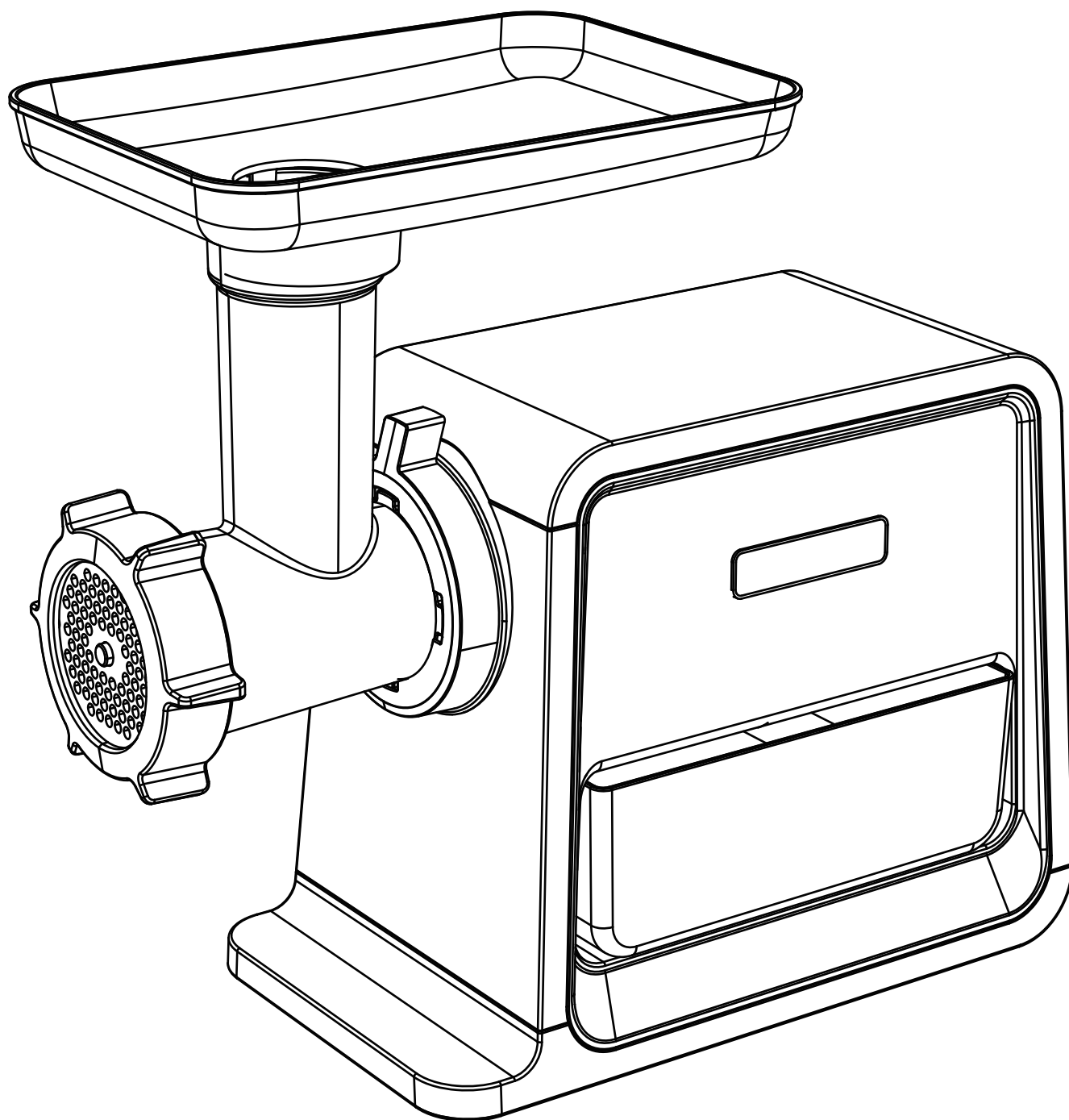


ENVITEC

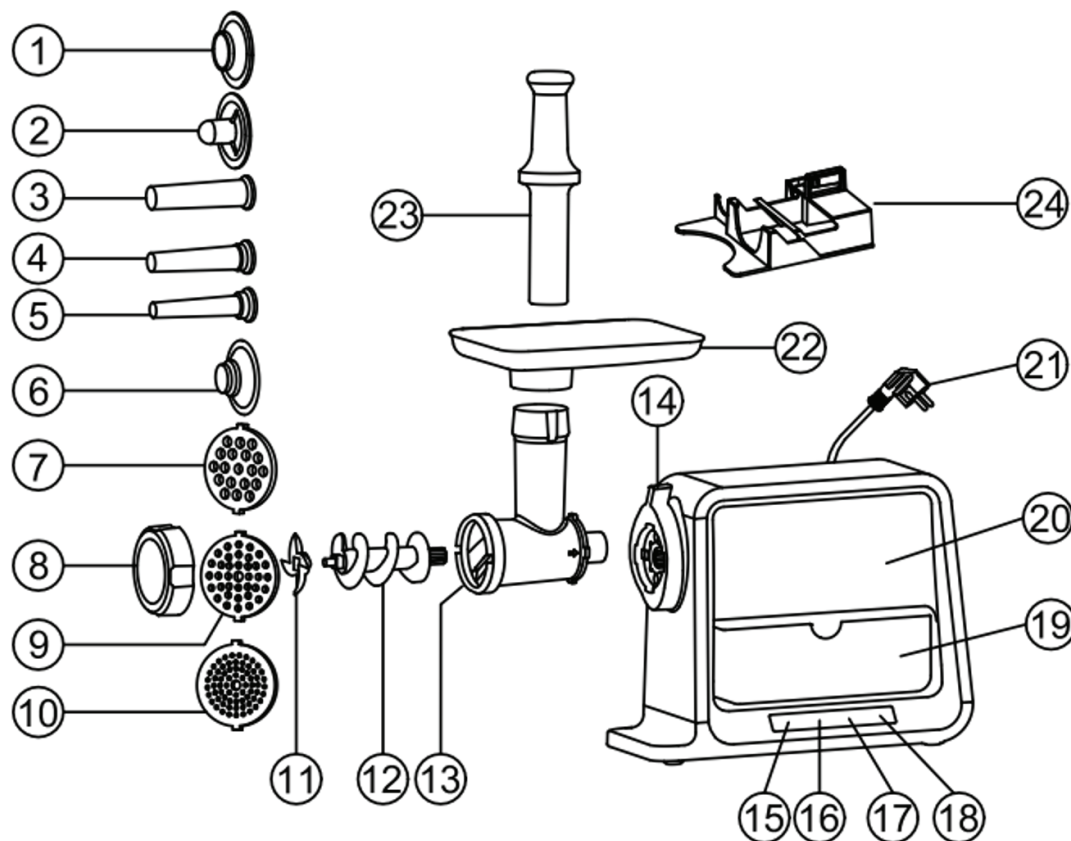
Мясорубка

M-Grinder Pro S14

Инструкция



Название основных комплектующих



1. Усеченный конус насадки для кеббе	9. Решетка с отверстиями Ø 5	17. Кнопка высокой скорости
2. Круг с выступом насадки для кеббе	10. Решетка с отверстиями Ø 3	18. Кнопка обратного вращения
3. Большая насадка для колбас	11. Нож «Крест»	19. Контейнер для хранения
4. Средняя насадка для колбас	12. Шнек	20. Корпус
5. Малая насадка для колбас	13. Рабочий блок	21. Шнур питания
6. Переходник для насадки для колбас	14. Место крепления рабочего блока	22. Приемный лоток
7. Решетка с отверстиями Ø 7	15. Кнопка питания	23. Толкатель
8. Гайка	16. Кнопка низкой скорости	24. Держатель для аксессуаров

Важно!

Выше указаны все возможные комплектующие. Комплектация может отличаться в зависимости от версии продукта.

Дополнительная информация

Страна происхождения: Китай

Производитель: Shenzhen Jingming Household Appliances Co., Ltd. /

Шэньчжэнь Джингминг Хаусхолд Эплаенсис Ко., Лтд.

