

GASTROBACK®

Design Mincer Plus



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Артикул № 41403



УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ДОТРИМУЙТЕСЬ ВСІХ
ІНСТРУКЦІЙ З ВИКОРИСТАННЯ!

Модель та додатки можуть бути змінені!



Ми надаємо особливого значення вашій безпеці. Тому ми просимо вас уважно і повністю прочитати всі надані інструкції та інформацію в цій брошурі, перш ніж почати користуватися приладом. Це допоможе вам ознайомитися з усіма функціями та властивостями вашого нового приладу. Ми особливо просимо вас суворо дотримуватися усіх правил техніки безпеки, зазначених в цій інструкції.

ЗМІСТ

Конструкція приладу.....	6
Важливі запобіжні заходи.....	7
Важливі заходи безпеки для електроприладів.....	9
Технічні характеристики.....	11
Перед першим використанням.....	11
Властивості вашої м'ясорубки Design Mincer Plus.....	12
Поради для досягнення найкращих результатів.....	14
Керування.....	14
Збірка для фаршу.....	15
Збірка для виготовлення ковбас.....	17
Збірка для виготовлення кеббе.....	18
Збірка для виготовлення печива.....	19
М'ясний фарш.....	21
Виготовлення ковбас.....	22
Кеббе.....	23
Печиво.....	24
Усунення несправностей.....	25
Усунення блокування - зворотний хід (реверс).....	26
Захист від перегріву.....	26
Догляд та чищення.....	27
Розбирання приладу.....	27
Очищення приладу.....	28
Зберігання.....	29
Захист навколишнього середовища.....	30
Вказівки щодо утилізації.....	30
Інформація та сервіс.....	30
Гарантія	31

ВАЖЛИВЕ ЗАУВАЖЕННЯ - БУДЬ ЛАСКА, УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИСТРОЮ!

Усі продукти GASTROBACK® призначені для обробки харчових продуктів і продуктів харчування.

З міркувань захисту здоров'я та гігієни товари, що використовуються щодня або були використані лише один раз, не підлягають поверненню. Перевіряйте товар так, як ви б це зробили в роздрібному магазині.

Ви зобов'язані компенсувати можливу втрату вартості товару лише в тому випадку, якщо ця втрата вартості є наслідком поводження з товаром, що не є необхідним для перевірки його властивостей, характеристик та функціональності.

Обробка харчових продуктів або приготування їжі та напоїв вважається непотрібним способом перевірки властивостей, характеристик та функцій товару.

Якщо у вас виникли запитання щодо продукції GASTROBACK®, ваш пристрій не працює належним чином або вам потрібні аксесуари чи запасні частини до виробу GASTROBACK®, будь ласка, зверніться до нашої служби підтримки клієнтів перед поверненням товару.

Гаряча лінія підтримки клієнтів GASTROBACK®:

Телефон: **+49 (0) 4165 - 22 25 0**

З понеділка по п'ятницю (крім святкових днів) з 8:00 до 16:00.

Електронна пошта: info@gastroback.de

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТ!

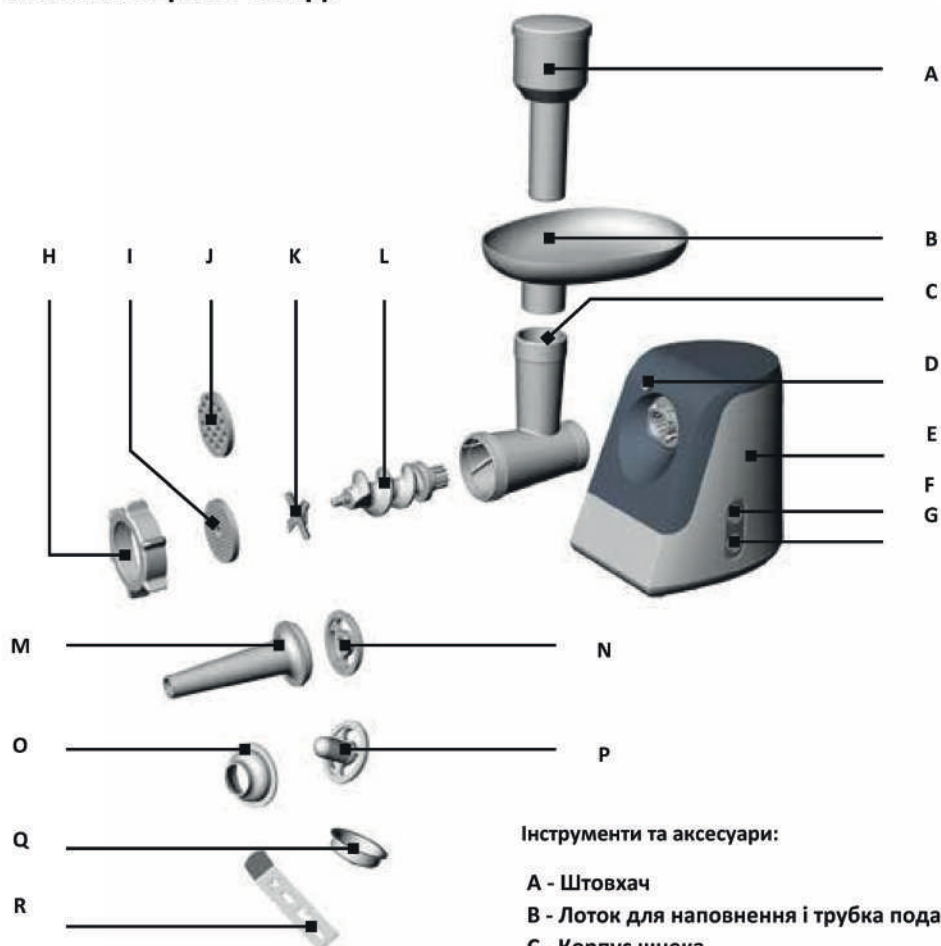
Вітаємо з покупкою!

З вашою новою м'ясорубкою з'являється безліч нових можливостей для приготування смачних страв, навіть вегетаріанських. Ви без зусиль можете подрібнювати та змішувати інгредієнти для фрикадельок, овочевих бургерів та м'ясного фаршу. З великою вишуканістю ви можете приготувати власні ковбасні делікатеси або начинку для равіолі чи тортелліні - завжди по-справжньому свіжу! Ця інструкція з використання проінформує вас про різні функції та можливості, які допоможуть вам з легкістю отримати задоволення від використання.

Ми сподіваємося, що вам сподобається ваша нова м'ясорубка.

Ваш GASTROBACK GmbH

КОНСТРУКЦІЯ ПРИЛАДУ



Інструменти та аксесуари:

- A - Штовхач
- B - Лоток для наповнення і трубка подачі їжі
- C - Корпус шнека
- D - Кнопка розблокування
- E - Корпус двигуна
- F - Кнопка реверсу (REV)
- G - Кнопка увімкнення/вимкнення
- H - Фіксуюче кільце
- I - Перфорований диск (дрібний)
- J - Перфорований диск (грубий)
- K - Поперечний ніж
- L - Шнек
- M - Насадка для ковбасної начинки
- N - Адаптерний диск (для ковбас)
- O - Насадка Кеббе, конус
- P - Насадка для кеббе, пластиковий палець
- Q- Насадка для пісочного печива
- R - Форма для пісочного печива



ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Уважно прочитайте всі інструкції перед використанням цього приладу та збережіть їх для подальшого використання. Не намагайтеся використовувати цей прилад для інших цілей, крім тих, що описані в цих інструкціях.

