



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

CF-MG2161SB



Просьба внимательно ознакомиться с прилагаемой инструкцией по эксплуатации перед использованием прибора



УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ,

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ, ПРОИЗВЕДЕННОЙ ПОД ТОРГОВОЙ МАРКОЙ CF

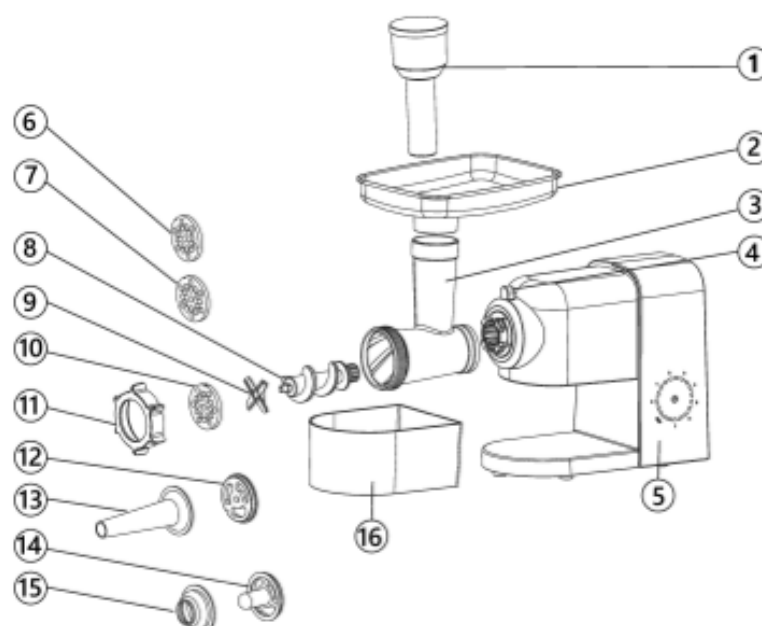
Care Friend - ваш надежный помощник в быту

МЫ ГАРАНТИРУЕМ,

БЫТОВАЯ ТЕХНИКА CF ОТВЕЧАЕТ ВСЕМ НЕОБХОДИМЫМ ТРЕБОВАНИЯМ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИ СОБЛЮДЕНИИ ВСЕХ РЕКОМЕНДАЦИЙ, ПРОПИСАННЫХ В НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Толкатель
2. Загрузочный лоток
3. Блок мясорубки
4. Кнопка крепления насадок
5. Моторный блок
6. Перфорированные диск
7. Перфорированные диск
8. Шнек мясорубки
9. Нож мясорубки
10. Перфорированные диск
11. Фиксирующее кольцо мясорубки
12. Основание насадки для приготовления колбасок
13. Формирующая насадка для приготовления колбасок
14. Формирующая насадка для приготовления кеббе
15. Основание насадки для приготовления кеббе
16. Лоток для хранения насадок



Мясорубка является бытовым прибором и не предназначена для использования в промышленных целях. Любое нецелевое использование прибора будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации прибора. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

Все иллюстрации, приведенные в данном руководстве, являются схематическими изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Приобретенная Вами электрическая мясорубка (далее-прибор) соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации. Во избежание возникновения ситуаций, опасных для жизни и здоровья, а также преждевременного выхода прибора из строя необходимо строго соблюдать перечисленные ниже условия:

