полые мясные трубки (оболочку), наполненные начинкой и обжаренные до золотистой корочки.
1. Соберите прибор, руководствуясь схемами по сборке мясорубки для приготовления кеббе.
ПРИМЕЧАНИЕ. Перед началом использования специальной насадки необходимо заранее подготовить мясную начинку и фарш для оболочки (используя стандартную сборку мясорубки). Начинка должна быть обжарена и охлаждена до комнатной температуры.
2. С помощью регулятора скоростных режимов (9) установите желаемую скорость и время работы.
3. Нажмите на кнопку « ⅋ », чтобы запустить мясорубку с выбранными настройками.
4. Поместите подготовленную смесь для оболочки на загрузочный лоток (15) и плавно подавайте её в загрузочную горловину (17) толкателем (16).
5. По мере выхода полой мясной трубки отрезайте заготовки необходимой длины (рекомендуется 5–8 см).

6. Вручную заполните полученные заготовки заранее подготовленной остывшей начинкой. Плотно соедините края трубок, придавая изделиям характерную форму.
7. Обжарьте сформированные кеббе в достаточном количестве горячего растительного масла до готовности.

Приготовление сосисок/колбасок
1. Соберите прибор, руководствуясь схемами по сборке мясорубки для приготовления сосисок/колбасок.
2. Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут. Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел.
3. С помощью регулятора скоростных режимов (9) установите желаемую скорость и время работы.
4. Нажмите на кнопку « ⅟ », чтобы запустить мясорубку с выбранными настройками.
5. Поместите подготовленный фарш на загрузочный лоток (15) и плавно подавайте его в загрузочную горловину (17) толкателем (16).
6. По мере поступления фарша аккуратно придерживайте и стягивайте оболочку с насадки, контролируя плотность наполнения.
ПРИМЕЧАНИЕ. Не наполняйте оболочку слишком плотно, чтобы она не лопнула при последующей термической обработке или при перекручивании для разделения на отдельные колбаски.

УСТРАНЕНИЕ ЗАТОРОВ
Если во время работы мясорубки продукты застряли внутри рабочей камеры и шнек (18) заблокировался:
• Немедленно остановите прибор нажатием на кнопку « ⅟ » и дождитесь полной остановки двигателя.
• Отключите прибор от электросети.
• Аккуратно разберите мясорубку и полностью удалите застрявшие продукты, кости или жилы, заблокировавшие нож.
• Заново соберите мясорубку, строго следуя рекомендациям по сборке.
• Подключите прибор к сети и продолжите работу.

РАЗБОРКА ПРИБОРА
Разборка прибора осуществляется в обратном порядке в соответствии со схемами, приведенными в разделе сборки.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. А также исключая возможность проникновения влаги на любой вид упаковки либо изделия при транспортировке любым видом транспорта.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.
ЧИСТКА. Для обеспечения гигиеничности и продления срока службы устройства, строго следуйте правилам очистки после каждого использования.
ВНИМАНИЕ! Категорически запрещается мыть съемные металлические части прибора в посудомоечной машине.
• Перед началом очистки обязательно отключите прибор от сети электропитания.
• Все детали, контактирующие с продуктами питания, подлежат обязательной мойке

сразу после завершения работы.
• Протирайте внешнюю часть корпуса мягкой, слегка влажной тканью. Не погружайте в воду и не подставляйте его под проточную струю. Не допускайте попадания влаги внутрь вентиляционных отверстий.
• Для очистки съемных элементов используйте теплую воду (температурой не более 50°С) и мягкое моющее средство. Соблюдайте осторожность при очистке ножа и решеток, так как они имеют острые кромки.
• После мойки насухо вытрите все детали полотенцем.
ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Убедитесь, что прибор полностью высушен, перед тем, как складывать его на хранение.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца) в Вашем присутствии. Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю.
Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек).
Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.
Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуто, где это возможно).
Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия нераспространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

Гарантийные обязательства не распространяются на расходные элементы и материалы (картриджи, аккумуляторные источники питания, батареи и т.п.), а также на ремонт или замену естественно изнашиваемых в процессе эксплуатации частей: ножей, решёток, шнеков, загрузочных горловин, насадок, венчиков, дисков, тёрок, крышек, крюков, толкателей, валов для насадок, осей привода чоппера, стаканов, рожков, сменных пластин, съёмных секций, концентраторов, сеток, мешков, пылесборников, щеток, чаш, колб, уплотнителей, сменных фильтров, шлангов, подставок, телескопических трубок, вешалок, досок, варежек, скребков, салфеток, воронок, кабелей зарядки, разъёмов, штекеров, шампуней, жидкостей, и т.д.
1. Гарантия не распространяется на изделия с внешними механическими повреждениями.

РУССКИЙ

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

Информация о производителе
Изготовитель: Ист Марк Глобал Лимитед (Рум 1503, 15/F, M Плейс, 54 Вон Чук Хан Роуд, Вон Чук Хан,Гонконг, КНР) / East Mark Global Limited (Room 1503, 15/F., M Place, 54 Wong Chuk Hang Road, Wong Chuk Hang, Hong Kong)
Импортер в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38
Импортер в Российскую Федерацию: ООО "Санрайт М", 214031, г. Смоленск, ул. Смольянинова, 5/4
Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.
Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» .
Срок службы - тридцать шесть месяцев.
По вопросам гарантийного обслуживания, а также при обнаружении неисправностей обращайтесь по месту приобретения данного прибора.

ENGLISH

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

The appliance is intended for processing various products, combining the functions of a meat grinder, planetary mixer, blender, etc.
This appliance is intended for household and similar use, in particular:
- in staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
- on agricultural farms;
- by clients in hotels, motels, and other residential type environments;
- in bed and breakfast type environments.

It is not suitable for industrial use.

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
Rated power: 350 W
Max power*: 1400 W

Warranty period in the European Union - twenty four months

IMPORTANT SAFEGUARDS

• Read this manual carefully before operating the appliance to avoid damage during use.
• Caution! Improper use of the appliance may lead to potential injury, damage to the product, cause material loss, or harm the user's health.
• The appliance is intended exclusively for indoor household use and only for food processing. It is forbidden to use the food processor for commercial purposes, as well as for mixing non-food materials (e.g., paints or solvents).
• This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of life experience or knowledge, unless they are supervised or have been instructed on the use of the appliance by a person responsible for their safety.
• Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.
• Be extremely careful if children are near the appliance while it is operating.
• Do not leave the appliance unattended while it is switched on.
• Use and store the appliance out of the reach of children.
• Before starting operation, make sure there are no packaging materials or other foreign objects inside the appliance, as these may cause damage to the appliance or fire. If there are stickers on the base of the product, remove them.
• Before initial use, check that the technical specifications of the product match the parameters of your electrical network.
• Do not use the appliance if the cord or plug is damaged, or if the appliance itself is damaged or malfunctioning. Take it to a service center.
• Repairs to the appliance must be carried out only at an authorized service center. Do not attempt to repair the appliance yourself.
• If the power cord is damaged, to avoid danger, it must be replaced by the manufacturer, a service agent, or similar qualified personnel.
• To avoid electric shock, do not immerse the appliance or power cord in water or other liquids. Do not touch the plugged-in and operating appliance with wet hands. Do not use the appliance near bathtubs, sinks, or other containers filled with water. If this occurs, immediately disconnect the device from the electrical outlet and, before using it further, have the appliance's functionality and safety checked by qualified specialists.
• Do not allow the electrical cord to hang over the edge of a table or over hot surfaces.

Ensure the power cord does not come into contact with sharp edges or hot surfaces.
• Never move the appliance by pulling the cord. Do not wrap the power cord around the appliance or bend it.
• When disconnecting the appliance from the electrical outlet, hold the plug, not the cord.
• Place the food processor on a dry, flat, and sturdy surface. Do not place the appliance on hot stoves, near an operating oven, or gas burners.
• Ensure that the ventilation openings on the appliance body are not blocked.
• Before plugging the appliance into the outlet, ensure all bowls, attachments (blender, mixer, or meat grinder), and structural components are correctly installed and securely fastened.
• Use only the accessories and attachments that come with the appliance.
• It is forbidden to move the appliance during operation.
• While the appliance is operating, ensure that long hair, jewelry, or loose clothing edges do not hang over the rotating parts of the food processor.
• Do not exceed the maximum allowable volume (MAX mark) of food in the bowl.
• The temperature of processed food must not exceed 50 °C.
• Be careful when processing hot liquids: sudden steam release may cause splashing and result in burns.
• Do not use the appliance to process overly hard or inedible ingredients (frozen foods, bones, cartilage, large fruit pits, nuts, or seeds in their shells).
• When grinding hard root vegetables, pre-cut them into small pieces and soak in water for at least 10 hours.
• The blender and chopper metal blades are extremely sharp. Be extremely careful when handling them, cleaning, or emptying the bowl. Always hold the blades by safe areas away from the cutting edges.
• Never put fingers, spoons, forks, or other foreign objects into the bowl or the meat grinder feed chute during operation. To push food, use only the special pusher supplied.
• If food gets stuck in the chute, push it through with the next portion of vegetables/fruit or the pusher. If this does not help, unplug the appliance and disassemble the mechanism.
• Observe the continuous operation time limits:
Mixer: thick mixtures for no more than 6 minutes, liquid mixtures for no more than 12 minutes.
Blender: no more than 6 minutes.
Meat grinder: no more than 20 minutes.
• Never exceed the specified time. After an operating cycle, turn off the appliance and let it cool down for at least 20 minutes.
• Do not overload the appliance. If the rotation of the auger or blades stops or is impeded due to a jam, immediately turn off the food processor, unplug it from the outlet, and clean the attachment.
• If the automatic overheating protection activates, do not turn on the appliance until the motor has completely cooled down.
• Always disconnect the appliance from the electrical outlet if leaving it unattended, as well as before assembly, disassembly, changing attachments, or cleaning.
• Start disassembling the appliance only after the motor has come to a complete stop.
• After operation, a small amount of food with a gray/black residue from metal friction (metal dust) may remain in the meat grinder chute. This is a normal technical process; these residues must be discarded and not consumed.
• The appliance body and its accessories must always be clean and dry.
• It is forbidden to use the appliance itself or its removable accessories in a microwave oven or wash them in a dishwasher.
• Do not use the electrical appliance for any purposes other than those specified in this manual. Operation, storage, and maintenance of the electrical appliance must be carried

out strictly in accordance with this instruction manual.
• The appliance is intended for household use only. The appliance is not intended for industrial use.
• The manufacturer reserves the right, without prior notice, to make minor changes to the product design that do not fundamentally affect its safety, performance, or functionality.
• Keep this manual.

OPERATION

PREPARATION FOR USE

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

TURNING THE APPLIANCE ON AND SETTING IT UP

1. Place the appliance on a flat, horizontal, stable, and dry surface at a distance of at least 10 cm from the edge of the table and walls. Leave sufficient free space above to allow the motor unit (1) to tilt back unhindered.
2. Fully unwind the appliance's power cord and insert the plug into the outlet.
3. Press the illuminated touch power button " ⅓ ", located at the bottom of the speed control (9), to put the appliance into standby mode.
4. Pressing the illuminated touch button " / " at the top of the speed control (9) allows you to switch between the time and speed settings:
• With a single press of the button, the time indicator will start flashing. Turn the outer ring of the control to the right or left to set the desired time (the adjustment step is 30 seconds).
• With a second press of the button, the current speed indicator will start flashing. Turn the outer ring of the control to the right or left to increase or decrease the operating speed.
5. To start the appliance with the selected settings, press the " ⅓ " button once more. The timer will begin counting down on the display. After the set time has elapsed, the appliance will stop automatically.
NOTE. You can pause the appliance at any time by pressing the " ⅓ " button again. To resume the program, press this button once more.

USING THE MIXER

1. Assemble the appliance for using the mixer functions, following the mixer assembly diagrams.
2. Place the ingredients into the mixing bowl (6).
NOTE. To avoid overloading the motor and splashing the contents, the maximum volume of products should not exceed 2/3 of the bowl's capacity.
3. Close the mixing bowl (6) tightly with the mixing bowl lid (5).
WARNING! To add ingredients during operation, use the special feed opening in the mixing bowl lid (5).

4. Using the speed control (9), set the desired speed and operating time.
NOTE. For kneading stiff dough with the hook or mixing attachment, it is recommended to use minimum speeds. For effective whisking with the wire whisk, it is recommended to use maximum speeds.
5. Press the " ⅐ " button to start the mixer with the selected settings.
NOTE. To use the pulse mode in standby mode, turn the speed control (9) counterclockwise all the way and hold it. The mixer will operate as long as you hold the control. As soon as you release it, it will automatically return to the center position, and the appliance will stop.
6. After operation, turn off the appliance by pressing the " ⅐ " button and remove the power cord plug from the outlet.

