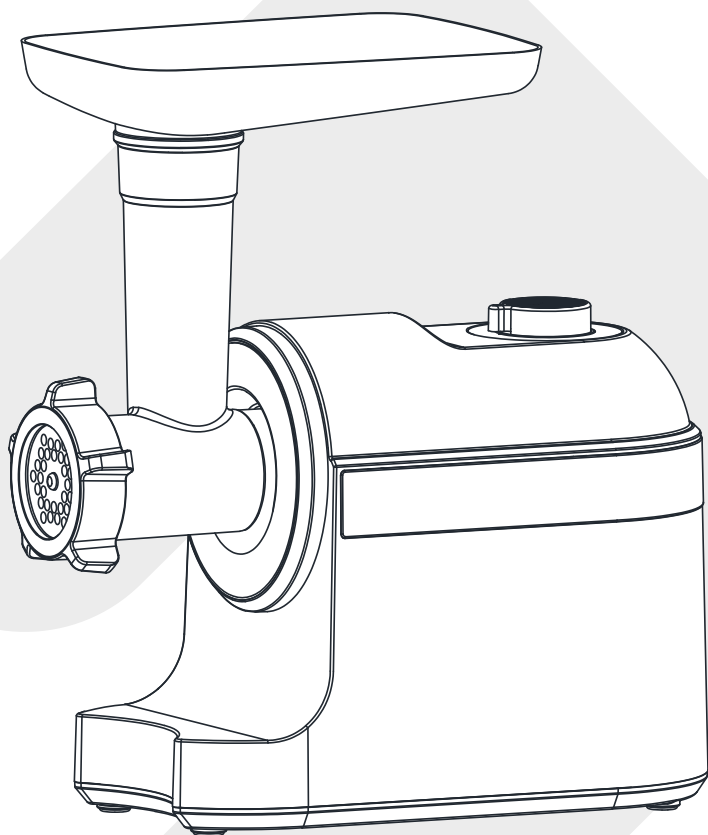




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МЯСОРУБКА

GMG-1702 / GMG-1703 / GMG-1704
GMG-1705 / GMG-1706 / GMG-1707

Спасибо, что выбрали технику GRESSEL.
Продукция торговой марки GRESSEL – это высокое качество, надежность и стильный дизайн. Мы уверены, что вы будете довольны нашими товарами.

Всю нашу продукцию вы можете найти на нашем сайте **www.gressel.ru**.

Перед началом эксплуатации рекомендуем внимательно ознакомиться с данным руководством.

Общие сведения	4
Указания по безопасности	5
Подготовка к работе	6
Устройство мясорубки	7
Сборка мясорубки	8
Эксплуатация прибора	9
Уход и чистка	11
Транспортировка и хранение	12
Устранение неполадок	13
Утилизация	14
Технические характеристики	14
Условия гарантийного обслуживания	16

- Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данным руководством.
- Мясорубка предназначена для использования в бытовых условиях: домах, квартирах, офисах, гостиницах.
- Прибор не предназначен для коммерческого или промышленного использования.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Ремонт прибора должен совершаться квалифицированным специалистом. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор!

Указания по безопасности при работе с прибором

RU

- Перед подключением мясорубки к сети убедитесь, что напряжение, указанное на заводской наклейке, соответствует напряжению вашей сети.
- Всегда вынимайте вилку из розетки, если прибор не используется или переносится.
- Не используйте прибор, если шнур питания поврежден. Обратитесь в авторизованный сервисный центр за заменой поврежденного шнура.
- Не размещайте прибор вблизи нагревательных приборов и горячих поверхностей.
- Храните устройство в недоступных для детей местах.
- Не используйте мясорубку на открытом воздухе.
- Устанавливайте прибор только на ровную, устойчивую поверхность.
- Всегда вынимайте вилку из розетки при чистке прибора.
- Не используйте прибор во влажных помещениях.
- Не помещайте мясорубку или шнур питания в воду или другую жидкость.

