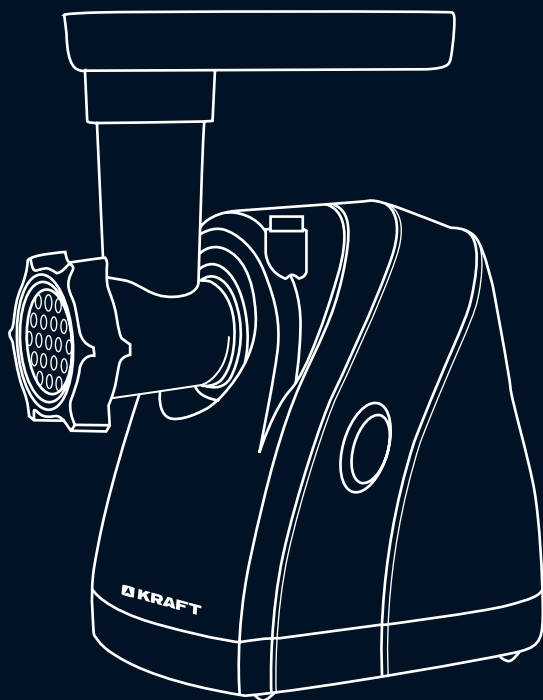




МЯСОРУБКА

MEAT GRINDER

ЕТ ТАРТҚЫШ



KF-MG1320S

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ • USER GUIDE • ҚОЛДАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем Вас с приобретением мясорубки KRAFT. Уверены, что она станет вашим надежным помощником в кулинарных экспериментах. Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно изучите данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Если Вы столкнетесь с проблемами в процессе использования прибора, пожалуйста свяжитесь с нами.

Спасибо за покупку!

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри прибора и нарушить его работоспособность при включении. После хранения мясорубки при низких температурах или после транспортирования в зимних условиях включать её можно не раньше, чем через 6 часов пребывания при комнатной температуре в распакованном виде.

Содержание

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	6
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	9
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	10
УТИЛИЗАЦИЯ.....	11
СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ	12
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	13



Внимательно изучите данную инструкцию!

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

В целях Вашей безопасности и корректного использования мясорубки внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией, а также сохраните ее для повторного прочтения после транспортировки или продажи прибора. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.

Мясорубка предназначена исключительно для измельчения пищевых продуктов в бытовых условиях или условиях, приближенных к бытовым, таких, как:

- места общественного питания;
- места обеспечения готовыми продуктами питания;
- в кухнях для сотрудников магазинов, офисов и промышленных предприятий;
- пользование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

Использование прибора не по назначению, нарушение правил установки, эксплуатации, очистки и мер безопасности, а также несоблюдение температурных условий лишает вас права на гарантийное обслуживание.

⚠ ВНИМАНИЕ! Мясорубка не рассчитана для использования в промышленных целях. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

- Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. Утилизируйте упаковку правильно.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в том числе детьми до 8 лет), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта по его использованию, если не находятся под наблюдением человека, ответственного за их безопасность. Дети не должны играть с элементами прибора. Использование, обслуживание и чистка прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей.
- Перед первым (и каждым последующим) включением проверьте прибор на отсутствие повреждений и соответствие технических характеристик, указанных на изделии, параметрам электросети.
- При наличии каких-либо повреждений прибора или шнура электропитания ни в коем случае не подключайте его к электросети. Сообщите о повреждениях в магазин, в котором был приобретен товар, обратитесь в сервисный центр для экспертизы и ремонта. Не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно. В данном случае не выбрасывайте упаковку.
- Разбирать, ремонтировать прибор или вносить какие-либо изменения в его конструкцию небезопасно. Любое повреждение электропроводки прибора может вызвать удар током, пожар или замыкание. В случае возникновения неисправностей следует сразу обратиться в авторизованный сервисный центр, указав тип проблемы и модель вашего прибора. Для ремонта могут быть ис-

пользованы только оригинальные запасные детали. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Мясорубка должна быть подключен к электросети 220-240 В / 50 Гц через розетку с заземлением и силой тока не менее 10А. Неправильно выполненное заземление или отклонение параметров напряжения более чем на 10% могут повлечь нестабильную работу прибора или поражение электрическим током.
- Вставляйте вилку шнура электропитания в розетку только после установки прибора. Убедитесь, что к вилке имеется свободный доступ.
- Не следует касаться вилки кабеля электропитания влажными руками. Вытрите насухо вилку, очистите от пыли и аккуратно вставьте в розетку. Пыль, вода или слабый контакт могут стать причиной пожара или поражения электрическим током.
- При перемещении, обслуживании или ремонте прибор должен быть отключён от электросети. Для отключения держитесь за вилку, не тяните и не дергайте за шнур электропитания.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным шнуром электропитания или розеткой. Не следует перекручивать, перегибать или наращивать шнур электропитания. Не ставьте на него тяжелые предметы. Убедитесь, что шнур не касается острых кромок и нагревающихся поверхностей.
- Не используйте мясорубку на улице, а также в помещениях с повышенной влажностью воздуха и при температуре окружающей среды ниже 0°C. Не подвергайте ее воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений. Не устанавливайте прибор на влажной поверхности, а также в местах задымления и пылеобразования.
- Не погружайте блок электродвигателя мясорубки в какую-либо жидкость, не мойте съемные детали и аксессуары в посудомоечной машине. Ни в коем случае не притрагивайтесь к мясорубке мокрыми руками во время ее работы.

ПОЖАРООПАСНОСТЬ

- Следует использовать отдельную розетку для подключения мясорубки. Использование одной розетки для нескольких приборов может привести к возгоранию. Во избежание перегрузки сети, не используйте другие приборы высокой мощности в той же цепи.
- Убедитесь, что вилка шнура электропитания не повреждена и не деформирована. Неисправная вилка может перегреваться и стать причиной возникновения пожара. Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для подключения прибора. Если Вы почувствовали запах загоревшейся проводки, отключите электропитание на распределительном щитке, выньте вилку прибора из розетки и обратитесь в сервисный центр.
- Устанавливать мясорубку следует вдали от источников тепла и нагревательных приборов, остерегайтесь источников воспламенения.

ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЙ И ТРАВМ

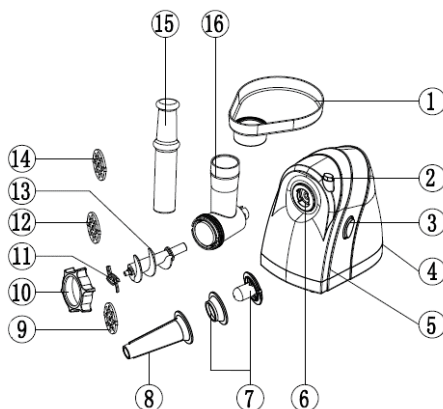
- Устанавливать мясорубку следует на ровную твердую сухую поверхность, чтобы предотвратить ее падение и избежать каких-либо ранений и травм.
- Не следует ставить на мясорубку тяжелые предметы. Не переносите прибор, держа его за провод электропитания, загрузочный лоток или камеру. Переносите мясорубку, придерживая корпус прибора двумя руками. После использования не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Рекомендуется не оставлять мясорубку включенной дольше, чем того требует переработка продуктов.
- Не подпускайте к прибору домашних животных. Следите, чтобы они не повредили прибор или шнур электропитания, а также не порезались об острые ножи.
- Перед сменой принадлежностей и насадок выключайте мясорубку. Их можно присоединять или снимать с мясорубки лишь после полной остановки электродвигателя. Не касайтесь пальцами, ложками и лопатками движущихся частей прибора во время эксплуатации, это может привести к его поломке. В случае поломки не пользуйтесь неисправным прибором или насадками.
- Во избежание травм, держите на безопасном расстоянии от движущихся частей мясорубки пальцы рук, волосы и одежду. Ни в коем случае не беритесь за лезвия.
- Не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами в горловину режущего корпуса мясорубки во время ее работы. Используйте для этого только толкатель, входящий в комплект.
- Чтобы избежать заклинивания, не допускайте чрезмерного давления при проталкивании продуктов внутрь горловины режущего корпуса мясорубки.
- Используйте мясорубку только с оригинальными принадлежностями. Применение аксессуаров других производителей, не входящих в комплект поставки прибора, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не передвигайте работающую мясорубку.
- Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов: мяса без костей, овощей и фруктов без косточек. Не перемалывайте кости и другие твердые продукты, такие как орехи в скорлупе, зерна кофе, круп, бобов и другие особо твердые продукты. Коренья перед перемалыванием нужно порезать некрупными кусками и замочить в воде не менее 10 часов.
- Не допускайте попадания жиров и масел (в том числе растительных) на корпус и пластиковые детали прибора во избежание их порчи. Не нагревайте пластиковые детали.
- Следите за чистотой мясорубки и ее аксессуаров. Не используйте острые металлические скребки, едкие и абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать поверхности прибора и ножи. Будьте осторожны при мытье ножей, ни в коем случае не чистите их голой рукой, используйте для этого щетку.

⚠ ВАЖНО! Рабочее время мясорубки на максимальных оборотах не должно превышать 3 минут. Необходимо прервать работу на 1 минуту после двух-трех последовательных рабочих циклов.

⚠ ВНИМАНИЕ! Ножи мясорубки очень острые, будьте осторожны при обращении с ними. Перед разборкой мясорубки убедитесь, что она отключен от электросети!

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Лоток
2. Фиксатор съемного блока
3. Кнопка «Вкл./Выкл.» (On/Off)
4. Кнопка «Реверс» (Rev)
5. Моторный блок
6. Входное отверстие режущей камеры
7. Насадка для Кеббе
8. Насадка для сосисок/колбасок
9. Крупная решетка
10. Прижимная гайка
11. Нож
12. Средняя решетка
13. Шнек
14. Мелкая решетка
15. Толкатель для пищи
16. Режущая камера



* Изображения и рисунки в данной инструкции носят ознакомительный характер. Приобретенное изделие может отличаться от показанного на изображениях/схемах.



Нож должен быть установлен режущей стороной к решетке, иначе мясо не будет измельчаться.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

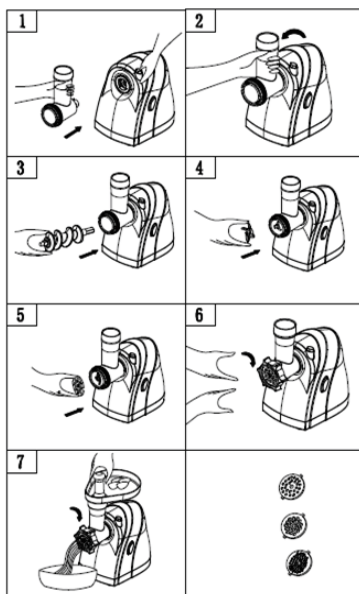
Перед первым использованием вымойте все съемные части электрической мясорубки теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Блок электродвигателя протрите снаружи мягкой слегка влажной тканью.

⚠ ВНИМАНИЕ! Тщательно просушите все вымытые элементы мясорубки перед тем, как подключать ее к электросети. Запрещается погружать моторный блок в любые жидкости и мыть водой!