Адрес: Room 717, Times Building, No. 57 Longguan East Road, Qinghua Community, Longhua Street, Longhua District, Shenzhen City. / Помещение 717, Таймс Билдинг, №57 Лунгуан Ист Роуд, Чинхуа Коммьюнити, улица Лунхуа, район Лунхуа, город Шэньчжэнь.

Импортер: ООО «Гуанси», 125212, Москва, Ленинградское Шоссе 43А.

Меры предосторожности при эксплуатации

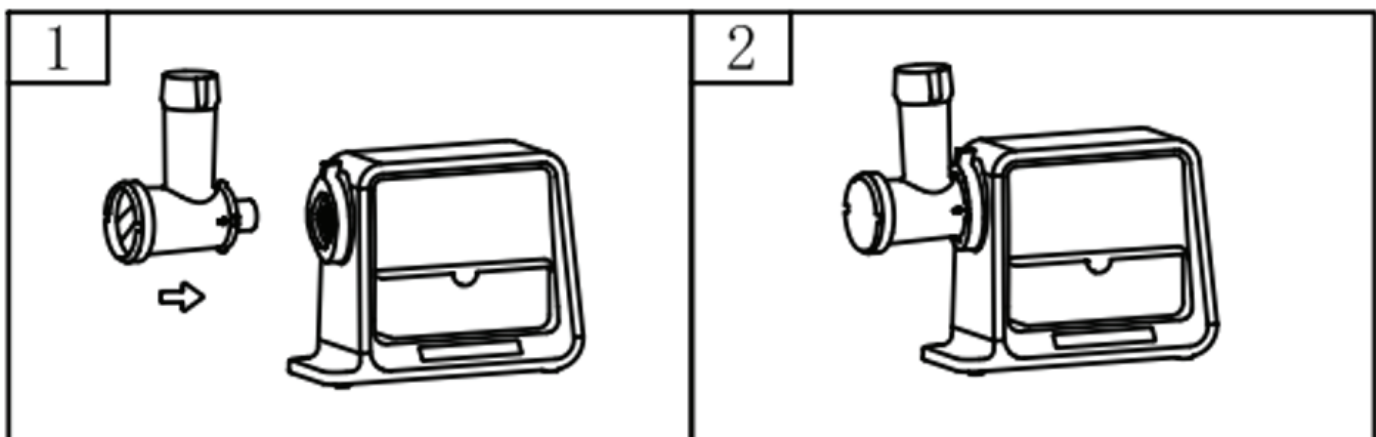
1. Перед использованием обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством, чтобы избежать неправильной эксплуатации и травмирования из-за того, что Вы не знакомы с работой мясорубки.
2. Мясорубка предназначена для использования взрослыми и дееспособными лицами. Во избежание травмирования не позволяйте детям, пожилым и недееспособным лицам пользоваться ей.
3. Во избежание травмирования не прикасайтесь к движущимся частям мясорубки во время ее работы.
4. Когда мясорубка не используется, храните ее в недоступном для детей месте, чтобы они не могли случайно уронить ее и травмироваться.
5. Когда мясорубка не используется, не оставляйте ее на длительное время во влажной среде, иначе электронные компоненты отсыреют и состарятся из-за влажности, что приведет к повреждению мясорубки.
6. После использования, если далее Вы планируете долгое время не использовать мясорубку, промойте и высушите все съемные детали, затем установите их обратно на мясорубку для дальнейшего использования и продления срока их службы.
7. Перед эксплуатацией и разборкой внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.
8. Во время очистки и сушки острого ножа-креста кладите его в места, недоступные для детей, где они не смогут дотронуться до него и пораниться.
9. Мясорубка предназначена для бытового или аналогичного использования. Запрещается ее использовать в промышленном производстве.
10. Запрещается перемалывать кости и говядину с сухожилиями (сухожилия необходимо предварительно удалить), так как это может повлиять на эффективность работы мясорубки.
11. Поскольку мясорубка довольно тяжелая, при перемещении крепко берите ее двумя руками, чтобы не уронить ее и не травмироваться.
12. Непрерывная работа мясорубки не превышает 15 минут, по истечению которых она автоматически останавливается из-за перегрева внутренних частей. Вытащите шнур питания и оставьте ее остывать на 30 минут, по истечению которых снова подключите мясорубку к электросети и запустите.
13. На мясорубке имеется четыре кнопки: питание, низкая скорость, высокая скорость и обратное вращение.
14. Перед первым использованием промойте начисто детали, контактирующие с мясом во время перемалывания.