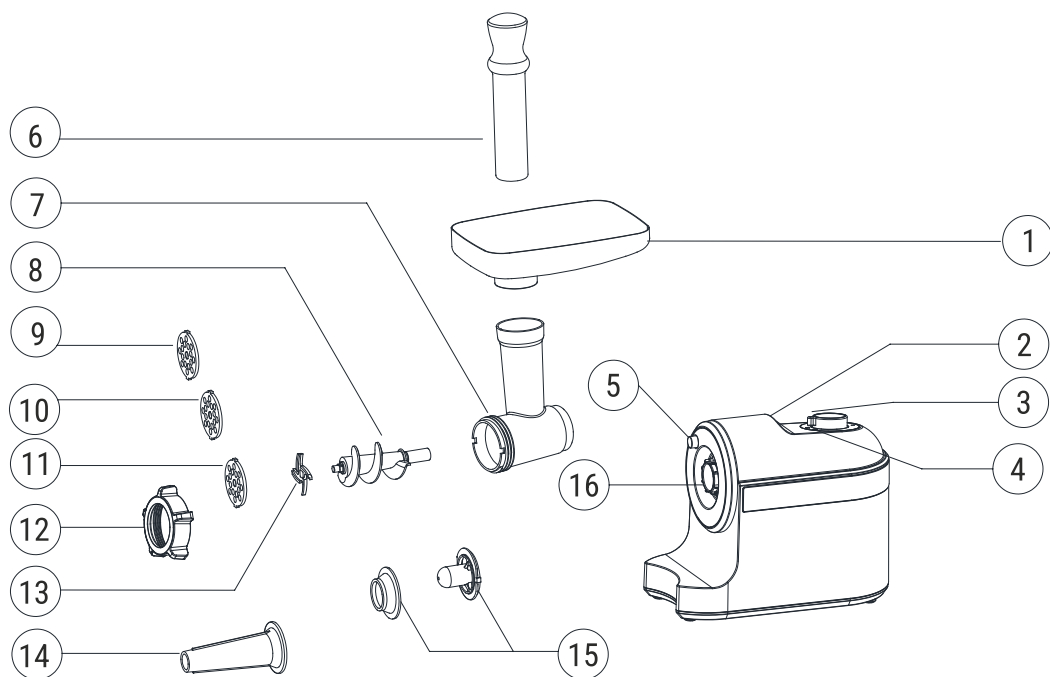
Указания по безопасности при работе с прибором (продолжение)

- Если прибор упал в воду, немедленно, отключите его от сети.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Перед включением прибора убедитесь, что переключатель скорости находится в положении “0”.
- Не допускается использование мясорубки с пищевыми продуктами.
- Не касайтесь вращающихся деталей прибора, пока вращение полностью не прекратится.
- Не перемалывайте в мясорубке имбирь и другие продукты, которые имеют жесткие волокна.
- Время непрерывной работы не должно превышать 10 минут.

Подготовка к работе

- Перед первым использованием удалите все упаковочные и рекламные материалы с мясорубки.
- Протрите корпус влажной тканью, насадки промойте под теплой струей воды.

Внимание! Нож имеет острые лезвия!



1. Загрузочный лоток

2. Корпус мясорубки

3. Переключатель скорости

4. Переключатель Реверс

5. Кнопка фиксации рабочего блока

6. Толкатель

7. Рабочий блок

8. Шнек

9. Решетка 3 мм

10. Решетка 5 мм

11. Решетка 7 мм

12. Фиксирующее кольцо

13. Нож

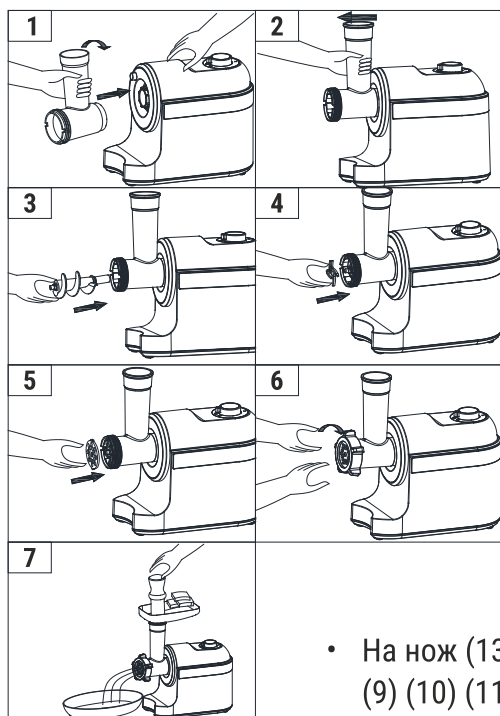
14. Насадка для колбас

15. Насадка для кеббе

16. Гнездо рабочего блока

Внимание!

Перед сборкой/разборкой мясорубки убедитесь, что прибор отключен от сети!



