

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МЯСОРУБКИ

Инструкция по эксплуатации

Дата производства указана в серийном номере прибора, например:

23 11 0018

год	месяц	порядковый
производства		номер модели

TM KRONAsteel

Изготовитель: «Чжуншань Ауболл Электрик Эплайэнсиз КО., ЛТД.» №1, улица Ванруй, город Наньтоу, город Чжуншань, провинция Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Сигма Трейд», 192102, г. Санкт-Петербург, вн.тер.г. муниципальный округ Волковское, ул. Софийская, дом 17, лит. А, помещ. 8-Н, комната 352

Инструкция по эксплуатации

Уважаемый потребитель!

Благодарим вас за приобретение продукции KRONasteel. Мы надеемся, что данный прибор оправдает ваши ожидания и станет прекрасным помощником на вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой вами модели. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

Данное изделие предназначено исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности, либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе организации, учреждения или предприятия. Использование изделия в целях, отличных от указанных выше, является нарушением правил эксплуатации.

Срок службы изделия составляет 3 (три) года. Срок службы изделия исчисляется с даты покупки или, при не возможности ее определения, с даты изготовления изделия, зашифрованной в серийном номере, находящемся на заводской этикетке изделия.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Обратите внимание, соответствует ли напряжение, указанное на изделии, напряжению в вашем регионе. Наша компания не может нести ответственность за какие-либо неисправности, которые могут возникнуть в случае любого спора, и эта неисправность не будет рассматриваться в рамках гарантии.
- Продукт предназначен только для домашнего использования. Его нельзя использовать в коммерческих или промышленных целях. В противном случае он будет считаться не гарантийным.
- Не используйте удлинительные кабели с недостаточным током, чтобы не повредить изделие.
- Не ставьте изделие на прямые источники тепла, такие как плиты или очень близко к ним.
- Храните продукт в недоступном для детей месте.
- При использовании изделия детьми, лицами с недостаточным опытом и знаниями, с физическими (слуховыми, зрительными) или умственными недостатками, они должны находиться под присмотром лица, ответственного за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с изделием.
- Переносите изделие, держа моторный блок обеими руками.
- Не используйте режущее лезвие и режущую пластину при использовании насадки для кеббе.
- Никогда не кладите продукты в блок мясорубки руками. Всегда используйте толкатель.
- Не измельчайте в твердые продукты, такие как орехи и кости.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МЯСОРУБКИ

Инструкция по эксплуатации

ВНИМАНИЕ!

Время работы вашей мясорубки не должно превышать 10 минут.

Между двумя периодами работы должно пройти 10 минут, чтобы двигатель изделия остыл.

Во время работы изделия ни в коем случае нельзя раскручивать зажим. Подождите не менее 1 минуты, чтобы убедиться, что двигатель полностью остановился. В противном случае изделие может издавать ненормальный шум, вибрацию или искрение. Они наносят ущерб устройству.

- Не используйте, если кабель или вилка изделия неисправны, если они были повреждены при падении или по любой другой причине. Не ремонтируйте его самостоятельно, обратитесь в ближайший авторизованный сервис. Обязательно используйте только оригинальные запасные части.
- Переводите устройство из положения «ВКЛ» в положение «Р» или из положения «Р» в положение «ВКЛ» не ранее чем через 30 секунд, после того, как предыдущее рабочее состояние прекратится, иначе это может привести к нештатным ситуациям, и вывести устройство из строя.
- Делайте двухминутный перерыв при переключении между режимом «ON» (обычный) и «Р» (реверс). Несоблюдение этого правила может привести к быстрой поломке мясорубки.

* После работы выключите мясорубку (положение «0»), а затем выньте вилку из розетки.

