

ARDESTO

ЕЛЕКТРИЧНА М'ЯСОРУБКА
Інструкція з експлуатації

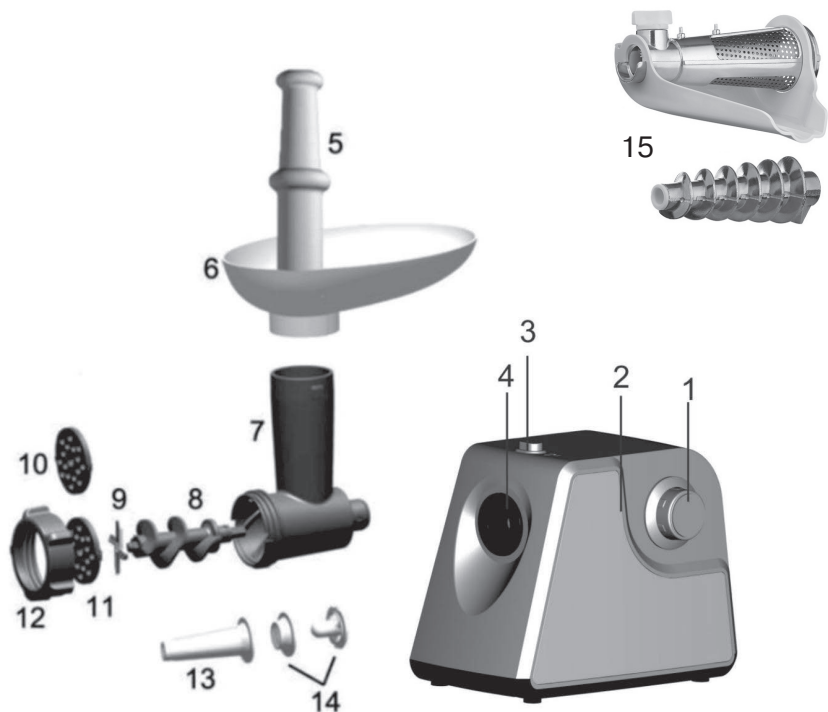
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА
Инструкция по эксплуатации

ELECTRIC MEAT GRINDER
Instruction manual



MGL-1790R

ОПИС ПРИСТРОЮ



1. Вмикач/вимикач	9. Ніж
2. Корпус	10. Решітка з дрібними отворами
3. Фіксатор знімного блоку м'ясорубки	11. Решітка із середніми отворами
4. Гніздо для встановлення блоку м'ясорубки	12. Кільцева гайка
5. Штовхач	13. Насадка для приготування домашньої ковбаси
6. Завантажувальний лоток	14. Насадка для приготування кеббе
7. Завантажувальна горловина	15. Соковижималка для томатів
8. Металевий шнек	

Примітка: Зображення пристрою та комплектуючих наведені виключно для ознайомлення. Реальний пристрій та комплектуючі можуть трохи відрізнятися від зображень. Приймати в розрахунок необхідно реальні конструктивні особливості пристрою.

ВСТУП

Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання. Цей пристрій оснащено системою захисту від перегрівання. Вона автоматично відключає електроживлення пристрою в разі перегрівання.

Якщо пристрій раптово припинив роботу:

1. Витягніть вилку з розетки.
2. Натисніть кнопку вимикання, щоб вимкнути пристрій.
3. Дайте пристрою охолонути протягом 60 хвилин.
4. Вставте вилку в розетку.
5. Увімкніть пристрій знову.

Якщо система захисту від перегрівання вмикається занадто часто, зверніться в авторизований сервісний центр.

Коли ви підключите пристрій до електромережі, засвітиться індикатор.

УВАГА: щоб уникнути небезпечної ситуації, ніколи не підключайте пристрій до таймерного вимикача.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

М'ясорубка у розібраному вигляді - 1 шт.

Насадка для приготування домашньої ковбаси - 1 шт.

Насадка для приготування «кеббе» - 1 шт.

Соковижималка для томатів - 1 шт.

Інструкція з експлуатації - 1 шт.

Гарантійний талон (доданий в інструкцію) – 1 шт.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

1. Перед початком використання пристрою уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації та ознайомтеся з ілюстраціями.
2. Перед використанням пристрою затягніть фіксуючу гайку за допомогою гайкового ключа, переконайтеся, що гайку неможливо відкрити з невеликим зусиллям.
3. Збережіть інструкцію для подальшого використання.
4. Перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на пристрої, напрузі мережі, перш ніж підключати до неї пристрій.
5. Не використовуйте будь-які аксесуари або деталі інших виробників.
У разі використання таких аксесуарів або деталей ваша гарантія стане недійсною.
6. Не використовуйте пристрій, якщо мережевий кабель, вилка або інші деталі пошкоджено.
7. Якщо мережевий кабель пристрою пошкоджено, його необхідно замінити в авторизованому сервісному центрі або у виробника, щоб уникнути небезпечних ситуацій.
8. Ретельно очистьте деталі, які контактуватимуть із харчовими продуктами, перед першим використанням пристрою.
9. Вимикайте пристрій одразу після використання.
10. Ніколи не проштовхуйте інгредієнти в завантажувальну горловину пальцем або будь-яким іншим предметом під час роботи пристрою. Для цього використовуйте тільки штовхач.
11. Зберігайте пристрій у недоступному для дітей місці.
12. Ніколи не залишайте пристрій увімкнутим без нагляду.
13. Вимикайте пристрій перед встановленням або від'єднанням аксесуарів.
14. Перед від'єднанням будь-якої деталі пристрою дочекайтеся зупинки рухомих частин пристрою.
15. Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду або будь-яку іншу рідину та не обполіскуйте його під струменем води. Для чищення блоку двигуна використовуйте тільки вологу тканину.
16. Не намагайтеся подрібнювати кістки, горіхи або інші тверді продукти.
17. Ніколи не опускайте пальці в корпус, де розташований ніж. Завжди використовуйте штовхач.
18. У м'ясорубку потрібно класти м'ясо без сухожиль, без кісток і без жиру, порізане на невеликі шматки. Ніколи не використовуйте пристрій більше 5 хвилин поспіль. Перед наступним увімкненням дайте пристрою охолонути протягом 10 хвилин.
19. Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатньою досвідом і знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони розуміють можливі небезпеки. Діти не повинні бавитися з приладом. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.
20. У разі блокування роботи пристрою натисніть кнопку «Реверс» (R/REV/REVERSAL). Скупчення м'яса в голівці м'ясорубки буде усунуто, і пристрій зможе повернутися у звичайний режим роботи.
21. Електричні та електронні пристрої не можна утилізувати разом із побутовими відходами. Відповідно до законодавства споживачі зобов'язані здати електричні та

електронні пристрої після закінчення терміну їх служби в громадські пункти збору, призначені для цієї мети, або в торговельну точку. Докладні правила визначені національним законодавством відповідної країни.