СБОРКА ПРИБОРА

1. Поместите режущую камеру в отверстие в корпусе мясорубки, нажав на кнопку фиксатора. Удерживая камеру одной рукой, поместите фиксатор в боковое отверстие корпуса и затяните его по часовой стрелке до полной фиксации

- режущей камеры, как показано на рис. 1.
2. Поверните головку против часовой стрелки, чтобы она была плотно закреплена, как показано на рис. 2.
3. Слегка поворачивая шнек, поместите его в режущую камеру мясорубки длинной стороной внутрь, и слегка поверните винт, чтобы он вошел в корпус двигателя, как показано на рис. 3.
4. Поместите нож на посадочное место шнека режущей поверхностью вперед, как показано на рисунке, как показано на рис. 4. Если нож установлен не правильно, мясо не будет измельчаться.
5. Поместите нужную решетку так, чтобы выступы совпали с выемками на режущей камере, как показано на рис. 5.
6. Плотно закрутите прижимную гайку, как показано на рис. 6. Но не затягивайте слишком туго.
7. Установите мясорубку на ровную, твердую поверхность. Отверстия для воздуха, расположенные снизу и по бокам корпуса, должны быть открыты.



ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ ПРОДУКТОВ

⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте замороженное мясо, его следует предварительно разморозить.

1. Нарежьте мясо (другие продукты) на небольшие куски, свободно проходящие через отверстие лотка в загрузочную горловину.
2. Полностью размотайте шнур электропитания и подключите к розетке. Включите мясорубку, нажав кнопку «Вкл./Выкл.».
3. Положите куски мяса в лоток. Для подачи мяса в режущую камеру используйте толкатель, как показано на рис.7.
4. После завершения работы выключите прибор и отсоедините его от источника питания.

⚠ ВНИМАНИЕ! В процессе работы мясорубки в режущей камере начнет двигаться шнек - это норма и не является неисправностью. Не затягивайте очень туго фиксатор, чтобы устранить движение, это может привести к поломке прибора.

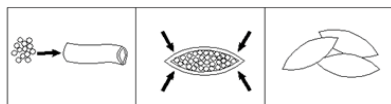
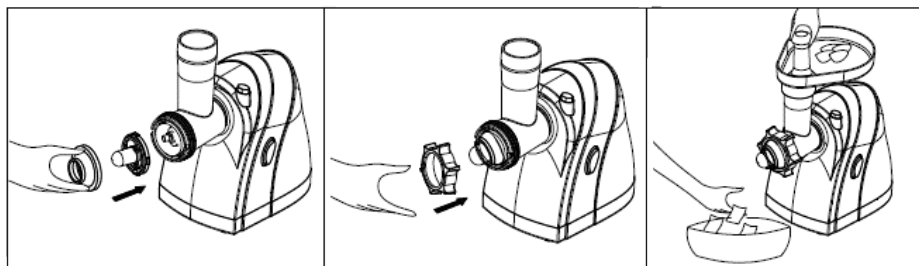
⚠ ВНИМАНИЕ! Если мясорубка работает, но фарш не выходит через решетку из-за того, что она забита, необходимо выключить мясорубку, отключить ее от электросети, разобрать и очистить режущую камеру мя-

сорубки и решетки.

РЕЖИМ «РЕВЕРС»

Если во время работы мясорубки мясо застряло, то выключите ее и дождитесь полной остановки мотора. Не отключая от электросети мясорубку, включите функцию обратного хода, нажав кнопку «Ревверс». Вращение шнека будет происходить в противоположном направлении, что позволит очистить режущую камеру мясорубки. Если это не помогло, отключите прибор от электросети для разборки камеры и очистки вручную.

НАСАДКА «КЕББЕ»



Кеббе – это традиционное арабское блюдо, представляющее собой полые мясные трубочки, которые затем фаршируются и обжариваются. Его обычно готовят из

баранины и пшеничной крупы, которые перекручивают в однородный фарш.

Ингредиенты для начинки:

- баранина – 100 г
- оливковое масло – 1,5 ст.л.
- измельченный лук – 1,5 ст.л.
- мука – 1,5 ст.л.
- соль, специи по вкусу

Ингредиенты для оболочки:

- постное мясо – 450 г
- мука – 150-200 г
- измельченный мускатный орех – 1 шт.
- соль, перец, специи по вкусу

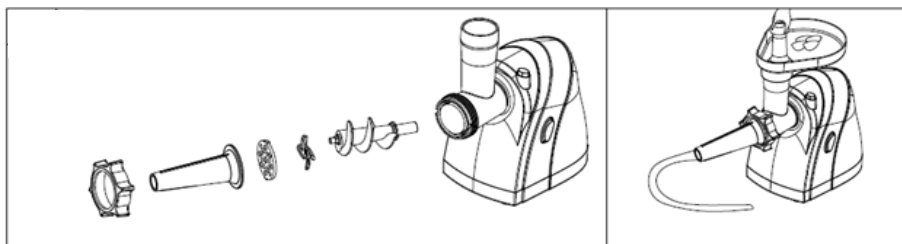
Приготовление:

1. Пропустите мясо через мясорубку 3 раза.
2. Смешайте все ингредиенты для начинки в емкости.
3. Разберите мясорубку проделав шаги 1-6 из раздела «Сборка прибора» в обратном порядке (до съема решётки и ножа).
4. На шнек установите насадку для Кеббе и фиксирующее кольцо. Убедитесь, что выступ на кайме совпадает с пазами насадок. Соберите обратно мясорубку (см. раздел «Сборка прибора»).
5. Пропустите заранее приготовленный фарш через насадку для приготовления

Кеббе из подготовленной смеси для оболочки. Используйте толкатель. Нарезьте готовые трубочки желаемой длины.

6. Наполните трубочки начинкой и залепите их концы. Обжарьте Кеббе в масле.

НАСАДКА ДЛЯ СОСИСОК / КОЛБАСОК



1. Установите на шнек насадку для приготовления колбасок и фиксирующее кольцо, зафиксируйте сборку кольцевой гайкой.
2. Предварительно подержите оболочку для колбасок в теплой воде 10 минут, затем натяните влажную оболочку на насадку и завяжите на противоположном конце оболочки узел. Используйте для приготовления колбасок натуральную оболочку.
3. Подготовьте фарш, помещая куски мяса в горловину режущей камеры толкателем.
4. Наполняйте оболочку фаршем. По мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки. Если оболочка высыхает и прилипает к насадке, смочите ее водой.

⚠ ВНИМАНИЕ! По окончании работы выключите мясорубку и дождитесь полной остановки моторного блока. Затем снимите и разберите режущую камеру. Далее извлеките вилку сетевого шнура из розетки. Отсоедините все насадки и вымойте их.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРУЗКИ И ПЕРЕГРЕВА

Прибор оснащен системой автоматического отключения при перегреве двигателя. Срабатывание автоматического отключения сигнализирует о превышении рекомендуемого времени работы. Если во время работы двигатель внезапно остановился, отключите прибор от электросети нажав кнопку “Вкл./Выкл.”, чтобы выключить прибор и дайте ему остыть в течение 60 минут. После подключения к электросети прибор будет готов к работе.

⚠ ВНИМАНИЕ! Если система термостата срабатывает слишком часто, обратитесь в авторизованный сервисный центр. При подключении к электросети загорится световой индикатор.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Перед мытьем отключите мясорубку от электросети и отсоедините насадки от блока электродвигателя!

1. Для разборки мясорубки следуйте инструкции раздела «Сборка прибора», выполните шаги 1-6 в обратном порядке.
2. Вымойте все съемные насадки теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине. Не используйте горячую воду с температурой выше 50°C для мытья металлических частей мясорубки, т.к. это ускорит их окисление.
3. Моторный блок протрите снаружи мягкой слегка влажной тканью. Не погружайте его в воду и другие жидкости, не мойте в посудомоечной машине, т.к. это может стать причиной удара электрическим током и повреждения прибора.
4. Просушите мясорубку и все вымытые аксессуары перед тем, как подключать ее к электросети.
5. После мытья проверьте, что шнур электропитания не повреждён.
6. Если мясорубка не будет использоваться длительное время, после мытья протрите все ее металлические части, нож и решетки тканью, слегка смоченной в растительном масле.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не погружайте моторный блок в воду или любую другую жидкость и не промывайте его под краном. Для очистки моторного блока используйте только влажную ткань.

⚠ ВНИМАНИЕ! Запрещается мыть металлические детали мясорубки в посудомоечной машине!

⚠ ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать, бензин, бензол, растворители, горячую воду, едкие и абразивные чистящие средства, острые металлические или грубые щетки и т.д., чтобы не повредить поверхности прибора. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители, т.к. проникающая влага может привести к поражению электрическим током.

⚠ ВНИМАНИЕ! Храните прибор в недоступном для детей месте!

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В процессе эксплуатации при обнаружении неисправностей, которые потребитель не может устранить самостоятельно, необходимо обратиться в сервисный центр. Но прежде прочитайте этот раздел. Данный список включает в себя наиболее распространенные случаи, которые не являются результатом плохого качества сборки или некачественных материалов, использованных в данном приборе.

⚠ ВНИМАНИЕ! *Перед устранением неисправностей необходимо отключить прибор от электросети. Устранение неисправностей, не представленных в настоящей инструкции, должно осуществляться только квалифицированным и компетентным специалистом.*

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается.	Прибор не подключен к электросети.	Подключите прибор к электросети.
	Неисправна электрическая розетка.	Включите прибор в исправную розетку.
При измельчении продуктов чувствуется сильная вибрация прибора.	Продукты нарезаны слишком крупно.	Нарезайте продукты мельче.
Во время работы прибора появился посторонний запах.	Прибор перегревается во время работы.	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями прибора.

В случае возникновения неисправностей, которые не прописаны в данной инструкции следует сразу обратиться в авторизованный сервисный центр, указав тип проблемы и модель вашей мясорубки. Для ремонта могут быть использованы только оригинальные запасные детали. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.

⚠ ВАЖНО! *Во время работы мясорубки будет слышен звук работающего электродвигателя и создаваться легкая вибрация. Это нормально и не является неисправностью.*

УТИЛИЗАЦИЯ



Данный прибор не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, прибор должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации электрического оборудования. Процедура утилизации должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации продукта от уполномоченных подразделений.

СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель	KF-MG1320S
Максимальная мощность (при блокировке вала) (Вт)	1300
Номинальная мощность (Вт)	300
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50
Производительность (кг/мин)	1,5
Функция реверс	да
Материал корпуса	пластик
Материал ножа	нерж. сталь
Материал лотка	пластик
Защита от перегрева	да
Цвет корпуса	серебристый / черный
Вес нетто / брутто (кг)	2,65 / 3,2
Габаритные размеры в упаковке (ШхГхВ) (мм)	276x245x210
Комплектация	
Металлические решетки для помола (шт.)	3
Насадка для кеббе (шт.)	1
Насадка для домашних колбасок (шт.)	1
Толкатель (шт.)	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт.)	1
Упаковка (шт.)	1

** Производитель и импортер оставляют за собой право изменять дизайн, технические характеристики, функции, внешний вид и конфигурацию товара без предварительного уведомления потребителя.*

** Вся информация, представленная в руководстве, касающаяся конфигурации, технических характеристик, функций и цветов, носит исключительно информационный характер и ни при каких обстоятельствах не является публичной офертой.*

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи

« ____ » _____ 20 ____ г.

Штамп магазина

При продаже продавец обязан заполнить гарантийные талоны. Дата изготовления и серийный номер находятся на упаковке и на задней стенке товара.

