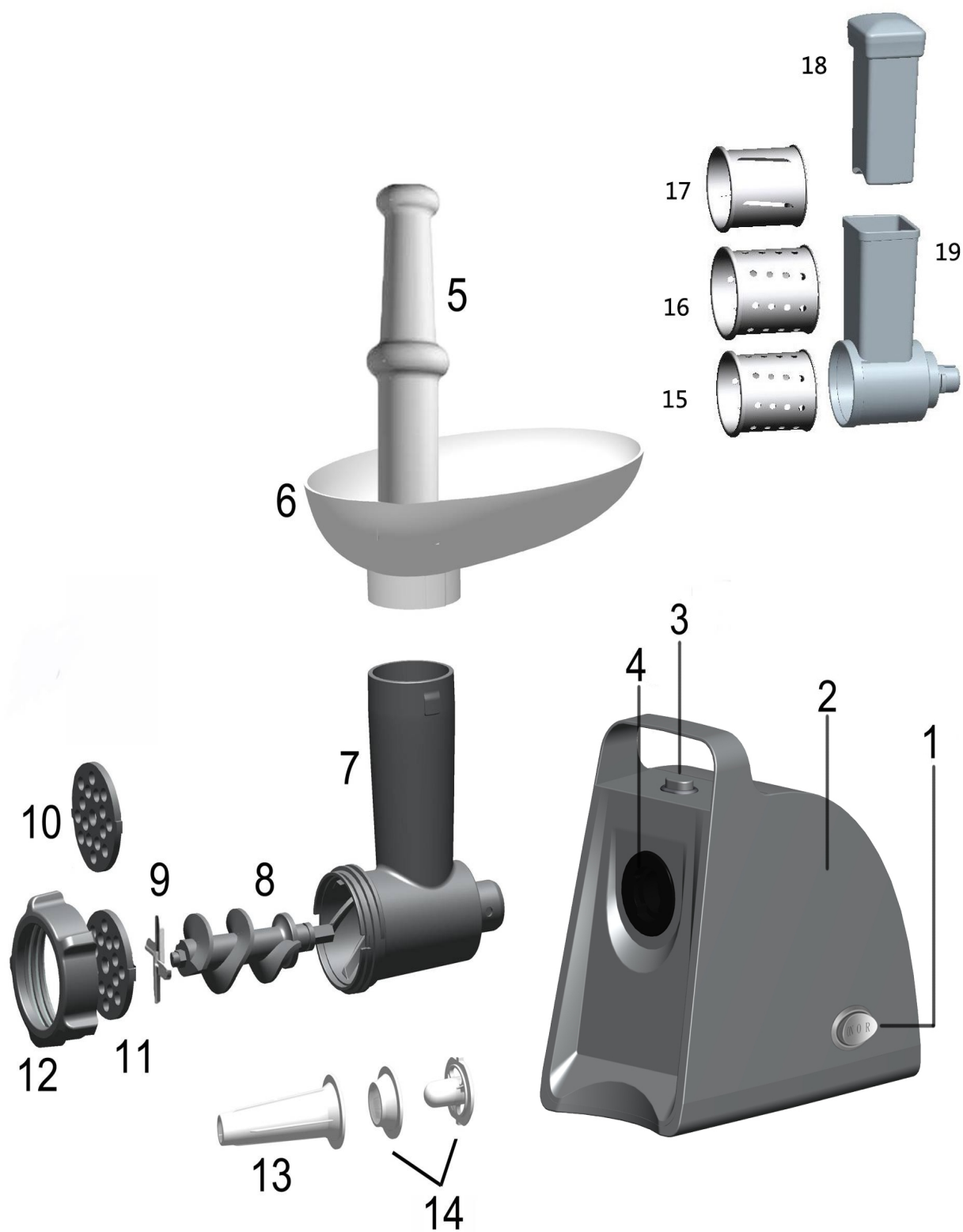


ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
М'ЯСОРУБКИ EISEN
EMG-180SSW | EMG-002JS



**Будь ласка, уважно прочитайте та зберігайте інструкцію на весь час
використання м'ясорубки**

ОПИС



1. Перемикач реверсу	10. Ріжучий диск (середній)
2. Корпус	11. Ріжучий диск (грубий)
3. Кнопка фіксації	12. Фіксуюче кільце
4. Вхідний отвір	13. Насадка для ковбаси
5. Штовхач продуктів	14. Насадка для кеббе
6. Лоток	15. Барабан для подрібнення (крупна)
7. Корпус шнека	16 Барабан для подрібнення (пюре)
8. Шнек	17. Барабан для шаткування
9. Ріжучий хрестоподібний ніж	18. Штовхач
	19. Корпус мультирізки

ВСТУП

Даний виріб обладнаний системою термозахисту. Система автоматично відключає подачу напруги живлення у разі перегріву електроприводу.

В випадку раптової зупинки пристрою:

1. Витягніть вилку з розетки.
2. Встановіть перемикач реверсу в нейтральне положення, щоб вимкнути пристрій.
3. Дайте виробу охолонути протягом 60 хвилин.
4. Вставте вилку у розетку.
5. Увімкніть виріб знову.
6. Цей виріб не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте прилад і шнур в недоступному для дітей місці.
7. Вироби можуть використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або без досвіду і знань, якщо вони отримали нагляд або інструкцію щодо використання приладу безпечним способом, і якщо вони усвідомлюють всю небезпеку, що може виникнути.
8. Діти не повинні гратися з приладом.
9. Вимикайте виріб і відключайте його від електромережі перед зміною аксесуарів або рухомих частин.