USING THE BLENDER
1. Assemble the appliance for using the blender functions, following the blender assembly diagrams.
2. Place the ingredients into the blender bowl (27).
NOTE. To avoid overloading the motor and splashing the contents, the maximum volume of products should not exceed 2/3 of the bowl's capacity.
3. Close the blender bowl (27) tightly with the blender bowl lid (26).
4. Insert the measuring cup (25) into the special opening in the bowl lid (26) and lock it in place.
NOTE. To add liquid or small ingredients directly during operation, remove the measuring cup (25) and feed the products through the opening in the lid. If a large volume of products needs to be added, first stop the appliance by turning the control to the off position.
5. Using the speed control (9), set the desired speed and operating time.
6. Press the " ⅐ " button to start the blender with the selected settings.
NOTE. To use the pulse mode in standby mode, turn the speed control (9) counterclockwise all the way and hold it. The blender will operate as long as you hold the control. As soon as you release it, it will automatically return to the center position, and the appliance will stop.
7. After operation, turn off the appliance by pressing the " ⅐ " button and remove the power cord plug from the outlet.

USING THE MEAT GRINDER

Preparing Minced Meat
1. Assemble the appliance for preparing minced meat, following the meat grinder assembly diagrams for minced meat preparation.
2. Place the prepared pieces of meat onto the intake tray (15). Use meat without bones, cartilage, or large sinews. Cut the meat into pieces approximately 2×2×6 cm in size to allow them to pass freely through the intake chute (17).
NOTE. To achieve the best minced meat consistency and reduce the load on the motor, it is recommended to use slightly frozen meat. This will ensure an even cut and prevent fibers from winding around the knife.
3. Using the speed control (9), set the desired speed and operating time.
4. Press the " ⅐ " button to start the meat grinder with the selected settings.
5. Gently pressing on the food pusher (16), push the meat into the intake chute (17) to prepare the minced meat.
6. After operation, turn off the appliance by pressing the " ⅐ " button and remove the power cord plug from the outlet.

Preparing Kebbe
Kebbe is a traditional Middle Eastern dish consisting of hollow meat tubes (shells) filled with

stuffing and fried until golden brown.
1. Assemble the appliance following the meat grinder assembly diagrams for preparing kebbe.
NOTE. Before using the special attachment, it is necessary to prepare the meat stuffing and the shell mince in advance (using the standard meat grinder assembly). The stuffing should be fried and cooled to room temperature.
2. Using the speed control (9), set the desired speed and operating time.
3. Press the " ⅓ " button to start the meat grinder with the selected settings.
4. Place the prepared shell mixture onto the intake tray (15) and smoothly feed it into the intake chute (17) using the food pusher (16).
5. As the hollow meat tube comes out, cut off blanks of the required length (5–8 cm recommended).
6. Manually fill the obtained blanks with the pre-prepared cooled stuffing. Firmly seal the edges of the tubes, giving the products their characteristic shape.
7. Fry the formed kebbe in a sufficient amount of hot vegetable oil until cooked through.

Preparing Sausages/Frankfurters
1. Assemble the appliance following the meat grinder assembly diagrams for preparing sausages/frankfurters.
2. Use a natural casing for preparing the sausages, having previously soaked it in warm water for 10 minutes. Stretch the softened casing onto the attachment and tie a knot at the end of the casing.
3. Using the speed control (9), set the desired speed and operating time.
4. Press the " ⅓ " button to start the meat grinder with the selected settings.
5. Place the prepared minced meat onto the intake tray (15) and smoothly feed it into the intake chute (17) using the food pusher (16).
6. As the minced meat emerges, carefully hold and pull the casing off the attachment, controlling the filling density.
NOTE. Do not fill the casing too tightly to prevent it from bursting during subsequent heat treatment or when twisting to separate into individual sausages.

TROUBLESHOOTING JAMS
If during operation of the meat grinder products get stuck inside the working chamber and the auger (18) becomes blocked:
• Immediately stop the appliance by pressing the " ⅓ " button and wait for the motor to come to a complete stop.
• Disconnect the appliance from the electrical outlet.
• Carefully disassemble the meat grinder and completely remove the stuck products, bones, or sinews that have blocked the knife.
• Reassemble the meat grinder, strictly following the assembly recommendations.
• Plug the appliance back into the outlet and continue operation.

DISASSEMBLY OF THE APPLIANCE
Disassembly of the appliance is carried out in reverse order according to the diagrams provided in the assembly section.

TRANSPORTATION, CLEANING AND STORAGE

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

operations.
CLEANING. To ensure hygiene and extend the service life of the device, strictly follow the cleaning rules after each use.
CAUTION! It is strictly forbidden to wash the removable metal parts of the appliance in a dishwasher.
• Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
• All parts that come into contact with food must be washed immediately after use.
• Wipe the external part of the housing with a soft, slightly damp cloth. Do not immerse in water or place it under running water. Do not allow moisture to enter the ventilation openings.
• To clean removable parts, use warm water (not exceeding 50°C) and a mild detergent. Exercise caution when cleaning the blade and grinding plates, as they have sharp edges.
• After washing, thoroughly dry all parts with a towel.
STORAGE. The appliance must be stored indoors under conditions that ensure the preservation of the product's presentation and its subsequent safe operation. Ensure the appliance is completely dry before storing it.

RECYCLING

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

WARRANTY TERMS

When purchasing the product, ask for it to be checked in your presence. Without the having a warranty card or when it is not properly filled in, the quality claims are not accepted, and no warranty repair is performed. The warranty card should be presented at any address to the service center during the whole warranty period. The product is accepted for service in a complete set only. The warranty period is calculated from the moment of sale to the buyer. Keep the documents confirming the date of purchase of the product (cash receipt).
The condition of free warranty service of your product is its correct operation, which does not go beyond personal domestic needs, in accordance with the requirements of the operating instructions for the product, the absence of mechanical damages and the consequences of careless handling of the product. The product is accepted for warranty service only if it is well cleaned. The warranty covers all manufacturing and construction defects (except those listed in the "Warranty does not apply" section), identified during the warranty period. During this period defective parts, except consumables, are subject to free replacement in the warranty service center.

THE GUARANTEE DOES NOT COVER

Warranty obligations do not cover consumable elements and materials (cartridges, battery power sources, batteries,etc.), as well as repairs or replacements of parts that naturally wear out during operation: knives, grates, augers, feed chutes, attachments, whisks, discs, graters, lids, hooks, pushers, attachment shafts, chopper drive axles, cups, lugs, replaceable plates, removable sections, concentrators, nets, bags, dust collectors, brushes, bowls, flasks, seals, replaceable filters, hoses, stands, telescopic tubes, hangers, boards, mittens, scrapers, napkins, funnels, charging cables, connectors, plugs, shampoos, liquids, etc.
1. The warranty does not cover products with external mechanical damage.
2. The warranty does not cover products with damage caused by:
• Incorrect operation, negligent handling, improper connection, or failure to follow the attached instructions;
• Use of cleaning agents unsuitable for the product or exceeding the recommended

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

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

УКРАЇНСЬКА



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

Даний прилад призначений для обробки різних продуктів, поєднуючий у собі функції м'ясорубки, планетарного міксера, блендера та ін.
Даний прилад призначений для використання в побутових та аналогічних умовах, зокрема:
- у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах;
- на сільськогосподарських фермах;
- клієнтами в готелях, мотелях та іншій інфраструктурі житлового типу;
- у приватних пансіонатах.

Не підходить для промислового використання.

Важливо! Прилад, придбаний у холодну пору року, щоб уникнути виходу з ладу, до включення в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин за кімнатної температури.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга: 220-240 В
Номінальна частота струму: 50 Гц
Номінальна споживана потужність: 350 Вт
Максимальна потужність*: 1400 Вт

Гарантійний термін у країнах ЄАЕС (Білорусь, Росія, Вірменія, Казахстан, Киргизстан) та Україні, Грузії, Азербайджані - дванадцять місяців

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

• Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломок під час використання.
• Увага! Неправильне використання приладу може призвести до потенційної травми, поломки виробу, завдати матеріальних збитків або спричинити шкоду здоров'ю користувача.
• Прилад призначений виключно для побутового використання в приміщеннях і лише для обробки харчових продуктів. Забороняється використовувати комбайн у комерційних цілях, а також для змішування непродовольчих матеріалів (наприклад, фарб чи розчинників).
• Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) із зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або за відсутності в них життєвого досвіду чи знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не були проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
• Діти повинні перебувати під наглядом, щоб не допускати їхніх ігор із приладом.
• Будьте гранично уважними, якщо поруч із працюючим приладом перебувають діти.
• Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.
• Використовуйте та зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.
• Перед початком роботи переконайтеся, що всередині приладу немає пакувальних матеріалів та інших сторонніх предметів, наявність яких може призвести до пошкоджень приладу або займання. Якщо на основі виробу є наклейки – зніміть їх.
• Перед першим ввімкненням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу параметрам електромережі.
• Не використовуйте прилад, якщо пошкоджено шнур або штепсельну вилку, а також якщо пошкоджено чи несправний сам прилад. Віднесіть його до сервісного центру.
• Ремонт приладу повинен здійснюватися лише в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.
• При пошкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, повинні

виконувати виробник, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал.
• Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте прилад або шнур живлення у воду чи інші рідини. Не торкайтеся ввімкненого в мережу та працюючого приладу мокрими руками. Не використовуйте прилад поблизу ванн, раковин або інших ємностей, заповнених водою. Якщо це сталося, негайно відключіть пристрій від електромережі і, перш ніж користуватися ним далі, перевірте працездатність та безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
• Не допускайте звисання електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями. Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не торкався гострих кромок і гарячих поверхонь.
• Ніколи не переміщуйте прилад, тягнучи за шнур. Не намотуйте мережевий шнур на прилад і не згинайте його.
• При відключенні приладу від електромережі беріться за вилку, а не тягніть за шнур.
• Встановлюйте комбайн на суху, рівну та тверду поверхню. Не ставте прилад на гарячі плити, поруч з увімкненою духовкою або газовими конфорками.
• Переконайтеся, що вентиляційні отвори на корпусі приладу нічим не закриті.
• Перед ввімкненням у мережу переконайтеся, що всі чаші, насадки (блендер, міксер або м'ясорубка) та елементи конструкції встановлені правильно та надійно зафіксовані.
• Використовуйте лише ті аксесуари та насадки, які входять до комплекту постачання.
• Забороняється пересувати прилад під час роботи.
• Під час роботи приладу слідкуйте, щоб довге волосся, прикраси або вільні краї одягу не звисали над обертовими частинами комбайна.
• Не перевищуйте максимально допустимий об'єм (маркування MAX) продуктів у чаші.
• Температура продуктів, що обробляються, не повинна перевищувати 50 °C.
• Будьте обережні при обробці гарячих рідин: раптовий викид пари може спровокувати випліскування та спричинити опік.
• Не використовуйте прилад для переробки надто твердих або неїстівних інгредієнтів (заморожених продуктів, кісток, хрящів, великих фруктових кісточок, горіхів або насіння в лушпинні).
• При перемелюванні твердого коріння попередньо наріжте їх невеликими шматочками та замочіть у воді щонайменше на 10 годин.
• Металеві ножі блендера та подрібнювача надзвичайно гострі. Будьте гранично обережні при поводженні з ними, митті або спорожненні чаші. Тримайте ножі лише за безпечні ділянки, віддалені від різальних крайок.
• Ніколи не опускайте пальці, ложки, виделки або інші сторонні предмети в чашу або завантажувальну горловину м'ясорубки під час роботи. Для просування продуктів користуйтеся виключно спеціальним штовхачем із комплекту.
• Якщо продукти застрягли в горловині, проштовхніть їх наступною порцією овочів/фруктів або штовхачем. Якщо це не допомогло, вимкніть прилад з мережі та розберіть механізм.
• Дотримуйтесь обмежень за часом безперервної роботи:
Міксер: густі суміші не більше 6 хвилин, рідкі суміші не більше 12 хвилин.
Блендер: не більше 6 хвилин.
М'ясорубка: не більше 20 хвилин.
• Ніколи не перевищуйте зазначений час. Після робочого циклу вимкніть прилад і дайте йому охолонути щонайменше 20 хвилин.
• Не перевантажуйте прилад. Якщо обертання шнека або ножів припинилося/утруднене через затор, негайно вимкніть комбайн, відключіть його від мережі та очистіть насадку.
• Якщо спрацював автоматичний захист від перегріву, не вмикайте прилад, доки

двигун повністю не охолоне.
• Завжди відключайте прилад від електромережі, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням, зміною насадок або очищенням.
• Починайте розбирання приладу тільки після повної зупинки мотора.
• Після закінчення роботи в горловині м'ясорубки може залишитися трохи продуктів із сірим/чорним нальотом від тертя металу (металевим пилом). Це нормальний технічний процес, дані залишки необхідно викинути, використовувати їх у їжу не можна.
• Корпус приладу та його аксесуари завжди повинні бути чистими та сухими.
• Забороняється використовувати сам прилад та його знімні аксесуари в мікрохвильовій печі або мити їх у посудомийній машині.
• Не слід використовувати електроприлад для будь-яких інших цілей, крім зазначених у цьому посібнику. Робота, зберігання та догляд за електроприладом повинні здійснюватися суворо відповідно до цього посібника з експлуатації.
• Прилад призначений лише для домашнього використання. Прилад не призначений для промислового застосування.
• Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни в конструкцію виробу, які кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.
• Збережіть цю інструкцію.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

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

ВМИКАННЯ ТА НАЛАШТУВАННЯ ПРИЛАДУ

1. Встановіть прилад на рівну, горизонтальну, стійку та суху поверхню на відстані не менше 10 см від краю столу та стін. Залиште достатньо вільного простору зверху для безперешкодного відкидання моторного блока (1).
2. Повністю розмотайте мережевий шнур приладу та вставте вилку в розетку.
3. Натисніть на підсвічену сенсорну кнопку вмикання « », розташовану в нижній частині регулятора швидкісних режимів (9), щоб перевести прилад у режим очікування.
4. Натискання на підсвічену сенсорну кнопку « » у верхній частині регулятора швидкісних режимів (9) дозволяє перемикатися між налаштуваннями часу та швидкості:
• При одноразовому натисканні на кнопку почне блимати індикатор часу. Повертаючи зовнішнє кільце регулятора вправо або вліво, встановіть потрібний час (крок налаштування становить 30 секунд).
• При повторному натисканні на кнопку почне блимати індикатор поточної швидкості.