1. Пожалуйста, сохраняйте настоящую инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, чек, упаковочную коробку и, по возможности, другие элементы упаковки прибора.
2. Производитель не несет ответственности за выход из строя устройства или за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования прибора.
3. Подключайте прибор только к надлежащим образом установленной розетке электросети. Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети.
4. Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
5. Прибор должен быть заземлен. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, т.к. ток будет отведен по заземленному проводу. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом.
6. Розетка должна находиться в непосредственной близости от прибора, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить его от электросети.
7. При подключении прибора к электрической сети не используйте переходники.
8. При необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. Используя удлинитель, убедитесь, что заземляющий провод удлинителя надежно соединен с заземляющими контактами на обоих концах провода.
9. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
10. Запрещается оставлять прибор, подключенный к сети, без присмотра.
11. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
12. При отключении от электросети запрещается дергать за шнур питания. Беритесь за вилку (изолированную часть).
13. При повреждении шнура питания его замену должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал. Не используйте прибор при повреждениях сетевого шнура или вилки.
14. Не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость.
15. В процессе эксплуатации прибор должен располагаться на ровной и твердой горизонтальной поверхности.
16. Не накрывайте включенный в розетку прибор.
17. Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе, так как попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям..
18. Моторный блок в процессе использования должен оставаться сухим.
19. В случае попадания посторонних предметов в моторный блок включенного прибора, незамедлительно отключите его от сети (за вилку, а не за шнур).
20. Не касайтесь вращающихся частей прибора. Дождитесь, пока вращение полностью прекратится.
21. Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками. Не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Пользуйтесь только толкателем, который входит в комплект
22. Всегда отключайте прибор из сети перед сборкой, извлечением продуктов, разборкой, очисткой, в случае прекращения использования или обнаружения неполадок в работе.
23. По завершении работы, прежде чем извлекать продукты, отключите прибор от электросети и дождитесь полной остановки электродвигателя.
24. При переноске держите прибор обеими руками за корпус. Не держите прибор за горловину или поддон для продуктов.
25. Прибор не следует использовать, если его уронили, если присутствуют видимые следы повреждения или если он протекает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для устранения неисправности.



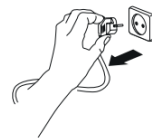
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПОРЯДОК РАБОТЫ ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Извлеките прибор из упаковки. Перед началом эксплуатации необходимо убедиться, что на приборе не осталось упаковочных материалов и загрязнений
- Убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению прибора, указанному в технических характеристиках.
- Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем.
- Убедитесь в том, что все элементы прибора не повреждены.
- Перед первым использованием тщательно промойте все части прибора, которые будут контактировать с пищевыми продуктами в соответствии с рекомендациями настоящей инструкции. Моторный блок прибора протрите влажной тканью и дайте ему высохнуть
- После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Всегда отключайте прибор из сети перед сборкой, извлечением продуктов, разборкой, очисткой, в случае прекращения использования или обнаружения неполадок в работе.
2. Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что кнопка ВКЛ/ВЫКЛ находится в выключенном положении
3. Перед включением мясорубки убедитесь в том, что рабочая камера надежно зафиксирована на моторном блоке.
4. В процессе эксплуатации мясорубка должна располагаться на ровной и твердой горизонтальной поверхности.
5. Не включайте прибор без помещенных в него продуктов.
6. Не передвигайте и не переносите работающее устройство.
7. Во избежание получения травм не допускайте попадания одежды и волос в область вращения шнека. Не прикасайтесь к движущимся частям мясорубки в процессе эксплуатации.
8. Моторный блок в процессе использования должен оставаться сухим
9. В случае попадания влаги на включенный прибор, незамедлительно отключите его от сети.
10. **ВНИМАНИЕ!** Мясорубка не предназначена для обработки твердых продуктов. Не допускайте попадания в мясорубку костей и других твердых предметов. Перед обработкой продукта убедитесь, что он полностью разморожен. Перед обработкой мясо или овощи должны быть нарезаны таким образом, чтобы они свободно проходили в отверстие загрузочного блока.
11. **ВНИМАНИЕ!** Не используйте вилки, ножи и прочие приборы для проталкивания продуктов в горловину. Не проталкивайте продукты в горловину пальцами или какими-либо предметами. Пользуйтесь только специальным толкателем, идущим в комплекте.
12. **ВНИМАНИЕ!** Кромки режущих дисков и лезвия ножа очень острые. Будьте осторожны во время сборки и разборки мясорубки
13. Не перегружайте мотор мясорубки. В случае, если мотор не в состоянии повернуть жесткий продукт или жилы, попавшие в рабочую камеру, отключите мясорубку от сети, разберите рабочую камеру и удалите продукт со шнека или ножа.
14. В процессе эксплуатации в рабочей камере может случиться затор, вызванный наматыванием жил на внутренние элементы. Устранению затора может помочь функция реверса, активирующаяся при нажатии соответствующей кнопки. Перед нажатием убедитесь в том, что шнек прекратил вращение. При работе в течение 10 секунд функция реверса автоматически переходит в режим ожидания
15. Соблюдайте рекомендации по времени непрерывного использования устройства. Время непрерывной работы устройства не должно превышать 5 минут, после чего необходимо сделать перерыв на 10 минут.
16. Следите, чтобы воздухозаборник в нижней и боковой частях корпуса двигателя оставался свободным и не заблокированным во время использования прибора.
17. Отключая прибор от сети, держитесь за вилку, не тяните за кабель.



ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

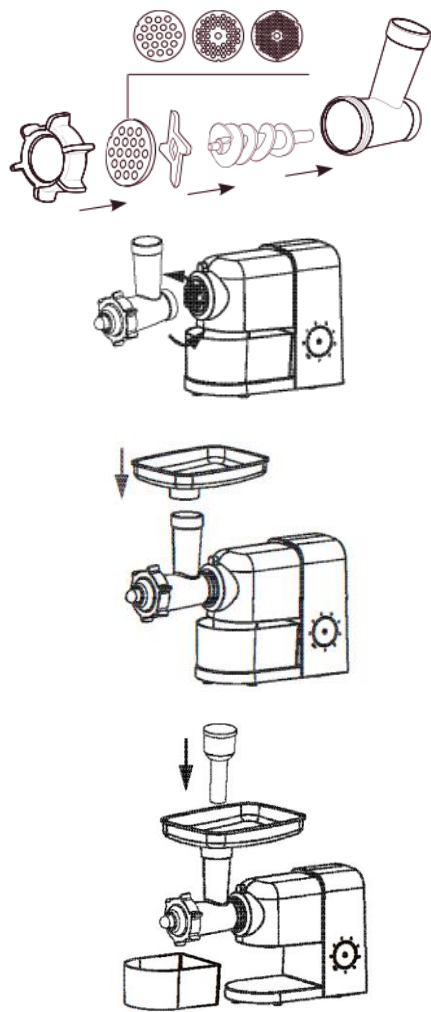
- Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора.
- Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей. Рекомендуем смазывать режущий блок и измельчающие диски небольшим количеством растительного масла.
- При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

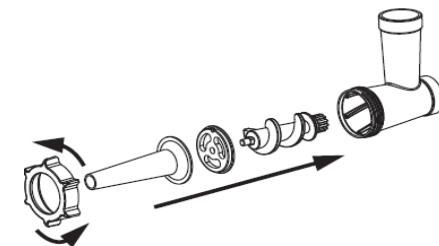
• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ



1. Вставьте шнек в режущий блок.
2. Установите нож на шнек режущей стороной вперёд, как показано на схеме. Режущая кромка должна быть развернута в сторону режущего диска. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчено.
3. Установите выбранный перфорированный диск на шнек с ножом, вставив выступы в прорези таким образом, чтобы пазы совпадали.
4. Зажмите собранный режущий блок (шнек с насадками) фиксирующим кольцом, закрутив его вращательными движениями по часовой стрелке. Не затягивайте слишком сильно.
5. Нажмите кнопку крепления насадок, удерживайте насадку и вставьте ее в отверстие длинным концом внутрь. При вставке обратите внимание, что насадка должна быть наклонена в соответствии со стрелкой. Вставьте режущий блок в мясорубку, поверните вращательным движением против часовой стрелки и зафиксируйте до характерного щелчка.
6. Присоедините загрузочный поддон к режущему блоку.
7. Установите в отверстие загрузочного поддона толкатель.
8. Поместите под режущий блок подходящую посуду для сбора фарша.
9. Убедившись в правильности и надежности сборки, подключите мясорубку к электросети. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ должна при этом находиться в выключенном положении.
10. Разместите на лотке подготовленное к обработке мясо. Перед началом работы убедитесь, что мясо отделено от костей.
11. Переведите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ в положение ВКЛ.
12. При помощи толкателя проталкивайте мясо в горловину.
13. Не превышайте рекомендованное время непрерывной работы.
14. По окончании работы переведите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ в положение ВЫКЛ и отключите мясорубку от электросети.

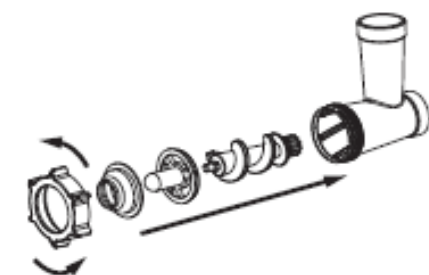
• УСТАНОВКА НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАСОК

1. Измельчите мясо на мясорубке.
2. Установите основание насадки для приготовления колбасок на шнек.
3. Поместите формирующую насадку для приготовления колбасок на шнек.
4. Зажмите собранный режущий блок (шнек с насадками) фиксирующим кольцом, закрутив его вращательными движениями по часовой стрелке. Не затягивайте слишком сильно. Теперь прибор готов к приготовлению сосисок. Положите оболочку для сосисок в приготовлении колбас. Протолкните (приправленный) фарш в режущий блок. Если оболочка прилипла к насадке, смочите его водой.
5. Далее повторите шаги, описанные в п. 5–14 раздела «Использование мясорубки».



