

Breville

МЯСОРУБКА M360

Руководство по эксплуатации

BREVILLE

МЯСОРУБКА

М360

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В
Частота: 50/60 Гц
Мощность: 3000 Вт
Вес: 8,2 кг
Габариты (В×Ш×Г):
335×160×330 мм
Длина шнура: 1,3 м
Сделано в Китае

ВНИМАНИЕ!

Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Основание с двигателем: 1 шт.
Режущий блок: 1 шт.
Шнек: 1 шт.
Нож: 1 шт.
Решетка крупного помола: 1 шт.
Решетка среднего помола: 1 шт.
Решетка мелкого помола: 1 шт.
Фиксатор решетки для фарша: 1 шт.
Сепаратор: 1 шт.
Конусная насадка: 1 шт.
Формовочная насадка: 1 шт.
Насадка для колбас: 1 шт.
Толкатель: 1 шт.
Лоток: 1 шт.
Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Компания Breville уделяет большое внимание технике безопасности. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать их максимально безопасными для использования. Тем не менее убедительно просим Вас соблюдать общепринятые нормы безопасности при работе с электроприборами и выполнять предписанные меры предосторожности.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам. Сертификат № TC RU C-CN.ALI16.B.15530. Срок действия — с 14.09.2016 по 13.09.2018 включительно. Орган по сертификации продукции — ООО «Гарант Плюс».

Изменения данных сертификации происходят в срок не чаще 1 раза в 2 года и находят отражение в обновленном сертификате соответствия.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением (при отсутствии заземления, выполненного в соответствии с местными правилами, изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) снимает с себя ответственность по возмещению ущерба).
- Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно прочитайте и сохраните это руководство, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем.
- Перед первым использованием промойте все съемные детали мясорубки.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Поддерживайте в чистоте корпус мясорубки.
- При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе **Чистка**.
- Устанавливайте мясорубку только на сухую ровную поверхность.
- Всегда отключайте мясорубку от электросети по окончании использования, перед сборкой, разборкой, а также перед чистой прибором.
- Перед включением в сеть убедитесь, что аппарат собран согласно указаниям, см. раздел **Сборка**.
- Запрещается погружать корпус мясорубки с двигателем или сетевой шнур в воду или мыть под краном. Следите за тем, чтобы влага не попадала внутрь отсека двигателя.
- Во время работы мясорубки запрещается проталкивать продукты пальцами или посторонними предметами — используйте толкатель, который идет в комплекте.
- Не касайтесь движущихся частей мясорубки во время ее работы.
- Не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек, нож от остатков продуктов.
- Не используйте для переработки в мясорубке замороженные продукты.
- Запрещается измельчать кости, орехи и другие твердые продукты.
- Мясо предварительно нужно отделить от костей, хрящей, сухожилий и жил.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
- Не мойте загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.

BREVILLE

МЯСОРУБКА

M360

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур мясорубки, беритесь только за сетевую вилку.
- Храните прибор в чистом, сухом и прохладном месте, недоступном для детей.
- Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать.
- Этот прибор предназначен для домашнего использования.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе и его серийном номере. Он необходим для точной идентификации прибора в случае возникновения неисправности.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном положении.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.
- Решетки для фарша, нож, фиксаторы, сепаратор, дополнительные насадки и шнек имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от частоты и аккуратности использования.
- Не допускайте попадания в мясорубку предметов одежды, волос, пальцев и т.п. Это может быть опасно для здоровья.
- Не используйте прибор, если сетевой шнур, вилка или другие детали повреждены.
- Никогда не нажимайте кнопку реверса, пока прибор полностью не остановился.

Меры по устранению неисправностей

- При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование и передать в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров.

ОПИСАНИЕ

- 1 Основание с двигателем
- 2 Кнопка реверса
- 3 Кнопка включения/выключения
- 4 Индикатор работы
- 5 Кнопка разблокировки
- 6 Кнопка предохранителя двигателя
- 7 Режущий блок
- 8 Шнек
- 9 Нож
- 10 Решетка крупного помола 8 мм
- 11 Решетка среднего помола 4,8 мм
- 12 Решетка мелкого помола 3 мм
- 13 Фиксатор решетки для фарша
- 14 Сепаратор
- 15 Конусная насадка
- 16 Формовочная насадка
- 17 Насадка для колбас
- 18 Толкатель
- 19 Лоток

Решетка 3 мм рекомендуется для приготовления паштетов и начинок для различных рыбных и мясных закусок.

Решетка 4,8 мм рекомендуется для измельчения говядины, баранины и мяса птицы, а также овощей, твердых и полутвердых сортов сыра и очищенных орехов.

Решетка 8 мм рекомендуется для фаршировки домашних колбас, приготовления свиного фарша, а также измельчения сухофруктов, твердых и полутвердых сортов сыра.



Информация о назначении изделия: устройство предназначено для измельчения мяса, рыбы, овощей при приготовлении фарша.

BREVILLE

МЯСОРУБКА

M360

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



СБОРКА

- Перед первым использованием удалите и безопасно утилизируйте все упаковочные материалы.
- Промойте все съемные части прибора. Ножи и решетки смажьте растительным маслом.
- Установите шнек в режущий блок пластиковым концом внутрь.
- Наденьте нож на шнек режущей кромкой наружу.
- Установите решетку для фарша нужного размера (в зависимости от желаемой консистенции фарша) на вал шнека.
- Убедитесь в том, что бороздка решетки для фарша совмещена с выступами в режущем блоке.
- Закрутите фиксатор по часовой стрелке до упора.
- Присоедините собранный режущий блок к основанию с двигателем, как показано на фото.
- Зафиксируйте его, повернув против часовой стрелки в вертикальное положение.
- Установите лоток на режущий блок.