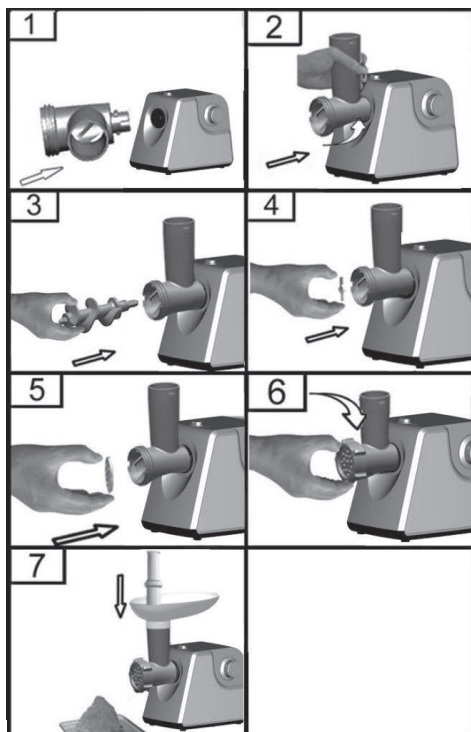
22. Цей пристрій призначено для побутового використання у:

- кухонних зонах магазинів, офісів тощо;
- житлових будинках, господарських будівлях;
- готелях, мотелях, хостелах та інших приміщеннях житлового типу.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

СКЛАДАННЯ

- Натисніть кнопку фіксатора, тримайте головку м'ясорубки та вставте її в гніздо (вставляючи головку, тримайте її нахиленою в бік стрілки, позначеної вгорі, див. мал. 1), потім поверніть головку м'ясорубки проти годинникової стрілки до повної фіксації головки (Мал. 2).
- Вставте шнек у головку м'ясорубки, довгим кінцем усередину, і трохи поверніть його, щоб шнек потрапив у гніздо двигуна (Мал. 3).
- На вал шнека встановіть ніж лезами назовні, як показано на мал. 4. Якщо ніж встановлено неправильно, він не буде подрібнювати м'ясо.
- Одразу за ножем встановіть решітку з отворами бажаного розміру, при цьому виступи на решітці мають потрапити в пази на голівці (Мал. 5).
- Утримуйте або притисніть центр решітки одним пальцем, а іншою рукою щільно закрутіть фіксуючу гайку (Мал. 6). Не закручуйте гайку з надмірним зусиллям.
- Встановіть лоток на горловину головки й зафіксуйте його в належному положенні.
- Розмістіть пристрій на непохитній поверхні.
- Необхідно забезпечити вільний і безперешкодний доступ повітря до нижньої та бічної сторін корпусу двигуна.



ОБРОБКА М'ЯСА

- Поріжте м'ясо на шматки такого розміру, щоб вони легко проходили в завантажувальну горловину.
- Підключіть м'ясорубку до електромережі і переведіть вимикач в положення ON.

- Покладіть м'ясо на піддон і потроху подавайте в м'ясорубку штовхачем.
- Після закінчення роботи вимкніть м'ясорубку і відключіть її від електромережі.

РЕВЕРС

- Якщо м'ясорубка забилася, переведіть вимикач в положення R/REV/REVERSAL. Шнек почне обертатися в протилежному напрямку і виштовхне застряглі продукти.
- Якщо це не допомагає, вимкніть м'ясорубку від електромережі, розберіть і очистіть.

Приготування кеббе

1. Вставте вал шнека, пластиковим кінцем усередину, у головку м'ясорубки (Мал. 8).

Вставте конусну частину насадки кеббе в головку м'ясорубки.

Вставте формувальну частину насадки кеббе в головку м'ясорубки й прикрутіть фіксуючу гайку до голівки м'ясорубки (Мал. 9)

2. Приєднайте головку м'ясорубки до блоку двигуна.
3. Встановіть лоток на горловину головки.
4. Тепер пристрій готовий до приготування кеббе (Мал. 10).

Пропустіть готовий фарш для кеббе через насадку для кеббе. Нарізайте безперервний порожній циліндр на трубочки бажаної довжини.

Кеббе - це традиційна східна страва, яку готують із м'яса ягняти та булгура, які подрібнюють разом для отримання фаршу. Фарш видавлюють через насадку кеббе й нарізають на короткі трубочки. Потім у трубочки кладуть начинку з м'ясного фаршу, краї трубочок заціплюють і обсмажують у фритюрі.

Приготування ковбасок

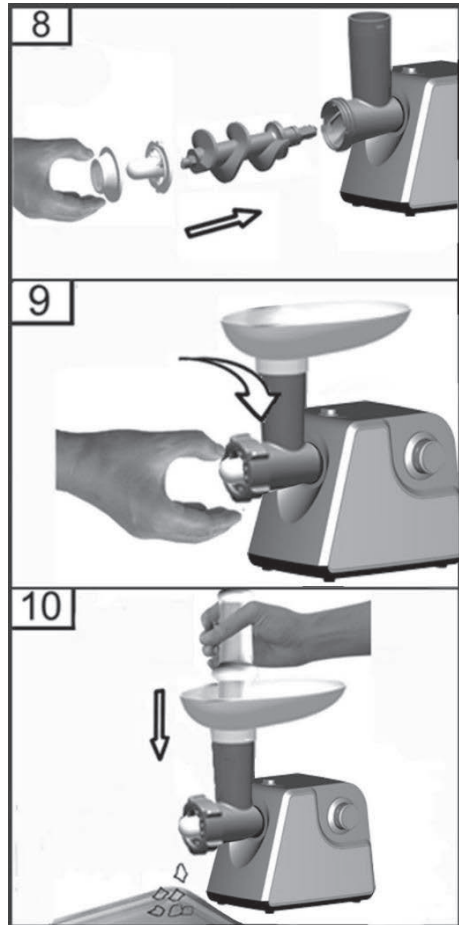
1. Подрібніть м'ясо. Вставте вал шнека, пластиковим кінцем усередину, у головку м'ясорубки (Мал. 11).

Вставте сепаратор у головку м'ясорубки.

Вставте насадку для ковбасок у головку м'ясорубки й прикрутіть фіксуючу гайку до голівки м'ясорубки.

(Переконайтеся, що виступи на сепараторі потрапили в пази на голівці м'ясорубки).

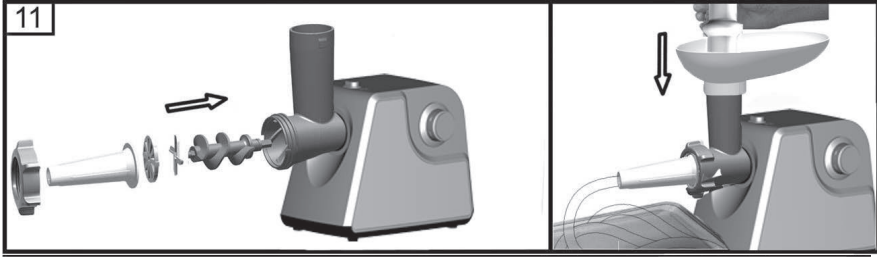
2. Приєднайте головку м'ясорубки до блоку двигуна.
3. Встановіть лоток на горловину головки.



4. Тепер пристрій готовий до приготування ковбасок.

Покладіть інгредієнти на лоток. Використовуйте штовхач для обережного проштовхування м'яса в горловину головки.

Покладіть оболонку для ковбасок у теплу воду на 10 хвилин. Потім натягніть розм'якшену оболонку на насадку для ковбасок. Завантажте горловину готовим м'ясним фаршем (із приправами). Якщо оболонка починає прилипати до насадки для ковбасок, змочуйте її невеликою кількістю води.