Будь-яке інше використання, особливо неправильне, може призвести до серйозних травм або пошкоджень внаслідок ураження електричним струмом, рухомих частин, нагрівання або пожежі. Будь-які операції, ремонт та технічне обслуговування приладу або будь-якої його частини, крім тих, що описані в цих інструкціях, можуть виконуватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Зверніться до свого продавця.

1. Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити виробником, його сервісним агентом або аналогічно кваліфікованими особами, щоб уникнути небезпеки.

2. Увага! Неправильне використання виробу може призвести до травм!

Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві та подібних сферах, таких як:

- кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - фермерські будинки;
 - клієнтами в готелях, мотелях та інших закладах житлового типу;
 - проживання в готелях типу "ліжко та сніданок".
- Цей прилад не призначений для використання в рухомих транспортних засобах або човнах. Не використовуйте та не зберігайте прилад у вологих або мокрих приміщеннях, а також на відкритому повітрі. Використання аксесуарів, насадок або запасних частин, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження приладу та/або травмування людей.
- Регулярно перевіряйте весь прилад на предмет правильної роботи, особливо шнур живлення. Не використовуйте прилад, якщо він або будь-яка його частина можуть бути пошкоджені, щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом або будь-яких інших пошкоджень та/або травм людей. Прилад може бути пошкоджений, якщо він зазнав недопустимого навантаження (наприклад, перегріву, механічного або електричного удару), або якщо на ньому є тріщини, надмірно зношені або розплавлені частини, деформації, або якщо прилад не працює належним чином. У цьому випадку негайно відключіть прилад від мережі та поверніть весь прилад (включно з усіма частинами та аксесуарами) до авторизованого сервісного центру для перевірки та ремонту.

- Під час експлуатації тримайте прилад на відповідній відстані не менше 10 см з кожного боку і 50 см спереду і зверху від меблів, стін, дощок, штор та будь-яких делікатних предметів. Перед експлуатацією завжди переконайтеся, що прилад зібраний правильно і повністю. Використовуйте прилад виключно для обробки їстівних продуктів. Негайно відключіть прилад від мережі, якщо виникла будь-яка несправність або проблема (наприклад, заклинило двигун, перегрів).
- Експлуатуйте прилад на добре доступному, стійкому, рівному, сухому, водостійкому та відповідному великому столі або стільниці. Завжди тримайте прилад та стіл або стільницю чистими та сухими, а розлиті рідини негайно витирайте. Під час експлуатації не кладіть одяг, тканини або інші предмети під або на прилад, щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом та перегріву. Не ставте прилад на шнур живлення, біля краю столу або стільниці, на мокрі або похилі поверхні, а також у місця, де він може впасти.
- Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони отримали нагляд або інструктаж щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Діти не повинні гратися з приладом.
- Завжди відключайте прилад від мережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або чищенням.
- Цей прилад не повинен використовуватися дітьми. Тримайте прилад і його шнур поза досяжністю дітей.
- Вимкніть прилад і відключіть його від мережі перед заміною аксесуарів або дотиком до деталей, що рухаються під час роботи.
- Не використовуйте з приладом тверді, гострі або заточені предмети (наприклад, ножі, виделки). Для подачі продуктів у завантажувальну трубку використовуйте тільки наданий штовхач. Не поведіться з приладом або будь-якою його частиною грубо.
- Не дозволяйте двигуну працювати безперервно більше 3 хвилин. Завжди використовуйте тільки один відповідний набір інструментів, щоб уникнути пошкодження. Для подрібнення завжди використовуйте тільки один із наданих подрібнювальних дисків. Не подрібнюйте кістки, горіхи, заморожені продукти або інші тверді предмети.
- Не ставте прилад або будь-яку його частину на гарячі поверхні (наприклад, конфорку, обігрівач або духовку) або поблизу них. Не використовуйте будь-які частини або інструменти приладу з іншими пристроями.

- Не намагайтеся подрібнювати кістки, горіхи або інші тверді предмети.
- Не торкайтеся отвору для шестерні на корпусі двигуна, коли прилад підключений до джерела живлення.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи. Завжди спочатку вимикайте прилад (кнопка ON/OFF), потім відключайте його від мережі і чекайте, поки двигун повністю зупиниться, перш ніж переміщати, чистити, збирати або розбирати будь-які деталі, а також коли прилад не використовується.
- Не натискайте кнопку реверсу, поки двигун повністю не зупиниться.
- Завжди тримайте корпус двигуна з обох боків біля нижньої частини, щоб перемістити або підняти прилад. Не тримайте прилад за лоток або корпус шнека, щоб перемістити прилад.
- Не використовуйте для чищення абразивні засоби, чистячі губки (наприклад, металеві губки) або будь-які корозійні хімічні речовини (наприклад, відбілювач). Не занурюйте корпус двигуна або шнур живлення у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не проливайте і не капайте рідини на корпус двигуна або шнур живлення, щоб уникнути ризику пожежі та ураження електричним струмом. Не заливайте рідини в подавальну трубку, якщо корпус шнека підключений до корпусу двигуна! Якщо рідина пролилася в корпус двигуна, негайно відключіть прилад від мережі, повністю вимкніть прилад (кнопка ON/OFF) і зачекайте, поки прилад охолоне. Після цього ретельно очистіть і висушіть прилад. (Див.: “Догляд та чищення”)
- **Не ставте прилад, його частини або інструменти в посудомийну машину.**
- Не залишайте на приладі залишки їжі. Завжди очищайте прилад після кожного використання, щоб запобігти накопиченню припечених залишків їжі (див.: «Догляд та чищення»). Завжди тримайте прилад та інструменти в чистоті.



ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ

Прилад працює від електромережі. Розмістіть прилад поблизу відповідної розетки, щоб підключити його безпосередньо до захищеної електромережі з належним підключенням захисного провідника (заземлення).

- Переконайтеся, що параметри вашої електромережі відповідають вимогам приладу: 220 - 240 В, 50/60 Гц, змінний струм, щонайменше 8 А. Підключіть прилад до відповідної настінної розетки. Наполегливо рекомендується встановити автоматичний вимикач із захисним вимикачем (ПЗВ) з максимальним номінальним залишковим робочим струмом 30 мА. У разі сумнівів зверніться до електрика. У різних зарубіжних країнах технічні характеристики блоків живлення залежать від норм, що діють в країні. Тому існує ймовірність того, що джерела живлення в інших країнах не відповідають вимогам безпечної експлуатації приладу. Тому перед початком експлуатації приладу за кордоном переконайтеся в можливості його безпечної роботи.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до мережі. Завжди відключайте прилад від мережі, коли він не використовується, а також перед переміщенням або чищенням приладу (див.: "Догляд та чищення").
- Не використовуйте подовжувачі або розетки з декількома гніздами.
- Завжди обережно поводьтеся з шнуром живлення. Перед використанням завжди повністю розмотайте шнур живлення. Не ставте прилад на шнур живлення. Шнур живлення не можна заплутувати, скручувати, тягнути, натягувати або стискати. Не дозволяйте вилці або шнуру живлення звисати з краю столу або стільниці. Шнур живлення не повинен торкатися гарячих поверхонь.
- Переконайтеся, що ніхто не потягне прилад за шнур живлення. Будьте обережні, щоб не заплутатися в шнурі живлення. Завжди тримайте вилку, щоб від'єднати шнур живлення. Не торкайтеся вилки живлення мокрими руками, коли прилад підключений до джерела живлення.
- Не кладіть і не занурюйте корпус двигуна або шнур живлення у воду або будь-яку іншу рідину. Не проливайте і не капайте рідиною на шнур живлення або зовнішню поверхню корпусу двигуна. Якщо на корпус двигуна або шнур живлення пролилася рідина, негайно від'єднайте прилад від мережі та вимкніть його (кнопка ON/OFF і вимикач живлення).