Гарантийные обязательства изготовителя действительны только для мясорубок марки KRAFT. **Срок гарантии составляет 1 год с даты приобретения. Срок службы изделия — 3 года.**

Информация об авторизованных сервисных центрах доступна на сайте <http://kraftltd.com> или по бесплатному телефону службы поддержки +7(800)200-79-97. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией KRAFT, просим Вас обращаться в письменном виде по адресу: ЗАО «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ», ул. Днепрпетровская, 50 В, г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия, либо по электронной почте: service@lbtd.ru.

- Изготовитель гарантирует бесплатное устранение заводских дефектов или технических неисправностей в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем правил и условий гарантийного обслуживания. Все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при покупке товара. После покупки товара ответственность за все внешние повреждения возлагается на потребителя.
- Гарантия распространяется только на изделия, используемые в некоммерческих личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения.
- Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.
- Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:
 - недействительность гарантийного талона;
 - наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного использования техники с нарушением правил эксплуатации, установки или транспортировки техники пользователем или торгующей организацией;
 - наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате действия третьих лиц или непреодолимой силы, попадания внутрь посторонних предметов и насекомых, повреждений животными;
 - установление факта отклонения от Государственных технических стандартов, питающих электрических и кабельных сетей, подачи большей мощности, чем предусмотрено изготовителем;
 - установление факта ремонта (попытки ремонта) техники самостоятельно или посторонними лицами;
 - использование изделия в промышленных или коммерческих целях.
- Гарантийный талон является недействительным в следующих случаях:
 - неправильное или неполное заполнение талона магазином и мастером;
 - отсутствие даты продажи и штампа магазина.
- Изготовитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям, животным и помещением по причине нарушения правил техники безопасности, транспортировки и эксплуатации прибора.
- Гарантийное обслуживание не распространяется на установку, чистку и уход за прибором.

КОРЕШОК ТАЛОНА №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ мясорубки KRAFT	ТАЛОН №1 на гарантийный ремонт мясорубки KRAFT
Изыят « _____ » _____ г. _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	_____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____
Исполнитель _____ Ф.И.О. _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	_____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____
Исполнитель _____ Ф.И.О. _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	_____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____

Мясорубка KRAFT	
модель _____	серийный № _____
Владелец, его адрес _____	

подпись	
Телефон владельца _____	
Причина отказа (неисправность) _____	
Владелец: _____	

подпись	
Механик: _____	
Ф.И.О.	
Выполнены работы: _____	

Дата « ____ » _____ г.	
Механик: _____	Владелец: _____
подпись	подпись
Утверждаю _____	
наименование сервисного предприятия и адрес	

должность руководителя предприятия,	МП подпись
выполнившего обслуживание	

Мясорубка KRAFT	
модель _____	серийный № _____
Владелец, его адрес _____	

подпись	
Телефон владельца _____	
Причина отказа (неисправность) _____	
Владелец: _____	

подпись	
Механик: _____	
Ф.И.О.	
Выполнены работы: _____	

Дата « ____ » _____ г.	
Механик: _____	Владелец: _____
подпись	подпись
Утверждаю _____	
наименование сервисного предприятия и адрес	

должность руководителя предприятия,	МП подпись
выполнившего обслуживание	

КОРЕШОК ТАЛОНА №3 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ мясорубки KRAFT	ТАЛОН №3 на гарантийный ремонт мясорубки KRAFT
Изъят « _____ » _____ 20____ г. модель _____ серийный № _____ Исполнитель _____ Ф.И.О. _____ подпись _____ Вид _____ и содержание _____ выполненных работ _____ Наименование сервисной службы _____	модель _____ серийный № _____ Продана _____ (наименование и адрес торгового предприятия) _____ _____ _____ тел: _____ Дата продажи « ____ » _____ г. Штамп магазина _____ (личная подпись продавца) Наименование и адрес сервисной службы* _____ (* заполняется торговым предприятием) _____ _____
Линия отреза	Линия отреза
Изъят « _____ » _____ 20____ г. модель _____ серийный № _____ Исполнитель _____ Ф.И.О. _____ подпись _____ Вид _____ и содержание _____ выполненных работ _____ Наименование сервисной службы _____	модель _____ серийный № _____ Продана _____ (наименование и адрес торгового предприятия) _____ _____ _____ тел: _____ Дата продажи « ____ » _____ г. Штамп магазина _____ (личная подпись продавца) Наименование и адрес сервисной службы* _____ (* заполняется торговым предприятием) _____ _____

Мясорубка KRAFT	
модель _____	серийный № _____
Владелец, его адрес _____ _____	

подпись	
Телефон владельца _____	
Причина отказа (неисправность) _____	
Владелец: _____ _____	

подпись	
Механик: _____	
Ф.И.О.	
Выполнены работы: _____ _____ _____	
Дата « ____ » _____ г.	
Механик: _____	Владелец: _____
подпись	подпись
Утверждаю _____ наименование сервисного предприятия и адрес	

должность руководителя предприятия, выполнившего обслуживание _____ МП _____ подпись	

Мясорубка KRAFT	
модель _____	серийный № _____
Владелец, его адрес _____ _____	

подпись	
Телефон владельца _____	
Причина отказа (неисправность) _____	
Владелец: _____ _____	

подпись	
Механик: _____	
Ф.И.О.	
Выполнены работы: _____ _____ _____	
Дата « ____ » _____ г.	
Механик: _____	Владелец: _____
подпись	подпись
Утверждаю _____ наименование сервисного предприятия и адрес	

должность руководителя предприятия, выполнившего обслуживание _____ МП _____ подпись	

DEAR BUYER!

Congratulations on your purchase of the KRAFT meat grinder. We are sure that it will become your reliable assistant in culinary experiments. Before using the meat grinder, carefully read this manual, which contains important information regarding your safety, as well as recommendations for proper use of the device and care for it. If you encounter any problems while using the device, please contact us.

Thank you for your purchase!

Do not expose the device to sudden temperature changes. A sudden change in temperature (for example, bringing the device from the cold into a warm room) can cause moisture condensation inside the device and disrupt its performance when turned on. After storing the meat grinder at low temperatures or after transportation in winter conditions, it can be turned on no earlier than after 6 hours of staying at room temperature in unpacked form.

CONTENTS

SAFETY INFORMATION	19
DEVICE DESCRIPTION	22
OPERATION.....	22
CLEANING AND STORAGE	25
TROUBLESHOOTING.....	26
DISPOSAL	27
SPECIFICATION / CONFIGURATION	28
WARRANTY CARD	29



Please read this manual carefully before using the meat grinder!

SAFETY INFORMATION

For your safety and correct use of the meat grinder, read these instructions carefully before using it, and save it for re-reading after transporting or selling the device. Improper handling of the device can lead to its failure, cause material damage or cause harm to the health of the user.

The meat grinder is intended exclusively for grinding food products in domestic conditions or conditions close to domestic ones, such as:

- public catering places;
- provision of ready-made food;
- in kitchens for employees of shops, offices and industrial enterprises;
- use of guest houses, small hotels and similar establishments by guests

The use of the device for other purposes, violation of the rules of installation, operation, cleaning and safety measures, as well as non-compliance with temperature conditions, deprives you of the right to warranty service.

 **ATTENTION! The meat grinder is not designed for industrial use. The manufacturer is not responsible for any damage caused by improper use of the device or non-compliance with precautions and safety measures.**

- When removing the device from its packaging, make sure that it is intact and not damaged. Keep the packaging materials away from children. Dispose of the packaging properly.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical or mental capabilities (including children under 8 years of age), or by persons who do not have sufficient knowledge and experience in its use, unless they are under the supervision of a person responsible for their safety. Children should not play with the elements of the device. The appliance must not be serviced or cleaned by children without adult supervision.
- Before the first (and each subsequent) switch-on, check the device for damage and whether the technical specifications indicated on the product correspond to the power supply parameters.
- If the appliance or the power cord is damaged in any way, do not connect it to the mains. Report the damage to the store where the product was purchased, contact the service center for examination and repair. Do not attempt to repair it yourself. In this case, do not throw away the packaging.
- It is not safe to disassemble, repair, or make any changes to the meat grinder. Any damage to the electrical wiring of the appliance can cause an electric shock, fire, or short circuit. In the event of a malfunction, you should immediately contact an authorized service center, specifying the type of problem and the model of your meat grinder. Only original spare parts can be used for repairs. Unqualified repair removes the device from warranty service.

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- The meat grinder must be connected to the 220-240 V / 50 Hz power supply via a grounded outlet with a current of at least 10A. Incorrect grounding or a deviation of the voltage parameters by more than 10% can cause unstable operation of the device or electric shock.
- Insert the plug of the power cord into the socket only after installing the device. Make sure that there is free access to the plug.
- Do not touch the plug of the power supply cable with wet hands. Wipe the plug dry, clean it from dust and carefully insert it into the outlet. Dust, water, or weak contact can cause a fire or electric shock.
- The meat grinder must be disconnected from the power supply when moving, servicing or repairing. To disconnect, hold on to the plug, do not pull or pull the power cord.
- Do not use the appliance with a damaged power cord or socket. Do not twist, bend, or extend the power cord. Do not place heavy objects on it. Make sure that the cord does not touch sharp edges or hot surfaces.
- Do not use the meat grinder outdoors, do not expose it to rain, moisture, direct sunlight, or other atmospheric phenomena, as well as in rooms with high air humidity at an air temperature below 0°C. Do not place the appliance on a wet surface, as well as in places of smoke and dust.
- Do not immerse the electric motor unit of the meat grinder in any liquid, do not wash removable parts and accessories in the dishwasher. In any case, do not touch the meat grinder with wet hands while it is working.

FIRE HAZARD

- Use a separate outlet to connect the meat grinder. Using the same outlet for several appliances can lead to a fire. To avoid overloading the network, do not use other high-power devices in the same circuit.
- Make sure that the plug of the power cord is not damaged or deformed. A faulty plug can overheat and cause a fire. Do not use adapters, extension cords or “tees” to connect the device. If you smell a burning wiring, disconnect the power supply on the switchboard, remove the plug of the device from the outlet and contact the service center.
- Install the meat grinder away from heat sources and heating devices, beware of sources of ignition.

RISK OF DAMAGE

- Install the meat grinder on a flat, hard, dry surface to prevent it from falling and to avoid injury or death.
- Do not place heavy objects on the meat grinder. Do not carry the device by holding it by the power cord. After use, do not wrap the power supply wire around the device, as this may lead to a break in the wire over time. Always straighten the wire smoothly

during storage.

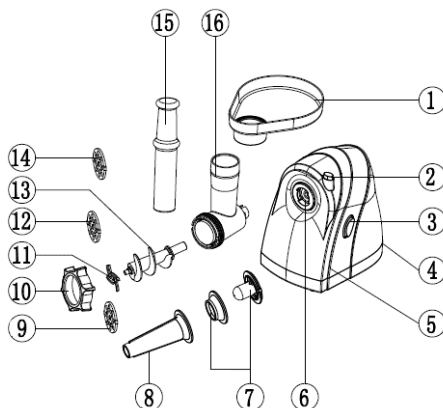
- It is recommended not to leave the meat grinder on for longer than the processing of products requires.
- Keep pets away from the appliance. Make sure that they do not damage the device or the power cord, and also do not cut themselves on sharp knives.
- Turn off the meat grinder before changing accessories and attachments. They can be attached or removed from the meat grinder only after the electric motor is completely stopped. Do not touch the moving parts of the device with your fingers, spoons and spatulas during operation, this may cause it to break. In the event of a breakdown, do not use a faulty device or attachments.
- To avoid injury, keep your fingers, hair and clothing at a safe distance from moving parts of the meat grinder. In no case do not take the knife located on the leg of the meat grinder, as well as the blades of the chopper nozzle.
- Be careful when mixing hot products and liquids, so as not to get burned from possible splashes. Before processing hot products with a meat grinder, they should be cooled to at least 80°C.
- Do not use the device for grinding coffee, cereals, beans and other particularly hard products.
- Do not allow fats and oils (including vegetable oils) to get on the body and plastic parts of the device to avoid their damage. Do not heat the plastic parts.
- Keep the meat grinder and its accessories clean. Do not use sharp metal scrapers, caustic and abrasive cleaning agents, as they can scratch the surfaces of the device and knives. Be careful when washing knives, in no case do not clean them with your bare hand, use a brush for this.