Повертаючи зовнішнє кільце регулятора вправо або вліво, збільште або зменште швидкість роботи.
5. Для запуску приладу з вибраними налаштуваннями натисніть на кнопку « ⅓ » ще раз. На дисплеї почнеться зворотний відлік таймера. Після закінчення встановленого часу прилад зупиниться автоматично.
ПРИМІТКА. Ви можете призупинити роботу приладу в будь-який момент, повторно натиснувши на кнопку « ⅓ ». Для відновлення програми натисніть на цю кнопку ще раз.

ВИКОРИСТАННЯ МІКСЕРА
1. Зберіть прилад для використання функцій міксера, керуючись схемами зі складання міксера.
2. Помістіть інгредієнти в чашу для змішування (6).
ПРИМІТКА. Щоб уникнути перевантаження двигуна та розбризкування вмісту, максимальний об'єм продуктів не повинен перевищувати 2/3 місткості чаші.
3. Щільно закрийте чашу (6) кришкою чаші для змішування (5).
УВАГА! Для додавання інгредієнтів під час роботи використовуйте спеціальний завантажувальний отвір у кришці чаші для змішування (5).
4. За допомогою регулятора швидкісних режимів (9) встановіть бажану швидкість та час роботи.
ПРИМІТКА. Для замішування щільного тіста гаком або насадкою для змішування рекомендується використовувати мінімальні швидкості. Для ефективного збивання віничком рекомендується використовувати максимальні режими.
5. Натисніть на кнопку « ⅓ », щоб запустити міксер з вибраними налаштуваннями.
ПРИМІТКА. Для використання імпульсного режиму в режимі очікування поверніть регулятор швидкісних режимів (9) проти годинникової стрілки до упору та утримуйте його. Міксер працюватиме, доки ви утримуєте регулятор. Як тільки ви його відпустите, він автоматично повернеться в центральне положення, і прилад зупиниться.
6. Після закінчення роботи відключіть прилад натисканням на кнопку « ⅓ » та вийміть вилку шнура живлення з розетки.

ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА
1. Зберіть прилад для використання функцій блендера, керуючись схемами зі складання блендера.
2. Помістіть інгредієнти в чашу блендера (27).
ПРИМІТКА. Щоб уникнути перевантаження двигуна та розбризкування вмісту, максимальний об'єм продуктів не повинен перевищувати 2/3 місткості чаші.
3. Щільно закрийте чашу блендера (27) кришкою чаші блендера (26).
4. Вставте мірний стаканчик (25) у спеціальний отвір у кришці чаші (26) та зафіксуйте його.
ПРИМІТКА. Щоб додати рідкі або дрібні інгредієнти прямо під час роботи, вийміть мірний стаканчик (25) і подавайте продукти через отвір у кришці. Якщо необхідно додати великий об'єм продуктів, спочатку зупиніть прилад, перевівши регулятор у вимкнене положення.
5. За допомогою регулятора швидкісних режимів (9) встановіть бажану швидкість та час роботи.
6. Натисніть на кнопку « ⅓ », щоб запустити блендер з вибраними налаштуваннями.
ПРИМІТКА. Для використання імпульсного режиму в режимі очікування поверніть регулятор швидкісних режимів (9) проти годинникової стрілки до упору та утримуйте його. Блендер працюватиме, доки ви утримуєте регулятор. Як тільки ви його відпустите, він автоматично повернеться в центральне положення, і прилад зупиниться.

7. Після закінчення роботи відключіть прилад натисканням на кнопку « » та вийміть вилку шнура живлення з розетки.

ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСОРУБКИ

Приготування фаршу
1. Зберіть прилад для приготування фаршу, керуючись схемами зі складання м'ясорубки для приготування фаршу.
2. Покладіть підготовлені шматки м'яса на завантажувальний лоток (15). Використовуйте м'ясо без кісток, хрящів та великих жил. Наріжте м'ясо на шматочки розміром приблизно 2×2×6 см для їхнього вільного проходження через завантажувальну горловину (17).
ПРИМІТКА. Для досягнення найкращої консистенції фаршу та зниження навантаження на двигун рекомендується використовувати злегка підморожене м'ясо. Це забезпечить рівний зріз та запобігатиме намотуванню волокон на ніж.
3. За допомогою регулятора швидкісних режимів (9) встановіть бажану швидкість та час роботи.
4. Натисніть на кнопку « », щоб запустити м'ясорубку з вибраними налаштуваннями.
5. Обережно натискаючи на товкач (16), проштовхніть м'ясо в завантажувальну горловину (17) для приготування фаршу.
6. Після закінчення роботи відключіть прилад натисканням на кнопку « » та вийміть вилку шнура живлення з розетки.

Приготування кебе
Кебе — традиційна страва близькосхідної кухні, що являє собою порожнисті м'ясні трубочки (оболонку), наповнені начинкою та обсмажені до золотистої скоринки.
1. Зберіть прилад, керуючись схемами зі складання м'ясорубки для приготування кебе.
ПРИМІТКА. Перед початком використання спеціальної насадки необхідно заздалегідь підготувати м'ясну начинку та фарш для оболонки (використовуючи стандартне складання м'ясорубки). Начинка повинна бути обсмажена та охолоджена до кімнатної температури.
2. За допомогою регулятора швидкісних режимів (9) встановіть бажану швидкість та час роботи.
3. Натисніть на кнопку « », щоб запустити м'ясорубку з вибраними налаштуваннями.
4. Помістіть підготовлену суміш для оболонки на завантажувальний лоток (15) та плавно подавайте її в завантажувальну горловину (17) товкачем (16).
5. У міру виходу порожнистої м'ясної трубки відрізайте заготовки необхідної довжини (рекомендується 5–8 см).
6. Вручну заповніть отримані заготовки заздалегідь підготовленою остиглою начинкою. Щільно з'єднайте краї трубок, надаючи виробам характерної форми.
7. Обсмажте сформовані кебе в достатній кількості гарячої рослинної олії до готовності.

Приготування сосисок/ковбасок
1. Зберіть прилад, керуючись схемами зі складання м'ясорубки для приготування сосисок/ковбасок.
2. Використовуйте для приготування ковбас натуральну оболонку, попередньо витримавши її в теплій воді 10 хвилин. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку та зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
3. За допомогою регулятора швидкісних режимів (9) встановіть бажану швидкість та час роботи.
4. Натисніть на кнопку « », щоб запустити м'ясорубку з вибраними налаштуваннями.

5. Помістіть підготовлений фарш на завантажувальний лоток (15) та плавно подавайте його в завантажувальну горловину (17) товкачем (16).
6. У міру надходження фаршу акуратно притримуйте та стягуйте оболонку з насадки, контролюючи щільність наповнення.
ПРИМІТКА. Не наповнюйте оболонку занадто щільно, щоб вона не лопнула при подальшій термічній обробці або при перекручуванні для розділення на окремі ковбаски.

УСУНЕННЯ ЗАТОРІВ
Якщо під час роботи м'ясорубки продукти застрягли всередині робочої камери і шнек (18) заблокувався:
• Негайно зупиніть прилад натисканням на кнопку « ⅙ » та зачекайте повної зупинки двигуна.
• Відключіть прилад від електромережі.
• Акуратно розберіть м'ясорубку та повністю видаліть застряглі продукти, кістки або жили, які заблокували ніж.
• Заново зберіть м'ясорубку, суворо дотримуючись рекомендацій щодо складання.
• Підключіть прилад до мережі та продовжіть роботу.

РОЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ
Розбирання приладу здійснюється у зворотному порядку відповідно до схем, наведених у розділі складання.

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

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

УКРАЇНСЬКА

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

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

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Купуючи виріб, вимагайте його перевірки у вашій присутності і заповнення гарантійного талона (штамп торговельної організації, дата продажу та підпис продавця). Без надання цього гарантійного талона або при його неправильному заповненні претензії щодо якості не приймаються і гарантійний ремонт не проводиться. Гарантійний талон слід пред'являти при будь-якому зверненні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Виріб приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектним. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу покупцю. Просимо вас також зберігати документи, що підтверджують дату купівлі виробу (товарний або касовий чек). Умовою безкоштовного гарантійного обслуговування вашого виробу є його правильна експлуатація, що не виходить за межі особистих побутових потреб, відповідно до вимог інструкції з експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків недбалого поводження з виробом. Гарантія поширюється на всі виробничі та конструктивні дефекти, виявлені під час гарантійного терміну. У цей період дефектні деталі підлягають безкоштовній заміні у гарантійному сервісному центрі.

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

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

УКРАЇНСЬКА

3. Періодичне обслуговування відповідно до інструкції з експлуатації не покривається гарантією.
4. Гарантійний ремонт не буде здійснено, якщо раніше ремонт виробу здійснювався особою або організацією, що не мають авторизації від імпортера.
5. Перед увімкненням техніки ретельно вивчіть додану інструкцію. При недотриманні умов експлуатації втрачається право на гарантійний ремонт.
6. Гарантія не поширюється на вироби, що використовуються в промислових і/або комерційних цілях.
7. Реалізований товар не призначений для використання особами (включаючи дітей) за відсутності в них необхідного досвіду або знань.
8. Компанія не несе відповідальності за поломку техніки, травми та пошкодження майна, спричинені помилковим вибором товару або його неправильною або самостійною установкою.

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

ҚАЗАҚ



Аспапыралды пайдаланбас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Нұсқаулықты сақтаңыз, ол болашақта сізге қажет болуы мүмкін.

Бұл құрылғы әртүрлі өнімдерді өңдеуге арналған, өзінде еттартқыш, планетарлы миксер, блендер және т.б. функцияларын біріктіреді. Бұл құрылғы тұрмыстық және оған ұқсас жағдайларда пайдалану үшін арналған, атап айтқанда:

- дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да өндірістік орталардағы қызметкерлердің асханалық аландарында;
- ауылшаруашылық фермаларында;
- қонақ үйлерде, мотельдерде және тұрғын үй типіндегі басқа да нысандарда тұрақтылар үшін;
- жеке пансионаттарда.

Өнеркәсіптік мақсатта пайдалануға жарамсыз.

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

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Номинал кернеу: 220-240 В
Тоқтың номинал жилігі: 50 Гц
Номинальды тұтынылатын қуат: 350 Вт
Максималды қуат*: 1400 Вт

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

ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

• Осы нұсқаулықты құрылғыны пайдалану кезінде бұзылуларды болдырмау үшін оны пайдалануға дейін мұқият оқып шығыңыз.
• Назар аударыңыз! Құрылғыны дұрыс пайдаланбау ықтимал жарақатқа, бұйымның сынуына, материалдық шығын келтіруге немесе пайдаланушының денсаулығына зиян келтіруі мүмкін.
• Құрылғы тек үй жағдайында, үй-жай ішінде және тек тағам өнімдерін өңдеуге арналған. Комбайнды коммерциялық мақсаттарда, сондай-ақ тағамдық емес материалдарды (мысалы, бояуларды немесе еріткіштерді) араластыру үшін пайдалануға тыйым салынады.
• Егер олар қауіпсіздіктеріне жауапты адамның қарауында болмаса немесе олар құрылғыны пайдалану туралы нұсқау алмаса, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері төмен (балаларды қоса) немесе өмірлік тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарды пайдалануына арналмаған.
• Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеу үшін оларды қадағалау керек.
• Егер жұмыс істеп тұрған құрылғының жанында балалар болса, өте сақ болыңыз.
• Қосылып тұрған құрылғыны қарусыз қалдырмаңыз.
• Құрылғыны балалар қолы жетпейтін жерде пайдаланыңыз және сақтаңыз.
• Жұмысты бастамас бұрын, құрылғының ішінде қаптама материалдары мен басқа да бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз, олардың болуы құрылғының бұзылуына немесе өртке әкелуі мүмкін. Егер бұйымның негізінде жапсырмалар болса – оларды алыңыз.
• Алғаш рет қосар алдында бұйымның техникалық сипаттамаларының электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
• Егер сым немесе штепсельдік аша зақымдалған болса, сондай-ақ, егер құрылғының өзі зақымдалған немесе ақаулы болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Оны сервистік орталыққа апарыңыз.