РУХОМІ ЧАСТИНИ - РИЗИКИ ТРАВМУВАННЯ

М'ясорубка призначена для дрібного подрібнення продуктів. Таким чином, рухомі частини приладу можуть спричинити серйозні травми, якщо використовувати його всупереч цим інструкціям.

- Не вставляйте руки, волосся, одяг, щітки або інші сторонні предмети (наприклад, кістки, стебла овочів, кухонне приладдя) у завантажувальний лоток приладу або у вихідний отвір корпусу шнека, коли прилад підключений до джерела живлення. Перед підключенням приладу до джерела живлення завжди переконайтеся, що прилад зібраний повністю і правильно. Для проштовхування інгредієнтів використовуйте тільки наданий штовхач. Не застосовуйте силу, щоб уникнути блокування м'ясорубки.

- Краї леза ножа дуже гострі. Будьте обережні, щоб не поранитися під час роботи з ножем.
- Не тримайте обличчя над трубкою для подачі, коли двигун працює, оскільки з трубки для подачі можуть вилітати осколки, якщо ви не помітили дрібні шматочки кісток або інших твердих частин (наприклад, стебла, тверді насіння, камінці) під час підготовки продуктів.
- Не проштовхуйте продукти руками в трубку для подачі і не тикайте в трубку для подачі!

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	41403 Design Mincer Plus
Джерело живлення:	220 - 240 В ~, 50 / 60 Гц
Енергоспоживання:	350 Вт (максимальна заблокована потужність двигуна 1500 Вт)
Довжина шнура живлення:	бл. 120 см
Вага:	приблизно 3,15 кг
Розміри: (ширина x глибина x висота)	приблизно 220 x 168 x 377 мм

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

УВАГА! НЕ дозволяйте маленьким дітям гратися з приладом, його частинами або упаковкою!

1. Обережно розпакуйте прилад та всі аксесуари і переконайтеся, що жодні деталі не пошкоджені та не відсутні.

Порада: штовхач є порожнистим, і в ньому можуть зберігатися деякі інструменти. Зніміть кришку штовхача (просто підніміть її) і дістаньте інструменти.

2. Обережно видаліть усі транспортні матеріали та рекламні матеріали, але не видаляйте попереджувальні етикетки або етикетку з моделлю. Особливо переконайтеся, що всередині приладу немає сторонніх предметів (наприклад, упаковки).

УВАГА! Перед чищенням завжди повністю вимикайте прилад (кнопка ON/OFF) і відключайте його від мережі. Не занурюйте корпус двигуна або шнур живлення у воду чи інші рідини і не проливайте рідини на корпус двигуна або шнур живлення. Не поміщайте прилад або його частини в посудомийну машину.

3. Перед першим використанням і після тривалого зберігання очистіть прилад і всі інструменти. (Див.: «Догляд та чищення»)

ВЛАСТИВОСТІ ВАШОЇ М'ЯСОРУБКИ DESIGN MINCER PLUS

УВАГА!

Не використовуйте прилад безперервно більше 3 хвилин. Якщо ви хочете переробити більшу кількість продуктів, завжди робіть перерви між циклами, вимикаючи прилад, щоб уникнути перегріву. Прилад не призначений для подрібнення дуже твердих, волокнистих або водянистих продуктів. Зваріть тверді овочі (наприклад, моркву) і дайте стекти воді та/або наріжте їх на дрібні шматочки перед тим, як переробляти за допомогою м'ясорубки. Не переробляйте дуже водянисті продукти (наприклад, деякі фрукти). Інакше сік може потрапити в отвір для шестерні в корпусі двигуна і пошкодити двигун.

ВИМИКАЧ ЖИВЛЕННЯ - ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ

Коли вимикач живлення увімкнено і прилад підключено до електромережі, індикатори кнопок керування на верхній частині корпусу двигуна (ON/OFF і REV) світяться синім кольором. Цей прилад оснащений захистом від перегріву, який автоматично зупинить прилад у разі перегріву.

Якщо ваш прилад раптово перестає працювати:

1. Негайно відключіть прилад від мережі.
2. Дайте приладу охолонути протягом 60 хвилин.
3. Підключіть прилад до розетки.
4. Натисніть кнопку ON/OFF, щоб вимкнути прилад.
5. Натисніть на вимикач живлення, щоб знову увімкнути прилад.
6. Тепер ви можете увімкнути прилад за допомогою кнопки ON/OFF.

Якщо захист від перегріву спрацьовує занадто часто, зверніться до продавця або авторизованого сервісного центру.

КНОПКИ УВІМКНУТИ/ВИМКНУТИ ТА РЕВЕРС

За допомогою кнопок керування ON/OFF та REVERSE ви вмикаєте та вимикаєте двигун. Для обробки продуктів, як правило, використовуйте звичайний режим прямого ходу, керований за допомогою кнопки ON/OFF (Вмикання/вимикання). Індикатор цієї кнопки світиться синім кольором, коли прилад підключений до електромережі і ввімкнений за допомогою вимикача живлення. Після натискання кнопки двигун відразу ж починає працювати. Шнек переміщує продукти до вихідного отвору корпусу. Не дозволяйте двигуну працювати безперервно більше 3 хвилин. Зазвичай за цей час ви переробляєте повну тарілку м'яса. Після цього вимкніть двигун на 15 хвилин, щоб дати йому охолонути. Краще використати цей час для приготування наступної порції.

Реверс призначений лише для розпушення застряглих у шнеці продуктів (див.: "Усунення блокування - реверс").

ІНСТРУМЕНТИ

У комплекті з пристроєм поставляються чотири набори інструментів:

- Ніж і два шліфувальні диски — для подрібнення та змішування
- Сепараторний диск і насадка для ковбас — для наповнення ковбасних оболонок фаршем
- Пластиковий палець і конус — для приготування спеціального м'ясного паштету / кеббе
- Насадка і форма для приготування печива — для приготування печива



УВАГА! Завжди використовуйте тільки один відповідний набір інструментів. Для подрібнення та змішування використовуйте тільки один шліфувальний диск за раз. Вибирайте шліфувальний диск відповідно до консистенції ваших продуктів і ваших уподобань.

- Виберіть диск для грубого подрібнення для твердих продуктів і для приготування грубих ковбас.
- Виберіть диск для дрібного подрібнення для делікатних продуктів.
- Щоб отримати дійсно дрібну консистенцію (наприклад, для кеббе), обробіть продукти кілька разів, починаючи з грубого помелу. Потім використовуйте диск для дрібного подрібнення для другого або третього прогону.