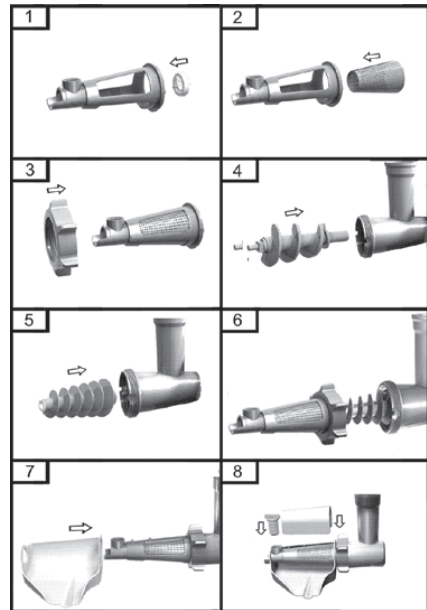


НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ТОМАТНОГО СОКУ

СКЛАДАННЯ

1. Вставте пластикове стопорне кільце в конусоподібну насадку (Мал. 1).
2. Вставте сітку в конусоподібну насадку поруч із пластиковим стопорним кільцем (Мал. 2).
3. Вставте конусоподібну насадку у фіксуючу гайку й перемістіть гайку на широкий кінець конусоподібної насадки (Мал. 3).
4. Вставте шнек у головку м'ясорубки, довгим кінцем усередину, і трохи поверніть його, щоб шнек потрапив у гніздо двигуна (Мал. 4).
5. Вставте вал шнека в центральну вісь шнека для томатного соку (Мал. 5).
6. Вставте зібрану конусоподібну насадку разом із фіксуючою гайкою в шнек для томатного соку, потім закрутіть фіксуючу гайку за годинниковою стрілкою до повної фіксації (Мал. 6).
7. Приєднайте пластиковий лоток для соку до конусоподібної насадки й розташуйте його в належному положенні (Мал. 7).
8. Вставте пластиковий шнек в отвір конусоподібної насадки, потім поверніть його проти годинникової стрілки до належної фіксації. Потім встановіть на конусоподібну насадку пластикову кришку (Мал. 8).

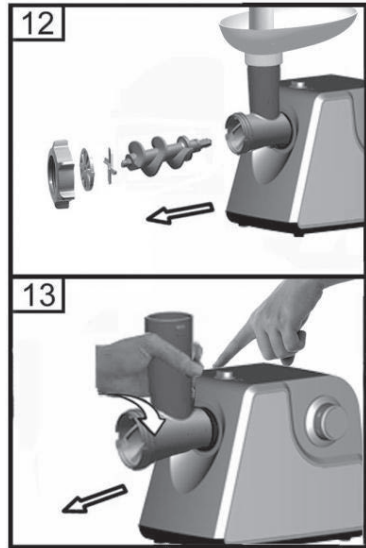
Тепер пристрій готовий до приготування соку.



ЧИЩЕННЯ

Залишки м'яса всередині головки м'ясорубки можна видалити з пристрою, пропустивши через м'ясорубку шматочок хліба.

1. Перед чищенням пристрою його необхідно вимкнути й витягти вилку з розетки (Мал. 12).
2. Натисніть кнопку фіксатора й поверніть головку м'ясорубки в напрямку стрілки. Вийміть штовхач і зніміть лоток (Мал. 13).
3. Відкрутіть фіксуючу гайку та витягніть з головки м'ясорубки всі частини. Не мийте компоненти пристрою в посудомийній машині!
4. Вимийте всі частини, які контактували з м'ясом, у гарячій мильній воді. Вимийте їх одразу після використання.
5. Промийте їх чистою гарячою водою та одразу просушіть.
6. Радимо змастити ніж і решітки невеликою кількістю рослинної олії.

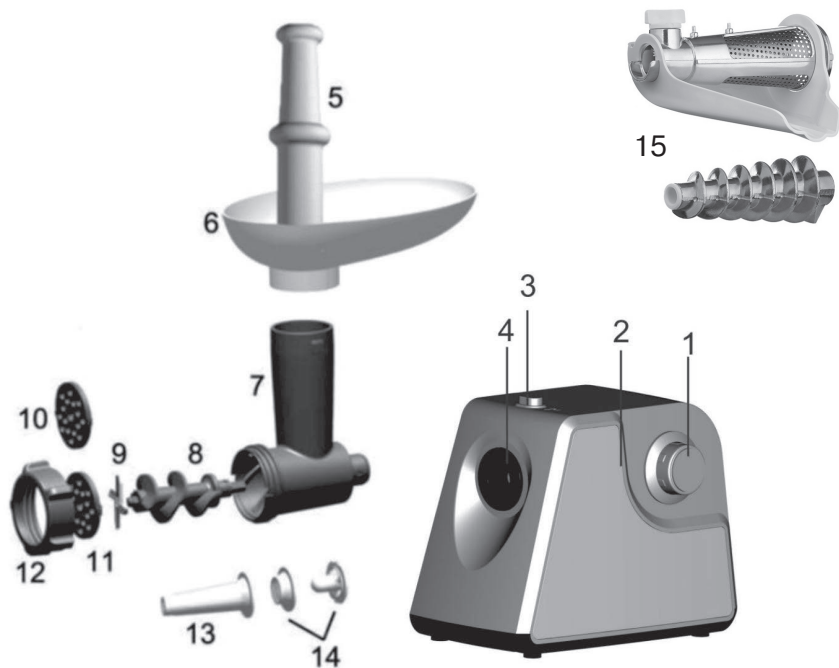


УТИЛІЗАЦІЯ



Електричні та електронні пристрої не можна утилізувати разом із побутовими відходами. Відповідно до законодавства споживачі зобов'язані здати електричні та електронні пристрої після закінчення терміну їх служби в громадські пункти збору, призначені для цієї мети, або в торговельну точку. Докладні правила визначені національним законодавством відповідної країни. Цей символ, зазначений на виробі, в інструкції з експлуатації або на упаковці, свідчить про те, що на виріб поширюється дія цих правил. Завдяки переробці, повторному використанню матеріалів або іншим способам використання старих пристроїв ви робите важливий внесок у захист навколишнього середовища.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Включатель/выключатель	9. Нож
2. Корпус	10. Решетка с мелкими отверстиями
3. Фиксатор съемного блока мясорубки	11. Решетка со средними отверстиями
4. Гнездо для установки блока мясорубки	12. Кольцевая гайка
5. Толкатель	13. Насадка для приготовления домашней колбасы
6. Загрузочный лоток	14. Насадка для приготовления кеббе
7. Загрузочная горловина	15. Соковыжималка для томатов
8. Металлический шнек	

Примечание: Изображения устройства и комплектующих приведены исключительно для ознакомления. Реальное устройство и комплектующие могут немного отличаться от изображений. Принимать расчет необходимо реальные конструктивные особенности устройства.

ВВЕДЕНИЕ

Внимательно прочтите инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования. Это устройство оснащено системой защиты от перегрева. Она автоматически отключает электропитание устройства в случае перегрева.

Если устройство внезапно прекратило работу:

1. Вытяните штепсельную вилку из розетки.
2. Нажмите кнопку выключения, чтобы выключить устройство.
3. Дайте устройству остыть в течение 60 минут.
4. Вставьте штепсельную вилку в розетку.
5. Включите устройство снова.

Если система защиты от перегрева включается слишком часто, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Когда вы подключите устройство к электросети, загорится индикатор.

ВНИМАНИЕ: во избежание опасной ситуации никогда не подключайте данное устройство к таймерному выключателю.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка в разобранном виде - 1 шт.

Насадка для приготовления домашней колбасы - 1 шт.

Насадка для приготовления «кеббе» - 1 шт.