 **IMPORTANT!** *The working time of the meat grinder at maximum speed should not exceed 3 minutes. It is necessary to interrupt the work for 1 minute after two or three consecutive working cycles. The time of using the meat grinder without loading should be no more than 1 minute.*

 **ATTENTION!** *The meat grinder knives are very sharp, be careful when handling them. Before disassembling the meat grinder, make sure that it is disconnected from the power supply!*

DEVICE DESCRIPTION

1. Tray
2. The lock of the removable block
3. "On/off" button
4. Direction control button
5. Body
6. Head inlet
7. Kebbe attachments
8. Attachment for sausages
9. Large, middle and small grid
10. Pressure nut
11. Knife
12. Medium grill
13. Augert
14. Fine grate
15. Pusher
16. Cutting chamber



* Images and illustrations in this manual are for guidance only. The product you purchased may differ from that shown in the pictures / diagrams.



The knife must be set with the cutting side facing the wire rack, otherwise the meat will not be chopped

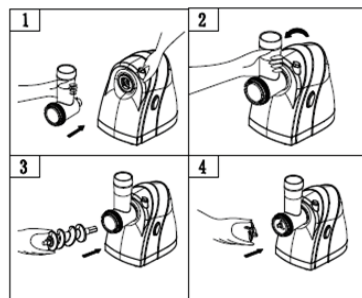
OPERATION

Before the first use, wash all removable parts of the electric meat grinder with warm water and detergent and dry thoroughly. Wipe the motor unit from the outside with a soft, slightly damp cloth.

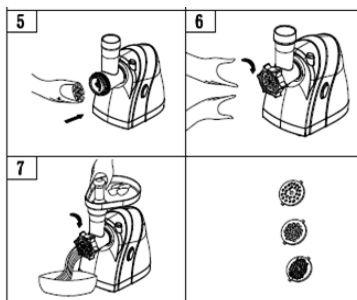
⚠ ATTENTION! Thoroughly dry all the washed elements of the meat grinder before connecting it to the power supply. It is forbidden to immerse the electric motor unit in any liquids and wash it with water!

ASSEMBLING THE DEVICE

1. Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet (when inserting pls pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top (fig.1))
2. Move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly. There will be locked when you Screwed to the handle. (fig.2).
3. Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).



4. Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
5. Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).
6. Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
7. Place the meat grinder on a flat, hard surface. The air holes located at the bottom and on the sides of the housing must be open.



GRINDING OF PRODUCTS

⚠ ATTENTION! Do not use frozen meat, it should be thawed beforehand.

1. Cut the meat (other products) into small pieces that pass freely through the opening of the tray into the loading neck.
2. Fully unwind the power cord and plug it into an outlet. Turn on the meat grinder by pressing the “On/Off” button.
3. Put the pieces of meat in the tray. To feed the meat into the cutting chamber, use a pusher as shown in (fig.7).
4. After the operation is completed, turn off the device and disconnect it from the mains.

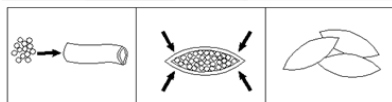
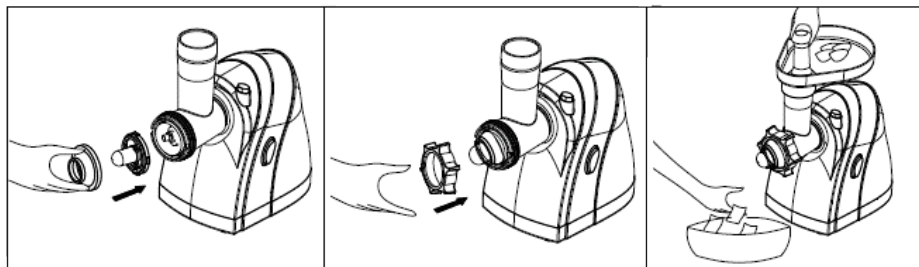
⚠ ATTENTION! During the operation of the meat grinder, the auger will start moving in the cutting chamber - this is the norm and is not a malfunction. Do not tighten the lock very tightly to eliminate this movement, this may cause damage to the device.

⚠ ATTENTION! If the meat grinder works, but the minced meat does not come out through the grill due to the fact that it is clogged, it is necessary to turn off the grinder, disconnect it from the power supply, disassemble and clean the cutting chamber of the grinder and the grill.

REVERSE MODE

If the meat is stuck during the operation of the meat grinder, then turn it off and wait for the motor to stop completely. Without disconnecting the meat grinder from the power supply, turn on the reverse function by pressing the “Reverse” button. The rotation of the screw will occur in the opposite direction, which will allow you to clean the cutting chamber of the meat grinder. If this does not help, disconnect the device from the power supply to disassemble the camera and clean it manually.

«KEBBE» ATTACHMENT



Kebbe is a traditional Arabic dish consisting of hollow meat tubes, which are then stuffed and fried. It is usually prepared from lamb and wheat

goats, which are twisted into a homogeneous minced meat.

Ingredients for the filling:

- Lamb – 100 g
- olive oil– 1,5 tbsp. l.
- chopped onionный –1,5 tbsp. l.
- flour– 1,5 tbsp. l.
- salt, spices to taste

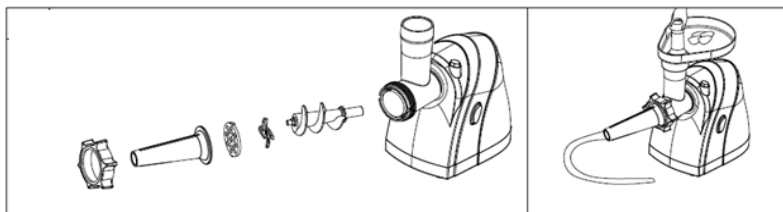
Ingredients for the shell:

- lean meat – 450 g
- flour – 150-200 g
- crushed nutmeg – 1 pc.
- salt, pepper, spices to taste

Preparation:

1. Pass the meat through the meat grinder 3 times.
2. Mix all the ingredients for the filling in a container.
3. Disassemble the meat grinder by doing steps 1-6 from the «Assembling the device» section in reverse order (before removing the grill and knife).
4. Install the «Kebbe» attachment and the locking ring on the auger. Make sure that the ledge on the border coincides with the grooves of the attachment. Assemble the meat grinder back (see the section «Assembling the device»).
5. Pass the pre-prepared minced meat through the «Kebbe» cooking attachment from the prepared shell mixture. Use a pusher. Cut the finished tubes of the desired length.
6. Fill the tubes with filling and seal their ends. Fry the Kebbe in oil.

ATTACHMENT FOR SAUSAGES



1. Install the sausage cooking attachment and the fixing ring on the screw, fix the assembly with an annular nut.
2. Pre-hold the sausage casing in warm water for 10 minutes, then pull the wet shell over the nozzle and tie a knot at the opposite end of the shell. Use a natural shell for cooking sausages.
3. Prepare the minced meat by placing the pieces of meat in the neck of the cutting chamber with a pusher.
4. Fill the shell with minced meat. As the shell is filled, move it from the nozzle. If the shell dries and sticks to the attachment, moisten it with water.

⚠ ATTENTION! *At the end of the work, turn off the meat grinder and wait for the motor unit to stop completely. Then remove and disassemble the cutting chamber. Next, remove the plug of the power cord from the outlet. Disconnect all the attachment and wash them.*

OVERLOAD AND OVERHEATING PROTECTION

The device is equipped with an automatic shutdown system when the engine overheats. When the automatic shutdown is triggered, it signals that the recommended operating time has been exceeded. If the engine suddenly stops during operation, disconnect the appliance from the power supply, press the "On/ Off" button to turn off the appliance and let it cool down for 60 minutes. After connecting to the power supply, the device will be ready for operation.

⚠ ATTENTION! *If the thermostat system is triggered too often, contact an authorized service center. When connecting to the power supply indicator light will light up.*

CLEANING AND STORAGE

⚠ ATTENTION! *Before washing, disconnect the meat grinder from the power supply and disconnect the attachments from the electric motor unit!*

1. Wash all removable attachments of the immersion meat grinder with warm water and detergent and dry thoroughly. They can also be washed in the dishwasher.
2. Wash all detachable attachments with warm water and detergent and dry thoroughly. Not dishwasher safe. Do not use hot water with a temperature higher than 50 ° C to wash the metal parts of the meat grinder, because this will speed up their oxidation.
3. Wipe the outside of the motor unit with a soft, slightly damp cloth. Do not immerse it in water or other liquids, and do not wash it in the dishwasher. doing so may result in electric shock and damage to the instrument.
4. Dry the meat grinder and all washed accessories before connecting to the mains.
5. After washing, check that the power cord is not damaged.

6. If the meat grinder will not be used for a long time, after washing, wipe all its metal parts, knife and grates with a cloth slightly moistened with vegetable oil.

! ATTENTION! Do not immerse the motor unit in water or any other liquid, or rinse it under the tap. Use only a damp cloth to clean the motor unit.

! ATTENTION! Do not wash the metal parts of the meat grinder in the dishwasher!

! ATTENTION! Do not use gasoline, benzene, thinners, hot water, caustic and abrasive cleaning agents, sharp metal or rough brushes, etc., so as not to damage the surface of the device. Do not use high pressure cleaners or steam cleaners, as penetrating moisture can cause electric shock.

! ATTENTION! Keep the device out of the reach of children!

TROUBLESHOOTING

During operation, if malfunctions are detected that the consumer cannot eliminate on their own, it is necessary to contact the service workshop. But before contacting the repair service, read this section. This list includes the most common cases that are not the result of poor assembly quality or poor-quality materials used in this device.

Malfunction	Possible cause	Solution
The device does not turn on.	The device is not connected to the power supply.	Connect the device to the power supply.
	The electrical outlet is faulty.	Plug the device into a working outlet.
When grinding products, a strong vibration of the device is felt.	The products are cut too large.	Cut the products smaller.
During the operation of the device, an extraneous smell appeared.	The device overheats during operation.	Reduce the time of continuous operation, increase the intervals between switching on the device.

! ATTENTION! Before troubleshooting, it is necessary to disconnect the device from the power supply. Troubleshooting that is not presented in this manual should be carried out only by a qualified and competent specialist.

In case of malfunctions that are not prescribed in this manual, you should immediately contact an authorized service center, specifying the type of problem and the model of your immersion meat grinder. Only original spare parts can be used for repairs. Unskilled repairs remove the device from warranty service.

! IMPORTANT! During the operation of the immersion meat grinder, the sound of

the electric motor running can be heard and a slight vibration can be created. This is normal and is not a malfunction.

