




aceline

Руководство пользователя



**Мясорубка
Aceline MG-01**

Содержание

Назначение устройства	5
Меры предосторожности	5
Схема устройства	6
Инструкция по сборке.....	7
Инструкция по эксплуатации	8
Реверс	8
Очистка и уход.....	11
Технические характеристики	11
Комплектация	11
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации	12
Дополнительная информация	13

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «Aceline». Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

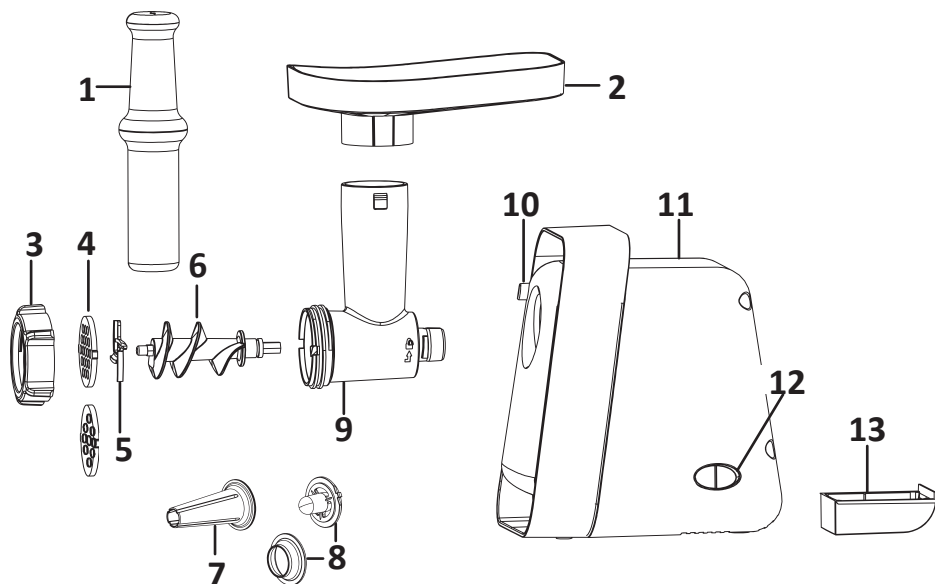
Назначение устройства

Мясорубка — электромеханическое приспособление для изготовления мясного фарша и измельчения других видов продуктов.

Меры предосторожности

- Перед началом эксплуатации полностью прочтите данное Руководство.
- Во избежание поражения электрическим током не подвергайте моторный блок воздействию воды и других жидкостей.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует техническим характеристикам.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Не используйте устройство в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей. Следите, чтобы кабель или штепсельная вилка не касались горячих поверхностей.
- Не используйте устройство при обнаружении видимых повреждений и незамедлительно обратитесь в авторизованный сервисный центр при их выявлении.
- Всегда отключайте устройство от сети, если оно не используется, перед очисткой, сборкой и разборкой деталей.
- Не проталкивайте ингредиенты в загрузочную часть мясорубки пальцами или другими предметами. Используйте только толкатель.
- Соблюдайте осторожность при обращении с режущим блоком, особенно при его извлечении и во время очистки. Режущие края очень острые!
- Используйте только комплектующие, поставляемые вместе с устройством. Использование любых других комплектующих, не рекомендованных производителем, может представлять угрозу для жизни и здоровья, а также лишить Вас права на бесплатное гарантийное обслуживание.
- Следите за тем, чтобы кабель питания не висел на краю поверхности (например, стола).
- Не вставляйте пальцы в металлический барабан при включенном приборе.
- Устройство недопустимо использовать для смешивания твердых и сухих веществ, в противном случае лезвие может затупиться.
- Не соскребайте продукты с диска во время работы устройства голыми руками, так как это может привести к травме.
- Не используйте устройство вне помещений.

Схема устройства

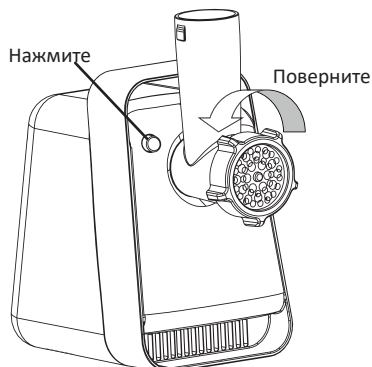


1. Толкатель.
2. Загрузочный лоток.
3. Фиксирующее кольцо.
4. Диски для фарша.
5. Режущий блок.
6. Шнec.
7. Насадка для колбас.
8. Насадка для кеббе.
9. Загрузочная часть мясорубки.
10. Кнопка блокировки.
11. Основной блок.
12. Переключатель «Вкл./выкл./реверс».
13. Крышка отсека для хранения насадок.