Приклад: Для тартара двічі пропустіть м'ясо через диск для грубого подрібнення.

ПОРАДИ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Переробляйте тільки їстівні продукти, які не зіпсовані і не зберігалися довгий час. Використовуйте тільки свіже м'ясо! Крім того, обробляйте м'ясо безпосередньо перед вживанням або приготуванням. Навіть у холодильнику нарізане м'ясо швидко псується.

Не переробляйте дуже тверді, дуже волокнисті або занадто великі шматки їжі (наприклад, кістки, хрящі, товсті сухожилля, насіння, горіхи, жорсткі стебла, тверду шкаралупу тощо). Готуйте тверді овочі і завжди повністю видаляйте будь-які неїстівні частини перед тим, як переробляти їжу.

Наріжте їжу на відповідні шматочки, які можна без зусиль вставити в трубку подачі. При переробці великої кількості продуктів, готуйте їжу порціями, які можна переробити протягом 2-3 хвилин. У проміжках часу вимикайте м'ясорубку (кнопка ON/OFF), щоб дати двигуну охолонути. Тим часом ви можете приготувати наступну порцію. Наріжте м'ясо та продукти схожої консистенції смужками (приблизно 10 см завдовжки і 2 см завтовшки). Дещо твердіші продукти наріжте кубиками розміром 1 см (максимум). Якщо двигун перемішує занадто повільно і ось-ось застрягне, наріжте продукти на менші шматочки та/або приготуйте тверду їжу (наприклад, овочі) перед тим, як переробляти. Додайте цибулю та дрібно натерті спеції, подрібнюючи продукти до отримання однорідної суміші. Однак тверді спеції (наприклад, перець, мускатний горіх і т.д.) необхідно подрібнити в млині перед тим, як переробляти за допомогою м'ясорубки.

Цибулю для свинячого фаршу добре обсмажте перед переробкою. Так цибуля буде більш ароматною та корисною.

КЕРУВАННЯ

УВАГА!

М'ясорубка призначена для подрібнення продуктів харчування. Для цього прилад оснащений ножами з гострими краями та іншими рухомими частинами з електричним приводом. Не вставляйте руки або будь-які сторонні предмети (наприклад, кухонне приладдя) в трубку подачі або вихідний отвір корпусу м'ясорубки, коли прилад підключений до електромережі, щоб уникнути ризику отримання травм.

Перед тим, як збирати або розбирати будь-які деталі, завжди спочатку вимикайте кнопку ввімкнення/вимкнення, а потім від'єднайте прилад від мережі. Перед початком роботи переконайтеся, що ви повністю і правильно зібрали прилад відповідно до інструкцій, наведених у цій брошурі, і що в трубці подачі немає сторонніх предметів. Перед подрібненням ретельно видаліть тверді, неїстівні частини продуктів (наприклад, кістки, хрящі, сухожилля, насіння, плодоніжки, тверду шкаралупу).

Не кладіть одяг, тканини або будь-які інші сторонні предмети на прилад або під нього під час роботи. Не ставте прилад на шнур живлення. Використовуйте тільки штовхач, що входить до комплекту приладу. Не використовуйте тверді або гострі предмети (наприклад, виделки, ножі), щоб уникнути пошкодження приладу. Не нарізайте продукти на лотку приладу. Не застосовуйте надзусилля!

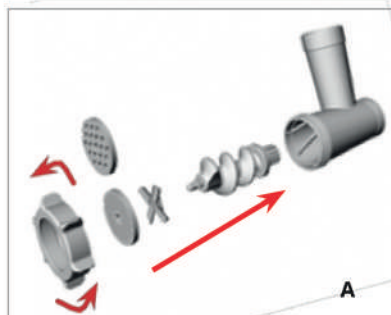
УВАГА!

Робоче місце має бути легкодоступним, твердим, рівним, сухим і достатнього розміру. М'ясорубку слід встановлювати тільки на твердй рівній робочій поверхні. Ніколи не встановлюйте прилад впритул до краю робочої зони. Переконайтеся, що кабель живлення не звисає з робочої поверхні, оскільки його можуть легко потягнути за нього, особливо маленькі діти, що може призвести до серйозних нещасних випадків. Не кладіть під прилад тканину або серветки, щоб уникнути небезпеки загоряння та ураження електричним струмом. Ніколи не ставте прилад на паперові рушники або нерівні робочі поверхні. Повітря повинно мати можливість циркулювати.

ВАЖЛИВО: Перед збиранням або розбиранням приладу переконайтеся, що вилка не підключена до розетки.

ЗБІРКА ДЛЯ ФАРШУ

1. Візьміть корпус шнека в праву руку і лівою рукою вставте шнек всередину корпусу. (Малюнок А) Сторона шнека з пластиковим кінцем повинна бути звернена до корпусу шнека при вставленні його всередину. Шнек правильно зібраний, коли пластиковий кінець виступає на кілька міліметрів з корпусу шнека. Візьміть ріжуче лезо і прикріпіть його до шнека. Закруглена сторона леза повинна бути звернена до шнека при кріпленні його до осі шнека. Переконайтеся, що квадратний отвір ріжучого леза відповідає чотирикутному валу шнека.



УВАГА! Леза ножа з перехресними лезами дуже гострі. Будьте обережні під час роботи з ножем з перехресними лезами.

УВАГА! Ніколи не використовуйте ріжуче лезо та шліфувальний диск разом із насадками. Як працювати з насадками, пояснено далі в інструкції.

Встановіть шліфувальний диск на ріжуче лезо. Фіксуючий штифт повинен точно зафіксуватися у відповідних виїмках.

ВАЖЛИВО: Якщо інструменти виступають за краї корпусу шнека, це означає, що шнек встановлений неправильно. Поверніть його трохи, щоб він ввійшов у корпус, але не застосовуйте силу. При правильному встановленні шліфувальний диск виступає приблизно на 2 мм з передньої частини корпусу шнека, а вісь шнека виступає на 2 мм з шліфувального диска. Міцно прикрутіть фіксуюче кільце на корпусі шнека і затягніть його вручну.

⚠ УВАГА!

Не використовуйте будь-які інструменти для затягування гвинта і стежте, щоб гвинт не перекосився. Якщо гвинт перекоситься, його різьба буде пошкоджена. Якщо гвинт не обертається легко, нанесіть на нього трохи соняшникової олії (або іншої їстівної олії).

2. Міцно закріпіть корпус шнека в отворі для приводного валу. Малий кінець корпусу шнека повинен бути спрямований до м'ясорубки (малюнок В). Під час монтажу трохи нахиліть корпус вправо. Коли корпус шнека повністю вставлений в отвір приводного валу, кнопка фіксації занурюється в корпус двигуна. Поверніть корпус шнека проти годинникової стрілки, поки вал не стане вертикально і не зафіксується на місці.



Зауважте:

Коли корпус шнека надійно закріплений, ви почуєте клацання, а кнопка розблокування знову вийде з поглиблення.

3. Притисніть лоток подачі до корпусу шнека (малюнок С).

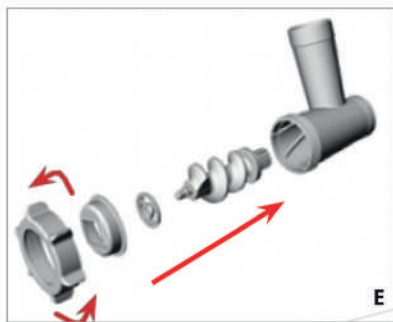
4. Вставте штовхач в отвір авантажувального лотка (малюнок D).