DISPOSAL



This appliance cannot be disposed of together with ordinary household waste. In order to prevent a possible threat to health and the environment, the device must be disposed of as part of an approved electrical equipment disposal process. The disposal procedure must be carried out in accordance with local environmental regulations. You can get more detailed information about the disposal of the product from authorized departments.

SPECIFICATION / CONFIGURATION

Model	KF-MG1320S
Maximum power (blocking) (W)	1300
Rated power (W)	300
Voltage (V) / Frequency (Hz)	220-240 / 50
Capacity (kg/min)	1,5
Reverse function	yes
Housing material	plastic
Knife material	stainless steel
Tray material	plastic
Overheating protection	yes
Color	silver / black
Net / gross weight (kg)	2,65 / 3,2
(mm)	276x245x210
Complectation	
Iron grinding discs (pcs.)	3
Kebbe attachment (pcs.)	1
Attachment for sausages (pcs.)	1
Pusher (pcs.)	1
Operating instructions with warranty card (pcs.)	1
Packaging (pcs.)	1

** The manufacturer and importer reserve the right to change the design, technical characteristics, functions, appearance, and configuration of the product without prior notice.*

** All information provided in the manual concerning the configuration, technical characteristics, functions, and colors is purely informational in nature and under no circumstances is a public offer.*

WARRANTY CARD

Date of sale

« ____ » _____ 20 ____ y.

Store stamp

When selling, the seller is obligated to fill out the warranty coupons. The date of manufacturing and serial number can be found on the packaging and on the back side of the product.

The manufacturer's warranty obligations are valid only for the KRAFT meat grinder. **The warranty period is 1 year from the date of purchase. The service life of the product conducted 3 years.**

Information about authorized service centers is available on the website <http://kraftltd.com> or by calling the support service toll-free +7(800)200-79-97. If you have any questions or problems related to KRAFT products, please contact in writing to the address: ZAO "LEBEDINSKIY TORGОВIY DOM", str. Dnepropetrovskaya, 50 V, Rostov-on-Don, 344093, Russia, or by e-mail service@lbtld.ru.

1. The manufacturer guarantees free elimination of factory defects or technical faults during the warranty period if the Buyer complies with the terms and conditions of warranty service. All claims in appearance should be presented to the seller when purchasing the product. After purchasing the product, the consumer is responsible for all external damage.
2. The warranty applies only to products used for non-commercial personal, family or household purposes. Otherwise, the warranty period is 3 months from the date of purchase.
3. The seller reserves the right to conduct a technical examination of the product quality within the time frame established by law.
4. Warranty repairs are not performed in the following cases:
 - invalidity of the warranty card;
 - the presence of damage and malfunctions resulting from improper use of equipment in violation of the rules of operation, installation or transportation of equipment by the user or a trading organization;
 - the presence of damage and malfunctions resulting from the action of third parties or force majeure, ingress of foreign objects and insects, damage caused by animals;
 - establishment of the fact of deviation from the State technical standards, supplying electrical and cable networks, supplying more power than provided by the manufacturer;
 - establishment of the fact of repair (attempt to repair) equipment independently or by unauthorized persons;
 - using of the product for industrial or commercial purposes.
5. The warranty card is invalid in the following cases:
 - incorrect or incomplete filling of the card by the store and the master;
 - absence of the sale date and the store stamp.
6. The manufacturer is not responsible for damage caused to people, animals and premises due to violation of safety regulations, transportation and operation of the device.
7. The warranty service does not cover installation, cleaning and maintenance of the device.

Tear-off coupon №1 for warranty repair meat grinder KRAFT model _____ serial № _____ Withdrawn « _____ » _____ 20____ y. Executant _____ signature _____ Type and content of the work performed _____ Service department's name _____	Cutting line	COUPON №1 for warranty repair meat grinder KRAFT model _____ serial № _____ Sold by _____ (name and address of the commercial enterprise) _____ _____ _____ tel: _____ Date of sale « _____ » _____ y. Store stamp _____ (personal seller's signature) Service department's name and address _____ _____ (* to be filled in by the commercial enterprise) _____ _____
Tear-off coupon №2 for warranty repair meat grinder KRAFT model _____ serial № _____ Withdrawn « _____ » _____ 20____ y. Executant _____ signature _____ Type and content of the work performed _____ Service department's name _____	Cutting line	COUPON №2 for warranty repair meat grinder KRAFT model _____ serial № _____ Sold by _____ (name and address of the commercial enterprise) _____ _____ _____ tel: _____ Date of sale « _____ » _____ y. Store stamp _____ (personal seller's signature) Service department's name and address* _____ _____ (* to be filled in by the commercial enterprise) _____ _____

Meat grinder KRAFT model _____ serial № _____ Owner, his address _____ _____ signature Owner's phone _____ Reason for failure (malfunction) _____ _____ _____ Owner: _____ signature Mechanic: _____ Full name Completed works: _____ _____ Date « _____ » _____ y. Mechanic: _____ Owner: _____ signature signature Approve _____ service company name and address _____ _____ the position of the head of the company, Stamp _____ signature that performed the service	
Meat grinder KRAFT model _____ serial № _____ Owner, his address _____ _____ signature Owner's phone _____ Reason for failure (malfunction) _____ _____ _____ Owner: _____ signature Mechanic: _____ Full name Completed works: _____ _____ Date « _____ » _____ y. Mechanic: _____ Owner: _____ signature signature Approve _____ service company name and address _____ _____ the position of the head of the company, Stamp _____ signature that performed the service	

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

Сізді KRAFT еттартқышын сатып алуыңызбен құттықтаймыз. Оның кулинариялық тәжірибелеріңізде сенімді көмекшіңізге айналатынына сенімдіміз. Еттартқышты пайдалануды бастамастан бұрын өзіңіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпаратты, сондай-ақ аспапты дұрыс пайдалану және оған күтім жасау жөніндегі ұсыныстарды қамтитын осы нұсқаулықты оқып шығыңыз. Егер сіз осы аспапты пайдалану барысында қиындықтарға тап болсаңыз, бізбен хабарласыңыз.

Сауда жасағаныңыз үшін рақмет!

Құрылғыны күрт өзгертін температурада пайдаланбаңыз. Температураның күрт өзгеруі (мысалы, құралды аяздан жылы бөлмеге кіргізу) құрал ішінде ылғал конденсациясын тудыруы және қосқан кезде жұмысқа жарамдылығына кедергі келтіруі мүмкін. Еттартқышты төмен температурада сақтағаннан кейін немесе қыс мезгілінде тасымалдағаннан кейін оны бөлме температурасында кемінде 6 сағат ұстағаннан кейін ғана қаптамасынан шығаруға болады

МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ.....	33
АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ	36
ПАЙДАЛАНУ	36
ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ.....	39
АҚАУЛАРДЫ ТҮЗЕТУ	40
КӘДЕГЕ ЖАРАТУ	41
ЕРЕКШЕЛІГІ / ЖИЫНТЫҚТАМАСЫ	42
КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ.....	43



Осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз!

ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

Сіздің қауіпсіздігіңіз бен еттартқышты дұрыс пайдалану мақсатында пайдаланар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, сонымен қатар аспапты тасымалдағаннан кейін немесе сатқаннан соң, қайта оқу үшін сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс тұтынбау оның сынуына және пайдаланушының денсаулығына залал немесе материалдық зиян тигізуіне алып келуі мүмкін.

Еттартқыш тек тұрмыстық жағдайда немесе тұрмыстық жағдайларға ұқсас келесі жерлерде тамақ өнімдерін ұсақтауға және араластыруға арналған, мысалы:

- қоғамдық тамақтану орындары;
- дайын азық-түлікпен қамтамасыз ету орындары;
- дүкендер, кеңселер және өнеркәсіптік кәсіпорындар қызметкерлеріне арналған ас үйде;
- пансиондарда, шағын мейманханаларда және ұқсас мекемелерде пайдалану.

Аспапты мақсатсыз пайдалану, орнату, пайдалану, тазалау ережелерін және қауіпсіздік шараларын бұзу, сондай-ақ температура шарттарын сақтамау сізді кепілдікпен көрсетілетін қызметтерге жүгіну құқығынан айырады.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Еттартқыш өнеркәсіптік мақсатта пайдалануға арналмаған. Өндіруші аспапты дұрыс пайдаланбау немесе сақтық пен қауіпсіздік шараларын сақтамау салдарынан туындаған ақаулық үшін жауап бермейді.

- Аспапты қаптамадан шығарғанда оның бүтін екеніне және бүлінбегеніне көз жеткізіңіз. Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз. Қаптаманы кәдеге дұрыс жаратыңыз.
- Бұл аспап физикалық және ойлау мүмкіндіктері шектеулі адамдардың (соның ішінде 8 жасқа дейінгі балалардың), сондай-ақ өздерінің қауіпсіздігі үшін жауапты адамның қадағалауынсыз аспапты пайдалану жөніндегі білімі мен тәжірибесі жеткіліксіз адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларға аспап элементтерімен ойнауға болмайды. Аспапты күтіп ұстау мен тазалауды балалар ересектердің қарауынсыз жүзеге асыра алмайды.
- Алғаш қосқан кезде (және әр қосқан сайын) аспапта бүліну белгілерінің жоқ екеніне, бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамаларына, электр желісінің параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Егер аспап немесе электрмен қуаттандыру бауы бүлінген болса, еш жағдайда оны электр желісіне қоспаңыз. Бүлінгені туралы тауарды сатқан дүкенге хабарлаңыз, сараптама және жөндеу үшін сервис орталығына жүгініңіз. Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Бұл жағдайда қаптаманы лақтырмаңыз.
- Аспапты бөлшектеу, жөндеу немесе оның конструкциясына қандай да бір өзгерістер енгізу қауіпті болуы мүмкін. Аспаптың электр сымдарының кез-келгені бүлінгенде электр тогына соғылуға, өртке немесе тұйықталуға әкелуі мүмкін. Ақаулар туындаған жағдайда аспаптың моделін және пайда болған ақаулық түрін көрсете отырып, дереу авторландырылған сервис орталығымен хабарласыңыз. Жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануға болады. Білікті түрде жасалмаған жөндеу аспапқа берілетін кепілді қызмет көрсетудің күшін жояды.