ҚАЗАҚ

• Құрылғыны жөндеу тек уәкілетті сервистік орталықта жүзеге асырылуы тиіс. Құрылғыны өзіңіз жөндемеңіз.
• Қуат сымы зақымдалған жағдайда, қауіпті болдырмау үшін оны ауыстыруды өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал жүргізуі тиіс.
• Электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғыны немесе қуат сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Желіге қосылған және жұмыс істеп тұрған құрылғыны дымқыл қолмен ұстамаңыз. Құрылғыны ванналардың, раковиналардың немесе суға толтырылған басқа ыдыстардың жанында пайдаланбаңыз. Егер бұл орын алса, құрылғыны электр желісінен дереу ажыратыңыз және одан әрі пайдаланбас бұрын, құрылғының жұмысқа қабілеттілігі мен қауіпсіздігін білікті мамандарда тексертіңіз.
• Электр сымының үстелдің жиегінен салбырап тұруына немесе ыстық беттердің үстіне түсуіне жол бермеңіз. Қуат сымының өткір жиектерге және ыстық беттерге тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
• Құрылғыны ешқашан сымнан тартып жылжытпаңыз. Желі сымын құрылғыға орамаңыз және оны майыстырмаңыз.
• Құрылғыны электр желісінен ажыратқан кезде, ашадан ұстаңыз, сымнан тартпаңыз.
• Комбайнды құрғақ, тегіс және қатты бетке орнатыңыз. Құрылғыны ыстық плиталардың үстіне, қосылып тұрған пештің немесе газ оттықтарының қасына қоймаңыз.
• Құрылғы корпусындағы желдету саңылауларының ешнәрсемен жабылмағанына көз жеткізіңіз.
• Желіге қоспас бұрын, барлық ыдыстардың, саптамалардың (блендер, миксер немесе еттартқыш) және конструкция элементтерінің дұрыс орнатылғанына және сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
• Тек жеткізу жиынтығына кіретін керек-жарақтар мен саптамаларды пайдаланыңыз.
• Жұмыс кезінде құрылғыны жылжытуға тыйым салынады.
• Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ұзын шаштардың, әшекейлердің немесе киімнің бос жиектерінің комбайнның айналатын бөліктерінің үстінде салбырап тұрмауын қадағалаңыз.
• Ыдыстағы өнімдердің рұқсат етілген ең көп көлемінен (MAX белгісі) асырмаңыз.
• Өңделетін өнімдердің температурасы 50 °C-тан аспауы тиіс.
• Ыстық сұйықтықтарды өңдеу кезінде сақ болыңыз: будың кенеттен бөлінуі шашырауды тудыруы және күйіп қалудың себебі болуы мүмкін.
• Тым қатты немесе жемеуге келмейтін ингредиенттерді (мұздатылған өнімдерді, сүйектерді, шемішектерді, ірі жеміс сүйектерін, жаңғақтарды немесе қабықтағы тұқымдарды) өңдеу үшін құрылғыны пайдаланбаңыз.
• Қатты тамырларды ұнтақтаған кезде алдымен оларды кішкене кесектерге турап, кемінде 10 сағат бойы суға салып қойыңыз.
• Блендер мен үгіткіштің металл пышақтары өте өткір. Оларды ұстағанда, жуғанда немесе ыдысты босатқанда өте сақ болыңыз. Пышақтарды тек кесу жиектерінен алыс орналасқан қауіпсіз бөліктерінен ұстаңыз.
• Жұмыс кезінде саусақтарыңызды, қасықтарды, шанышқыларды немесе басқа бөгде заттарды ыдысқа немесе еттартқыштың тиеу мойынына ешқашан салмаңыз. Өнімдерді жылжыту үшін тек жиынтықтағы арнайы итергішті пайдаланыңыз.
• Егер өнімдер мойынға кептеліп қалса, оларды келесі көкөніс/жеміс порциясымен немесе итергішпен итеріңіз. Егер бұл көмектеспесе, құрылғыны электр желісінен ажыратып, механизмді бөлшектеңіз.
• Үздіксіз жұмыс уақыты бойынша шектеулерді сақтаңыз:
Миксер: қою қоспалар үшін 6 минуттан артық емес, сұйық қоспалар үшін 12 минуттан артық емес.

ҚАЗАҚ

Блендер: 6 минуттан артық емес.
Еттартқыш: 20 минуттан артық емес.
• Көрсетілген уақыттан ешқашан асырмаңыз. Жұмыс циклінен кейін құрылғыны өшіріп, оны кемінде 20 минут суытыңыз.
• Құрылғыны артық жүктемеңіз. Егер шнек немесе пышақтардың айналуы тоқтап қалса/кептелуге байланысты қиындаса, комбайнды дереу өшіріңіз, оны желіден ажыратыңыз және саптаманы тазалаңыз.
• Егер автоматты қызып кетуден қорғау іске қосылса, қозғалтқыш толығымен салқындағанша құрылғыны қоспаңыз.
• Егер құрылғыны қараусыз қалдырсаңыз, сондай-ақ құрастыру, бөлшектеу, саптамаларды ауыстыру немесе тазалау алдында әрқашан құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
• Қозғалтқыш толығымен тоқтағаннан кейін ғана құрылғыны бөлшектеуді бастаңыз.
• Жұмыс аяқталғаннан кейін еттартқыштың мойнында металл үйкелісінен көлемен/қара түсті жабынды (металл шаңы) бар аздаған өнімдер қалуы мүмкін. Бұл қалыпты техникалық процесс, бұл қалдықтарды тастау керек, оларды тамаққа пайдалануға болмайды.
• Құрылғының корпусы мен оның керек-жарақтары әрқашан таза және құрғақ болуы тиіс.
• Құрылғыны және оның алынбалы керек-жарақтарын микротолқынды пеште пайдалануға немесе оларды ыдыс жуғыш машинада жууға тыйым салынады.
• Электр құрылғысын осы нұсқаулықта көрсетілгеннен басқа кез келген мақсаттар үшін пайдаланбау керек. Электр құрылғысымен жұмыс істеу, оны сақтау және күту осы пайдалану нұсқаулығына қатаң сәйкес жүзеге асырылуы тиіс.
• Құрылғы тек үйде пайдалануға арналған. Құрылғы өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
• Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмысқа қабілеттілігіне және функционалдығына түбегейлі әсер етпейтін конструкцияға шамалы өзгерістерді қосымша хабарландырусыз енгізу құқығын өзіне қалдырады.
• Осы нұсқаулықты сақтаңыз.

ПАЙДАЛАНУ

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДЫҚ

Құрылғыны алғаш рет пайдаланбас бұрын, оның қауіпсіз және тиімді жұмысын қамтамасыз ету үшін осы нұсқаулықтармен мұқият танысыңыз.
• Құрылғыны қаптамадан ақырын алыңыз. Құрылғының сыртқы және ішкі беттерінен барлық көлік тасымалдау материалдарын, жапсырмаларды және қорғаныш пленкаларды алыңыз.
• Жиынтықта берілетін барлық керек-жарақтарды алыңыз. Оларды жұмсақ жуғыш затты және абразивті емес губканы немесе матаны пайдаланып, жылы сумен жуыңыз.
ЕСКЕРТПЕ. Металл губкаларды, абразивті тазартқыштарды немесе күшті химикаттарды пайдалануға қатаң тыйым салынады, себебі бұл қорғаныш жабынды зақымдауы мүмкін. Құрылғының бөліктерін ешқашан ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.
• Барлық жуылған керек-жарақтарды құрылғыға қайта орнату алдында мұқият құрғатып сүртіңіз.
• Құрылғының сыртқы беттерін таза дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
• Құрылғыны суретті нұсқаулыққа сәйкес жинаңыз.
• Құрылғы пайдалануға дайын.

ҚАЗАҚ

ҚҰРЫЛҒАНЫ ҚОСУ ЖӘНЕ БАПТАУ

1. Құрылғыны тегіс, көлденең, тұрақты және құрғақ бетке, үстел жиегі мен қабырғалардан кемінде 10 см қашықтықта орнатыңыз. Мотор бөлігін (1) кедергісіз артқа қайыру үшін жоғарыдан жеткілікті бос орын қалдырыңыз.
2. Құрылғының желі сымын толығымен орап алыңыз және ашаны розеткаға салыңыз.
3. Құрылғыны күту режиміне ауыстыру үшін жылдамдық режимдерін реттегіштің (9) төменгі бөлігінде орналасқан жанған сенсорлы қосу « ⅋ » түймесін басыңыз.
4. Жылдамдық режимдерін реттегіштің (9) жоғарғы бөлігіндегі жанған сенсорлы « ıll/◷ » түймесін басу уақыт пен жылдамдық параметрлерінің арасында ауысуға мүмкіндік береді:
• Түймені бір рет басқанда уақыт индикаторы жыпылықтай бастайды. Реттегіштің с ыртқы сақинасын оңға немесе солға бұра отырып, қажетті уақытты орнатыңыз (баптау қадамы 30 секунды құрайды).
• Түймені қайта басқанда ағымдағы жылдамдық индикаторы жыпылықтай бастайды. Реттегіштің сыртқы сақинасын оңға немесе солға бұра отырып, жұмыс жылдамдығын арттырыңыз немесе азайтыңыз.
5. Таңдалған параметрлермен құрылғыны іске қосу үшін « ⅋ » түймесін тағы бір рет басыңыз. Дисплейде таймердің кері санағы басталады. Белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін құрылғы автоматты түрде тоқтайды.
ЕСКЕРТПЕ. Сіз кез келген уақытта « ⅋ » түймесін қайта басу арқылы құрылғының жұмысын тоқтата тұра аласыз. Бағдарламаны қайта бастау үшін осы түймені тағы бір рет басыңыз.

МИКСЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

1. Миксерді пайдалану функциялары үшін құрылғыны миксерді құрастыру схемаларын басшылыққа ала отырып жинаңыз.
2. Ингредиенттерді араластыру ыдысына (6) салыңыз.
ЕСКЕРТПЕ. Қозғалтқыштың шамадан тыс жүктелуін және ішіндегінің шашырауын болдырмау үшін, өнімдердің максималды көлемі ыдыс сыйымдылығының 2/3 бөлігінен аспауы тиіс.
3. Ыдысты (6) араластыру ыдысының қақпағымен (5) мықтап жабыңыз.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жұмыс барысында ингредиенттерді қосу үшін араластыру ыдысының қақпағындағы (5) арнайы тиеу саңылауын пайдаланыңыз.
4. Жылдамдық режимдерін реттегіштің (9) көмегімен қажетті жылдамдық пен жұмыс уақытын орнатыңыз.
ЕСКЕРТПЕ. Қатты қамырды ілмекпен немесе араластыруға арналған саптамамен илеу үшін ең төменгі жылдамдықтарды пайдалану ұсынылады. Шыпшақпен тиімді шыпшу үшін максималды режимдерді пайдалану ұсынылады.
5. Таңдалған параметрлермен миксерді іске қосу үшін « ⅋ » түймесін басыңыз.
ЕСКЕРТПЕ. Күту режимінде импульстік режимді пайдалану үшін жылдамдық режимдерін реттегішті (9) сағат тіліне қарсы басына дейін бұрап, оны үстап тұрыңыз. Миксер реттегішті ұстап тұрғаныңызша жұмыс істейді. Оны жіберген кезде, ол автоматты түрде орталық қалыпқа оралады, ал құрылғы тоқтайды.
6. Жұмыс аяқталғаннан кейін « ⅋ » түймесін басу арқылы құрылғыны өшіріп, қуат сымының ашасын розеткадан суырып алыңыз.

БЛЕНДЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

1. Блендерді пайдалану функциялары үшін құрылғыны блендерді құрастыру схемаларын басшылыққа ала отырып жинаңыз.
2. Ингредиенттерді блендер ыдысына (27) салыңыз.