Соковыжималка для томатов - 1 шт.

Инструкция по эксплуатации - 1 шт.

Гарантийный талон (добавлен в инструкцию) - 1 шт.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед началом использования устройства внимательно прочитайте эту инструкцию по эксплуатации и ознакомьтесь с иллюстрациями.
2. Перед использованием устройства затяните фиксирующую гайку с помощью гаечного ключа, убедитесь, что гайку невозможно открутить с небольшим усилием.
3. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования.
4. Проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на устройстве, напряжению электросети, прежде чем подключать к ней устройство.
5. Не используйте какие-либо аксессуары или детали других производителей. В случае использования таких аксессуаров или деталей ваша гарантия станет недействительной.
6. Не используйте устройство, если сетевой шнур, штепсельная вилка или другие детали повреждены.
7. Если сетевой шнур устройства поврежден, его необходимо заменить в авторизованном сервисном центре или у производителя во избежание опасных ситуаций.
8. Тщательно очистите детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами, перед первым использованием устройства.
9. Отключайте устройство сразу после использования.
10. Никогда не проталкивайте ингредиенты в загрузочную горловину пальцем или каким-либо другим предметом во время работы устройства. Для этого используйте только толкатель.
11. Храните устройство в недоступном для детей месте.
12. Никогда не оставляйте устройство включенным без присмотра.
13. Выключайте устройство перед установкой или отсоединением аксессуаров.
14. Перед отсоединением любой детали устройства дождитесь остановки движущихся частей устройства.
15. Никогда не погружайте блок двигателя в воду или любую другую жидкость и не ополаскивайте его под струей воды. Для чистки блока двигателя используйте только влажную ткань.
16. Не пытайтесь измельчать кости, орехи или другие твердые продукты.
17. Никогда не опускайте пальцы в корпус, где расположен нож. Всегда используйте толкатель.
18. В мясорубку следует класть мясо без сухожилий, без костей и без жира, порезанное на небольшие куски. Не пользуйтесь устройством более 5 минут подряд. Перед следующим включением дайте устройству остыть в течение 10 минут.
19. Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостаточностью опыта и знаний, если они находятся под постоянным наблюдением или их проинструктировали по безопасному использованию прибора и они понимают возможные опасности. Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание потребителем не должны осуществлять дети без присмотра.
20. В случае блокирования работы устройства нажмите кнопку «Реверс» (R/REV/ REVERSAL). Скопление мяса в головке мясорубки будет устранено, и устройство сможет вернуться в обычный режим работы.
21. Электрические и электронные устройства нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. В соответствии с законодательством потребители обязаны сдать электриче-

ские и электронные устройства по истечении срока их службы в общественные пункты сбора, предназначенные для этой цели, или в торговую точку. Подробные правила определены национальным законодательством соответствующей страны.

22. Данное устройство предназначено только для бытового использования в:

- кухонных зонах магазинов, офисов и т. д.;
- жилых домах, хозяйственных постройках;
- отелях, мотелях, хостелах и других помещениях жилого типа.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СБОРКА

- Нажмите кнопку фиксатора, держите головку мясорубки и вставьте ее в гнездо (вставляя головку, держите ее наклоненной в сторону стрелки, обозначенной вверх, см. рис. 1), затем поверните головку мясорубки против часовой стрелки до полной фиксации головки (Рис. 2).

- Вставьте шнек в головку мясорубки, длинным концом внутрь, и немного поверните его, чтобы шнек попал в гнездо двигателя (Рис. 3).

- На вал шнека установите нож лезвиями наружу, как показано на рис. 4. Если нож установлен неправильно, он не будет измельчать мясо.

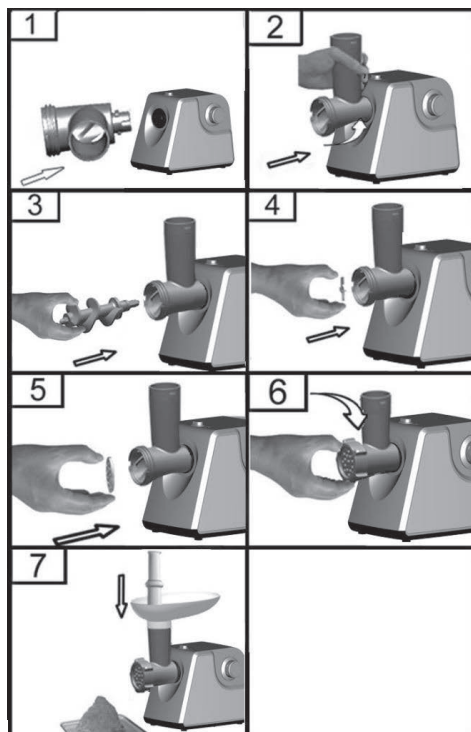
- Сразу за ножом установите решетку с отверстиями желаемого размера, при этом выступы на решетке должны попасть в пазы на головке (Рис. 5).

- Удерживайте или прижмите центр решетки одним пальцем, а другой рукой плотно прикрутите фиксирующую гайку (Рис. 6). Не закручивайте гайку с чрезмерным усилием.

- Установите лоток на горловину головки и зафиксируйте его в надлежащем положении.

- Разместите устройство на устойчивой поверхности.

- Необходимо обеспечить свободный и беспрепятственный доступ воздуха к нижней и боковой сторонам корпуса двигателя.



ОБРАБОТКА МЯСА

- Порезьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину.

- Подключите мясорубку к электросети и переключите выключатель в положение ON.

- Положите мясо на поддон и понемногу подавайте в мясорубку толкателем.
- После окончания работы выключите мясорубку и отключите ее от электросети.

РЕВЕРС

- Если мясорубка забилась, переключите выключатель в положение R/REV/REVERSAL. Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.
- Если это не помогает, отключите мясорубку от электросети, разберите и прочистите.

Приготовление кеббе

1. Вставьте вал шнека, пластиковым концом внутрь, в головку мясорубки (Рис. 8).

Вставьте конусную часть насадки кеббе в головку мясорубки.

Вставьте формовочную часть насадки кеббе в головку мясорубки и прикрутите фиксирующую гайку к головке мясорубки (Рис. 9).

2. Присоедините головку мясорубки к блоку двигателя.
3. Установите лоток на горловину головки.
4. Теперь устройство готово к приготовлению кеббе (Рис. 10).

Пропустите готовый фарш для кеббе через насадку для кеббе. Нарезайте непрерывный полый цилиндр на трубочки желаемой длины.

Кеббе - это традиционное восточное блюдо, которое готовят из мяса ягненка и булгура, которые измельчают вместе для получения фарша. Фарш выдавливают через насадку кеббе и нарезают на короткие трубочки. Затем в трубочки кладут начинку из мясного фарша, края трубочек защипывают и обжаривают во фритюре.