ЭЛЕКТР ТОГЫНА СОҒЫЛУ ҚАУПИ

- Еттартқыш 220-240 В/50 Гц электр желісіне жерге қосылған және ток күші кемінде 10А болатын розетка арқылы қосылуы керек. Жерге қосу дұрыс орындалмағанда немесе кернеу параметрлерінің ауытқуы 10%-дан асқан кезде құралдың тұрақсыз жұмысына немесе электр тогына соғылуға әкелуі мүмкін.
- Электрмен қуаттандыру бауының ашасын құралды орнатқаннан кейін ғана розеткаға тығыңыз. Ашаға еркін қол жететініне көз жеткізіңіз.
- Электрмен қоректендіру кабелінің ашасын дымқыл қолмен ұстауға болмайды. Ашаны әбден құрғатыңыз, оны шаңнан тазартып, розеткаға абайлап тығыңыз. Шаң, су немесе дұрыс түйіспеу өрттің немесе электр тогына соғылуға әкелуі мүмкін.
- Орнын ауыстыру, қызмет көрсету немесе жөндеу кезінде аспап электр желісінен ажыратылуы тиіс. Өшіру үшін ашадан ұстаңыз, электрмен қоректендіру бауынан тартпаңыз және тартқыламаңыз.
- Электрмен қоректендіру бауы немесе розеткасы бүлінген аспапты пайдаланбаңыз. Электрмен қоректендіру бауын бұрауға, майыстыруға немесе ұзартуға болмайды. Оның үстіне ауыр заттар қоймаңыз. Баудың заттың өткір шеттеріне және қызып тұрған заттарға тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Көшеде, сондай-ақ ылғалдылығы жоғары бөлмелерде және қоршаған орта температурасы 0°C-тан төмен болған кезде еттартқышты пайдаланбаңыз. Жаңбыр, ылғал, тікелей күн сәулесінің және басқа атмосфералық құбылыстар әсеріне жол бермеңіз. Аспапты қисық, орнықсыз, жұмсақ заттың бетіне, сондай-ақ, түтін мен шаң пайда болатын жерлерге орнатпаңыз.
- Ет тартқыштың электр қозғалтқыш блогын сұйықтыққа батырмаңыз, алынбалы бөлшектері мен керек-жарақтарын ыдыс жуғышта жууға болмайды. Ешбір жағдайда жұмыс істеп тұрған еттартқышты дымқыл қолмен ұстамаңыз.

ӨРТ ҚАУІПТІЛІГІ

- Еттартқышты қосу үшін бөлек розетканы пайдалану керек. Бірнеше аспап үшін бір розетканы пайдалану тұтанудың туындауына әкелуі мүмкін. Желіге артық жүктеме түсірмес үшін сол тізбекте басқа жоғары қуатты құрылғыларды пайдаланбаңыз.
- Электрмен қоректендіру бауының ашасы бүлінбегеніне және майыспағанына көз жеткізіңіз. Жарамсыз аша қызып, өрттің пайда болуына себеп болуы мүмкін. Аспапты қосу үшін адаптерлер, ұзартқыштар және “үштіктерді” пайдаланбаңыз. Егер сіз жанып тұрған сымдардың иісін сезсеңіз, тарату қалқанындағы электрмен қоректендіргішті айырып, ашаны розеткадан суырыңыз және сервис орталығына жүгініңіз.
- Еттартқышты жылу көздерінен және жылыту құрылғыларынан алысқа орнатыңыз, тұтанғыш заттардан сақ болыңыз.

ЗАҚЫМДАНУ ЖӘНЕ ЖАРАҚАТ АЛУ ҚАУПИ

- Еттартқышты құлап кетпес үшін және жарақаттану мен зақымданудан сақтану үшін тегіс, қатты, құрғақ жерге қойыңыз.
- Еттартқыштың үстіне ауыр заттар қоймаңыз. Еттартқышты тасымалдау үшін оны электрмен қоректендіру бауынан, жүктеу науасынан немесе камерасынан тар-

тып ұстамаңыз. Еттартқышты тасымалдағанда аспап корпусын екі қолыңызбен ұстаңыз. Пайдаланғаннан кейін электрмен қоректендіру сымын аспапты айналдыра орамаңыз, себебі бұл сымның үзілуіне алып келуі мүмкін. Әрқашан сақтаған кезде сымын тарқатып түзулеңіз.

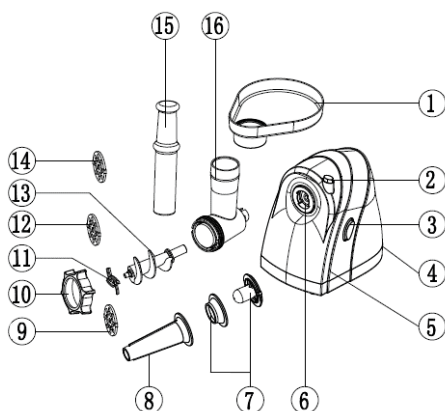
- Ет артқышты өнімдерді турап шығу талап етілгеннен ұзақ уақытқа қосулы күйінде қалдырмаған жөн.
- Үй жануарларын аспапқа жақындатпаңыз. Олардың аспапты немесе электрмен қоректендіру бауын бүлдіріп тастамауын, сондай-ақ өткір пышақтарға жақындамауын қадағалаңыз.
- Керек-жарақтар мен қондырмаларды ауыстырар кезде еттартқышты өшіріңіз. Оларды электр қозғалтқыш әбден тоқтағаннан кейін ғана ет тартқышқа қондыруға немесе алып тастауға болады. Пайдалану кезінде саусақтарыңызды, қасықтарды және қалақтарды аспаптың қозғалмалы бөліктеріне тигізбеңіз, бұл оның бұзылуына әкелуі мүмкін. Сынған жағдайда ақаулы аспапты немесе қондырмаларды пайдаланбаңыз.
- Жарақаттанудға жол бермес үшін саусақтарыңызды, шашыңыз бен киіміңізді еттартқыштың қозғалмалы бөліктерінен қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Еш жағдайда пышақтың жүзін ұстамаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған кезде өнімдерді ет артқыштың тұрақты корпусының аузына қолмен немесе басқа да заттармен итеріп салмаңыз. Бұл үшін тек жиынтықтағы арнайы итергішті пайдаланыңыз.
- Кептеліп қалуына жол бермес үшін, еттартқыштың тұрақты корпусының аузына өнімдерді салған кезде, артық күш түсіруге болмайды.
- Ет артқышты тек түпнұсқалық керек-жарақтарымен пайдаланыңыз. Жеткізу жиынтығына кірмейтін басқа өндірушілердің керек-жарақтарын қолданған жағдайда, кепілдікпен көретілетін қызметтерге жүгіну құқығынан айрыласыз.
- Жұмыс істеп тұрған еттартқышты жылжытпаңыз.
- Ет артқышты тек жұмсақ, еріген өнімдерді (сүйексіз ет, көкөністер мен дәні жоқ жемістер) ұсақтап турау үшін қолданыңыз. Сүйектерді және қабығы бар жаңғақтар, кофе дәндері, жарма, бұршақ сияқты және басқа да аса қатты тамақ түрлерін ұнтақтамаңыз. Ұнтақтау алдында тамырсабақты өнімдерді кішкене кесектерге бөліп, кемінде 10 сағаттай суға батырып қою керек.
- Бүлінбес үшін майлардың және тоң майлардың (соның ішінде өсімдіктен алынған) аспап корпусына және пластик бөлшектеріне түсуіне жол бермеңіз. Пластик тетіктерді қыздырмаңыз.
- Еттартқыштың және оның аксессуарларының таза болуын қадағалаңыз. Өткір металл қырғыштарды, жебір және абразивті тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз, олар аспаптың бетін сызып тастауы мүмкін. Пышақтарды жуған кезде абай болыңыз, оларды жалаң қолыңызбен тазаламаңыз, ол үшін щетканы қолданыңыз.

⚠ МАҢЫЗДЫ! Еттартқыштың ең жоғары айналымдағы жұмыс уақыты 3 минуттан аспауы керек. Жұмысты қатарынан екі-үш жұмыс циклын жүргізгеннен кейін 1 минутқа тоқтату керек.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Еттартқыштың пышақтары өте өткір, оларды қолданған кезде абай болыңыз. Еттартқышты бөлшектемес бұрын оның электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз!

АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

1. Науа
2. Алынбалы блоктың бекіткіші
3. “Қосу/Өшіру” (On/Off) батырмасы
4. “Реверс” (Rev) батырмасы
5. Мотор блогы
6. Турағыш камераның кіре беріс тесігі
7. Кеббе дайындауға арналған қондырма
8. Шұжық/сосискаларға арналған қондырм
9. Үлкен тор
10. Қысқыш гайка
11. Пышақ
12. Орташа тор
13. Шнек
14. Ұсақ тор
15. Тамақты итергіш
16. Турайтын камера



*Осы нұсқаулықтағы суреттер мен кескіндер таныстыру сипатында берілді.
Сатып алынған бұйым кескіндерде/схемаларда көрсетілгеннен өзгеше болуы мүмкін.



Пышақтың турайтын жағы торға қарап орнатылуы тиіс, әйтпесе ет ұсақталмайды.

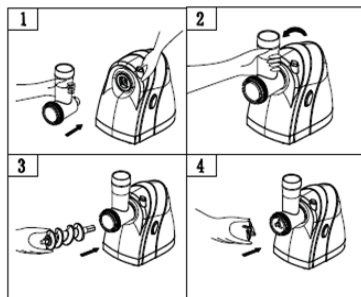
ПАЙДАЛАНУ

Алғашқы пайдаланар алдында электр еттартқыштың барлық алынбалы бөліктерін жылы сумен және жуғыш затпен жуып, жақсылап құрғатыңыз. Электр қозғалтқыш блогын сыртынан жұмсақ, сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

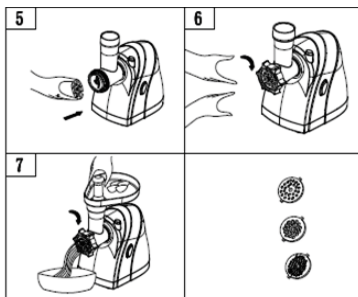
⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Еттартқыштың барлық жуылған элементтерін оны электр желісіне қоспас бұрын мұқият құрғатыңыз. Мотор блогын кез-келген сұйықтыққа батыруға және сумен жууға тыйым салынады!

АСПАПТЫ ҚҰРАСТЫРУ

1. Турайтын камераны бекіткіш батырмасын басып, еттартқыштың корпусындағы тесікке салыңыз. Камераны бір қолыңызбен ұстап тұрып, бекіткішті корпусының тесігіне орналастырып, 1-суретте көрсетілгендей, турайтын камера әбден бекітілгенге дейін оны сағат тілі бойымен бұраңыз).
2. Басын сағат тіліне қарсы бұрап, оны мықтап бекітіңіз (2-суретте көрсетілгендей).
3. Шнекті сәл бұрап, оны еттартқыштың турайтын



камерасына ұзын жағын ішке қаратып бұраңыз және бұранда 3-суретте көрсетілгендей қозғалтқыш корпусына енетіндей етіп бұраңыз).



4. Пышақты шнекті орнықтыру орнына 4-суретте көрсетілгендей турайтын жағын алға қаратып орнатыңыз (4-суретте көрсетілгендей). Егер пышақ дұрыс орнатылмаса, ет тартылмайды.

5. Қажетті торды (5-суретте көрсетілгендей) турайтын камерадағы ойықтарға сәйкес келетіндей етіп орналастырыңыз.

6. Қысқыш гайканы 6-суретте көрсетілгендей, мықтап бұраңыз. Бірақ тым қатты тартпаңыз.

7. Еттартқышты тегіс қатты еден бетіне орнатыңыз. Корпустың төменгі жағындағы және қырындағы ауа саңылаулары ашық тұруы тиіс.

ӨНІМДЕРДІ ҰНТАҚТАУ

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Мұздатылған етті бірден пайдаланбаңыз, оны алдын-ала жібіту керек.

1. Етті (басқа өнімдерді) кішкене кесектерге бөліп тураңыз, олар науаның тесігінен жүктеу мойнына еркін өтеді.

2. Электрмен қоректендіру бауын толығымен тарқатыңыз және розеткаға қосыңыз. “Қосу/ Өшіру” батырмасын басып, еттартқышты қосыңыз.

3. Ет кесектерін науаға салыңыз. Етті турайтын камераға беру үшін (7-суретте көрсетілгендей) итергішті қолданыңыз.