ЕСКЕРТПЕ. Қозғалтқыштың шамадан тыс жүктелуін және ішіндегінің шашырауын болдырмау үшін, өнімдердің максималды көлемі ыдыс сыйымдылығының 2/3 бөлігінен аспауы тиіс.
3. Блендер ыдысын (27) блендер ыдысының қақпағымен (26) мықтап жабыңыз.
4. Өлшеу стаканын (25) ыдыс қақпағындағы (26) арнайы саңылауға салып, оны бекітіңіз.
ЕСКЕРТПЕ. Жұмыс барысында тікелей сұйық немесе ұсақ ингредиенттерді қосу үшін өлшеу стаканын (25) алыңыз және өнімдерді қақпақтағы саңылау арқылы беріңіз. Егер үлкен көлемдегі өнімдерді қосу қажет болса, алдымен реттегішті өшірулі күйге ауыстырып, құрылғыны тоқтатыңыз.
5. Жылдамдық режимдерін реттегіштің (9) көмегімен қажетті жылдамдық пен жұмыс уақытын орнатыңыз.
6. Таңдалған параметрлермен блендерді іске қосу үшін « ⅙ » түймесін басыңыз.
ЕСКЕРТПЕ. Күту режимінде импульстік режимді пайдалану үшін жылдамдық режимдерін реттегішті (9) сағат тіліне қарсы басына дейін бұрап, оны ұстап тұрыңыз. Блендер реттегішті ұстап тұрғаныңызша жұмыс істейді. Оны жіберген кезде, ол автоматты түрде орталық қалыпқа оралады, ал құрылғы тоқтайды.
7. Жұмыс аяқталғаннан кейін « ⅙ » түймесін басу арқылы құрылғыны өшіріп, қуат сымының ашасын розеткадан суырып алыңыз.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

Тартылған ет дайындау

1. Тартылған ет дайындауға арналған еттартқышты құрастыру схемаларын басшылыққа ала отырып, құрылғыны тартылған ет дайындау үшін жинаңыз.
2. Дайындалған ет бөліктерін тиеу науасына (15) салыңыз. Сүйексіз, шеміршексіз және ірі тамырсыз етті пайдаланыңыз. Етті тиеу мойыншасынан (17) еркін өтуі үшін шамамен 2×2×6 см өлшемді кесектерге тураңыз.
ЕСКЕРТПЕ. Тартылған еттің ең жақсы консистенциясына қол жеткізу және қозғалтқышқа түсетін жүктемені азайту үшін аздап мұздатылған етті пайдалану ұсынылады. Бұл тегіс кесілуді қамтамасыз етеді және талшықтардың пышаққа оралуын болдырмайды.
3. Жылдамдық режимдерін реттегіштің (9) көмегімен қажетті жылдамдық пен жұмыс уақытын орнатыңыз.
4. Таңдалған параметрлермен еттартқышты іске қосу үшін « ⅙ » түймесін басыңыз.
5. Итергішке (16) ақырын басып, тартылған ет дайындау үшін етті тиеу мойыншасына (17) итеріңіз.
6. Жұмыс аяқталғаннан кейін « ⅙ » түймесін басу арқылы құрылғыны өшіріп, қуат сымының ашасын розеткадан суырып алыңыз.

Кеббе дайындау

Кеббе — Таяу Шығыс асханасының дәстүрлі тағамы, ол ішіне салма салынған және алтын қоңыр қыртыс пайда болғанша қуырылған қуыс ет түтікшелерінен (қабықша) тұрады.
1. Кеббе дайындауға арналған еттартқышты құрастыру схемаларын басшылыққа ала отырып, құрылғыны жинаңыз.
ЕСКЕРТПЕ. Арнайы саптаманы пайдалануды бастамас бұрын, ет салмасы мен қабықшаға арналған тартылған етті алдын ала дайындау қажет (еттартқыштың стандартты құрастырылымын пайдалана отырып). Салма қуырылып, бөлме температурасына дейін салқындатылуы керек.

2. Жылдамдық режимдерін реттегіштің (9) көмегімен қажетті жылдамдық пен жұмыс уақытын орнатыңыз.
3. Таңдалған параметрлермен еттартқышты іске қосу үшін « ⅛ » түймесін басыңыз.
4. Қабықшаға арналған дайындалған қоспаны тиеу науасына (15) салыңыз және оны итергішпен (16) тиеу мойыншасына (17) бірқалыпты беріңіз.
5. Қуыс ет түтікшесі шыққан сайын, қажетті ұзындықтағы дайындамаларды кесіп алыңыз (5–8 см ұсынылады).
6. Алынған дайындамаларды қолмен алдын ала дайындалған салқындатылған салмамен толтырыңыз. Түтікшелердің шеттерін мықтап біріктіріп, бұйымдарға тән пішін беріңіз.
7. Қалыптаған кеббелерді дайын болғанша ыстық өсімдік майының жеткілікті мөлшерінде қуырыңыз.

Шұжықтар/кілбасалар дайындау

1. Шұжықтар/кілбасалар дайындауға арналған еттартқышты құрастыру схемаларын басшылыққа ала отырып, құрылғыны жинаңыз.
2. Шұжық дайындау үшін табиғи қабықшаны пайдаланыңыз, оны алдымен жылы суда 10 минут ұстаңыз. Жұмсарған қабықшаны саптамаға созып кигізіңіз және қабықшаның ұшын түйінге байлаңыз.
3. Жылдамдық режимдерін реттегіштің (9) көмегімен қажетті жылдамдық пен жұмыс уақытын орнатыңыз.
4. Таңдалған параметрлермен еттартқышты іске қосу үшін « ⅛ » түймесін басыңыз.
5. Дайындалған тартылған етті тиеу науасына (15) салыңыз және оны итергішпен (16) тиеу мойыншасына (17) бірқалыпты беріңіз.
6. Тартылған ет түскен сайын, қабықшаны саптамадан ақырын ұстап және тартып отырып, толтыру тығыздығын бақылаңыз.

ЕСКЕРТПЕ. Кейінгі термиялық өңдеу кезінде немесе жеке шұжықтарға бөлу үшін бұрағанкезде жарылып кетпеуі үшін қабықшаны тым тығыз толтырмаңыз.

КЕПТЕЛУЛЕРДІ ЖОЮ

Егер еттартқыштың жұмысы кезінде өнімдер жұмыс камерасының ішінде кептеліп қалса және шнек (18) бұғаттalса:
• « » түймесін басу арқылы құрылғыны дереу тоқтатыңыз және қозғалтқыштың толығымен тоқтауын күтіңіз.
• Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
• Еттартқышты ақырын бөлшектеңіз және пышақты бұғаттаған кептеліп қалған өнімдерді, сүйектерді немесе тамырларды толығымен алып тастаңыз.
• Құрастыру жөніндегі ұсыныстарды қатаң сақтай отырып, еттартқышты қайтадан жинаңыз.
• Құрылғыны желіге қосып, жұмысты жалғастырыңыз.

ҚҰРЫЛҒАНЫ БӨЛШЕКТЕУ

Құрылғыны бөлшектеу құрастыру бөлімінде келтірілген схемаларға сәйкес кері тәртіпте жүзеге асырылады.

ТАСЫМАЛДАУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

ТАСЫМАЛДАУ. Құрылғыны кез келген түрдегі жабық көлікпен, жүкті бекіту ережелерін қолданып, бұйымның және/немесе орамасының сауда түрін сақтауға және оның әрі қарай қауіпсіз пайдаланылуын қамтамасыз ете отырып тасымалдау қажет. Сондай-ақ, кез келген көлік түрімен тасымалдау кезінде ылғалдың кез келген орама түріне немесе бұйымға ену мүмкіндігін болдырмау керек.

ҚАЗАҚ

ҚАТЫҢ ТЫЮ САЛЫНҒАН: Жүк тиеу-түсіру жұмыстары кезінде құрылғыны соққы жүктемелеріне ұшыратпау.
ТАЗАЛАУ. Құрылғының гигиеналығын қамтамасыз ету және қызмет ету мерзімін ұзарту үшін әрбір пайдаланғаннан кейін тазалау ережелерін қатаң сақтаңыз.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралдың алынбалы металл бөліктерін ыдыс жуғыш машинада жууға қатаң тыйым салынады.
• Тазалауды бастамас бұрын құралды электр қоректендіру желісінен міндетті түрде ажыратыңыз.
• Тағам өнімдерімен жанасатын барлық бөлшектер жұмыс аяқталғаннан кейін бірден міндетті түрде жуылуға тиіс.
• Корпустың сыртқы бөлігін жұмсақ, сәл дымқыл матамен сүртіңіз. Суға батырмаңыз және ағынды су астына қоймаңыз. Ылғалдың желдету саңылауларының ішіне түсуіне жол бермеңіз.
• Алынбалы элементтерді тазалау үшін жылы суды (температурасы 50°С-тан аспайтын) және жұмсақ жуғыш затты пайдаланыңыз. Пышақ пен торларды тазалағанда сақ болыңыз, себебі олардың өткір жиектері бар.
• Жуғаннан кейін барлық бөлшектерді сүлгімен құрғатып сүртіңіз.
САҚТАУ. Құрылғыны жабық бөлмеде, бұйымның сауда түрін және оның әрі қарай қауіпсіз пайдаланылуын сақтауды қамтамасыз ететін
жағдайларда сақтау қажет. Құрылғыны сақтау үшін жинамас бұрын, оның толығымен құрғағанына көз жеткізіңіз.

ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ ҚАҒИДАЛАРЫ

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

КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

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

ҚАЗАҚ

КЕПІЛДІК ТАРАТЫЛМАЙДЫ

Гарантиялық міндеттемелер алмастырылатын элементтер мен материалдарға (картриджер, аккумуляторлық қоректендіру көздері, батареялар т.б.), сондайақ пайдалану кезінде табиғи жуылып біткен бөліктердің жөндеуіне немесе ауыстырылуына тарамайды: пышақтар, торлар, шнектер, жүктеу мойындары, қосымшалар, қағыштар, дискілер, үккіштер, қақпалар, ілгіштер, итергіштер, қосымшалар үшін валдар, чоппердің жүргізу өстері, стакандар, рожоктар, ауыстырылатын тақтайшалар, алынатын секциялар, концентраторлар, торлар, сумкалар, шаң жинағыштар, щёткалар, ыдыстар, колбалар, тығыздағыштар, ауыстырылатын фильтрлер, шлангтар, тұғырлар, телескоптық түтіктер, ілгіштер, тақтайлар, қолғаптар, қашаулар, салфеткалар, құйғыштар, зарядтау кабельдері, қосқыштар, вилкалар, шампуньдар, сұйықтықтар т.б.

1. Гарантия сыртқы механикалық зақымдаулары бар бұйымдарға тарамайды.
2. Гарантия төмендегі себептерден туындаған зақымдауларға тарамайды:
• Дұрыс пайдаланбау, сақталмау, дұрыс қосылмау немесе берілген нұсқаулықты сақталмау;
• Бұл бұйымға әдемі келмейтін тазалау құралдарын қолдану немесе тазалау құралдарының ұсынылған дозасын асыру;
• Қазанның, құбырлардың, клапанның немесе су резервуарларының органикалық, тұзды немесе минералдық шөгінділермен тығыздалуы;
• Фильтрлердің, шаң жинағыштардың және басқа бөліктер мен аксессуарлардың уақытында тазаланбауы және ауыстырылмауы;
• Ішкі бөлікке бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің, кемірушілердің түсуі;
• Электр шнурларының зақымдануы;
• Өнім үшін көрсетілген электр торабының кернеуінен басқа кернеуге қосу немесе қоректендіру торабының параметрлеріне сәйкес келмеу;
• Өнімді тиісінше білімі жоқ адамдар жөндеуі немесе пайдалану шарттарын бұзу;
• Өнімнің ыстыққа төзімсіз бөліктеріне жоғары сыртқы температураның әсері;
• Табиғи апаттардың әсері (өрт, су тасқыны, найзағай т.б.);
• Апаттар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың әдейі немесе саусыз әрекеттері.

3. Өнімнің пайдалану нұсқауы бойынша периодтық қызмет көрсету жұмыстары гарантияға кірмейді.
4. Егер өнімді алдында импорттаушыдан рұқсат алмаған адам немесе ұйым жөндесе, гарантиялық жөндеу жасалмайды.
5. Құрылғыны қосу алдында берілген нұсқаулықты мұқият оқыңыз. Өнімді пайдалану шарттарын сақталмау гарантиялық жөндеу құқығын жояды.
6. Гарантия өнеркәсіптік және/немесе коммерциялық мақсатта пайдаланылған өнімдерге тарамайды.
7. Сатылатын тауарды қажетті тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдар (соның ішінде балалар) пайдалану үшін арналмаған.
8. Компания өнімді дұрыс таңдамау немесе оны дұрыс емес немесе өз бетінше орнатудан туындаған техникалық бұзылулар, жарақаттар және мүлікке келтірілген зиян үшін жауапкерлікке алынбайды.