Прилад готовий до роботи.

ЗБІРКА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ КОВБАС

1. Візьміть корпус шнека в праву руку і лівою рукою вставте шнек у корпус. (Малюнок Е) Сторона шнека з пластиковим кінцем повинна бути звернена до корпусу шнека при вставленні його в корпус. Шнек правильно зібраний, коли кінець шнека виступає на кілька міліметрів з корпусу шнека. Візьміть адаптерний диск. При кріпленні маленький кінець з виїмкою повинен бути спрямований до шнека. При необхідності трохи поверніть адаптерний диск, поки фіксуючий штифт корпусу шнека точно не зафіксується у відповідних виїмках адаптерного диска.



ВАЖЛИВО: Якщо інструменти перекривають краї корпусу шнека, це означає, що шнек неправильно розміщений всередині корпусу. Трохи поверніть шнек, щоб він увійшов всередину, але не застосовуйте силу. При правильному монтажі перехідний диск вирівняний з передньою частиною корпусу шнека, а вісь шнека виступає на 2 мм за межі перехідного диска. Помістіть насадку для ковбасок на корпус шнека і встановіть на неї фіксуюче кільце. Міцно прикрутіть його до корпусу шнека та затягніть його вручну.

УВАГА: Не використовуйте жодних інструментів для затягування гвинта і не допускайте перекосу гвинта. Якщо гвинт перекосяться, різьба гвинта буде пошкоджена. Якщо гвинт не обертається легко, нанесіть трохи соняшникової олії (або іншої харчової олії) на гвинт.

2. Міцно закріпіть корпус шнека в отворі для приводного валу. Малий кінець корпусу повинен бути спрямований до м'ясорубки (малюнок F). Під час монтажу трохи нахиліть корпус шнека вправо. Коли корпус шнека повністю вставлений в отвір приводного валу, кнопка звільнення занурюється в корпус двигуна. Поверніть корпус шнека проти годинникової стрілки, поки вал не стане вертикально і не зафіксується на місці.



Зауважте:

Коли корпус шнека надійно закріплений, ви почуєте клацання, а кнопка розблокування знову вийде з поглиблення.

3. Притисніть лоток подачі до корпусу шнека (малюнок G).
4. Вставте штовхач в отвір завантажувального лотка (малюнок H).

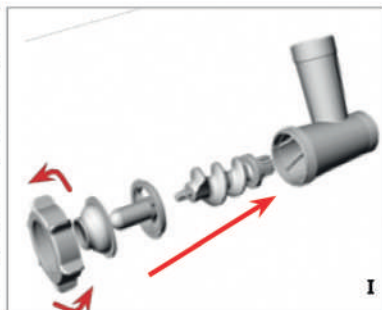
Прилад готовий до роботи.

ЗБІРКА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ КЕББЕ

1. Візьміть корпус шнека в праву руку і лівою рукою вставте шнек у корпус (малюнок I). Сторона шнека з пластиковим кінцем повинна бути звернена до корпусу шнека при вставленні його в корпус. Шнек зібраний правильно, якщо пластиковий кінець шнека виступає на кілька міліметрів з корпусу шнека. Візьміть пластиковий палець. Плоский кінець з виїмкою повинен бути спрямований до корпусу шнека під час кріплення. За необхідності трохи поверніть пластиковий палець, поки фіксуючий штифт корпусу шнека точно не зафіксується у відповідних виїмках пластикового пальця.



ВАЖЛИВО: Якщо інструменти перекривають краї корпусу шнека, це означає, що шнек неправильно розміщений всередині корпусу. Трохи поверніть шнек, щоб він увійшов всередину, але не застосовуйте силу. При правильному монтажі пластиковий палець вирівнюється з передньою частиною корпусу шнека, а вісь шнека виступає на 2 мм над шліфувальним диском. Помістіть насадку для ковбасок на корпус шнека і встановіть на неї фіксуюче кільце. Міцно прикрутіть його до корпусу шнека та затягніть його вручну.



УВАГА: Не використовуйте жодних інструментів для затягування гвинта і не допускайте перекосу гвинта. Якщо гвинт перекосяться, різьба гвинта буде пошкоджена. Якщо гвинт не обертається легко, нанесіть трохи соняшникової олії (або іншої харчової олії) на гвинт.

2. Надійно закріпіть корпус шнека в отворі для приводного вала. Маленький кінець корпусу шнека повинен бути звернений до м'ясорубки (малюнок J). Під час монтажу нахиліть корпус шнека трохи вправо. Коли корпус шнека повністю вставлений в отвір приводного вала, кнопка розблокування занурюється в корпус двигуна. Повертайте корпус шнека проти годинникової стрілки, доки вал не стане вертикально і не зафіксується на місці.

Зауважте:

Коли корпус шнека надійно закріплений, ви почуєте клацання, а кнопка розблокування знову вийде з поглиблення.

3. Притисніть лоток подачі до корпусу шнека (малюнок K).

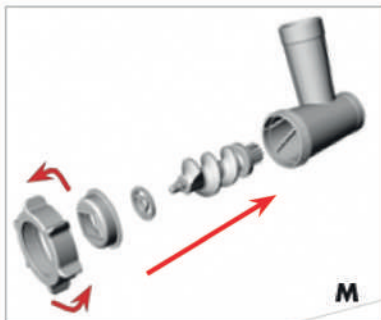
4. Вставте штовхач в отвір завантажувального лотка (малюнок L).

Прилад готовий до роботи.

ЗБІРКА ДЛЯ СТВОРЕННЯ ПЕЧИВА

1. Візьміть корпус шнека в праву руку і лівою рукою вставте шнек у корпус. (Малюнок M) Сторона шнека з пластиковим кінцем повинна бути звернена до корпусу шнека при вставленні його в корпус. Шнек правильно зібраний, коли кінець шнека виступає на кілька міліметрів з корпусу шнека. Візьміть адаптерний диск. При кріпленні маленький кінець з виїмкою повинен бути спрямований до шнека. При необхідності трохи поверніть адаптерний диск, поки фіксуючий штифт корпусу шнека точно не зафіксується у відповідних виїмках адаптерного диска.

УВАГА: Якщо інструменти перекривають краї корпусу шнека, це означає, що шнек встановлений неправильно всередині корпусу.



Трохи поверніть шнек, щоб він увійшов всередину, але не застосовуйте силу. При правильному монтажі перехідний диск вирівняний з передньою частиною корпусу шнека, а вісь шнека виступає на 2 мм за межі перехідного диска. Встановіть насадку для печива на корпус шнека. При встановленні плоский кінець повинен бути звернений до корпусу шнека. Встановіть фіксуюче кільце на насадку для печива. Міцно прикрутіть кільце до корпусу шнека та затягніть його вручну.

УВАГА: Не використовуйте жодних інструментів для затягування гвинта і не допускайте перекосу гвинта. Якщо гвинт перекосяться, різьба гвинта буде пошкоджена. Якщо гвинт не обертається легко, нанесіть трохи соняшникової олії (або іншої харчової олії) на гвинт.