4. Жұмыс аяқталғаннан кейін аспапты айырып, оны электр желісінен ажыратыңыз.

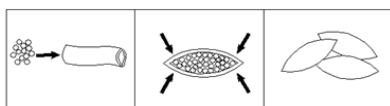
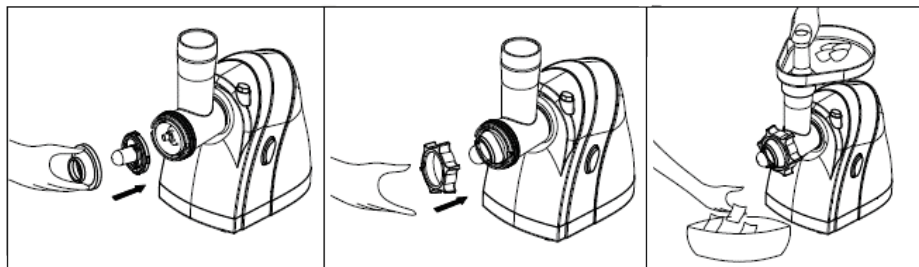
⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Еттартқыштың жұмысы кезінде турайтын камерадағы шнек қозғала бастайды - бұл норма және қаулық болып саналмайды. Қозғалысты жою үшін бекіткішті қатты қыспаңыз, бұл аспаптың бұзылуына әкелуі мүмкін.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер еттартқыш жұмыс істеп тұрса, бірақ тор бітеліп қалғандықтан, тартылған ет шықпай жатса, ет тартқышты өшіріп, оны электр желісінен ажыратып, еттартқыштың турағыш камерасы мен торын шешіп алып, тазалайды.

“РЕВЕРС” РЕЖИМІ

Егер еттартқыштың жұмысы кезінде ет кептеліп қалса, оны өшіріп, қозғалтқыш толық тоқтағанша күтіңіз. Ет тартқышты электр желісінен ажыратпай, “Реверс” батырмасын басып, кері жүргізу функциясын қосыңыз. Шнектің айналуы қарама-қарсы бағытта жүреді, бұл еттартқыштың турайтын камерасын тазалауға мүмкіндік береді. Егер бұл көмектеспесе, камераны бөлшектеу және қолмен тазарту үшін аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

“КЕББЕ” ҚОНДЫРМАСЫ



Кеббе – дәстүрлі араб тағамы, ол іші қуыс етіп оралған ет түтікшелерінен тұрады, ішіне соңынан фарш салынып, қуырылады. Ол әдетте біркелкі тартылған қой еті мен бидай жармасынан дайындалады.

Ішін толтыруға арналған ингредиенттер:

- қой еті – 100 г
- зәйтүн майы – 1,5 ас қасық
- ұсақтап туралған пияз – 1,5 ас қасық
- ұн – 1,5 ас қасық
- тұз, дәмдеуіштер татымына қарай

Сыртқы қабығына арналған ингредиенттер:

- майсыз ет -450 г
- ұн – 150-200 г
- ұсақталған мускат жаңғағы- 1 дана
- тұз, бұрыш –татымына қарай

Дайындалуы:

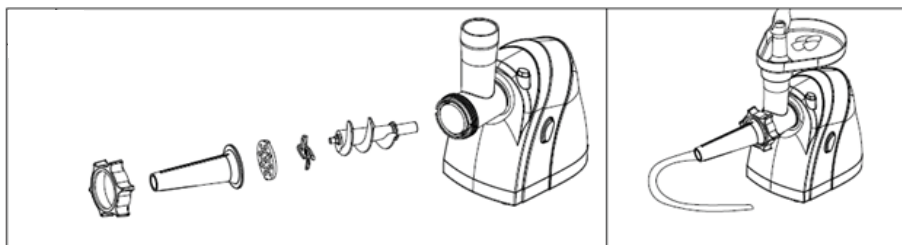
1. Етті ет тартқыштан 3 рет өткізіңіз.
2. Салынатын барлық ингредиенттерді ыдыста араластырыңыз.
3. “Аспапты құрастыру” бөліміндегі 1-6 қадамдарды орындап, еттартқышты кері тәртіппен шешіп алыңыз (тор мен пышақты бөлшектегенге дейін).
4. Шнекке Кеббе қондырмасын және бекіткіш сақинаны салыңыз. Шығыңқы жиектердің қондырма ойықтарына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Еттартқышты кері жинаңыз (“Аспапты құрастыру” бөлімін қараңыз).
5. Алдын ала дайындалған фаршты сыртқы қабыққа дайындалған қоспадан Кеббе қондырмасынан өткізіңіз. Итергішті қолданыңыз. Түтіктерді қажетті ұзындықпен кесіңіз.
6. Түтіктердің ішін толтырыңыз және олардың ұштарын бекітіңіз. Кеббені майға қуырыңыз.

ШҰЖЫҚ/СОСИСКАЛАРҒА АРНАЛҒАН ҚОНДЫРМА

1. Шұжықтарды дайындауға арналған қондырманы және бекіткіш сақинаны шнекке орнатыңыз, соңында сақиналы гайкамен бекітіңіз.
2. Шұжық қабығын жылы суға 10 минутқа алдын-ала салып қойыңыз, содан кейін дымқыл қабықты қондырмаға кигізіп, қабықтың ұшын түйіп байлаңыз. Шұжық жасау үшін табиғи ішекті пайдаланыңыз.
3. Ет кесектерін турайтын камераның мойнына итергішпен салып, фарш

дайындаңыз.

4. Фаршты қабыққа салыңыз. Қабық толған сайын оны қондырмадар әрі қарай ысырып отырыңыз. Егер қабық қондырмадан алынбаса және оған жабысып қалса, оны сумен дымқылдаңыз.



⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жұмыстың соңында еттартқышты өшіріп, мотор блогының толық тоқтағанын күтіңіз. Содан кейін турайтын камераны шешіп алыңыз және бөлшектеңіз. Бұдан кейін желілік бау ашасын розеткадан суырыңыз. Барлық қондырмаларды ажыратып, жуыңыз.

ҚЫЗЫП КЕТУДЕН ЖӘНЕ АРТЫҚ ЖҮКТЕМЕДЕН ҚОРҒАУ

Аспап қозғалтқыш қызып кеткен кезде автоматты түрде өшіру жүйесімен жабдықталған. Автоматты ажыратудың іске қосылуы ұсынылған жұмыс уақытының асып кеткені туралы сигнал береді. Егер қозғалтқыш жұмыс істеп тұрған кезде кенеттен тоқтап қалса, аспапты электр желісінен ажыратыңыз, аспапты өшіру үшін “Қосу/Өшіру” батырмасын басып, 60 минут ішінде суытыңыз. Электр желісіне қосылғаннан кейін аспап жұмысқа дайын болады.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер термостат жүйесі жиі іске қосылатын болса, авторизацияланған сервис орталығына хабарласыңыз. Электр желісіне қосылған кезде жарық индикаторы жанады.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

Жуар алдында еттартқышты электр желісінен ажыратып, қондырмаларды электр қозғалтқыш блогынан суырыңыз!

1. Еттартқышты бөлшектеу үшін “Аспапты құрау” бөлімінің нұсқауларын орындаңыз, 1-6 қадамдарды кері ретпен орындаңыз.
2. Еттартқыштың барлық алынбалы бөліктерін жылы сумен және жуғыш затпен жуып, жақсылап құрғатыңыз. Ыдыс жуатын машинада жууға болмайды. Еттартқыштың металл бөліктерін жуу үшін температурасы 50°C-тан жоғары ыстық суды пайдаланбаңыз, өйткені бұл олардың тотығуына әкеледі.
3. Мотор блогының сыртынан жұмсақ, сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Оны суға және басқа сұйықтықтарға салмаңыз, ыдыс жуғыш машинада жумаңыз, өйткені электр тогына соғылуыңыз мүмкін және аспап бұзылуы мүмкін.

4. Еттартқышты және барлық жуылған аксессуарларды оны электр желісіне қоспас бұрын құрғатыңыз.
5. Жуып болғаннан кейін электрмен қоректендіру бауы бүлінбегенін тексеріңіз.
6. Егер еттартқышты ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, жуғаннан кейін оның барлық металл бөліктерін, пышақ пен торларын өсімдік майына сәл малынған шүберекпен сүртіңіз.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспаптың мотор блогын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз, кранның астында жумаңыз. Мотор блогын тазалау үшін дымқыл шүберекті ғана пайдаланыңыз.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Еттартқыштың металл бөліктерін ыдыс жуатын машинада жууға тыйым салынады!

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Еттартқыштың бетін бүлдірмес үшін, бензин, бензол, еріткіштер, ыстық су, жебір және абразивті тазартқыш құралдарды, өткір металл немесе қатты щеткаларды пайдалануға тыйым салынады. Жоғары қысымды тазартқышты немесе бу ағынды тазартқыштарды пайдаланбаңыз, өйткені ылғал кіріп кетсе, адам электр тогына соғылуы мүмкін.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз!

АҚАУЛАРДЫ ТҮЗЕТУ

Пайдалану процесінде тұтынушы өз бетімен жоя алмайтын ақаулықтарды анықтаған жағдайда, сервис орталығына жүгінуі тиіс. Бірақ алдымен осы бөлімді оқып шығыңыз. Бұл тізімге сапасыз құрастырудың немесе осы аспапта сапасыз материалдарды пайдаланудың нәтижесі болып табылмайтын ең жиі кездесетін жағдайлар кіргізілген.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ақаулықтарды түзету үшін алдымен аспапты желіден ажырату керек. Осы нұсқаулықта көрсетілмеген ақаулықтарды түзетуді білікті және құзыретті маман ғана жүзеге асыруы тиіс.

Ақауы	Ықтимал себептері	Жою тәсілі
Құрал қосылмайды	Аспап электр желісіне жалғанбаған.	Аспапты электр желісіне қосыңыз.
	Электр розеткасы сынған.	Аспапты жарамды розеткаға қосыңыз.
Өнімдерді ұсақтау кезінде аспаптың қатты дірілі сезіледі.	Өнімдер тым үлкен туралған.	Өнімдерді кішірек етіп кесіңіз.
Аспап жұмыс істеп тұрған кезде бөгде иіс шығады.	Аспап жұмыс барысында қатты қызып кетеді.	Үздіксіз жұмыс уақытын қысқартыңыз, аспапты қосу арасындағы интервалды көбейтіңіз.

Осы нұсқаулықта сипатталмаған ақаулар орын алған жағдайда еттартқыштың моделін және пайда болған ақау түрін көрсете отырып, дереу авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз. Жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануға болады. Жөндеу жұмыстары біліксіз жүргізілген жағдайда, аспапқа берілетін кепілді қызмет көрсетудің күші жойылады.

 **МАҢЫЗДЫ!** Еттартқыш жұмыс істеп тұрған кезде жұмыс істеп тұрған электр қозғалтқышының дыбысы және аз ғана діріл байқалуы мүмкін. Бұл қалыпты жайт, ақауы болып табылмайды.

КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



Бұл аспапты қарапайым тұрмыстық қалдықтармен бірге кәдеге жаратуға болмайды. Денсаулыққа және қоршаған ортаға ықтимал қаупінің алдын алу үшін аспап электр жабдығын кәдеге жаратудың бекітілген процесі шеңберінде кәдеге жаратылуы тиіс. Кәдеге жарату процесі жергілікті экологиялық нормаларға сәйкес жүзеге асырылуы тиіс. Сіз уәкілетті бөлімшелерден өнімді кәдеге жарату туралы толығырақ ақпарат ала аласыз.