- Если вы не используете изделие, всегда отключайте его от сети перед очисткой и обслуживанием.
- После использования изделия, в измельчителе, могут остаться частицы пищи. Это нормальная ситуация. Соберите их и выбросьте.
- Не прилагайте больших усилий к изделию во время работы, чтобы оно не заклинило.
- Если ваше устройство перегрелось, подождите, пока оно остынет, чтобы снова запустить продукт.
- Убедитесь, что кабель продукта не свисает с края стола или прилавка и не соприкасается с другим устройством.
- Не прикасайтесь к движущимся частям изделия во время его работы. Не приближайте руки, волосы, одежду или любые инструменты.
- Прежде чем приближаться к движущимся частям во время использования, снимите руку с пусковой кнопки изделия, дождитесь полной остановки двигателя и выньте вилку из розетки.
- Никогда не прикрепляйте к изделию аксессуары других изделий.
- Избегайте действий, которые могут повредить кабель и вилку изделия. Не переносите его, держась за кабель, держитесь за вилку, чтобы отключить ее, никогда не тяните за кабель.

ВНИМАНИЕ!

ДЕТАЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МЯСО-РУБКИ НЕЛЬЗЯ МЫТЬ В ПОСУДОМО-ЕЧНОЙ МАШИНЕ!

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МЯСОРУБКИ

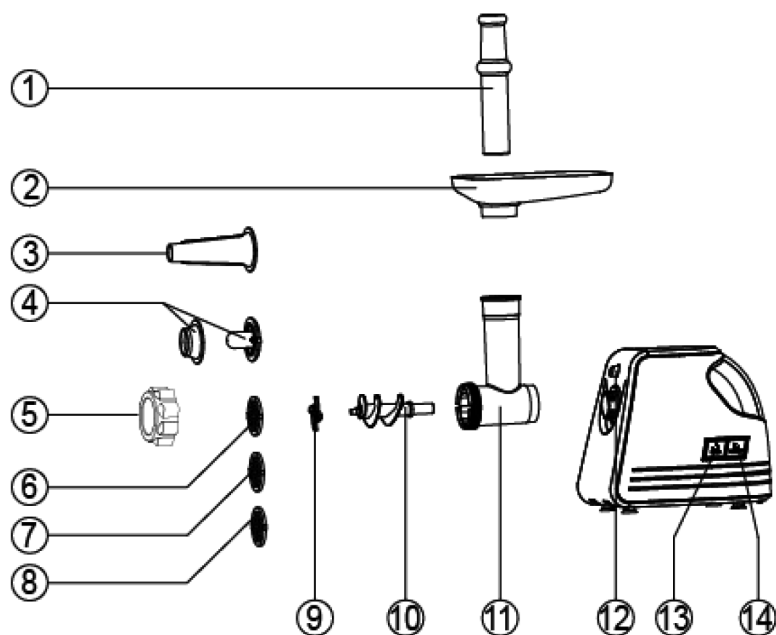
Инструкция по эксплуатации

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Модель: **KRMG02** (Wolf Black 1000 W)

Мощность: 500 Вт, при блокировке мотора 1000 Вт.

Напряжение: 220–240 В ~ 50-60 Гц



1. Толкатель

2. Лоток

3. Насадка для колбасы

4. Насадка для «кеббе»

5. Выключатель

6. Решетка мясорубки мелкая

7. Решетка мясорубки средняя

8. Решетка мясорубки большая

9. Нож

10. Шнек

11. Блок мясорубки

12. Кнопка фиксатора

13. Кнопка «РЕВЕРС»

14. Кнопка «СТАРТ/СТОП»

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

В первый раз

1. Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению сети в вашем доме.
2. Промойте другие части, кроме моторного блока в теплой мыльной воде.
3. Перед подключением кабеля электропитания убедитесь, что кнопка включения находится в положении «Выкл».

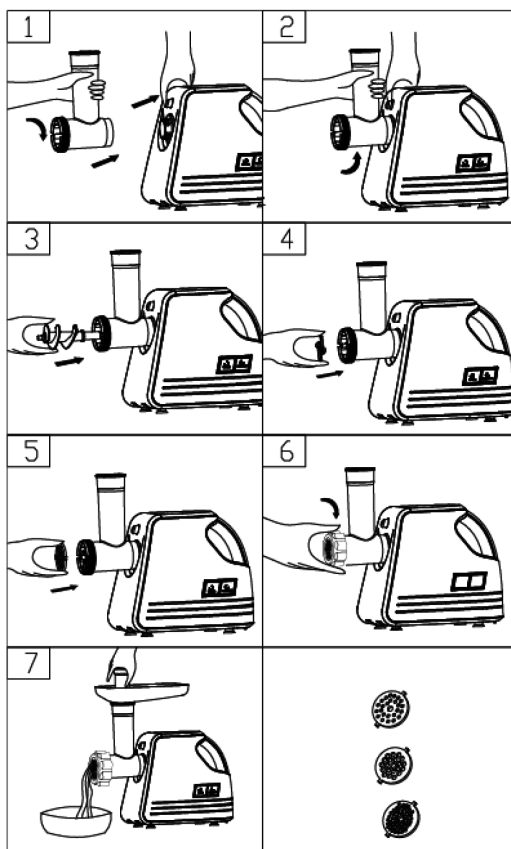
- Воздуховоды внизу и сбоку корпуса двигателя должны быть всегда свободными и не блокироваться никакими предметами.