2. Надійно закріпіть корпус шнека в отворі для приводного вала. Маленький кінець корпусу шнека повинен бути звернений до м'ясорубки (малюнок N). Під час монтажу нахиліть корпус шнека трохи вправо. Коли корпус шнека повністю вставлений в отвір приводного вала, кнопка розблокування занурюється в корпус двигуна. Повертайте корпус шнека проти годинникової стрілки, доки вал не стане вертикально і не зафіксується на місці.



Зауважте:

Коли корпус шнека надійно закріплений, ви почуєте клацання, а кнопка розблокування знову вийде з поглиблення.

3. Притисніть лоток для подачі до корпусу шнека (малюнок O). Вставте форму для печива в насадку для печива і виберіть бажану форму печива. Переконайтеся, що ручка спрямована в бік, протилежний насадці, коли ви вставляєте її, інакше ви не зможете використовувати форму печива, яка знаходиться найближче до ручки.



4. Вставте штовхач в отвір лотка для подачі (малюнок P).



Прилад готовий до роботи.

М'ЯСНИЙ ФАРШ

М'ясорубка працює абсолютно надійно і безперебійно. Якщо під час роботи виникнуть проблеми, дійте відповідно до інструкцій "Усунення несправностей". **УВАГА!** У разі, якщо під час роботи на м'ясорубку потрапить рідина, негайно вимкніть її і витягніть вилку з розетки. Очистіть і висушіть прилад відповідно до інструкцій "Догляд та чищення".

Порада: якщо ви використовуєте спеціальні рецепти фаршу, ви можете змішати інгредієнти (наприклад, парову цибулю або спеції) з м'ясом перед подрібненням. Таким чином інгредієнти будуть добре перемішані. Для приготування тартару використовуйте середній диск для подрібнення і подрібнюйте інгредієнти двічі.

ВАЖЛИВО: М'ясорубка не може подрібнювати тверді або колючі інгредієнти (наприклад: кістки, горіхи, імбир). Якщо ви використовуєте тверді інгредієнти, такі як цибуля або морква, їх необхідно відварити перед додаванням до м'яса. Покладіть сухий рушник поруч з м'ясорубкою, щоб витирати розливу рідину.

1. Наріжте м'ясо смужками (довжиною 10 см і шириною 2 см), які помістяться в завантажувальний отвір, і видаліть тверді частини, такі як кістки, шкаралупа або стебла.
2. Зберіть прилад, як описано в розділі «Збірка для фаршу», і поставте тарілку або блюдо перед корпусом шнека.
3. **УВАГА!** Перед підключенням до електромережі завжди переконайтеся, що м'ясорубка вимкнена.
4. Підключіть кабель живлення до розетки і увімкніть м'ясорубку.
5. **УВАГА!** Ніколи не тримайте обличчя або інші частини тіла над завантажувальним отвором, коли двигун працює, оскільки з завантажувального отвору можуть вилітати дрібні шматочки їжі. Ніколи не заштовхуйте їжу в завантажувальний отвір пальцями і не кладіть в завантажувальний отвір сторонні предмети (волосся, рушники, столові прибори). Для цього завжди використовуйте штовхач!
6. Натисніть кнопку ON/OFF, щоб увімкнути прилад, і покладіть підготовлені продукти на піддон.
7. Повільно подавайте шматочки м'яса в завантажувальний отвір і натискайте на штовхач.
8. Не застосовуйте надмірну силу, натискаючи на штовхач. Використовуйте штовхач тільки для натискання на м'ясо. Ніколи не використовуйте пальці.
9. **ВАЖЛИВО:** Працюйте повільно і рівномірно. Не намагайтеся прискорити процес, натискаючи на м'ясо з силою. Це може призвести до блокування шнека і зупинки роботи. Якщо м'ясо не виходить з корпусу шнека, хоча в завантажувальному отворі ще є м'ясо, вимкніть м'ясорубку (спочатку натисніть кнопку вимкнення/вимкнення, а потім кнопку живлення) і дійте відповідно до інструкцій "Усунення несправностей".

10. **ВАЖЛИВО:** Не дозволяйте двигуну працювати безперервно довше 3 хвилин, щоб уникнути перегріву. Через 3 хвилини вимкніть прилад і дайте двигуну охолонути, перш ніж продовжувати роботу. У разі перевантаження двигуна захист від перегріву автоматично відключить електроживлення. Дійте відповідно до інструкцій у розділі «Вимикач живлення / захист від перегріву».

11. Як тільки останній шматочок буде подрібнений, вимкніть прилад (кнопка ON/OFF) і від'єднайте його від розетки.

12. Очистіть і розберіть прилад відразу після використання і переконайтеся, що на ньому не залишилося залишків їжі, які можуть висохнути. Дійте відповідно до інструкцій у розділі «Догляд та чищення».

ВИГОТОВЛЕННЯ КОВБАС

1. Підготуйте м'ясо відповідно до інструкції. Приправте м'ясо за смаком.

2. Зберіть насадку для ковбас відповідно до інструкції «Збірка для приготування ковбас».

3. Замочіть ковбасну оболонку на 10 хвилин у теплій воді. Надіньте ковбасну оболонку на насадку для ковбас.

4. Покладіть приправлене та подрібнене м'ясо знову на піддон і увімкніть прилад за допомогою кнопки ON/OFF.

5. **Порада:** якщо оболонка прилипає до насадки для ковбас, змочіть її водою.

6. Як тільки останній шматок пройде через прилад, вимкніть його (спочатку натисніть кнопку вимкнення/вимкнення, а потім кнопку живлення) і від'єднайте прилад від мережі.

7. Одразу після використання очистіть і розберіть прилад, переконавшись, що на ньому не залишилося залишків їжі, які можуть висохнути. Дотримуйтеся інструкцій «Догляд та чищення».

КЕББЕ

Інгредієнти для начинки:

100 г баранини, один або два рази пропущеної через м'ясорубку

1/2 столової ложки оливкової олії

1/3 столової ложки дрібно нарізаної цибулі

1/3 чайної ложки меленого перцю

1/2 чайної ложки солі

1/2 столової ложки борошна

Інгредієнти для обгортки:

не менше 450 г нежирного баранини, телятини або яловичини

не більше 150-200 г борошна*

1 чайна ложка меленого перцю

1 чайна ложка меленого мускатного горіха

1 щіпка порошку чилі

1 щіпка перцю

*Консистенція рулету буде кращою, якщо використовувати менше борошна і більше м'яса.

1. Приготуйте начинку: відваріть цибулю на пару. Подрібніть м'ясо один або два рази за допомогою м'ясорубки, а потім змішайте інгредієнти.

2. Приготуйте оболонку: подрібніть м'ясо для оболонки в цілому 3 рази. Для першого подрібнення використовуйте диск середнього розміру, а потім диск дрібного розміру. Після змішування всіх інгредієнтів для оболонки подрібніть її ще раз за допомогою диска середнього розміру.

3. Відкрутіть затискне кільце і вийміть диск для подрібнення та ніж із хрестоподібними лезами. Дійте відповідно до інструкцій із розбирання приладу.

УВАГА! Будьте обережні, щоб не порізатися під час зняття ножа із хрестоподібними лезами.

4. Зберіть прилад, використовуючи насадки для кебе (див. «Збірка для приготування кебе»).

УВАГА: Ніколи не збирайте прилад з насадкою "кеббе" і ножем з перехрещеними лезами зі шліфувальним диском разом.