ЕРЕКШЕЛІГІ / ЖИЫНТЫҚТАМАСЫ

Моделі	KF-MG1320S
Максималды қуаты (білікті құлыптау кезінде) (Вт)	1300
Номиналды қуаты(Вт)	300
Кернеу (В)/ Ток жиілігі (Гц)	220-240 / 50
Өнімділігі (кг/мин)	1,5
Реверс функциясы	Иә
Корпус материалы	пластик
Пышақ материалы	тот баспайтын болат
Науа материалы	пластик
Қызып кетуден қорғау	Иә
Корпус түсі	күміс тәрізді /қара
Таза /жалпы салмағы (кг)	2,65 / 3,2
Қаптамадағы габариттік өлшемі (ЕхСхБ) (мм)	276х245х210
Жиынтықтамасы	
Ұнтақтауға арналған металл торлар (дана)	3
Кеббе дайындау қондырмасы (дана)	1
Үй шұжығын жасау қондырмасы (дана)	1
Итергіш (дана)	1
Кепілдік талоны бар пайдалану жөніндегі нұсқаулық (дана)	1
Қаптама (дана)	1

* Өндіруші мен импорттаушы тұтынушыға алдын ала ескертпестен тауар дизайнын, техникалық сипаттамаларын, функцияларын, сыртқы түрін және конфигурациясын өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

* Осы нұсқаулықта конфигурацияға, техникалық сипаттамаларына, функциялары мен түстеріне қатысты барлық ақпарат мәлімет беру үшін ғана ұсынылды және жария оферта болып саналмайды.

КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ

Сату күні

« ____ » _____ 20 ____ жыл.

Дүкеннің мөртаңбасы

*Сату кезінде сатушы
кепілдік талонын толтыруға
міндетті. Дайындалған
күні мен сериялық нөмірі
қаптамасында және тауардың
артқы бөлігінде берілген.*

Дайындаушының кепілдік міндеттемелері тек KRAFT маркалы фендер ет тартқыш.
Кепілдік мерзімі: сатып алу күнінен бастап 1 жыл. Бұйымның қызмет ету мерзімі: 3 жыл.

Авторландырылған сервис орталықтары турал ақпарат <http://kraftltd.com> сай-
тында немесе +7 (800) 200-79-97 қолдау қызметінің тегін телефон байланысы арқылы
қолжетімді. KRAFT өніміне қатысты сұрақтар немесе мәселелер туындаған жағдайда,
келесі мекенжай бойынша жазбаша хабарласуыңызды сұраймыз: «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОР-
ГОВЫЙ ДОМ» ЖАҚ, Днепропетровская к-сі, 50 В, Ростов-на-Дону қ., 344093, Ресей, немесе
электрондық пошта: service@lbtd.ru.

1. Сатып алушы кепілдік қызмет көрсету қағидалары мен шарттарын сақтаған кезде,
шығарушы зауыттық ақаулықтарды немесе техникалық ақаулықтарды пайдаланудың
кепілдіктік мерзімі ішінде тегін жоюға кепілдік береді. Сыртқы түріне байанысты барлық
кінәрат-талаптарды тауарды сатып алу кезінде сатушыға қойыңыз. Тауарды сатып
алғаннан кейін, барлық сыртқы бұзылулар үшін жауапкершілік тұтынушыға жүктеледі.
2. Кепілдік коммерциялық емес жеке, отбасылық мақсаттарда немесе үйде пайдала-
нылатын бұйымдарға ғана қолданылады. Өйтпеген жағдайда, кепілдік мерзімі сатып
алған сәттен бастап 3 айды құрайды.
3. Сатып алушы заңнамамен белгіленген мерзімде бұйым сапасына техникалық сарапта-
ма жүргізу құқығын өзіне қалдырады.
4. Кепілдік жөндеу келесі жағдайларда жүргізілмейді:
 - кепілдік талонының жарамсыздығы;
 - пайдаланушының немесе сатушы ұйымның бұйымды пайдалану, орнату және тасы-
мал-дау қағидаларын бұза отырып, техниканы дұрыс пайдаланбауы нәтижесінде пай-
да болған бұзылулар мен ақаулықтар болуы;
 - үшінші тұлғалардың немесе бой бермейтін күштің әсері, ішіне бөгде заттардың және
шыбын-шіркейлердің кіруі, жануарлардың аспапты бүлдіруі нәтижесінде бұзылулар
мен ақаулықтардың болуы;
 - қуат беруші электрлік және кабельдік желілердің Мемлекеттік техникалық стандарт-
тардан ауытқу фактісін анықтау, шығарушы қарастырғаннан көп қуатты беру;
 - техникалық тұрғыда өз бетімен немесе бөгде адамдардың жөндеу жүргізу (жөндеуге
тырысу) фактісінің анықталуы;
 - өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсаттарда бұйымды пайдалану.
5. Кепілдік талоны келесі жағдайларда жарамсыз:
 - дүкеннің және шебердің талонды дұрыс немесе толық толтырмауы;
 - сатылған күнінің және дүкен мөртаңбасының болмауы.
6. Шығарушы қауіпсіздік техникасы, аспапты тасымалдау және пайдалану қағидаларын
сақтамау себебінен адамдар мен жануарларға және орынжайларға келтірілген залал
үшін жауапкершілік алмайды.
7. Кепілдік қызмет көрсету аспапты орнатуға, тазалауға және оны күтуге қолданылмайды.

KRAFT КЕПІЛДІКПЕН ЖӨНДЕУ ҮШІН БЕРІЛЕТІН № 1 ТАЛОН ТҮБІРТЕГІ моделі _____ сериялық № _____ Алынған күні « _____ » _____ 20 _____ жыл Орындаушы _____ қолы _____ Орындалған жұмыстардың түрі мен мазмұны _____ Сервистік қызметтің атауы _____	KRAFT ет тартқыш кепілдікпен жөндеу үшін берілетін № 1 талон моделі _____ сериялық № _____ Сатылды _____ (сауда кәсіпорнының атауы мен мекенжайы) _____ _____ _____ тел: _____ Сатылған күні « _____ » _____ жыл. Дүкен мөртабаны _____ (сатушының өз қолы) Сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы* _____ (* сауда кәсіпорны толтырады) _____ _____
KRAFT ФЕНИН КЕПІЛДІКПЕН ЖӨНДЕУ ҮШІН БЕРІЛЕТІН № 2 ТАЛОН ТҮБІРТЕГІ моделі _____ сериялық № _____ Алынған күні « _____ » _____ 20 _____ жыл Орындаушы _____ қолы _____ Орындалған жұмыстардың түрі мен мазмұны _____ Сервистік қызметтің атауы _____	KRAFT ет тартқыш кепілдікпен жөндеу үшін берілетін № 2 талон моделі _____ сериялық № _____ Сатылды _____ (сауда кәсіпорнының атауы мен мекенжайы) _____ _____ _____ тел: _____ Сатылған күні « _____ » _____ жыл. Дүкен мөртабаны _____ (сатушының өз қолы) Сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы* _____ (* сауда кәсіпорны толтырады) _____ _____

Ет тартқыш KRAFT моделі _____ сериялық № _____ Иесі, оның мекенжайы _____ _____ _____ Иесінің телефоны _____ Істен шығу (ақаулық) себебі _____ _____ _____ Иесі: _____ қолы Механик: _____ Т.А.Ә. Орындалған жұмыстар: _____ _____ Күні « _____ » _____ жыл Механик: _____ Иесі: _____ қолы қолы Бекітемін _____ сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы _____ _____ қызмет көрсеткен кәсіпорын, Мөр орны (МО) қолы басшысының лауазымы	
Ет тартқыш KRAFT моделі _____ сериялық № _____ Иесі, оның мекенжайы _____ _____ _____ Иесінің телефоны _____ Істен шығу (ақаулық) себебі _____ _____ _____ Иесі: _____ қолы Механик: _____ Т.А.Ә. Орындалған жұмыстар: _____ _____ Күні « _____ » _____ жыл Механик: _____ Иесі: _____ қолы қолы Бекітемін _____ сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы _____ _____ қызмет көрсеткен кәсіпорын, Мөр орны (МО) қолы басшысының лауазымы	

* Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения конструкций, технических характеристик, внешнего вида, комплектации товара, не ухудшающие его потребительских качеств, без предварительного уведомления потребителя.

Вся представленная в руководстве информация, касающаяся комплектации, технических характеристик, функций и цветовых решений, носит сугубо информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

* The manufacturer reserves the right to change designs, specifications, appearance, configuration of the product without impairing its consumer qualities, without prior notice to the customer.

All information provided in the manual concerning the configuration, technical characteristics, functions, and colors is purely informational in nature and under no circumstances is a public offer.

* Шығарушы мен импорттаушы тауардың құрылысына, техникалық сипатталарына, функцияларына, сыртқы түріне және жиынтықталуына аспаптың тұтынушылық сапаларын нашарлатпайтын өзгертулерді алдын ала хабарламай енгізу құқығын өзіне қалдырады.

Жиынтықтылыққа, техникалық сипаттамаларға, функцияларына және түсіне қатысты нұсқаулықта көрсетілген барлық ақпарат тек ақпараттық сипатқа ие және ешбір жағдайда жария оферта болып табылмайды.

Manufacturer:

ZHONGSHAN AOUBALL
ELECTRIC APPLIANCES
CO.,LTD
No.1, Wanrui street,Nantou
Town, Zhongshan city,
Guangdong, China.

Importer:

ZAO LEBEDINSKIY TORGОВИЙ
ДОМ.
Address: No. 50 V,
Dnepropetrovskaya Str.,
Apt. 2, Rostov-on-Don, PC
344093, Russia.
Tel.: + 7 (800) 200-79-97

Made in China

Изготовитель:

ЧЖОНШАНЬ АОУБАЛ
ЭЛЕКТРИК ЭПЛАЙЭНСИЗ
Ко., Лтд.
Адрес: офис 1, Ванруи
стрит Наньтоу Таун Чжун-
шань сити, Гуандун, Китай.

Импортер:

ЗАО «ЛЕБЕДИНСКИЙ
ТОРГОВЫЙ ДОМ»
Адрес: ул.
Днепропетровская, 50 В,
г. Ростов-на-Дону, 344093,
Россия.
Тел.: +7 (800) 200-79-97

Сделано в Китае

Дайындаушы:

ШЭНЬЧЖЭНЬ ГЕЙНЕР
ЭЛЕКТРИКАЛ ЭПЛАЙЭНСИЗ
Ко., Лтд. Мекенжайы: 1-3
кеңсе, С1 ғимараты, Мин-
гЧжо КсингЕй индастриал
парк, Лоу вилладж ферст
индастриал зон, Синьху
кеңсесі, Гуан- мин нью дис-
трикт, Шэньчжэнь, Қытай.

Импорттаушы:

«ЛЕБЕДИНСКИЙ
ТОРГОВЫЙ ДОМ» ЖАҚ
Мекенжайы:
Днепропетровская көшесі,
50 В, Ростов-на-Дону қ.,
344093, Ресей.
Тел.: +7 800 200 79 97

Қытайда жасалған



WWW.KRAFTLTD.COM



Телефон службы поддержки клиентов

Phone customer service

Клиенттерді қолдау қызметінің телефоны

+7 (800) 200-79-97