Приготовление колбасок

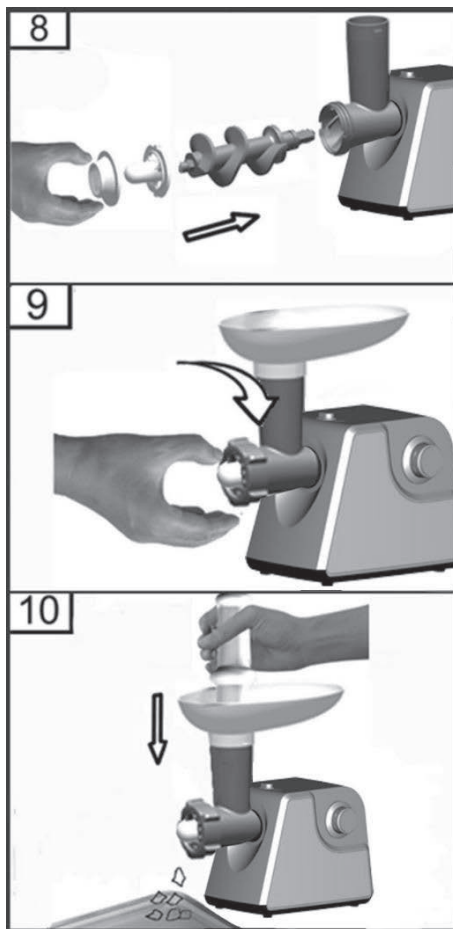
1. Измельчите мясо. Вставьте вал шнека, пластиковым концом внутрь, в головку мясорубки (Рис. 11).

Вставьте сепаратор в головку мясорубки.

Вставьте насадку для колбасок в головку мясорубки и прикрутите фиксирующую гайку к головке мясорубки.

(Убедитесь, что выступы на сепараторе попали в пазы на головке мясорубки).

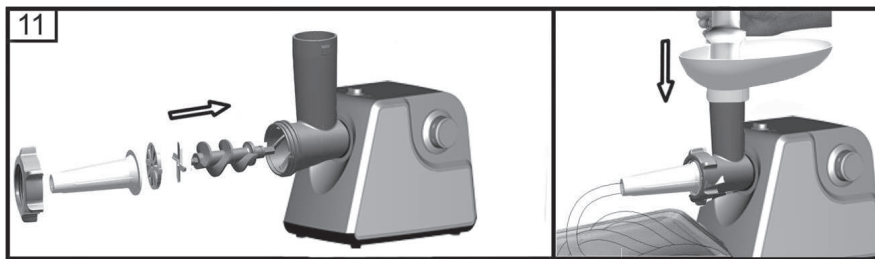
2. Присоедините головку мясорубки к блоку двигателя.
3. Установите лоток на горловину головки.



4. Теперь устройство готово к приготовлению колбасок.

Положите ингредиенты на лоток. Используйте толкатель для осторожного проталкивания мяса в горловину головки.

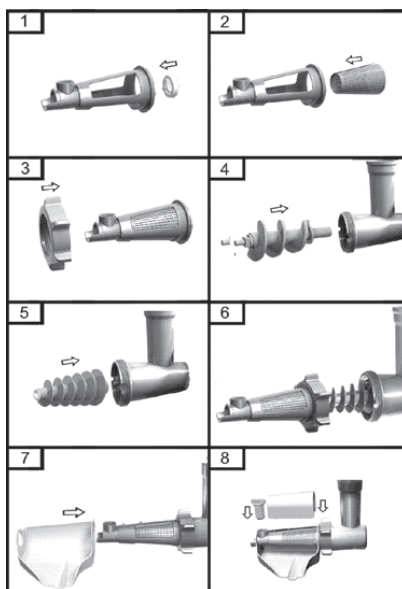
Положите оболочку для колбасок в теплую воду на 10 минут. Затем натяните размягченную оболочку на насадку для колбасок. Загрузите горловину готовым мясным фаршем (с приправами). Если оболочка начинает прилипать к насадке для колбасок, смачивайте ее небольшим количеством воды.



НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОМАТНОГО СОКА

СБОРКА

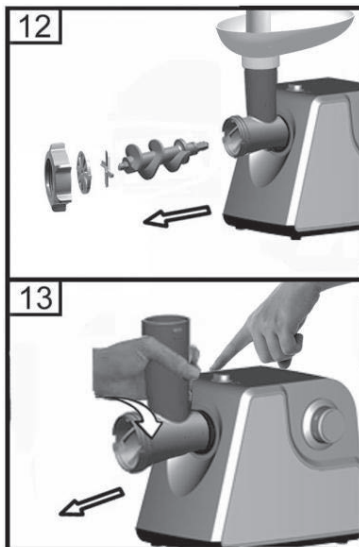
1. Вставьте пластиковое стопорное кольцо в конусообразную насадку (Рис. 1).
 2. Вставьте сетку в конусообразную насадку рядом с пластиковым стопорным кольцом (Рис. 2).
 3. Вставьте конусообразную насадку в фиксирующую гайку и переместите гайку на широкий конец конусообразной насадки (Рис. 3).
 4. Вставьте шнек в головку мясорубки, длинным концом внутрь, и немного поверните его, чтобы шнек попал в гнездо двигателя (Рис. 4).
 5. Вставьте вал шнека в центральную ось шнека для томатного сока (Рис. 5).
 6. Вставьте собранную конусообразную насадку вместе с фиксирующей гайкой в шнек для томатного сока, затем закрутите фиксирующую гайку по часовой стрелке до полной фиксации (Рис. 6).
 7. Присоедините пластиковый лоток для сока к конусообразной насадке и расположите его в надлежащем положении (Рис. 7).
 8. Вставьте пластиковый шнек в отверстие конусообразной насадки, затем поверните его против часовой стрелки до надлежащей фиксации. Затем установите на конусообразную насадку пластиковую крышку (Рис. 8).
- Теперь устройство готово к приготовлению сока.



ЧИСТКА

Остатки мяса внутри головки мясорубки можно удалить из устройства, пропустив через мясорубку кусочек хлеба.

1. Перед чисткой устройства его необходимо выключить и извлечь штепсельную вилку из розетки (Рис. 12).
2. Нажмите кнопку фиксатора и поверните головку мясорубки в направлении стрелки. Извлеките толкатель и снимите лоток (Рис. 13).
3. Отвинтите фиксирующую гайку и извлеките из головки мясорубки все части. Не мойте компоненты устройства в посудомоечной машине!
4. Вымойте все части, которые контактировали с мясом, в горячей мыльной воде. Вымойте их сразу после использования.
5. Промойте их чистой горячей водой и сразу просушите.
6. Советуем смазать нож и решетки небольшим количеством растительного масла.

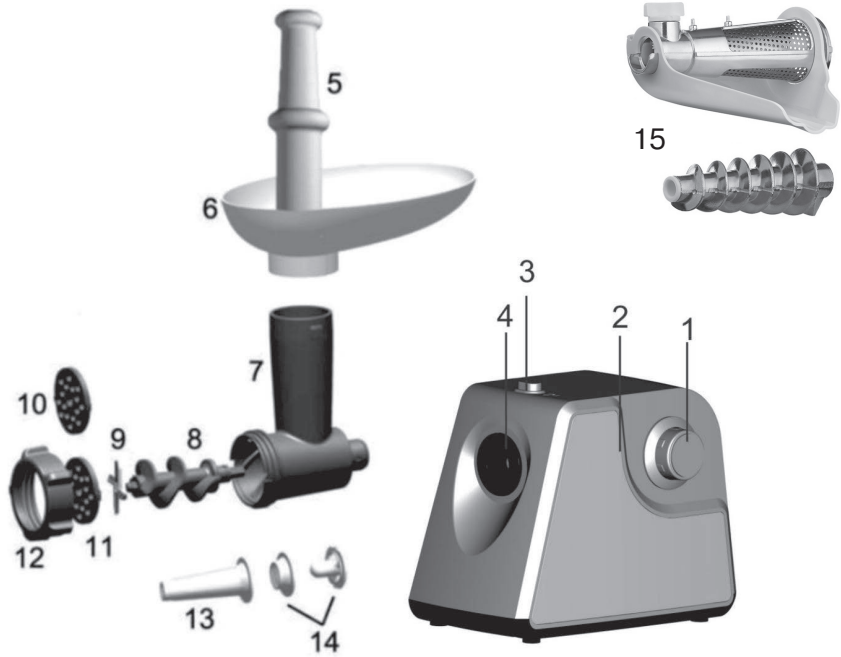


УТИЛИЗАЦИЯ



Электрические и электронные устройства нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. В соответствии с законодательством потребители обязаны сдать электрические и электронные устройства по истечении срока их службы в общественные пункты сбора, предназначенные для этой цели, или в торговую точку. Подробные правила определены национальным законодательством соответствующей страны. Этот символ, указанный на изделии, в инструкции по эксплуатации или на упаковке, свидетельствует о том, что на изделие распространяется действие этих правил. Благодаря переработке, повторному использованию материалов или иным способам использования старых устройств вы делаете важный вклад в защиту окружающей среды