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

POLSKI



Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia.
Zachowaj instrukcję obsługi, może być potrzebna w przyszłości.
Urządzenie to jest przeznaczone do przetwarzania różnych produktów, łącząc w sobie funkcje maszynki do mięsa, miksera planetarnego, blendera i innych.
Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych warunkach, w szczególności:
- w strefach kuchennych dla personu w sklepach, biurach i innych warunkach produkcyjnych;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez klientów w hotelach, motelach oraz innej infrastrukturze typu mieszkalnego;
- w prywatnych pensjonatach.

Nie nadaje się do użytku przemysłowego.
Ważne! Urządzenie zakupione w zimnej porze roku, aby uniknąć awarii, przed włączeniem do sieci elektrycznej musi być przechowywane co najmniej cztery godziny w temperaturze pokojowej.

DANE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 W
Nominalna częstość prądu: 50 Hz
Moc znamionowa: 350 W
Moc maksymalna*: 1400 W

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej – dwadzieścia cztery miesiące

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPŁOATACJI

• Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby uniknąć uszkodzeń podczas eksploatacji.
• Uwaga! Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może prowadzić do potencjalnych obrażeń, uszkodzenia produktu, wyrządzenia szkód materialnych lub spowodowania zagrożenia dla zdrowia użytkownika.
• Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach i tylko do przetwarzania żywności. Zabrania się używania robota kuchennego do celów komercyjnych, a także do mieszania materiałów nieprzeznaczonych do spożycia (np. farb lub rozpuszczalników).
• Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub przy braku u nich doświadczenia życiowego lub wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
• Dzieci powinny być nadzorowane, aby zapobiec zabawie urządzeniem.
• Zachowaj szczególną ostrożność, jeśli w pobliżu pracującego urządzenia znajdują się dzieci.
• Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
• Używaj i przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
• Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że wewnątrz urządzenia nie ma materiałów opakowaniowych ani innych obcych przedmiotów, których obecność może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub pożaru. Jeśli na podstawie urządzenia znajdują się naklejki – usuń je.
• Przed pierwszym włączeniem sprawdź, czy parametry techniczne urządzenia odpowiadają parametrom sieci elektrycznej.
• Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, ani jeśli samo urządzenie jest uszkodzone lub niesprawne. Oddaj je do serwisu.

POLSKI

• Naprawa urządzenia może być przeprowadzana wyłącznie w autoryzowanym serwisie. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie.
• W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, jego wymianę – w celu uniknięcia zagrożenia – powinien przeprowadzić producent, serwis lub podobny wykwalifikowany personel.
• Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych cieczach. Nie dotykaj włączonego do sieci i pracującego urządzenia mokrymi rękami. Nie używaj urządzenia w pobliżu wanien, zlewów lub innych pojemników wypełnionych wodą. Jeżeli tak się stanie, natychmiast odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i zanim będziesz go dalej używać, sprawdź sprawność i bezpieczeństwo urządzenia u wykwalifikowanych specjalistów.
• Nie dopuszczaj do zwisania przewodu elektrycznego z krawędzi stołu ani nad gorącymi powierzchniami. Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
• Nigdy nie przenoś urządzenia, ciągnąc za przewód. Nie nawijaj przewodu sieciowego na urządzenie i nie zginaj go.
• Przy odłączaniu urządzenia od sieci elektrycznej chwytaj za wtyczkę, a nie ciągnij za przewód.
• Ustawiaj robota na suchej, równej i twardej powierzchni. Nie stawiaj urządzenia na gorących płytach, w pobliżu włączonego piekarnika lub palników gazowych.
• Upewnij się, że otwory wentylacyjne na obudowie urządzenia nie są niczym zasłonięte.
• Przed włączeniem do sieci upewnij się, że wszystkie misy, końcówki (blender, mikser lub maszynka do mięsa) oraz elementy konstrukcji są prawidłowo zamontowane i solidnie zamocowane.
• Używaj tylko tych akcesoriów i końcówek, które znajdują się w zestawie.
• Zabrania się przesuwania urządzenia podczas pracy.
• Podczas pracy urządzenia uważaj, aby długie włosy, biżuteria lub luźne brzegi odzieży nie zwisały nad ruchomymi częściami robota.
• Nie przekraczaj maksymalnej dopuszczalnej objętości (oznaczenia MAX) produktów w misie.
• Temperatura przetwarzanych produktów nie powinna przekraczać 50 °C.
• Zachowaj ostrożność podczas przetwarzania gorących cieczy: nagłe uwolnienie pary może spowodować rozpryskiwanie i stać się przyczyną oparzenia.
• Nie używaj urządzenia do przetwarzania zbyt twardych lub niejadalnych składników (mrożonych produktów, kości, chrząstek, dużych pestek owoców, orzechów lub nasion w łupinach).
• Podczas mielenia twardych korzeni, pokrój je wcześniej na małe kawałki i namocz w wodzie przez co najmniej 10 godzin.
• Metalowe noże blendera i rozdrabniacza są niezwykle ostre. Zachowaj najwyższą ostrożność podczas obchodzenia się z nimi, mycia lub opróżniania misy. Trzymaj noże wyłącznie za bezpieczne miejsca, z dala od krawędzi tnących.
• Nigdy nie wkładaj palców, łyżek, widelców ani innych obcych przedmiotów do misy lub otworu zasypowego maszynki do mięsa podczas pracy. Do przesuwania produktów używaj wyłącznie specjalnego popychacza z zestawu.
• Jeśli produkty utkną w otworze zasypowym, przepchnij je kolejną porcją warzyw/owoców lub popychaczem. Jeśli to nie pomoże, wyłącz urządzenie z sieci i rozłóż mechanizm.
• Przestrzegaj ograniczeń czasu ciągłej pracy:
Mikser: gęste mieszanki – nie dłużej niż 6 minut, płynne mieszanki – nie dłużej niż 12 minut.
Blender: nie dłużej niż 6 minut.
Maszynka do mięsa: nie dłużej niż 20 minut.
• Nigdy nie przekraczaj podanego czasu. Po cyklu roboczym wyłącz urządzenie i pozostaw

je do ostygnięcia na co najmniej 20 minut.
• Nie przeciążaj urządzenia. Jeśli obrót ślimaka lub noży ustał/jest utrudniony z powodu zatoru, natychmiast wyłącz robota, odłącz go od sieci i oczyść końcówkę.
• Jeśli zadziałało automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem, nie włączaj urządzenia, dopóki silnik całkowicie nie ostygnie.
• Zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem, wymianą końcówek lub czyszczeniem.
• Rozpoczynaj demontaż urządzenia dopiero po całkowitym zatrzymaniu silnika.
• Po zakończeniu pracy w otworze zasypowym maszynki do mięsa mogą pozostać niewielkie ilości produktów z szarym/czarnym nalotem od tarcia metalu (pył metaliczny). Jest to normalny proces techniczny, te pozostałości należy wyrzucić, nie nadają się do spożycia.
• Obudowa urządzenia i jego akcesoria muszą być zawsze czyste i suche.
• Zabrania się używania samego urządzenia i jego zdejmowanych akcesoriów w kuchence mikrofalowej ani mycia ich w zmywarce do naczyń.
• Nie należy używać urządzenia elektrycznego do żadnych innych celów niż określone w niniejszej instrukcji. Eksploatacja, przechowywanie i konserwacja urządzenia elektrycznego powinny odbywać się ściśle zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
• Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań przemysłowych.
• Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania, bez dodatkowego powiadomienia, niewielkich zmian w konstrukcji produktu, które nie wpływają w istotny sposób na jego bezpieczeństwo, sprawność i funkcjonalność.
• Zachowaj niniejszą instrukcję.

EKSPLOATACJA

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

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

WŁĄCZENIE I KONFIGURACJA URZĄDZENIA

1. Ustaw urządzenie na równej, poziomej, stabilnej i suchej powierzchni, w odległości co najmniej 10 cm od krawędzi stołu i ścian. Pozostaw wystarczająco dużo wolnej przestrzeni nad urządzeniem, aby umożliwić swobodne odchylenie części silnikowej (1).
2. Całkowicie rozwiń przewód zasilający urządzenia i włóż wtyczkę do gniazdka.
3. Naciśnij podświetlany przycisk dotykowy włączenia „ ”, znajdujący się w dolnej części regulatora trybów prędkości (9), aby przełączyć urządzenie w tryb gotowości.
4. Naciśnięcie podświetlanego przycisku dotykowego „ / ” w górnej części regulatora

trybów prędkości (9) pozwala przełączać się między ustawieniami czasu i prędkości:
• Po jednokrotnym naciśnięciu przycisku zacznie migać wskaźnik czasu. Obracając zewnętrzny pierścień regulatora w prawo lub w lewo, ustaw żądany czas (krok regulacji wynosi 30 sekund).
• Po ponownym naciśnięciu przycisku zacznie migać wskaźnik aktualnej prędkości. Obracając zewnętrzny pierścień regulatora w prawo lub w lewo, zwiększ lub zmniejsz prędkość pracy.
5. Aby uruchomić urządzenie z wybranymi ustawieniami, naciśnij ponownie przycisk „ ”. Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie timera. Po upływie ustawionego czasu urządzenie zatrzyma się automatycznie.
UWAGA. Możesz wstrzymać pracę urządzenia w dowolnym momencie, naciskając ponownie przycisk „ ”. Aby wznowić program, naciśnij ten przycisk jeszcze raz.

UŻYWANIE MIKSERA
1. Zmontuj urządzenie do korzystania z funkcji miksera, kierując się schematami montażu miksera.
2. Umieść składniki w misie do mieszania (6).
UWAGA. Aby uniknąć przeciążenia silnika i rozpryskiwania zawartości, maksymalna objętość produktów nie powinna przekraczać 2/3 pojemności misy.
3. Szczelnie zamknij misę (6) pokrywką misy do mieszania (5).
UWAGA! Aby dodać składniki podczas pracy, używaj specjalnego otworu załadowczego w pokrywce misy do mieszania (5).
4. Za pomocą regulatora trybów prędkości (9) ustaw żądaną prędkość i czas pracy.
UWAGA. Do wyrabiania gęstego ciasta hakiem lub końcówką do mieszania zaleca się używanie minimalnych prędkości. Do efektywnego ubijania trzepaczką zaleca się używanie maksymalnych trybów.
5. Naciśnij przycisk „ ”, aby uruchomić mikser z wybranymi ustawieniami.
UWAGA. Aby użyć trybu impulsowego w trybie gotowości, obróć regulator trybów prędkości (9) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do oporu i przytrzymaj go. Mikser będzie pracował, dopóki przytrzymujesz regulator. Gdy tylko go puścisz, automatycznie powróci on do pozycji środkowej, a urządzenie zatrzyma się.
6. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie, naciskając przycisk „ ” i wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

UŻYWANIE BLENDERA
1. Zmontuj urządzenie do korzystania z funkcji blendera, kierując się schematami montażu blendera.
2. Umieść składniki w misie blendera (27).
UWAGA. Aby uniknąć przeciążenia silnika i rozpryskiwania zawartości, maksymalna objętość produktów nie powinna przekraczać 2/3 pojemności misy.
3. Szczelnie zamknij misę blendera (27) pokrywką kielicha blendera (26).
4. Włóż miarkę (25) do specjalnego otworu w pokrywce kielicha blendera (26) i zablokuj ją.
UWAGA. Aby dodać płynne lub drobne składniki bezpośrednio podczas pracy, wyjmij miarkę (25) i podawaj produkty przez otwór w pokrywce. Jeśli konieczne jest dodanie dużej ilości produktów, najpierw zatrzymaj urządzenie, przełączając regulator w pozycję wyłączenia.
5. Za pomocą regulatora trybów prędkości (9) ustaw żądaną prędkość i czas pracy.
6. Naciśnij przycisk „ ”, aby uruchomić blender z wybranymi ustawieniami.
UWAGA. Aby użyć trybu impulsowego w trybie gotowości, obróć regulator trybów prędkości (9) przeciwnie do kierunku wskazówek zegara do oporu i przytrzymaj go. Blender będzie pracował, dopóki przytrzymujesz regulator. Gdy tylko go puścisz, automatycznie

powróci on do pozycji środkowej, a urządzenie zatrzyma się.
7. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie, naciskając przycisk „ ⅋ ” i wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

UŻYWANIE MASZYNKI DO MIĘSA

Przygotowanie mięsa mielonego
1. Zmontuj urządzenie do przygotowania mięsa mielonego, kierując się schematami montażu maszynki do mięsa do przygotowania mięsa mielonego.
2. Połóż przygotowane kawałki mięsa na tacy załadowczej (15). Używaj mięsa bez kości, chrząstek i dużych ścięgien. Pokrój mięso na kawałki o wymiarach około 2×2×6 cm, aby swobodnie przechodziły przez szyjkę załadowczą (17).
UWAGA. Aby uzyskać najlepszą konsystencję mięsa mielonego i zmniejszyć obciążenie silnika, zaleca się używanie lekko mrożonego mięsa. Zapewni to równe cięcie i zapobiegnie nawijaniu się włókien na nóż.
3. Za pomocą regulatora trybów prędkości (9) ustaw żądaną prędkość i czas pracy.
4. Naciśnij przycisk „ ⅋ ”, aby uruchomić maszynkę do mięsa z wybranymi ustawieniami.
5. Delikatnie naciskając popychacz (16), przepchnij mięso przez szyjkę załadowczą (17) w celu przygotowania mięsa mielonego.
6. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie, naciskając przycisk „ ⅋ ” i wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