• УСТАНОВКА НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕББЕ

1. Измельчите мясо на мясорубке.
2. Установите основание насадки для приготовления кеббе на шнек.
3. Поместите формирующую насадку для приготовления кеббе на шнек.
4. Зажмите собранный режущий блок (шнек с насадками) фиксирующим кольцом, закрутив его вращательными движениями по часовой стрелке. Не затягивайте слишком сильно.
5. Теперь прибор готов к приготовлению сосисок. Положите оболочку для сосисок в тёплую воду на 10 минут. Затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбас. Протолкните (приправленный) фарш в режущий блок. Если оболочка прилипла к насадке, смочите его водой.
6. Далее повторите шаги, описанные в п. 5–14 раздела «Использование мясорубки».



УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

Чистку мясорубки следует проводить сразу же после окончания работы с ней.

- Не допускается мойка моторного блока, шнека, ножа и перфорированных дисков в посудомоечной машине.
- Внешнюю поверхность моторного блока в случае необходимости протирайте слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
- Рабочую камеру, шнек, нож, режущие диски промывайте в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства.
- После мойки рекомендуется протирать нож и режущие диски растительным маслом.



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Претензии и предложения по улучшению качества продукта направляйте на e-mail: service@cyberflot.ru

В случае поломки не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обращайтесь в авторизованные сервисные центры.

УТИЛИЗАЦИЯ



- Электрические и электронные устройства должны утилизироваться не вместе с бытовым мусором, а через специальные места, указанные правительственными и местными органами власти.
- Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.
- Для получения более подробных сведений обратитесь в магазин, где был куплен товар.

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантийное обслуживание осуществляет ООО «Эйд Эджастер», www.adjuster.aide.ru

Телефон горячей линии: 8 800 700-51-67

Гарантийный срок на данное изделие составляет 12 месяцев.

Гарантия не распространяется на расходные части изделия.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность: 1600 Вт
- Напряжение: 220-240 В
- Частота: ~50-60 Гц
- Производительность: 1,3 кг/мин

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Блок мясорубки – 1 шт
- Шнек мясорубки – 1 шт
- Перфорированные диск – 3 шт
- Загрузочный лоток – 1 шт
- Толкатель – 1 шт
- Нож мясорубки – 1 шт
- Фиксирующее кольцо мясорубки – 1 шт
- насадка для приготовления колбасок-2 шт
- насадка для приготовления кеббе-2 шт
- Лоток для хранения насадок – 1 шт
- Инструкция по эксплуатации – 1 шт
- Цветная упаковка – 1 шт



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ:

- Настоящая гарантия действует при следующих условиях:
 - при правильном и четком заполнении гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, печати фирмы-продавца
 - при наличии чека
- Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание на дому покупателя
- Не подлежат гарантийному ремонту дефекты, возникшие из-за
 - механических повреждений
 - несоблюдения условий эксплуатации при ошибочных действиях покупателя
 - попадания внутрь изделия посторонних предметов или жидкостей
 - ремонта или внесения изменений в конструкцию неуполномоченными лицами
 - выхода из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы
- Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных действующим законодательством

Гарантийный талон № _____
Наименование изделия.....
Артикул.....
Серийный номер.....
Производитель.....
Название, адрес торгующей организации.....
Дата продажи « » 20 г.
Печать торгующей организации,
Подпись продавца.....

КУПОН №1

Срок проведения ремонта	Кем выполнялась работа, ФИО, подпись уполномоченного работника СЦ
Перечень проведенных работ: _____	

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____	« » г.
ФИО, подпись владельца, дата	Дата продажи

КУПОН №2

Срок проведения ремонта	Кем выполнялась работа, ФИО, подпись уполномоченного работника СЦ
Перечень проведенных работ: _____	

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____	« » г.
ФИО, подпись владельца, дата	Дата продажи