Инструкция по сборке

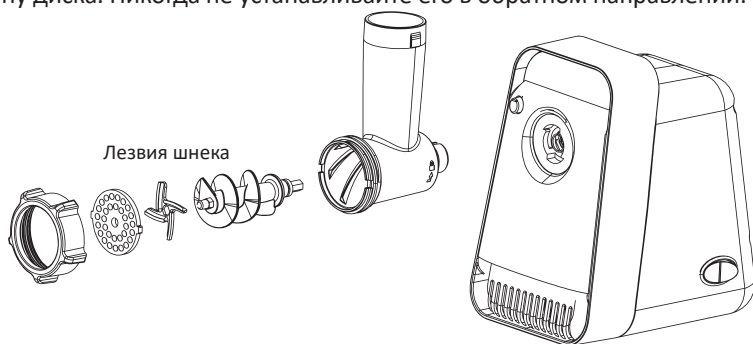
Перед сборкой убедитесь, что устройство отключено от сети.

1. Зажмите кнопку блокировки, вставьте загрузочную часть мясорубки в отверстие на основном блоке и поверните против часовой стрелки до упора. Отпустите кнопку блокировки.



2. Соберите шнек, режущий блок, диск и фиксирующее кольцо, как показано на рисунке ниже.

ПРИМЕЧАНИЕ: при сборке убедитесь, что лезвия режущего блока направлены в сторону диска. Никогда не устанавливайте его в обратном направлении.



3. Установите лоток на загрузочную часть мясорубки.

Инструкция по эксплуатации

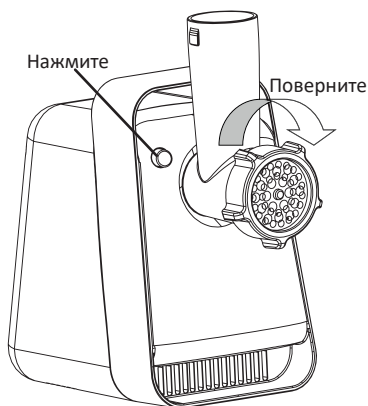
Перед первым использованием промойте все съемные детали устройства: толкатель, лоток, загрузочную часть, шнек, режущий блок, диск для фарша, фиксирующее кольцо и т.д.

ПРИМЕЧАНИЕ: будьте осторожны, т.к. лезвия режущего блока острые.

1. Убедитесь, что переключатель питания установлен в положение «О», подключите устройство к сети.
2. Установите переключатель в положение «ON». Поместите мясо в лоток, затем протолкните его с помощью толкателя.

ПРИМЕЧАНИЕ: удалите кости, сухожилия, твердые хрящи, разрежьте мясо на небольшие кубики (20x20x60 мм), чтобы они свободно проходили в загрузочную часть мясорубки.

3. Максимальное время непрерывной работы - не более 7 минут, затем устройству необходимо остыть в течение 10 минут.
4. Поместите чистый контейнер нужного размера под фиксирующее кольцо для полученного фарша.
5. По окончании работы с устройством отключите его от сети. Снимите загрузочную часть: нажмите кнопку блокировки, поверните загрузочную часть мясорубки по часовой стрелке и извлеките ее.



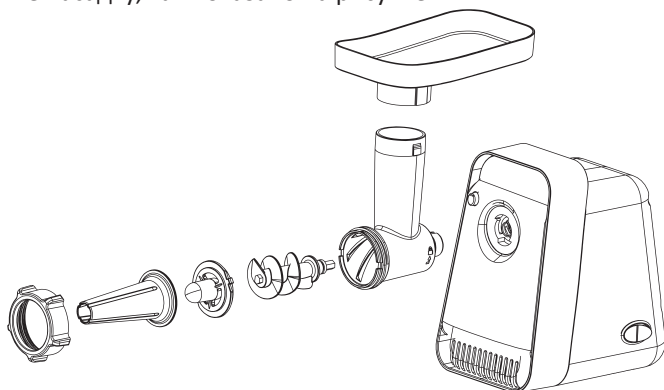
Реверс

1. Если во время работы мясо застряло, переведите переключатель в положение «О», подождите минимум 1 минуту, пока шнек полностью не остановится.
2. Переведите переключатель в положение «R», шнек начнет вращаться в обратную сторону и очистится от застрявших продуктов. Если данная функция не поможет, переведите переключатель в положение «О», отключите прибор от сети, разберите рабочий блок и прочистите его вручную.

ВНИМАНИЕ: максимальное время работы устройства в положении «R» не должно превышать 5 сек.