DESCRIPTION



1. ON/OFF switch	9. Cutting blade
2. Body	10. Cutting plate (fine)
3. Fasten button	11. Cutting plate (medium)
4. Tube inlet	12. Fixing ring
5. Food pusher	13. Sausage
6. Hopper plate	14. Kibbe
7. Head Tube	15. Tomato juicer
8. Snake	

Pictures in this manual are just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

INTRODUCTION

Please read carefully and keep the instruction well.

This appliance is equipped with a thermostat system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

If you appliance suddenly stops running:

1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Press the switch button to turn off the appliance.
3. Let the appliance cool down for 60 minutes.
4. Put the mains plug in the socket.
5. Switch the appliance on again.

Please contact your dealer or an authorized service center if the thermostat system is activated too often.

If you plug in, the indicator light will be on.

CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a time switch.

EQUIPMENT

Disassembled meat grinder - 1 pc.

Nozzle for making sausage - 1 pc.

Nozzle for making «kebbe» - 1 pc.

Tomato juicer - 1 pc.

Instruction manual - 1 pc.

Warranty card (added to the instruction manual) - 1 pc.

IMPORTANT

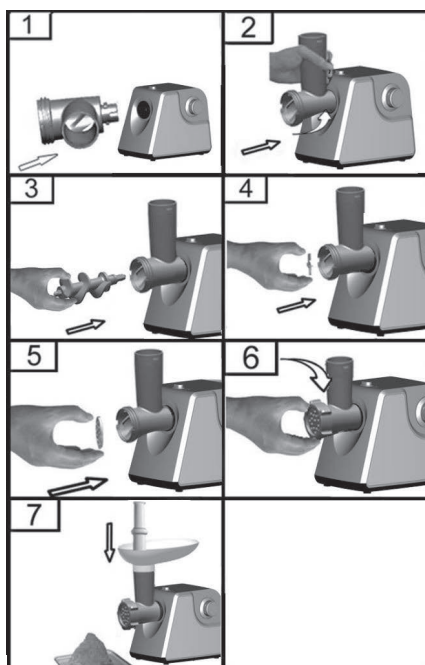
1. Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
2. Before use, tight the fixing ring by spanner, make sure the ring cannot be detached by 4 Nm.
3. Keep these instructions for future reference.
4. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
5. Never use any accessories of parts from other manufacture. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
6. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
7. If the power cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by manufacture or a service center authorized, in order to avoid hazardous situations.
8. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
9. Unplug the appliance immediately after use.
10. Never use your finger or an objection to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
11. Keep the appliance out of the reach of children.
12. Never let the appliance run unattended.
13. Switch the appliance off before detaching and install any accessory.
14. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
15. Never immerse the motor unit in the water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
16. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
17. Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
18. Minced are fed with sinewless, boneless and fatless beef that has been cut into pieces approximately 20 mm x 20 mm x 60 mm. Pushers are pressed with a force of 5N against the meat. Do not use the appliance for more than 5 minutes consecutively. Leave the appliance to cool for 10 minutes before using again.
19. Accessories shall include instructions for their safe use.
20. It shall warn of potential injury from misuse.
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. If the appliance is locked, please press Reversal button (REV). The meat locked in cutter housing is untrdden, so the appliance can renew its usual condition.
24. Disposal of appliances and batteries.
25. Electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. This symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilizing old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.

26. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
27. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

- Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet (when inserting please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see fig.1), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly. (fig.2)
- 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).
- 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.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).
- Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
- Place the hopper plate on the head and fix it into position.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



MINCER

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.
Place the cutter unit onto the worm shaft. (The cutting edges should be at the front)
Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft. (Make sure the notch of the grinding disc fit onto the

projections of the mincer head.) Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.

2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for mincing.

Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat!)

Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing. (For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.)

Making kebbe

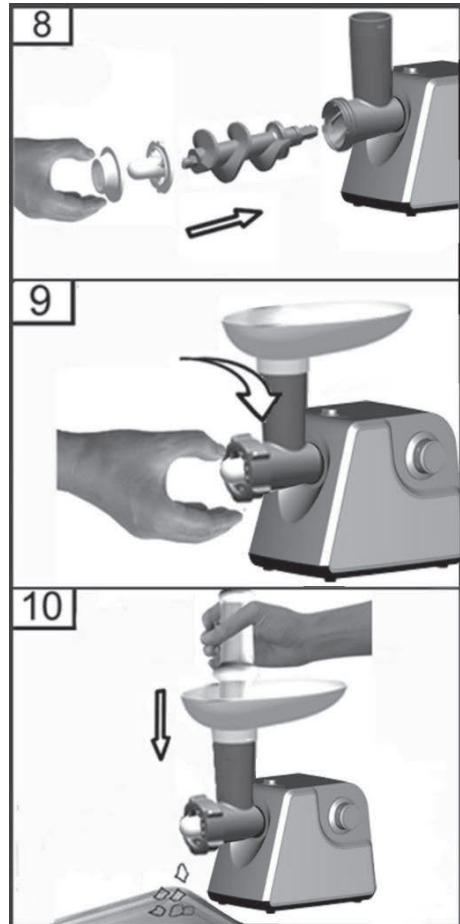
1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. (fig.8)
Place the cone in the cutter housing.
Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing. (fig.9)
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making kebbe. (fig.10)

Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and use as required.

Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamp and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebbe maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.

Making sausages

1. Mince the meat
Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.(fig.11)
Place the separator in the cutter housing.
Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.
(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making sausages.



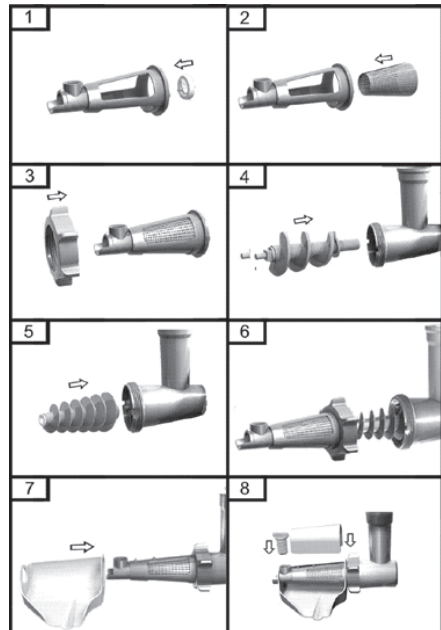
Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.