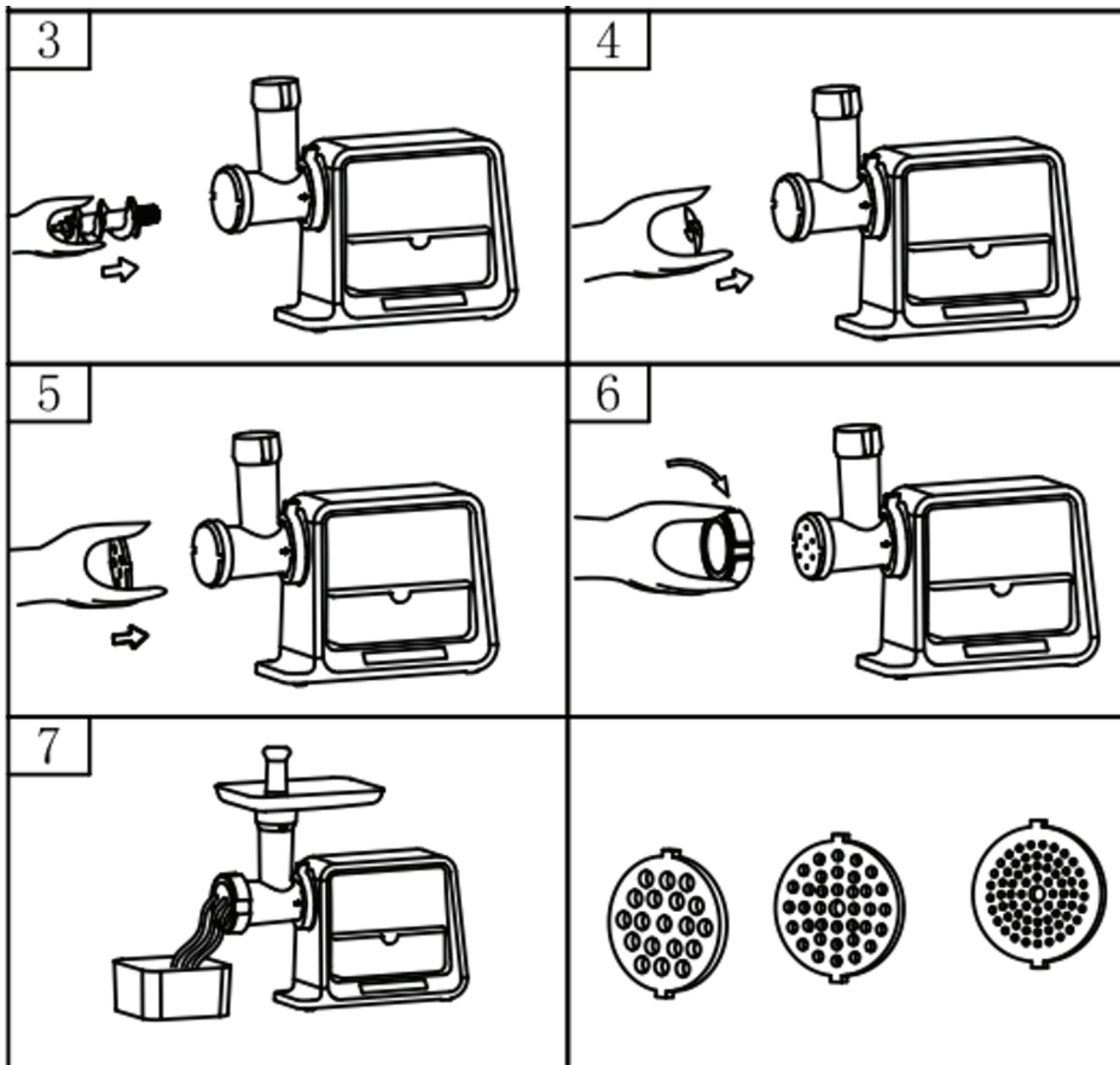
Инструкция по эксплуатации

1. Вставьте шнур питания в розетку, и кнопка питания  загорится красным. Нажмите на кнопку питания, и все кнопки загорятся белым, это значит, что мясорубка находится в режиме ожидания.
2. В режиме ожидания нажмите на кнопку низкой скорости , она загорится красным, и мясорубка перейдет в режим работы на низкой скорости.
3. В режиме ожидания нажмите на кнопку высокой скорости , она загорится красным, и мясорубка перейдет в режим работы на высокой скорости.
4. Во время работы мясорубки можно переключаться между высокой и низкой скоростью, при этом кнопка соответствующей скорости будет гореть красным.
5. Чтобы остановить мясорубку, во время работы нажмите соответствующую кнопку .
6. Мясорубка не реагирует на нажатие кнопки обратного вращения  во время работы. Чтобы мясорубка начала вращаться в обратном направлении, остановите ее и зажмите кнопку обратного вращения. Мясорубка прекращает вращаться в обратном направлении при отпускании кнопки обратного вращения.