МЯСНОЙ ФАРШ

- Нарезайте все продукты на куски (примерный размер: 20 x 20 x 60 мм, рекомендуется мясо без жилок, костей и жира) так, чтобы они легко помещались в отверстие блока мясорубки.

СБОРКА

- Нажмите кнопку крепления, удерживайте блок мясорубки и вставьте ее во входное отверстие (при вставке обратите внимание, что блок мясорубки должен быть наклонен в соответствии со стрелкой, указанной вверх, см. рис. 1), затем переместите блок мясорубки против часовой стрелки, чтобы блок оказался закреплен намертво. (рис.2)
- Вставьте шнек в блок мясорубки длинным концом вперед и слегка поверните, пока он не войдет в корпус двигателя (рис.3).
- Установите нож на шнек лезвием вперед, как показано на рисунке (рис. 4). Если оно установлено неправильно, мясо не будет измельчено.
- Далее установите на шнек необходимую решетку мясорубки, вставив выступы в паз (рис.5).
- Поддержите или нажмите на центр решетки одним пальцем, а другой рукой затяните гайку фиксатор (рис. 6). Не перетягивайте.
- Установите лоток на блок мясорубки и зафиксируйте ее на месте.
- Установите электромясорубку на твердое основание.



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МЯСОРУБКИ

Инструкция по эксплуатации

- Подключите устройство к электросети и нажмите кнопку «СТАРТ».
- Подавайте продукты в блок мясорубки используя для этого только толкатель (рис.7).
- После использования выключите прибор и отсоедините его от источника питания.

Функция реверса

- В случае застревания перерабатываемого продукта выключите прибор, нажмите «РЕВЕРС».
- Шнек будет вращаться в противоположном направлении, и блок мясорубки освободится.
- Если это не помогло, выключите устройство и очистите его в ручную.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

РЕЦЕПТ

Начинка

Баранина 100г
Оливковое масло – 1 столовая ложка
Лук (мелко нарезать) – 1 столовая ложка
Соль/Специи – по вашему вкусу
Мука – 1 столовая ложка

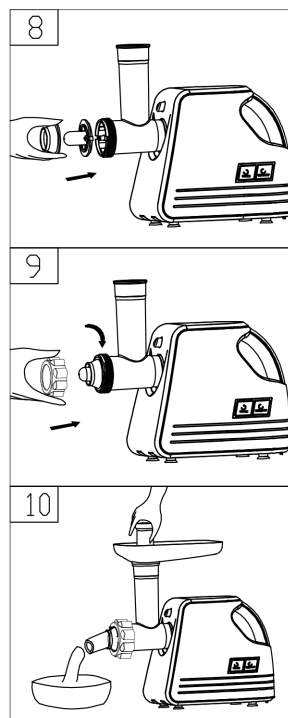
Баранину пропустить через мясорубку один или два раза.

Обжарьте лук до коричневого цвета и добавьте фарш из баранины, все специи, соль и муку.

Оболочка

Постное мясо – 450 г
Мука – 150–200 г
Мускатный орех (мелко порезать) – 1 шт.
Молотый красный перец/перец/специи – по вашему вкусу

Трижды измельчите мясо и смешайте все ингредиенты в миске. Больше мяса и меньше муки обеспечат оболочке лучшую консистенцию и вкус.