TOMATO JUICER

1. Place the plastic screw locking ring into the sleeve. (fig.1)
2. Place the gauze into the sleeve next to the plastic screw locking ring. (fig.2)
3. Put the fixing ring through the sleeve and make it at the end of the sleeve. (fig.3)
4. Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the snake slightly until it is set into the motor housing. (fig.4)
5. Insert the shaft of the snake into the central axis of the screw. (fig.5)
6. Put the whole sleeve along with the fixing ring through the screw, then move the fixing ring clockwise so that it being fastened tightly. (fig.6)
7. Put the plastic juice tray through the sleeve and make it on the suitable position. (fig.7)
8. 4-Insert the plastic screw into the hole of the sleeve, then move it clockwise until it is properly fastened. Then place the plastic cover onto the sleeve. (fig.8)

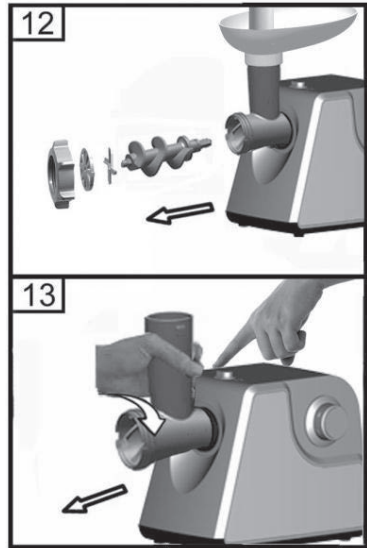


Now the appliance is ready for juicing.

HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCES

Meat left behind in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket. (fig.12)
2. Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow. Remove the pusher and the tray. (fig.13)
3. Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing. Do not clean the parts in the dishwasher!
4. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.
5. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
6. We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.



DISPOSAL OF APPLIANCES AND BATTERIES



Electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. This symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilising old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.

Умови гарантії:

Завод гарантує нормальну роботу виробу протягом 12 місяців з моменту його продажу за умови дотримання споживачем правил експлуатації і догляду, передбачених цією інструкцією. Термін служби виробу 5 років.

Щоб уникнути непорозуміння, переконайтеся, що Ви уважно вивчили Інструкцію з експлуатації, умови гарантійних зобов'язань, перевірили правильність заповнення гарантійного талона. Гарантійний талон дійсний тільки за наявності правильно та чітко зазначених: моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чітких відбитків печаток фірми-продавця, підпису покупця. Модель та серійний номер виробу повинні відповідати зазначенням у гарантійному талоні.

При порушенні цих умов, а також у випадку, коли дані, зазначені в гарантійному талоні змінені, стерті або переписані, гарантійний талон визнається недійсним.

Налаштування та установка (монтаж, підключення тощо) виробу, описані в документації, що додається до нього, можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями УСЦ відповідного профілю і фірм-продавців (на платній основі). При цьому особа (організація), що встановила виріб, несе відповідальність за правильність і якість установки (налаштування). Просимо Вас звернути увагу на важливість правильної установки виробу як для його надійної роботи, так і для отримання гарантійного та безкоштовного сервісного обслуговування. Вимагайте від спеціаліста з налаштування внести всі необхідні відомості про установку до гарантійного талона.

У разі виходу виробу з ладу протягом гарантійного терміну експлуатації з вини виробника, власник має право на безкоштовний гарантійний ремонт при пред'явленні правильно заповненого гарантійного талона, виробу в заводській комплектації та упаковці до гарантійної майстерні або до місця придбання. Задоволення претензій споживача через провину виробника проводиться відповідно до закону «Про захист прав споживачів». При гарантійному ремонті термін гарантії подовжується на час ремонту та пересилання.

Условия гарантии:

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 12-ти месяцев с момента ее продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

Срок службы изделия 5 лет.

Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить Инструкцию по эксплуатации, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серійного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанному в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стерты или переписаны, гарантийный талон признается недействительным. Настройка и установка (сборка, подключение и т.п.) изделия, описанными в документации, прилагаемой к нему, могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистом сервисного центра соответствующего профиля и фирм-продавцов (на платной основе). При этом лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, так и для получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания. Требуется от специалиста по установке внести все необходимые сведения об установке в гарантийный талон.

В случае выхода изделия из строя в течение гарантийного срока эксплуатации по вине изготовителя, владелец имеет право на бесплатный гарантийный ремонт при пред'явлении верно заполненного гарантийного талона, изделия в заводской комплектации и упаковке в гарантийной мастерской. Удовлетворение претензий потребителя из-за вини производителя производится в соответствии с законом «О защите прав потребителя». При гарантийном ремонте срок гарантии продлевается на время ремонта и пересылки.

Warranty conditions:

The plant guarantees normal operation of the product within 12 months from the date of the sale, provided that the consumer complies with the rules of operation and care provided by this Manual.

Service life of the product is 5 years.

In order to avoid any misunderstanding we kindly ask you to carefully study the Owner's Manual, the terms of warranty, and check the correctness of filling the Warranty Card. The Warranty Card is valid only if the following information is correctly and clearly stated: model, serial number of the product, date of sale, clear seals of the company-seller, signature of the buyer. The model and serial number of the product must correspond to those specified in the Warranty Card.

If these terms are violated, and if the information specified in the Warranty Card is changed, erased or rewritten, the Warranty Card is considered invalid. Setup and installation (assembly, connection, etc.) of the appliance are described in the attached documentation; they can be carried out both by the user, and by specialists having the necessary qualification sent by USC or selling companies (on a paid basis). In this case, the person (the institution) installing the appliance shall be responsible for the correctness and quality of installation (setup). Please pay attention to the importance of the correct installation of the appliance, both for its reliable operation, and for obtaining warranty and free service. Require the installation specialist to enter all the necessary information about the installation in the Warranty Card.

In case of failure of the appliance during the warranty period by the fault of the manufacturer, the owner is entitled to free warranty repair upon presentation of the correctly filled Warranty Card together with the appliance in the factory configuration packed in the original packaging to the warranty workshop or the place of its purchase. Satisfaction of the customer's claim due to the fault of the manufacturer shall be made in accordance with the law «On Protection of Consumers' Rights». In the case of warranty repair the warranty period shall be extended for the period of repair and shipment.

Шановний Покупець! Вітаємо Вас з придбанням приладу торговельної марки ARDESTO, який був розроблений та виготовлений у відповідності до найвищих стандартів якості, та дякуємо Вам за те, що Ви обрали саме цей прилад.

Просимо Вас зберігати талон протягом гарантійного періоду. При купівлі виробу вимагайте повного заповнення гарантійного талону.