Инструкции по сборке

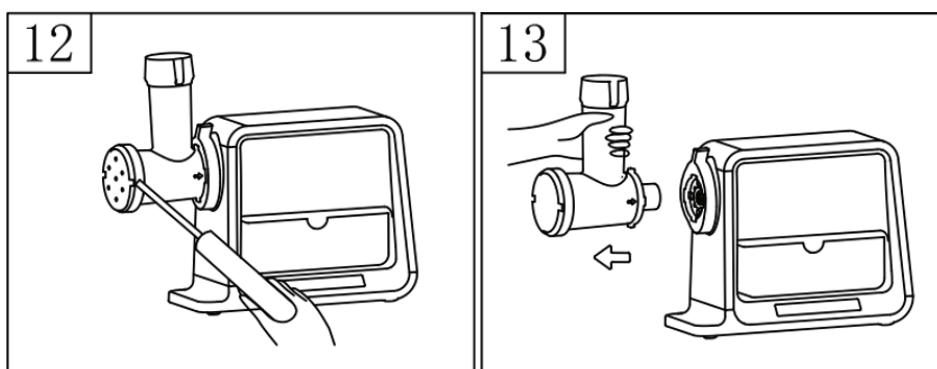
1. Рукой вставьте головку рабочего блока в выходное отверстие на корпусе до упора. Затем рукой поверните место крепления рабочего блока по часовой стрелке, чтобы зафиксировать рабочий блок на корпусе (как показано на рисунках 1 и 2).
2. По очереди вставьте в рабочий блок шнек, нож-крест и решетку. Далее рукой закрутите гайку на рабочий блок по часовой стрелке (как показано на рисунках 3, 4, 5 и 6).
3. Для перемалывания мяса выберите решетку с нужным диаметром отверстий. Поместите контейнер для хранения в месте выхода фарша из мясорубки, чтобы собрать перекрученный фарш. Во время перемалывания мяса используйте толкатель, чтобы процесс перемалывания фарша был наиболее эффективным (как показано на рисунке 7).





Разборка

Открутите рукой гайку с мясорубки против часовой стрелки. Ложкой или подобным предметом вытащите решетку из рабочего блока.