Правила подключения к розетке

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур; беритесь только за вилку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

- Подготовьте продукт к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте ломтиками.

Не используйте замороженное мясо!

- Подключите мясорубку к электросети и нажмите кнопку включения/выключения.
- Положите подготовленный продукт на лоток.
- С помощью толкателя аккуратно проталкивайте мясо в режущий блок.
- Чтобы выключить мясорубку, нажмите кнопку включения/выключения.

РЕВЕРС

- Если вращение замедлилось или заблокировалось из-за твердых продуктов, нажмите и удерживайте некоторое время кнопку реверса, чтобы включить вращение шнека в противоположном направлении (реверс).
- Далее используйте мясорубку в обычном режиме.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ



НАСАДКА ДЛЯ КОЛБАСЫ

- Приготовьте мясной фарш.
- Убедитесь, что мясорубка не подключена к сети.
- Вставьте вал шнека в режущий блок пластиковым концом внутрь.
- Установите сепаратор в режущий блок. Убедитесь в том, что бороздки сепаратора совмещены с выступами в режущем блоке.
- Установите насадку для приготовления колбасы на режущий блок и закрутите фиксатор по часовой стрелке до упора.
- Присоедините собранный режущий блок к основанию с двигателем.
- Установите лоток на режущий блок.

- Поместите оболочку колбасы в теплую воду на 10 минут. Затем натяните мокрую оболочку на насадку для приготовления колбасы.
- Положите ингредиенты на лоток. С помощью толкателя аккуратно проталкивайте фарш в режущий блок.
- Контролируйте наполнение оболочки, придерживая ее рукой.

Если оболочка прилипает к насадке, смочите ее водой.

BREVILLE

МЯСОРУБКА

M360

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

НАСАДКА ДЛЯ КЕББЕ



- Приготовьте мясной фарш.
- Убедитесь, что мясорубка не подключена к сети.
- Вставьте вал шнека в режущий блок пластиковым концом вперед.
- Установите конусную насадку в режущий блок. Убедитесь в том, что бороздки сепаратора совмещены с выступами в режущем блоке.
- Установите формовочную насадку на режущий блок и закрутите фиксатор по часовой стрелке до упора.
- Присоедините собранный режущий блок к основанию с двигателем.
- Установите лоток на режущий блок.
- Положите готовую смесь для кебаба на лоток. С помощью толкателя аккуратно проталкивайте фарш в режущий блок.
- Порезьте продолговатый полый цилиндр на части желаемой длины и используйте по назначению.

ЧИСТКА

- Перед проведением очистки выключите прибор и отключите его от электросети.
- Тщательно промойте все съемные части мясорубки в горячей воде с моющим средством для посуды сразу после использования. Сполосните чистой холодной водой и высушите.

Мясо, застрявшее в режущем блоке, можно удалить из внутренней части прибора, пропустив кусок хлеба через режущий блок.

- Выньте толкатель и снимите поддон.
- Нажмите на кнопку разблокировки и поверните весь режущий блок по направлению стрелки.
- Открутите фиксатор и снимите все детали режущего блока.

Будьте осторожны в обращении с острыми ножами и насадками!

Промойте все детали, соприкасающиеся с мясом, в горячей мыльной воде.

Проводите очистку сразу после использования.

- Промойте детали в чистой горячей воде и сразу высушите.

Не мойте загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.

Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать сразу после промыва.

После чистки смажьте нож и решетки растительным маслом.

- Наружную часть корпуса мясорубки протрите влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой.

BREVILLE

МЯСОРУБКА

M360

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

СИСТЕМА АВТОЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

Эта система автоматически отключает питание прибора в случае перегрузки.

Если Ваш прибор внезапно прекращает работать:

- Отключите прибор от сети.
- Дайте прибору остыть в течение 60 минут.
- Подключите прибор к сети.
- Нажмите на кнопку включения/выключения и выключите прибор.
- Нажмите на кнопку предохранителя двигателя в нижней части прибора для его включения.



- Снова включите прибор.

ХРАНЕНИЕ

Внутри толкателя для мяса можно хранить набор насадок для колбас и кеббе.

Устройство рекомендовано хранить в собранном виде в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30 °C и относительной влажности не более 65%.



Breville

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Мы благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на продукции Breville

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен при наличии правильно и разборчиво указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер на изделии должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий и в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены, стерты или перезаписаны, гарантийный талон признается недействительным. В случае если дату продажи установить невозможно, в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Компания Breville несет гарантийные обязательства в течение 12 месяцев с даты продажи данного изделия

Изделие

МЯСОРУБКА

Модель

M360

Серийный номер

Дата приобретения

Информация о фирме-продавце
(наименование, юридический адрес)

Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например:
1 и 2-й знаки — неделя изготовления; 3 и 4-й знаки — год изготовления;
последние 5 цифр — серийный номер.

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.
С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя

МП

Подпись продавца

Наименование и местонахождение изготовителя (уполномоченного изготовителем лица), импортера, информация для связи с ними указаны на упаковке изделия.

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Изготовитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации, установки изделия, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение изделия.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

- на элементы и детали, имеющие естественный износ. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА ИЗДЕЛИЯ С ПОВРЕЖДЕНИЯМИ, ВЫЗВАННЫМИ:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации;
- попаданием посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных внутрь корпуса изделия;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
- механическими воздействиями;
- неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в конструкции изделия;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
- использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

Замена в изделии неисправных частей (деталей, узлов, сборочных единиц) в период гарантийного срока не ведет к установлению нового гарантийного срока на все изделие, либо на замененные части.

АДРЕС СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА

ООО «Сервис», Москва, Большая Садовая ул., 10.

Часы работы: с 9.00 до 21.00, без перерывов и выходных.

(495) 785-85-20