1. Гарантійне обслуговування здійснюється лише за наявності правильно і чітко заповненого оригінального гарантійного талону, у якому вказані: модель виробу, дата продажу, серійний номер, термін гарантійного обслуговування, та печатки фірми-продавця.*
2. Строк служби побутової техніки складає 5 років.
3. Виріб призначений для використання у споживчих цілях. У разі використання виробу в комерційній діяльності продавець/виробник не несуть гарантійних зобов'язань, сервісне обслуговування виконується на платній основі.
4. Гарантійний ремонт виконується впродовж терміну, вказаного в гарантійному талоні на виріб, в уповноваженому сервіс-центрі на умовах та в строки, визначені чинним законодавством України.
5. Виріб знімається з гарантії у випадку порушення споживачем правил експлуатації, викладених в інструкції з виробу.
6. Виріб знімається з гарантійного обслуговування у випадках:
 - використання не за призначенням та не у споживчих цілях;
 - механічні пошкодження;
 - пошкодження, що виникли у наслідок потрапляння всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах;
 - пошкодження, що викликані стихійними лихами (дощем, вітром, блискавкою та ін.), пожежею, побутовими факторами (надмірна вологість, запиленість, агресивне середовище та ін.);
 - пошкодження, що викликані невідповідністю параметрів живлення, кабельних мереж державним стандартам та інших подібних факторів;
 - при експлуатації обладнання в електромережі з відсутнім єдиним контуром заземлення;
 - при порушенні пломб встановлених на виробі;
 - відсутності серійного номера пристрою, або неможливості його ідентифікувати.
7. Гарантія не розповсюджується на витратні матеріали та аксесуари, а також фільтри, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів.
8. Термін гарантійного обслуговування складає 12 місяців з дня продажу.

* Відривні талони на технічне обслуговування надаються авторизованим сервісним центром.

Комплектність виробу перевірено. Із умовами гарантійного обслуговування ознайомлений, претензій не маю.

Підпис покупця _____

Авторизований сервісний центр ІП «І-АР-СІ»

Адреса: вул. Марка Вовчка, 18-А, Київ, 04073, Україна

Тел.: 0 800 300 345; (044) 230 34 84; 390 55 12

www.erc.ua/service

Інформація про виріб

Виріб

Модель

Серійний номер

Інформація про продавця

Назва торгової організації

Адреса

Дата продажу

Штамп продавця

Талони на гарантійне обслуговування

Талон № 3

Штамп продавця

Дата звернення

Причина
пошкодження

Дата
виконання

Талон № 2

Штамп продавця

Дата звернення

Причина
пошкодження

Дата
виконання

Талон № 1

Штамп продавця

Дата звернення

Причина
пошкодження

Дата
виконання

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Уважаемый Покупатель! Поздравляем Вас с приобретением прибора торговой марки ARDESTO, который был разработан и изготовлен в соответствии с высочайшими стандартами качества, и благодарим Вас за то, что Вы выбрали именно этот прибор.

Просим Вас сохранять талон в течение гарантийного периода. При покупке изделия требуйте полного заполнения гарантийного талона.

1. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии правильно и четко заполненного оригинального гарантийного талона, в котором указаны: модель изделия, дата продажи, серийный номер, срок гарантийного обслуживания, и печати фирмы продавца. *
2. Срок службы бытовой техники составляет 5 лет.
3. Изделие предназначено для использования в потребительских целях. При использовании изделия в коммерческой деятельности продавец / производитель не несет гарантийных обязательств, сервисное обслуживание выполняется на платной основе.
4. Гарантийный ремонт выполняется в течение срока, указанного в гарантийном талоне на изделие, в уполномоченном сервис-центре на условиях и в сроки, определенные действующим законодательством.
5. Изделие снимается с гарантии в случае нарушения потребителем правил эксплуатации, изложенных в инструкции с эксплуатации.
6. Изделие снимается с гарантийного обслуживания в следующих случаях:
 - использование не по назначению и не в потребительских целях;
 - механические повреждения;
 - повреждения, возникшие вследствие попадания внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых;
 - повреждения, вызванные стихийными бедствиями (дождем, ветром, молнией и др.), пожаром, бытовыми факторами (чрезмерная влажность, запыленность, агрессивная среда и др.)
 - повреждения, вызванные несоответствием параметров питания и кабельных сетей государственным стандартам и других подобных факторов;
 - при эксплуатации оборудования в электросети с отсутствующим единым контуром заземления;
 - при нарушении пломб установленных на изделии;
 - отсутствие серийного номера устройства, или невозможности его идентифицировать.
7. Гарантия не распространяется на расходные материалы и аксессуары, а также фильтры, полки, ящики, подставки и другие емкости для хранения продуктов.
8. Срок гарантийного обслуживания составляет 12 месяцев со дня продажи.

* Отрывные талоны на техническое обслуживание предоставляются авторизованным сервисным центром.

Комплектность изделия проверено. С условиями гарантийного обслуживания ознакомлен, претензий нет.

Подпись покупателя _____

ЧУП «Стратеджик Сервис»
Минск, пр. Машерова, д. 54, помещение 5Н
тел.375173472327
gsm +375291610066
e-mail dms.by@strategic.md

AzServis
Город Баку, ул. Владислава Плотникова, 33
(+994)55-424-03-66; (+994)70-422-03-66;
(+994)12-449-81-81
info@azservis.az

Інформація про виріб

Виріб

Модель

Серійний номер

Інформація про продавця

Назва торгової організації

Адреса

Дата продажу

Штамп продавця

Талон на гарантійне обслуговування

Талон № 3

Штамп продавця

Дата звернення

Причина
пошкодження

Дата
виконання

Талон № 2

Штамп продавця

Дата звернення

Причина
пошкодження

Дата
виконання

Талон № 1

Штамп продавця

Дата звернення

Причина
пошкодження

Дата
виконання

WARRANTY CARD



Dear Buyer! Congratulations on your purchase of the ARDESTO brand appliance, which was designed and manufactured in accordance with the highest quality standards, and we thank you for choosing this particular instrument.

We ask you to keep the coupon during the warranty period. When purchasing a product, require a full warranty card.

1. Warranty service is carried out only if there is a correctly and clearly filled original warranty card, which indicates: product model, date of sale, serial number, warranty service period, and the seller's seal. *
2. The service life of household appliances is 5 years.
3. The product is intended for consumer use. When using the product in commercial activities, the seller / manufacturer does not bear warranty obligations, after-sales service is performed on a paid basis.
4. Warranty repair is carried out within the period specified in the warranty card for the product in an authorized service center on the conditions and terms determined by applicable law.
5. The product is withdrawn from the warranty in case of violation by the consumer of the operating rules set forth in the instruction manual.
6. The product is removed from warranty service in the following cases:
 - misuse and non-consumer use;
 - mechanical damage;
 - damage caused by the ingress of foreign objects, substances, liquids, insects;
 - damage caused by natural disasters (rain, wind, lightning, etc.), fire, domestic factors (excessive humidity, dust, aggressive environment, etc.)
 - damage caused by non-compliance of power and cable network parameters with state standards and other similar factors;
 - when operating equipment in the power supply network with a missing single ground loop;
 - in case of violation of seals installed on the product;
 - lack of serial number of the device, or inability to identify it.
7. The warranty does not cover consumables and accessories, as well as filters, shelves, drawers, stands and other containers for storing products.
8. The warranty period is 12 months from the date of sale.

* Tear-off maintenance tickets are provided by an authorized service center.

The completeness of the product is checked. I have read the terms of the warranty service, no complaints.

Customer Signature _____

Elit Service:

3, Petre Kavtaradze st., Tbilisi

94, Gorgiladze st., Batumi

71, Davit Guramishvili st., Gori

73, Kostava st., Akhaltsikhe

Product Information

Product

Model

Serial number

Seller Information

Name of trade organization

Address

Date of sale

Seller stamp

Warranty coupons

Ticket number 3

Seller stamp

date of the application

Cause
of damage

Date
of execution

Ticket number 2

Seller stamp

date of the application

Cause
of damage

Date
of execution

Ticket number 1

Seller stamp

date of the application

Cause
of damage

Date
of execution

ARDESTO