Приготовление

Котлеты

Мясо: 100 г

Масло: 1 столовая ложка

Репчатый лук (мелко нарезанный): 1 столовая ложка

Специи: По вкусу

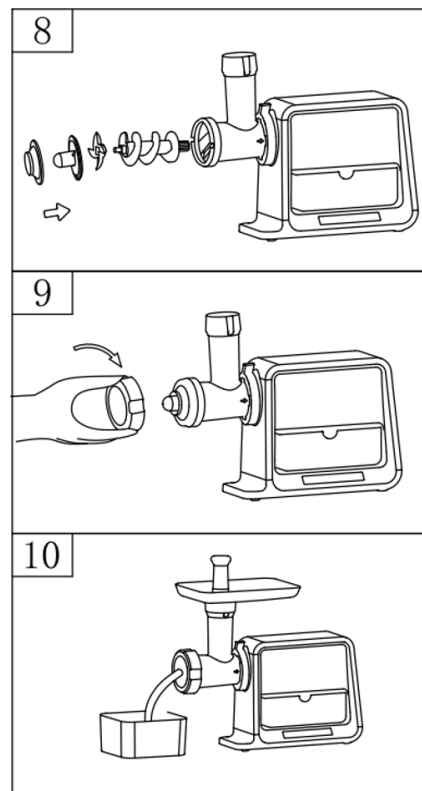
Соль: По вкусу

Мука: 1 столовая ложка

(как показано на рисунках 8, 9 и 10)

Либо добавьте ингредиенты по своему вкусу!

Смешайте ингредиенты до однородности и пропустите их через мясорубку. Из полученного фарша можно сразу готовить котлеты.



Набивка колбасы

Постное мясо: 450 г

Специи: По вкусу

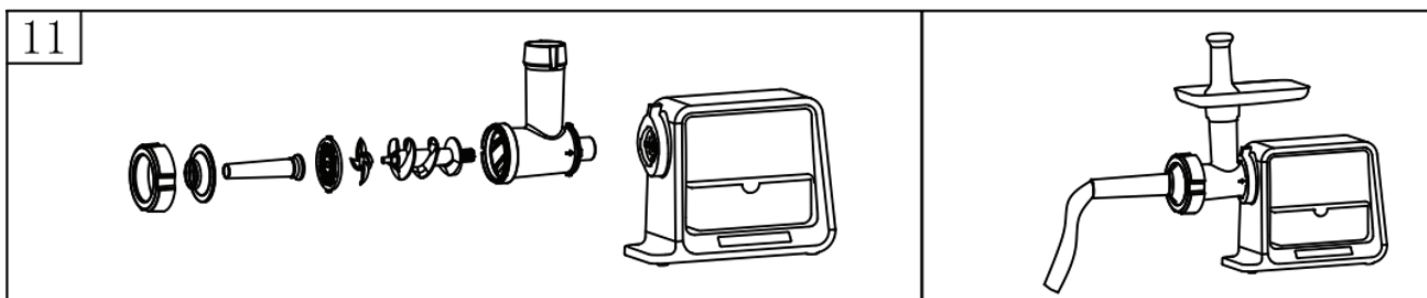
Молотый перец: По вкусу

Вино для приготовления блюд: По вкусу

Соевый соус: По вкусу

Либо добавьте ингредиенты по своему вкусу в нужном количестве!

Установите аксессуары на мясорубку, как показано на рисунке 11. Затем наденьте колбасную оболочку на насадку для колбас, включите мясорубку и наполните колбасу.



Что нужно знать перед перемалыванием мяса

Для достижения наилучшего эффекта перемалывания нарежьте мясо кусками 20*20*60 мм и удалите с них прожилки и кожицу.

Очистка

После использования промойте начисто и высушите рабочий блок и аксессуары. Во время очистки будьте осторожны, чтобы не порезаться об острые лезвия. Храните их в недоступном для детей месте.

Технические характеристики

Номинальная потребляемая мощность: 500 Вт

Максимальная потребляемая мощность: 2000 Вт

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50-60 Гц

Производительность: ~2,7 кг/мин

Гарантия

Гарантийный срок эксплуатации устройства - 12 месяцев со дня продажи. В течение гарантийного срока производится безвозмездный ремонт при соблюдении потребителем правил эксплуатации. Без предъявления гарантийного талона, при механических повреждениях и неисправностях, возникших из-за неправильной эксплуатации оборудования гарантийный ремонт не осуществляется.

Модель	Артикул	Дата изготовления	Дата продажи товара	Место продажи товара	Подпись продавца. Штамп

Претензии по качеству направлять: Общество с ограниченной ответственностью "ГУАНСИ". Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: Российская Федерация, Москва, 125212, Ленинградское Шоссе 43А, основной государственный регистрационный номер: 1237700240392, номер телефона поддержки : +79871596860, адрес электронной почты: reclamation@envitec.team