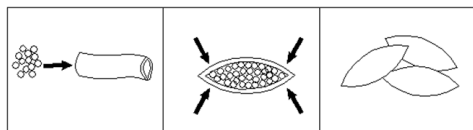


- Измельчите смесь три раза.
- Разберите мясорубку, выполнив шаги 5–3 в обратном порядке, чтобы снять решетку мясорубки и нож.
- Поместите насадки для кеббе А и В вместе на вал шнека, вставив выступы в пазы (рис. 8).
- Завинтите гайку фиксатор на место до упора. Не перетягивайте (рис. 9).
- Изготовьте трубочку-оболочку (рис. 10).

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МЯСОРУБКИ

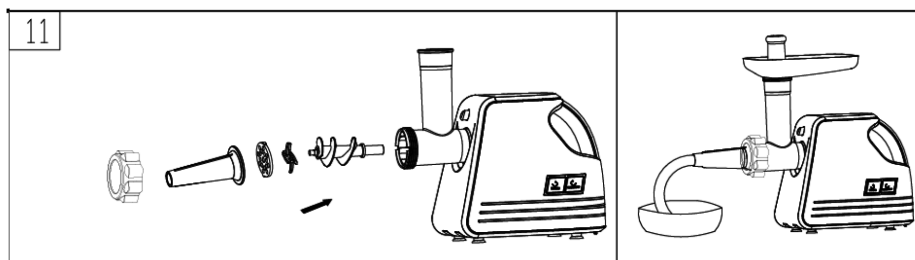
Инструкция по эксплуатации

- Сформируйте кеббе, как показано ниже, и обжарьте во фритюре.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

Прежде чем начать, соберите насадку для колбас, как показано ниже (рис. 11).

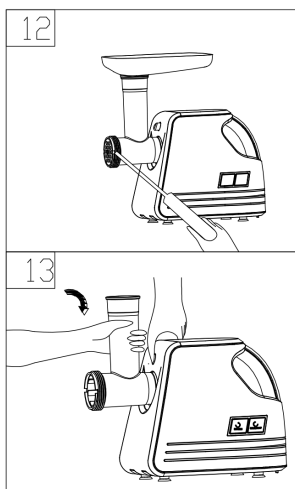


Инструкция по эксплуатации

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

РАЗБОРКА

- Убедитесь, что двигатель полностью остановился.
- Вытащите вилку из розетки.
- Разберите, выполнив действия, описанные на рисунках 1–6, в обратном порядке.
- Отбеливающий раствор, содержащий хлор, обесцветит алюминиевые поверхности.
- Не погружайте моторный блок в воду, а только протирайте его влажной тканью.
- Разбавители и бензин могут привести к растрескиванию или изменению цвета устройства.
- Протрите все режущие части тканью, смоченной растительным маслом.



- Чтобы легко снять решетку, поместите отвертку между решеткой и блоком мясорубки, как показано на рисунке, и поднимите ее (рис. 12).
- Нажмите на кнопку фиксатора, переместите блок мясорубки в направлении, показанном на рис. 13, затем снимите блок.

ОЧИСТКА

- Удалите мясо и т. п. Все детали нельзя мыть в посудомоечной машине, промойте каждую деталь в теплой мыльной воде.

Инструкция по эксплуатации

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Все материалы, используемые при изготовлении тостера, являются экологически приемлемыми и допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и используйте соответствующие способы раздельного способа сбора отходов.



Подержанные или пришедшие в негодность приборы не являются бесполезными отходами. Различные материалы, используемые в конструкции Вашего прибора, могут быть утилизированы. Для получения информации о возможностях утилизации обратитесь к своему продавцу или же в местный административный орган.

ХРАНЕНИЕ

Необходимо хранить в сухом месте, вдали от источников повышенных температур и воздействия солнечных лучей. При хранении необходимо избегать резкого перепада температур. Хранить без упаковки не допускается.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Категорически не допускается падение и любые механические воздействия на упаковку при транспортировке.

ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.

АВТОРИЗИРОВАННЫЕ СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

Информацию о действующих сервисных центрах Вы можете узнать
на сайте **www.krona.ru**

или по телефонам Центра технической поддержки:

8 495 797 85 46 (для звонков из Московского региона)

8 800 700 85 46 (для звонков из других регионов РФ)



www.krona.ru

Телефоны центра технической поддержки:

8 495 797 85 46

для Московского региона

8 800 700 85 46

для других регионов РФ