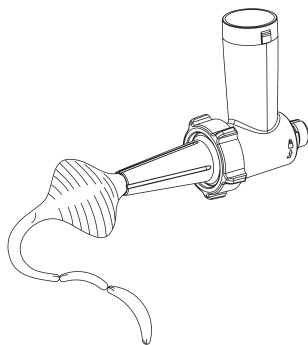
Приготовление колбас

1. Нажмите кнопку блокировки, вставьте загрузочную часть в основной блок и поверните против часовой стрелки до упора. Отпустите кнопку блокировки.
2. Соберите насадку, как показано на рисунке:



ПРИМЕЧАНИЕ: для приготовления колбас не устанавливайте режущий блок и диски.

3. Наденьте чистую оболочку для колбас поверх насадки для колбас, как показано на рисунке, затем поместите заранее приготовленный фарш на загрузочный лоток.

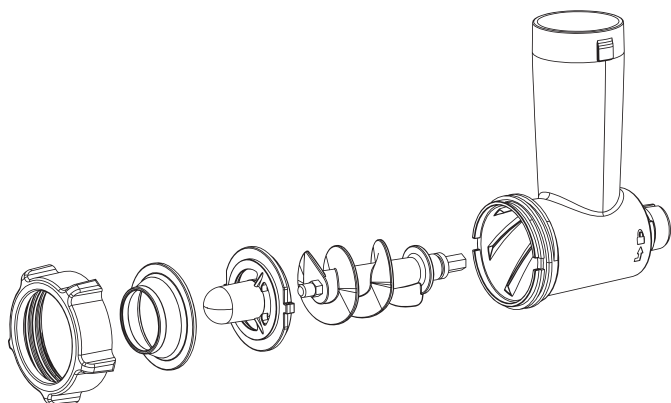


4. Переведите переключатель в положение «ON». Сжимайте и перекручивайте оболочку, соблюдая выбранный интервал.
5. Максимальное время работы не должно превышать 7 минут, и между двумя последовательными циклами должен поддерживаться интервал не менее 10 минут.

Приготовление кеббе

Кеббе — это традиционное мясное блюдо восточной кухни. Кеббе называют мясными пирожками, колбасами или котлетами с начинкой. Для приготовления Кеббе необходимо предварительно приготовить фарш мелкого помола, смешав его с луком, мукой (крупой) и другими ингредиентами для котлет.

1. Нажмите кнопку блокировки, вставьте загрузочную часть в основной блок и поверните против часовой стрелки до упора. Отпустите кнопку блокировки.
2. Соберите насадку, как показано на рисунке:



ПРИМЕЧАНИЕ: для приготовления кеббе не устанавливайте режущий блок и диски.

3. Используйте заранее приготовленный фарш для формирования мясных полых трубочек. Поместите фарш в лоток, продвигайте его с помощью толкателя.
4. Переведите переключатель в положение «ON». Наполните трубочки нужной длины начинкой и сформируйте котлеты.

Очистка и уход

1. Перед очисткой отсоедините устройство от сети.
 2. Разберите все съемные детали устройства и промойте их под водой.
 3. Не мойте основной блок под проточной водой и не погружайте его в жидкости.
- ВНИМАНИЕ:** обращайтесь с лезвиями очень осторожно, т.к. они очень острые.
4. Вытрите корпус устройства мягкой влажной тканью и тщательно высушите.
 5. Устройство не предназначено для мытья в посудомоечной машине.

Технические характеристики

- Модель: MG-01.
- Максимальная мощность: 1200 Вт.
- Номинальная мощность: 300 Вт.
- Напряжение сети: 220-240 В, 50 Гц.
- Производительность: 1,5 кг/мин.
- Количество скоростей: 1.
- Материал корпуса: пластик.
- Функция реверса.
- Хранение насадок в корпусе мясорубки.
- Область применения: бытовое.

Комплектация

- Мясорубка.
- Перфорированный диск (2 шт).
- Нож.
- Пластиковый загрузочный лоток.
- Насадка для колбас.
- Насадка для кеббе.
- Руководство пользователя.
- Толкатель.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов и рационально использовать материальные ресурсы. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

Дополнительная информация

Изготовитель: Гуандун Синьбао Электрикал Эпплайнсис Холдингс Ко., Лтд.
Южное шоссе Чжэнхэ, Лэлю, р-н Шуньдэ, г. Фошань, пров. Гуандун, Китай.

Импортер / уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока,
дом 155, корпус 3, офис 5.

Сделано в Китае.

Товар соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;
- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Товар соответствует требованиям технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Внешний вид изделия, его характеристики и комплектация могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.

Товар изготовлен (мм.гггг): _____

The logo for the Eurasian Conformity (Eurasian Conformity) standard, consisting of the letters 'EAC' in a bold, stylized, sans-serif font.

V.4

Гарантийный талон

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 12 месяцев.

Срок эксплуатации: 24 месяца.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>