5. Перемеліть суміш для обгортки в м'ясорубці з насадкою-подрібнювачем. Готовий продукт буде мати вигляд довгої обгортки. Наріжте обгортку на зручні шматочки.
6. Швидко заморозьте обгортку.
7. Наповніть обгортку начинкою і обсмажте її на оливковій олії до бажаного ступеня підрум'янення.

ПЕЧИВО

1. Приготуйте тісто для печива за своїм рецептом. Можливо, поставте тісто в холодильник приблизно на півгодини.
2. Зберіть м'ясорубку для приготування печива з розділювальним диском, насадкою для печива та формою для печива (див.: «Збірка для приготування печива»).
3. Покладіть тісто на піддон м'ясорубки.
4. Вставте вилку м'ясорубки в розетку, увімкніть прилад (вимикач живлення та кнопка ON/OFF), а потім за допомогою штовхача обережно проштовхніть тісто в подавальну трубку.
5. Після обробки тіста вимкніть прилад (вимикач ON/OFF та вимикач живлення). Потім витягніть вилку приладу з розетки.
6. Очистіть прилад відповідно до інструкцій у розділі «Догляд та чищення». Завжди очищайте прилад відразу після використання. Не залишайте на приладі висохлі залишки їжі.
7. Випікайте печиво відповідно до вашого рецепту.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Двигун не працює, індикатори темні.	Прилад не знаходиться під напругою. Вимикач живлення вимкнено. Активується автоматичний вимикач.	Вставте вилку в розетку. Увімкніть вимикач живлення. Натисніть червону кнопку внизу приладу.
Мотор не працює, хоча кнопки підсвічуються.	Захист від перегріву вимкнув прилад. Корпус шнеку заблокований.	Дайте двигуну охолонути (Див: "Захист від перегріву"). Перейдіть до реверсу (див.: "Усунення блокування - реверс").
Реверс не працює. Кнопка увімкнення/вимкнення підсвічується синім кольором.	Ви не можете запустити задній хід (реверс), коли увімкнено передній хід.	Вимкніть кнопку ON/OFF. Ця кнопка повинна світитися білим кольором, щоб активувати зворотний режим роботи. Спробуйте ще раз.
Двигун працює надто повільно.	Корпус шнека заблоковано. Ви занадто сильно натискаєте на штовхач. Занадто тверді частини все ще залишаються в продуктах. Їжа занадто жорстка.	На деякий час перейдіть у режим реверсу (див.: «Усунення блокування – реверс»). Зменшіть тиск проштовхування. Видаліть усі тверді частини перед тим, як переробляти продукти. Переробляйте лише ті продукти, які мають схожу з м'ясом консистенцію. Варіть тверді овочі перед переробкою. Нарізайте їжу меншими шматочками.
З корпусу шнека капає сік.	Їжа занадто рідка.	Не обробляйте занадто соковиті продукти. Перед обробкою промокніть їх насухо.

УСУНЕННЯ БЛОКУВАННЯ - ЗВОРОТНІЙ ХІД (РЕВЕРС)

 **УВАГА:** Не використовуйте двигун у зворотному напрямку довше, ніж кілька секунд. Під час роботи в зворотному напрямку продукти переміщуються до корпусу двигуна. Таким чином, продукти та соки можуть потрапити в отвір в корпусі двигуна. Якщо блокування шнеку не усувається після короткого часу роботи в зворотному напрямку, вимкніть прилад за допомогою кнопки ON/OFF і вимикача живлення, потім витягніть вилку з розетки і почистіть прилад відповідно до інструкцій, наведених у розділі "Догляд та чищення".

Ревверс призначений лише для розпушення застряглих у шнеці продуктів шляхом короткочасного роботи у зворотному напрямку.

ЩОБ АКТИВУВАТИ РЕВЕРС:

1. Спочатку вимкніть двигун за допомогою кнопки ON/OFF. Ревверс можливий лише при вимкненому двигуні та увімкненому вимикачі живлення.
2. Натисніть і утримуйте кнопку REVERSE. Як правило, для того, щоб звільнити застряглі в корпусі шнека продукти, достатньо лише на мить попрацювати двигуном у зворотному напрямку.
3. Ви можете вимкнути реверс двигуна в будь-який момент, відпустивши кнопку.

Якщо двигун знову застряг або реверс не працює, повністю вимкніть прилад (кнопка ON/OFF), витягніть вилку з розетки і почистіть прилад відповідно до інструкцій у розділі "Догляд та чищення". Однак, якщо проблема не зникає, зупиніть роботу і наріжте продукти на менші шматочки перед тим, як переробляти їх у м'ясорубці.

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ

Цей прилад оснащений захистом від перегріву, який автоматично вимикає прилад у разі перегріву. Якщо прилад раптово перестає працювати, дійте відповідно до інструкцій "Вимикач живлення / захист від перегріву". Зменшіть швидкість роботи і використовуйте менші порції. Регулярно вимикайте прилад на 15 хвилин у перервах між роботою. Якщо захист від перегріву спрацьовує занадто часто, зверніться до продавця або авторизованого сервісного центру.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не вставляйте руки або будь-які сторонні предмети в трубку подачі або вихідний отвір корпусу шнека, коли прилад підключений до електромережі. Ріжуче лезо має гострі краї. Поводьтеся з ним обережно, щоб не порізати пальці. Не кладіть і не занурюйте корпус двигуна або шнур живлення у воду або будь-які інші рідини. Не проливайте рідину на корпус двигуна або шнур живлення. Не заливайте рідину в трубку подачі, коли корпус шнека з'єднаний з корпусом електродвигуна. Завжди від'єднуйте корпус шнека від корпусу електродвигуна, перш ніж збирати або розбирати будь-які інструменти або усувати стійкі засмічення. Не кладіть прилад або його частини в автоматичну посудомийну машину. Не залишайте їжу засихати на приладі або його частинах, щоб запобігти накопиченню присохлих залишків їжі. Завжди чистіть прилад після кожного використання відповідно до наведених нижче інструкцій.

РОЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

Перед розбиранням або чищенням приладу завжди вимикайте кнопку ON/OFF і вимикач живлення, дочекайтеся повної зупинки двигуна і виймайте вилку з розетки.

1. Вимкніть кнопку ON/OFF і вимикач живлення, дочекайтеся повної зупинки двигуна і витягніть вилку з розетки.
2. Зніміть штовхач. Потім підніміть лоток вгору, щоб вийняти його.
3. Візьміться однією рукою за корпус шнека, а потім натисніть кнопку розблокування біля отвору для шестерні на передній панелі приладу.
4. Кнопкою розблокування, розблокуйте корпус шнека, повернувши його за годинникову стрілкою. Потім витягніть його з корпусу двигуна.
5. Відкритіть фіксуюче кільце.
6. Тримайте корпус шнека над пластиковою мискою або кухонною раковиною і обережно поверніть його вихідним отвором донизу. Таким чином, деталі, що знаходяться в корпусі шнека, випадають з нього. Можливо, для цього потрібно вдарити по корпусу.

ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ



УВАГА! Краї ріжучого леза дуже гострі. Поводьтеся з ними обережно, щоб уникнути травм.