- Удерживая корпус мясорубки (2) вставьте рабочий блок (7) в гнездо (16). (рис. 1)
- Закрепите рабочий блок (7), повернув его по часовой стрелке до щелчка. (рис. 2)
- Вставьте шнек (8) в рабочий блок (7) и проворачивайте его до упора. (рис. 3)
- Наденьте нож (13) на шнек (8) лезвиями наружу. (рис. 4)

- На нож (13) установите решетку нужного размера (9) (10) (11). (рис.5)

- Установите фиксирующее кольцо (12). Не затягивайте слишком сильно. (рис. 6)
- Установите загрузочный лоток (1) на верхнюю часть рабочего блока. (рис. 7)

Приготовление фарша

- Соберите прибор как указано в разделе “сборка прибора”.

Внимание!

Замороженное мясо необходимо полностью разморозить!

- Подготовьте мясо. Удалите кости, сухожилия и хрящи. Нарезьте мясо на куски размером не более 2х2х6 см.
- Положите мясо в загрузочный лоток.
- Поставьте пустую емкость для фарша под рабочий блок.
- Подключите мясорубку к электросети и включите ее, повернув переключатель скорости на 1 или 2.
- Пропустите мясо через мясорубку проталкивая его толкателем в отверстие загрузочного лотка.

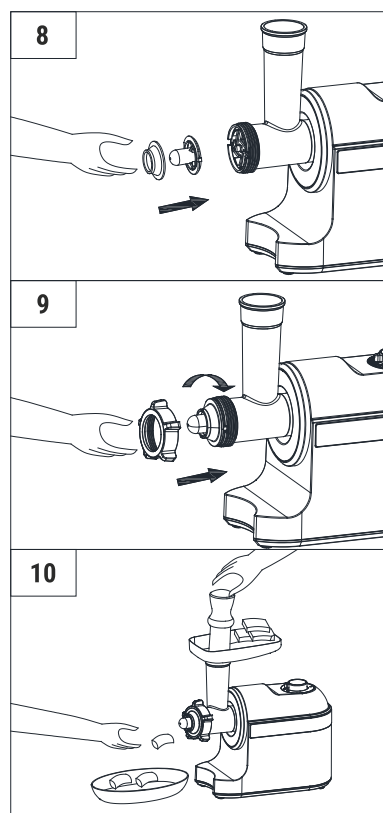
Внимание!

Никогда не проталкивайте мясо руками или посторонними предметами!

Приготовление кеббе

Ингредиенты для начинки: баранина 100 г, оливковое масло 1,5 ст. л., лук (мелко нарезанный) 1,5 ст. л., специи и соль по вкусу, мука 1,5 ст. л.

Пропустите мясо через мясорубку 1 или 2 раза. Обжарьте лук и добавьте к нему мясо, пропущенное через мясорубку, соль, специи и муку.

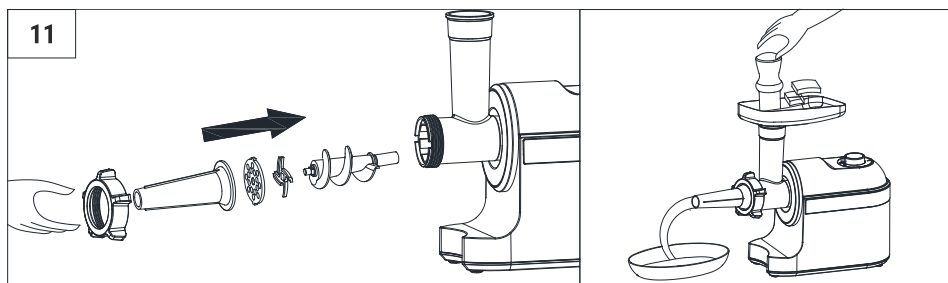


Ингредиенты для оболочки: нежирное мясо 450 г, мука 150-200 г, измельченный мускатный орех 1 шт., специи по вкусу.

Пропустите мясо через мясорубку 3 раза и смешайте ингредиенты в миске.

- Установите насадки для кеббе (15) на рабочий блок (7). (рис. 8)
- Установите фиксирующее кольцо (12). Не затягивайте слишком сильно. (рис. 9)
- Приготовьте трубочки из приготовленной смеси для оболочки. Отрежьте готовые трубочки необходимой длины. (рис. 10) Заполните трубочки начинкой и залепите оба конца. Обжарьте кеббе в горячем растительном масле.

Приготовление колбас и сосисок



- Вставьте шнек (8), нож (13), решетку (9-11), насадку для колбас (14) в рабочий блок (7). Установите фиксирующее кольцо (12). Не затягивайте слишком сильно. (рис. 11)
Используйте для колбас и сосисок натуральную оболочку, предварительно замочив ее в теплой воде.
Натяните оболочку на насадку для колбас (14) и завяжите на конце оболочки узел.
Для подачи фарша используйте толкатель (6).