Przygotowanie kebbe
Kebbe to tradycyjne danie kuchni bliskowschodniej, składające się z pustych w środku mięsnych rurek (osłonki), wypełnionych farszem i smażonych na złoty kolor.
1. Zmontuj urządzenie, kierując się schematami montażu maszynki do mięsa do przygotowania kebbe.
UWAGA. Przed rozpoczęciem używania specjalnej końcówki należy wcześniej przygotować farsz mięsny i mięso mielone na osłonkę (używając standardowego montażu maszynki do mięsa). Farsz należy usmażyć i schłodzić do temperatury pokojowej.
2. Za pomocą regulatora trybów prędkości (9) ustaw żądaną prędkość i czas pracy.
3. Naciśnij przycisk „ ⅋ ”, aby uruchomić maszynkę do mięsa z wybranymi ustawieniami.
4. Umieść przygotowaną mieszankę na osłonkę na tacy załadowczej (15) i równomiernie podawaj ją do szyjki załadowczej (17) za pomocą popychacza (16).
5. W miarę wychodzenia pustej w środku mięsnej rurki odcinaj fragmenty o potrzebnej długości (zalecane 5–8 cm).
6. Ręcznie wypełnij otrzymane fragmenty wcześniej przygotowanym, ostudzonym farszem. Szczelnie połącz brzegi rurek, nadając im charakterystyczny kształt.
7. Usmaż uformowane kebbe w odpowiedniej ilości gorącego oleju roślinnego do momentu osiągnięcia gotowości.

Przygotowanie parówek/ kiełbasek
1. Zmontuj urządzenie, kierując się schematami montażu maszynki do mięsa do przygotowania parówek/kiełbasek.
2. Do przygotowania kiełbasek używaj naturalnej osłonki, uprzednio mocząc ją w ciepłej wodzie przez 10 minut. Naciągnij zmiękczoną osłonkę na końcówkę i zawiąż węzeł na końcu osłonki.
3. Za pomocą regulatora trybów prędkości (9) ustaw żądaną prędkość i czas pracy.
4. Naciśnij przycisk „ ⅋ ”, aby uruchomić maszynkę do mięsa z wybranymi ustawieniami.
5. Umieść przygotowane mięso mielone na tacy załadowczej (15) i równomiernie podawaj je do szyjki załadowczej (17) za pomocą popychacza (16).

6. W miarę wypływania mięsa mielonego delikatnie przytrzymuj i ściągaj osłonkę z końcówki, kontrolując gęstość wypełnienia.
UWAGA. Nie wypełniaj osłonki zbyt ciasno, aby nie pękła podczas późniejszej obróbki termicznej lub podczas przekręcania w celu podziału na pojedyncze kiełbaski.

USUWANIE ZATORÓW
Jeśli podczas pracy maszynki do mięsa produkty zakleszczą się wewnątrz komory roboczej i ślimak (18) zablokuje się:
• Natychmiast zatrzymaj urządzenie, naciskając przycisk „ ” i poczekaj na całkowite zatrzymanie silnika.
• Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
• Ostrożnie rozbierz maszynkę do mięsa i całkowicie usuń zakleszczone produkty, kości lub ścięgna, które zablokowały nóż.
• Zmontuj ponownie maszynkę do mięsa, ściśle przestrzegając zaleceń dotyczących montażu.
• Podłącz urządzenie do sieci i kontynuuj pracę.

DEMONTAŻ URZĄDZENIA
Demontaż urządzenia odbywa się w odwrotnej kolejności, zgodnie ze schematami przedstawionymi w sekcji montażu.

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

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

POLSKI

ZASADY UTYLIZACJI URZĄDZENIA

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

WARUNKI GWARANCJI

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

GWARANCJA NIE OBOWIĄZUJE

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

POLSKI

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

Producent: East Mark Global Limited, ChRL.

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

ROMÂNĂ

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

Acest aparat este destinat pentru procesarea diferitelor produse, combinând în sine funcțiile de mașină de tocat carne, mixer planetar, blender și altele.

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

Nu este potrivit pentru uz industrial.

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

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvența nominală a curentului: 50 Hz
Putere nominală consumată: 350 W
Putere maxima*: 1400 W

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

MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

• Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul, pentru a evita defecțiunile în timpul utilizării.
• Atenție! Utilizarea incorectă a aparatului poate duce la potențiale vătămări corporale, defectarea produsului, pagube materiale sau afectarea sănătății utilizatorului.
• Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic, în interior, și numai pentru procesarea alimentelor. Este interzisă utilizarea robotului în scopuri comerciale, precum și pentru amestecarea materialelor nealimentare (de exemplu, vopsele sau solvenți).
• Aparatul nu este destinat pentru utilizare de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, dacă nu sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
• Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a preveni joaca cu aparatul.
• Fiți extrem de atenți dacă în apropierea aparatului în funcțiune se află copii.
• Nu lăsați aparatul pornit nesupravegheat.
• Utilizați și depozitați aparatul într-un loc inaccesibil copiilor.
• Înainte de a începe lucrul, asigurați-vă că în interiorul aparatului nu există materiale de ambalaj sau alte obiecte străine, a căror prezență poate duce la deteriorarea aparatului sau la incendiu. Dacă pe baza produsului există autocolante – îndepărtați-le.
• Înainte de prima utilizare, verificați dacă specificațiile tehnice ale produsului corespund parametrilor rețelei electrice.
• Nu utilizați aparatul dacă cablul sau ștecherul 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 reparați aparatul singur.
• În cazul deteriorării cablului de alimentare, înlocuirea acestuia, pentru a evita pericolele, trebuie efectuată de producător, serviciul de întreținere sau de un personal calificat similar.
• Pentru a evita șocul electric, nu scufundați aparatul sau cablul de alimentare în apă sau alte lichide. Nu atingeți aparatul aflat în funcțiune și conectat la rețea cu mâinile ude. Nu utilizați aparatul în apropierea căzilor, chiuvetelor sau altor recipiente umplute cu apă. Dacă acest lucru s-a întâmplat, deconectați imediat dispozitivul de la rețeaua electrică și,

ROMÂNĂ

înainte de a-l folosi în continuare, verificați funcționalitatea și siguranța aparatului la specialiști calificați.
• Nu permiteți cablului electric să atârne peste marginea mesei sau deasupra suprafețelor fierbinți. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atinge muchii ascuțite și suprafețe fierbinți.
• Nu mutați niciodată aparatul trăgând de cablu. Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului și nu-l îndoiți.
• La deconectarea aparatului de la rețeaua electrică, apucați de ștecher, nu trageți de cablu.
• Așezați robotul pe o suprafață uscată, plană și dură. Nu puneți aparatul pe plite fierbinți, lângă cuptorul pornit sau arzătoarele cu gaz.
• Asigurați-vă că orificiile de ventilație de pe carcasa aparatului nu sunt blocate de nimic.
• Înainte de a conecta la rețea, asigurați-vă că toate bolurile, accesoriile (blender, mixer sau mașină de tocat carne) și elementele structurale sunt instalate corect și fixate bine.
• Folosiți numai acele accesorii care sunt incluse în pachetul de livrare.
• Este interzisă mutarea aparatului în timpul funcționării.
• În timpul funcționării aparatului, aveți grijă ca părul lung, bijuteriile sau marginile largi ale hainelor să nu atârne peste părțile rotative ale robotului.
• Nu depășiți volumul maxim admis (marcajul MAX) de alimente în bol.
• Temperatura alimentelor procesate nu trebuie să depășească 50 °C.
• Fiți atenți când procesați lichide fierbinți: jetul brusc de abur poate provoca stropirea și poate cauza arsuri.
• Nu utilizați aparatul pentru a procesa ingrediente prea dure sau necomestibile (produse congelate, oase, cartilaje, sâmburi mari de fructe, nuci sau semințe în coajă).
• La măcinarea rădăcinilor tari, tăiați-le în prealabil în bucăți mici și înmuiați-le în apă timp de cel puțin 10 ore.
• Lamele metalice ale blenderului și tocătorului sunt extrem de ascuțite. Fiți extrem de atenți când le manipulați, le spălați sau goliți bolul. Țineți lamele numai de zonele sigure, departe de marginile tăietoare.
• Nu băgați niciodată degetele, lingurile, furculițele sau alte obiecte străine în bol sau în gura de alimentare a mașinii de tocat carne în timpul funcționării. Pentru a împinge alimentele, folosiți exclusiv împingătorul special din set.
• Dacă alimentele s-au blocat în gura de alimentare, împingeți-le cu următoarea porție de legume/fructe sau cu împingătorul. Dacă acest lucru nu a ajutat, opriți aparatul din priză și demontați mecanismul.
• Respectați limitele de timp pentru funcționarea continuă:
Mixer: amestecuri groase nu mai mult de 6 minute, amestecuri lichide nu mai mult de 12 minute.
Blender: nu mai mult de 6 minute.
Mașină de tocat carne: nu mai mult de 20 de minute.
• Nu depășiți niciodată timpul indicat. După ciclul de lucru, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească cel puțin 20 de minute.
• Nu supraîncărcați aparatul. Dacă rotirea șnecului sau a lamelor s-a oprit/este îngreunată din cauza unui blocaj, opriți imediat robotul, deconectați-l de la rețea și curățați accesoriul.
• Dacă a fost activată protecția automată împotriva supraîncălzirii, nu porniți aparatul până când motorul nu s-a răcit complet.
• Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică dacă îl lăsați nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare, schimbarea accesoriilor sau curățare.
• Începeți dezasamblarea aparatului numai după oprirea completă a motorului.
• După terminarea lucrului, în gura de alimentare a mașinii de tocat carne pot rămâne puține alimente cu un depozit gri/negru de la frecarea metalului (praf metalic). Acesta este un proces tehnic normal, aceste resturi trebuie aruncate, nu pot fi folosite în alimentație.
• Carcasa aparatului și accesoriile acestuia trebuie să fie întotdeauna curate și uscate.

ROMÂNĂ

• Este interzisă utilizarea aparatului și a accesoriilor sale detașabile în cuptorul cu microunde sau spălarea acestora în mașina de spălat vase.
• Nu utilizați aparatul electric în niciun alt scop decât cele specificate în prezentul manual. Funcționarea, depozitarea și întreținerea aparatului electric trebuie efectuate strict în conformitate cu prezentul manual de utilizare.
• Aparatul este destinat numai pentru uz casnic. Aparatul nu este destinat utilizării industriale.
• Producătorul își rezervă dreptul de a aduce modificări minore în construcția produsului, care nu afectează semnificativ siguranța, performanța și funcționalitatea acestuia, fără o notificare suplimentară.
• Păstrați acest manual.

UTILIZAREA

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Înainte de prima utilizare a aparatului, studiați cu atenție aceste instrucțiuni pentru a asigura o funcționare sigură și eficientă a aparatului.
• Scoateți cu grijă aparatul din ambalaj. Îndepărtați toate materialele de transport, autocolantele și foliile de protecție de pe suprafețele externe și interne ale aparatului.
• Scoateți toate accesoriile furnizate în set. Spălați-le cu apă caldă, folosind un detergent moale și un burete sau o cârpă neabrazivă.
NOTĂ. Este strict interzisă utilizarea bureților metalici, a agenților de curățare abrazivi sau a substanțelor chimice agresive, deoarece acestea pot deteriora stratul de protecție. Nu spălați niciodată piesele aparatului în mașina de spălat vase.
• Uscați bine toate accesoriile spălate înainte de a le instala înapoi în aparat.
• Ștergeți suprafețele externe ale aparatului cu o cârpă curată și umedă, apoi uscați-le bine.
• Asamblați aparatul conform ghidului ilustrat.
• Aparatul este gata de utilizare.