Щоб уникнути пошкодження поверхонь, не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі губки (наприклад, металеві) або будь-які корозійні хімічні речовини (наприклад, відбілювач) для чищення приладу або будь-яких його частин. Не занурюйте корпус двигуна або шнур живлення у воду або будь-яку іншу рідину. Не проливайте і не капайте рідину на корпус двигуна або шнур живлення, щоб уникнути ризику пожежі та ураження електричним струмом. Не застосовуйте надзусилля!

Не кладіть прилад або його частини в автоматичну посудомийну машину!

1. Очистіть штовхач, лоток, корпус шнека, шнек і кільце, а також будь-які використані інструменти теплою водою для миття посуду та нейловою щіткою. Якщо всередині штовхача чи корпусу є інструменти, спочатку вийміть їх. Стійкі залишки на поверхнях можна краще видалити, замочивши їх на кілька хвилин у теплій воді для миття посуду.
2. Змочіть чисту ганчірку або м'яку губку невеликою кількістю теплої води для миття посуду і ретельно протріть зовнішню поверхню приладу та шнур живлення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Завжди слідкуйте за тим, щоб прилад і всі його частини були недоступні для маленьких дітей.

3. Ретельно просушіть корпус двигуна та всі деталі і дайте висохнути природним шляхом приблизно півгодини в недоступному для дітей місці.
4. Рекомендується змащувати шліфувальні диски та ріжуче лезо рослинною олією.

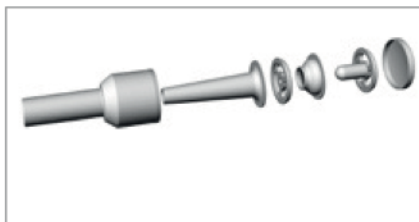
ЗБЕРІГАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перед зберіганням завжди повністю вимикайте прилад (кнопка ON/OFF і вимикач живлення), виймайте вилку з розетки та чистіть прилад і всі його частини (див.: "Догляд та чищення"). Зберігайте прилад у чистому, сухому, захищеному від морозу, прямих сонячних променів і неприпустимих навантажень (механічних або електричних ударів, тепла, вологи) місці, недоступному для маленьких дітей. Встановлюйте прилад на чистій і стійкій поверхні, де він не може впасти. Не кладіть тверді або важкі предмети на прилад або будь-яку його частину. Завжди поводьтеся з кабелем живлення обережно. Шнури живлення не можна зав'язувати вузлами, скручувати, тягнути, натягувати або перетискати. Не використовуйте жодні частини або інструменти приладу для інших цілей, окрім як для роботи з приладом. Рекомендується зберігати деталі та приладдя разом з приладом.

1. Перед зберіганням завжди очищайте прилад і його частини (див.: "Догляд та чищення").
2. Перед зберіганням рекомендується зібрати корпус шнека з лезом і шліфувальним диском (див.: «Збірка приладу»), щоб уникнути травм від різального леза.

3. Крім того, ви можете вставити деякі інструменти в штовхач (див. малюнок). Для цього зніміть кришку штовхача і помістіть інструменти всередину, як показано на малюнку. Потім вставте штовхач у подавальну трубку корпусу шнека.



4. Обережно згорніть шнур живлення, не заплутуючи і не згинаючи його. Потім покладіть шнур живлення в відсік для шнура в нижній частині корпусу двигуна.

 **УВАГА:** Не переносьте прилад за лоток або корпус шнеку. Щоб перемістити прилад тримайте його за корпус двигуна з обох боків за нижню частину.

5. Візьміть корпус двигуна обома руками з боків і покладіть його разом з усіма деталями та інструментами на відповідну поверхню, де він не може впасти і де його не зможуть дістати маленькі діти.

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Цей виріб розроблено відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) 2023/826 щодо екодизайну.

Статус	Споживана потужність (Вт)	Період (хвилини)
Вимкнено	0,28	0

ВКАЗІВКИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ



Утилізація приладу та упаковки повинна здійснюватися згідно з відповідними місцевими нормами та вимогами до електроприладів та пакування.

Зверніться до місцевої компанії, що займається утилізацією.

Не викидайте електроприлади разом з відходами, використовуйте пункти роздільного збору. Зверніться до місцевої влади за інформацією про наявні системи збору відходів. При утилізації електроприладів на звалищах, сміттєзвалищах або при спалюванні сміття небезпечні речовини потрапляти в ґрунтові води або в повітря, таким чином потрапляючи в харчовий ланцюг і завдаючи шкоди вашому здоров'ю та самопочуттю, а також отруюючи флору і фауну. При одноразовій заміні старого приладу на новий, продавець зобов'язаний за законом прийняти старий прилад для утилізації принаймні безкоштовно.

ІНФОРМАЦІЯ ТА СЕРВІС

Будь ласка, відвідайте www.gastroback.de для отримання додаткової інформації. Для отримання технічної підтримки, будь ласка, звертайтеся до Центру обслуговування клієнтів Gastroback за телефоном: +49 (0)4165/22 25-0 або електронною поштою info@gastroback.de.

Будь ласка, зверніться до нашої домашньої сторінки, щоб отримати копію цієї інструкції з експлуатації у форматі pdf.

ГАРАНТІЯ

Ми гарантуємо, що всі наші вироби не мають дефектів на момент придбання. Будь-які очевидні виробничі дефекти або дефекти матеріалів будуть виключені з будь-яких подальших претензій і протягом 2 років після придбання приладу будуть безкоштовно відремонтовані або замінені. Покупець не має права на гарантійні зобов'язання, якщо пошкодження або дефект приладу спричинені неналежним поводженням, перевантаженням або помилками при встановленні. Гарантійні зобов'язання втрачають чинність у разі технічного втручання третьої сторони без письмової згоди.

Покупець повинен пред'явити товарний чек при пред'явленні претензії і повинен нести всі витрати і ризики, пов'язані з транспортуванням.

Зауважте:

Клієнти з Німеччини та Австрії: Для ремонту та обслуговування, будь ласка, надсилайте продукцію Gastroback за наступною адресою: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Клієнти з інших країн: Будь ласка, зверніться до вашого дилера.

Ми не несемо витрати за пересилку та отримання.

Подання приладів: Будь ласка, упакуйте прилад у готовому до відправлення вигляді без аксесуарів. Додайте товарний чек і короткий опис несправності. Час обробки після отримання дефектного приладу становить приблизно 2 тижні; ми повідомимо вас про це автоматично. Після закінчення гарантійного терміну, будь ласка, надсилайте несправні прилади на вказану адресу. Ви отримаєте безкоштовну оцінку, після чого зможете вирішити, чи можливий ремонт приладу за рахунок можливих додаткових витрат, чи буде його утилізація.

Прилад призначений лише для побутового використання і не підходить для комерційного, промислового або торгового використання. Не намагайтеся використовувати цей прилад у будь-який інший спосіб або з будь-якою іншою метою, окрім як за описаним у цій інструкції. Будь-яке інше використання розцінюється як використання не за призначенням або неправильне використання і може призвести до серйозних травм або пошкоджень. Покупець не несе жодних гарантійних зобов'язань, якщо будь-які травми або пошкодження спричинені нецільовим використанням.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 21279 Hollenstedt / Німеччина

Телефон+ 49 (0) 41 65 / 22 25 - 0 - Телефакс+ 49 (0) 41 65 / 22 25 -
29info@gastroback.de - www.gastroback.de