Уход и чистка

Внимание!

Не погружайте корпус прибора в воду и не мойте в посудомоечной машине!

Не используйте абразивные и хлорсодержащие моющие средства. Всегда отключайте прибор от сети во время чистки.

- Убедитесь, что двигатель мясорубки остановился.
- Отключите прибор от сети.
- Разберите мясорубку в обратном сборке порядке.
- Удалите остатки продуктов. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в теплой воде. Корпус мясорубки протрите влажной тканью.
- Высушите все детали и протрите сухой тканью.
- Соберите мясорубку и поместите в заводскую упаковку.

Транспортировка и хранение

- Перед хранением мясорубки очистите её в соответствии с инструкцией, написанной в разделе «Уход и чистка». Просушите все части прибора. Храните мясорубку в сухом месте вдали от солнечных лучей и нагревательных приборов.
- При транспортировке и хранении не подвергайте прибор механическим воздействиям, которые могут повредить прибор и/или нарушить целостность упаковки.

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не включается	Прибор не подключен к сети	Проверьте подключение к сети
	Не работает розетка	Проверьте напряжение в розетке, подключив в нее другой прибор
Прибор отключился во время работы	Сработала защита от перегрева	Отключите прибор от сети и дайте ему остыть 10 минут
Шнек перестал крутиться во время работы	Продукты нарезаны слишком крупно. Мясо слишком жилистое	Используйте функцию обратного хода "реверс"

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами.

Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

Технические характеристики

- Номинальная мощность: 550 Вт.
- Максимальная мощность: 2000 Вт.
- Напряжение: 220-240 В, 50/60 Гц.
- Класс защиты: II.
- Модели: GMG-1702, GMG-1703, GMG-1704, GMG-1705, GMG-1706, GMG-1707.

Срок службы: 3 года.

Срок гарантии: 12 месяцев.

Дата изготовления указана на шильдике.



Товар сертифицирован

Страна происхождения: Китай.

Производитель: Фошань Шунде Йеекай Илектрикэл Ко., ЛТД.
Но.203, Билдинг 1 оф Жифу Зон, Но. 8 оф 2нд Ринг Рoad,
Ксингтан Таун, Шунде Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортёр/Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Трейдinг-БТ». 109316, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Текстильщики, пр-кт Волгоградский, д. 47, этаж 4, помещ. А, офис 403А.

Телефон горячей линии: 8(495) 488-71-83.

Эл. Почта: info@gressel.ru.

Импортёр/Уполномоченная организация для принятия претензий на территории Казахстана: ТОО «Foreign Trade company», БИН 190940025588. Республика Казахстан, г. Алматы, проспект Назарбаева, дом 65, каб. 519.

Телефон: 8(771) 748-20-21.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантийного обслуживания

- Настоящая гарантия действует в течение 12 месяцев с даты приобретения изделия. Гарантийное обслуживание подразумевает бесплатное устранение неисправностей, возникших по вине завода изготовителя в период действия гарантии при соблюдении покупателем условий эксплуатации товара.
- Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:
 - неправильной эксплуатацией, заключающейся в использовании прибора не по назначению, а также установке и эксплуатации изделия с нарушением требований Руководства по эксплуатации
 - механическими, химическими или иными воздействиями
 - попаданием внутрь пыли, посторонних предметов, жидкостей, насекомых и продуктов их жизнедеятельности
 - повреждением шнура питания
 - подключением к сети с напряжением, отличным от указанного в Руководстве по эксплуатации

- неквалифицированным ремонтом лицами и организациями, не являющимися Авторизованными сервисными центрами или самостоятельным ремонтом
- транспортировкой изделия
- воздействием высоких температур на не термостойкие части изделия
- Гарантия не распространяется на детали отделки, узлы, механизмы и аксессуары, имеющие естественный срок износа (пылесборники, щетки, чаши, ножи, сменные фильтры, аккумуляторы и батареи).
- Гарантийный ремонт осуществляется только в Авторизованных сервисных центрах.
Для подтверждения даты приобретения изделия рекомендуем сохранять документы о покупке.

Адреса сервисных центров вы можете узнать по телефону горячей линии или на сайте www.gressel.ru.

Служба поддержки пользователей в России:
8 (495) 488-71-83.

Служба поддержки пользователей в Казахстане:
8 (771) 748-20-21.



www.gressel.ru