PORNIREA ȘI REGLAREA APARATULUI

1. Așezați aparatul pe o suprafață plană, orizontală, stabilă și uscată, la o distanță de cel puțin 10 cm de marginea mesei și de pereți. Lăsați suficient spațiu liber deasupra pentru basculare neîngrădită a părții motorului (1).
2. Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului și introduceți ștecherul în priză.
3. Apăsați pe butonul tactil iluminat de pornire „ ⅋ ”, situat în partea inferioară a regulatorului modurilor de viteză (9), pentru a trece aparatul în modul de așteptare.
4. Apăsarea pe butonul tactil iluminat „ ıll/◷ ” din partea superioară a regulatorului modurilor de viteză (9) permite comutarea între setările de timp și viteză:
• La o singură apăsare a butonului, indicatorul de timp va începe să clipească. Rotind inelul exterior al regulatorului spre dreapta sau spre stânga, setați timpul dorit (pasul de reglare este de 30 de secunde).
• La a doua apăsare a butonului, indicatorul vitezei curente va începe să clipească. Rotind inelul exterior al regulatorului spre dreapta sau spre stânga, măriți sau micșorați viteza de funcționare.
5. Pentru a porni aparatul cu setările selectate, apăsați din nou pe butonul „ ⅋ ”. Pe afișaj va începe numărătoarea inversă a cronometrului. La expirarea timpului setat, aparatul se va opri automat.
NOTĂ. Puteți întrerupe funcționarea aparatului în orice moment, apăsând din nou pe butonul „ ⅋ ”. Pentru a relua programul, apăsați din nou pe acest buton.

UTILIZAREA MIXERULUI

1. Asamblați aparatul pentru utilizarea funcțiilor mixerului, ghidându-vă după schemele de asamblare a mixerului.

2. Puneți ingredientele în bolul de amestecare (6).
NOTĂ. Pentru a evita supraîncărcarea motorului și stropirea conținutului, volumul maxim al produselor nu trebuie să depășească 2/3 din capacitatea bolului.
3. Închideți ermetic bolul (6) cu capacul bolului de amestecare (5).
ATENȚIE! Pentru a adăuga ingrediente în timpul funcționării, utilizați orificiul special de încărcare din capacul bolului de amestecare (5).
4. Cu ajutorul regulatorului modurilor de viteză (9), setați viteza și timpul de funcționare dorite.
NOTĂ. Pentru frământarea aluatului dens cu cârligul sau cu accesoriul de amestecat, se recomandă utilizarea vitezelor minime. Pentru baterea eficientă cu telul, se recomandă utilizarea modurilor maxime.
5. Apăsați pe butonul „ ” pentru a porni mixerul cu setările selectate.
NOTĂ. Pentru utilizarea modului de impuls în modul de așteptare, rotiți regulatorul modurilor de viteză (9) în sens invers acelor de ceasornic până la capăt și mențineți-l apăsat. Mixerul va funcționa atâta timp cât țineți apăsat regulatorul. De îndată ce îl eliberați, acesta va reveni automat în poziția centrală, iar aparatul se va opri.
6. La sfârșitul lucrului, opriți aparatul apăsând pe butonul „ ” și scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză.

UTILIZAREA BLENDERULUI
1. Asamblați aparatul pentru utilizarea funcțiilor blenderului, ghidându-vă după schemele de asamblare a blenderului.
2. Puneți ingredientele în bolul blenderului (27).
NOTĂ. Pentru a evita supraîncărcarea motorului și stropirea conținutului, volumul maxim al produselor nu trebuie să depășească 2/3 din capacitatea bolului.
3. Închideți ermetic bolul blenderului (27) cu capacul bolului blenderului (26).
4. Introduceți paharul de măsurare (25) în orificiul special din capacul bolului (26) și fixați-l.
NOTĂ. Pentru a adăuga ingrediente lichide sau mici direct în timpul funcționării, scoateți paharul de măsurare (25) și adăugați produsele prin orificiul din capac. Dacă este necesar să adăugați un volum mare de produse, opriți mai întâi aparatul, trecând regulatorul în poziția oprit.
5. Cu ajutorul regulatorului modurilor de viteză (9), setați viteza și timpul de funcționare dorite.
6. Apăsați pe butonul „ ” pentru a porni blenderul cu setările selectate.
NOTĂ. Pentru utilizarea modului de impuls în modul de așteptare, rotiți regulatorul modurilor de viteză (9) în sens invers acelor de ceasornic până la capăt și mențineți-l apăsat. Blenderul va funcționa atâta timp cât țineți apăsat regulatorul. De îndată ce îl eliberați, acesta va reveni automat în poziția centrală, iar aparatul se va opri.
7. La sfârșitul lucrului, opriți aparatul apăsând pe butonul „ ” și scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză.

UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

Prepararea cărnii tocate
1. Asamblați aparatul pentru prepararea cărnii tocate, ghidându-vă după schemele de asamblare a mașinii de tocat carne pentru prepararea cărnii tocate.
2. Puneți bucățile pregătite de carne pe tava de încărcare (15). Folosiți carne fără oase, cartilaje și tendoane mari. Tăiați carnea în bucăți de aproximativ 2×2×6 cm pentru a putea trece liber prin gura de încărcare (17).
NOTĂ. Pentru a obține cea mai bună consistență a cărnii tocate și pentru a reduce sarcina asupra motorului, se recomandă utilizarea cărnii ușor congelate. Aceasta va asigura o tăiere

uniformă și va preveni înfășurarea fibrelor în jurul cuțitului.
3. Cu ajutorul regulatorului modurilor de viteză (9), setați viteza și timpul de funcționare dorite.
4. Apăsați pe butonul „ ” pentru a porni mașina de tocat carne cu setările selectate.
5. Apăsând ușor pe împingător (16), împingeți carnea în gura de încărcare (17) pentru a prepara carnea tocată.
6. La sfârșitul lucrului, opriți aparatul apăsând pe butonul „ ” și scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză.

Prepararea kebbe
Kebbe-ul este un preparat tradițional al bucătăriei din Orientul Mijlociu, reprezentând tuburi goale de carne (înveliș), umplute cu umplutură și prăjite până devin aurii.
1. Asamblați aparatul, ghidându-vă după schemele de asamblare a mașinii de tocat carne pentru prepararea kebbe-ului.
NOTĂ. Înainte de a începe utilizarea accesoriului special, trebuie pregătite în prealabil umplutura din carne și carnea tocată pentru înveliș (folosind ansamblul standard al mașinii de tocat carne). Umplutura trebuie să fie prăjită și răcită la temperatura camerei.
2. Cu ajutorul regulatorului modurilor de viteză (9), setați viteza și timpul de funcționare dorite.
3. Apăsați pe butonul „ ” pentru a porni mașina de tocat carne cu setările selectate.
4. Puneți amestecul pregătit pentru înveliș pe tava de încărcare (15) și introduceți-l lin în gura de încărcare (17) cu ajutorul împingătorului (16).
5. Pe măsură ce tubul gol de carne iese, tăiați bucăți de lungimea necesară (se recomandă 5–8 cm).
6. Umpleți manual semifabricatele obținute cu umplutura răcită pregătită în prealabil. Uniți strâns marginile tuburilor, dând produselor forma caracteristică.
7. Prăjiți kebbe-urile formate în cantitate suficientă de ulei vegetal fierbinte până când sunt gata.

Prepararea cârnaților
1. Asamblați aparatul, ghidându-vă după schemele de asamblare a mașinii de tocat carne pentru prepararea cârnaților.
2. Folosiți pentru prepararea cârnaților un înveliș natural, pe care îl veți menține în prealabil în apă caldă timp de 10 minute. Tensionați învelișul înmuiat pe accesoriu și legați un nod la capătul învelișului.
3. Cu ajutorul regulatorului modurilor de viteză (9), setați viteza și timpul de funcționare dorite.
4. Apăsați pe butonul „ ” pentru a porni mașina de tocat carne cu setările selectate.
5. Puneți carnea tocată pregătită pe tava de încărcare (15) și introduceți-o lin în gura de încărcare (17) cu ajutorul împingătorului (16).
6. Pe măsură ce carnea tocată avansează, susțineți și trageți ușor învelișul de pe accesoriu, controlând densitatea umplerii.
NOTĂ. Nu umpleți învelișul prea dens, pentru a nu se sparge în timpul tratamentului termic ulterior sau la răsucire pentru separarea în cârnați individuali.

DEPANAREA BLOCAJELOR
Dacă în timpul funcționării mașinii de tocat carne produsele s-au blocat în interiorul camerei de lucru și șnecul (18) s-a blocat:
• Opriți imediat aparatul apăsând pe butonul « » și așteptați oprirea completă a motorului.
• Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
• Demontați cu grijă mașina de tocat carne și îndepărtați complet produsele blocate, oasele

sau tendoanele care au blocat cuțitul.
• Reasamblați mașina de tocat carne, respectând cu strictețe recomandările de asamblare.
• Conectați aparatul la rețea și continuați lucrul.

DEMONTAREA APARATULUI
Demontarea aparatului se efectuează în ordinea inversă, în conformitate cu schemele prezentate în secțiunea de asamblare.

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

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

ELIMINAREA APARATULUI

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

CONDIȚII DE GARANȚIE

Când cumpărați aparatul, cereți în prezența dumneavoastră să fie verificat și să fie completat cardul de garanție (ștampila organizației comerciale, data vânzării și semnătura vânzătorului).
Fără furnizarea cardului de garanție sau atunci când nu este completat corect, reclamațiile de calitate nu sunt acceptate și nu se efectuează nici o reparație în garanție. Cardul de garanție.
Produsul este acceptat pentru service numai complet. Perioada de garanție se calculează din momentul vânzării către cumpărător. De asemenea, vă cerem să păstrați documentele care confirmă data achiziționării produsului (bonul de casă). Condiția de service gratuit în garanție a produsului este funcționarea sa corectă, în limitele uzului casnic, în conformitate cu cerințele din instrucțiunile de utilizare a produsului, lipsa deteriorării mecanice și efectele manipulării neglijente.

ROMÂNĂ

Produsul este acceptat pentru serviciul în garanție curat (șters și curățat, acolo unde este posibil).
Garantia acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate în „Garanția nu acoperă"), identificate în timpul perioadei de garanție. În această perioadă, piesele defecte, cu excepția consumabilelor, urmează să fie înlocuite gratuit în centrul de service în garanție.

GARANȚIA NU ACOPERĂ

Obligațiile de garanție nu acoperă elementele consumabile și materialele (cartușe, surse de alimentare cu baterii, baterii etc.), precum și repararea sau înlocuirea părților care se uzează în mod natural în timpul utilizării: cuțite, grătare, șnecuri, guri de încărcare, accesorii, bătătoare, discuri, răzătoare, capacuri, cârlige, împingătoare, arbori pentru accesorii, axe de acționare a tocătorului, pahare, clești, plăci înlocuibile, secțiuni detașabile, concentratoare, plase, saci, colectoare de praf, perii, boluri, baloane, garnituri, filtre înlocuibile, furtunuri, suporturi, tuburi telescopice, cârlige, plăci, mănuși, răzuitoare, servețele, pâlnii, cablu de încărcare, conectori, fișe, șamponuri, lichide etc.
1. Garanția nu acoperă produsele cu daune mecanice externe.
2. Garanția nu acoperă produsele cu daune cauzate de:
• Utilizare incorectă, manipulare neglijentă, conectare incorectă sau nerespectarea instrucțiunilor atașate;
• Utilizarea agenților de curățare nepotriviți pentru acest produs, precum și depășirea dozei recomandate de agenți de curățare;
• Înfundarea boilerului, conductelor, supapei sau rezervorului de apă cu depuneri organice, săruri sau minerale;
• Curățarea întârziată a filtrelor, colectoarelor de praf și a altor părți și accesorii care necesită curățare și înlocuire periodică;
• Pătrunderea obiectelor străine, lichidelor, insectelor, rozătoarelor etc. în interiorul produsului;
• Deteriorarea cablurilor electrice;
• Conectarea la o rețea cu tensiune diferită de cea specificată în instrucțiunile de utilizare pentru acest produs sau cu parametri ai rețelei de alimentare neconformi;
• Repararea produsului de către persoane fără calificarea corespunzătoare, precum și nerespectarea condițiilor de utilizare a produsului;
• Expunerea la temperaturi externe ridicate a părților ne-rezistente la căldură ale produsului;
• Acțiuni de forță majoră (incendiu, inundație, fulger etc.);
• Accidente, acțiuni intenționate sau neglijente ale consumatorului sau ale terților.
3. Lucrările de întreținere periodică conform instrucțiunilor de utilizare nu sunt acoperite de garanție.
4. Repararea în garanție nu va fi efectuată dacă anterior produsul a fost reparat de o persoană sau organizație neautorizată de importator.
5. Înainte de a porni echipamentul, studiați cu atenție instrucțiunile atașate. Nerespectarea condițiilor de utilizare anulează dreptul la reparații în garanție.
6. Garanția nu acoperă produsele utilizate în scopuri industriale și/sau comerciale.
7. Produsul vândut nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) care nu au experiența sau cunoștințele necesare.
8. Compania nu este responsabilă pentru defectarea echipamentului, răniri și daune materialice cauzate de alegerea greșită a produsului sau de instalarea sa incorectă sau independentă.

ROMÂNĂ

Producător: East Mark Global Limited, RPC

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



ARESA®

Мы инженеры, а не маркетологи!

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

У нас можно приобрести комплектующие к технике!