Зверніться до дилера авторизованого сервісного центру, якщо система термозахисту спрацьовує занадто часто. Якщо вставити вилку в розетку, індикатор має відразу засвітитися.

УВАГА! Щоб уникнути небезпечної ситуації, цей виріб ніколи не повинен підключатися до таймерного вимикача.

ВАЖЛИВО

1. Уважно прочитайте цю інструкцію та ознайомтеся з ілюстраціями перед використанням виробу.
2. Перед використанням затягніть фіксуюче кільце за допомогою гайкового ключа, переконайтеся, що кільце не можна від'єднатись при обертовому моменті 4 Нм.
3. Зберігайте ці інструкції для подальшого використання.
4. Перед тим, як підключити виріб, перевірте, чи вказана на приладі напруга відповідає напрузі місцевої мережі.
5. Ніколи не використовуйте аксесуари з інших виробів. Ваша гарантія стане недійсною, якщо такі аксесуари або деталі були використані.
6. Не використовуйте виріб, якщо шнур живлення, штепсель або інші частини пошкоджені.
7. Якщо шнур живлення цього виробу пошкоджений, його слід завжди замінювати виробником або авторизованим сервісним центром, щоб уникнути небезпечних ситуацій.
8. Перед першим використанням виробу ретельно очистіть деталі, які будуть контактувати з продуктами.
9. Відключіть пристрій відразу після використання.
10. Ніколи не використовуйте палець в якості проштовхувача, щоб інгредієнти входили в трубку подачі, коли пристрій працює. Для цього слід використовувати тільки комплектний штовхач.
11. Тримайте виріб у недоступному для дітей місці.
12. Ніколи не дозволяйте працювати з виробом без нагляду.
13. Перед від'єднанням та встановленням будь-якого аксесуара вимкніть виріб.
14. Почекайте, поки рухомі частини зупиняться, перед їх вийманням з пристрою.
15. Ніколи не занурюйте двигун у воду або будь-яку іншу рідину, а також не промивайте його під краном. Для очищення агрегату двигуна використовуйте тільки вологі тканини.
16. Не намагайтеся подрібнити кістки, горіхи або інші тверді речі.
17. Ніколи не вставляйте пальці в корпус шнека. Завжди використовуйте штовхач.
18. Подрібнювачі заповнюються безкістковою і без жирною яловичиною, що не містить сухожиль, яка була розрізана на шматочки приблизно 20 мм x 20 мм x 60 мм. Штовхачі натискаються з силою 5Н проти м'яса. Не використовуйте пристрій більше 5 хвилин поспіль. Залиште виріб охолонути протягом 10 хвилин перед повторним використанням.
19. Аксесуари повинні містити інструкції щодо їх безпечного використання.
- ⚠ 20. Цей знак попереджає про можливу травму від неправильного використання.
21. Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або відсутністю досвіду та знань, якщо вони не отримали нагляду або інструкції

- щодо використання приладу від особи, що є відповідальною за їх безпеку.
22. Діти повинні контролюватися, щоб вони не гралися з приладом.
 23. Якщо виріб заблоковано, натисніть кнопку реверсу (REV). Неподрібнене м'ясо та сухожилля, намотані на корпусі різачка, вивільниться, тому прилад може відновити свій звичайний робочий стан.
 24. Утилізація приладів та акумуляторів.
 25. Після впровадження Європейської Директиви 2002/96/ЄС в національній правовій системі застосовується наступне:
 26. Електричні та електронні пристрої не можна утилізувати разом з побутовими відходами. Споживачі зобов'язані за законом повертати електричні та електронні пристрої після закінчення терміну їх служби в публічні пункти збору, створені з цією метою або у пункті продажу. Подробиці до цього визначаються національним законодавством відповідної країни. Цей символ на виробі, інструкція з експлуатації або упаковка вказують на те, що виріб підпадає під дію цих правил. Переробляючи, повторно використовуючи матеріали або інші форми використання старих пристроїв, ви робите важливий внесок у захист нашого довкілля.
 27. Прилад не призначений для використання людьми з обмеженими фізичними та розумовими здібностями (включаючи дітей), а також людьми, які не мають відповідного досвіду або необхідних знань. Зазначені особи можуть використовувати даний прилад тільки під наглядом або після отримання інструкцій щодо його експлуатації від осіб, відповідальних за їхню безпеку. Стежте за тим, щоб вони не гралися з приладом.
 28. ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ.

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

◆ Складання.

Натисніть кнопку фіксації, тримайте корпус шнека та вставте його у вхідний отвір (при вставці, будь ласка, зверніть увагу, що корпус повинен бути нахиленим згідно зі стрілкою, вказаною зверху, див. (Рис.1), потім рухайте корпус проти годинникової стрілки, щоб його щільно закріпити. (Рис.2)

◆ Вставте шнек в корпус довгим кінцем і поверніть, щоб подати гвинт, доки він не буде встановлений в корпус двигуна (рис. 3).

◆ Помістіть хрестоподібний ніж на вал шнека, лезом зверненим назовні, як вказано на малюнку (рис. 4). Якщо він не встановлений належним чином, м'ясо не буде подрібнено.

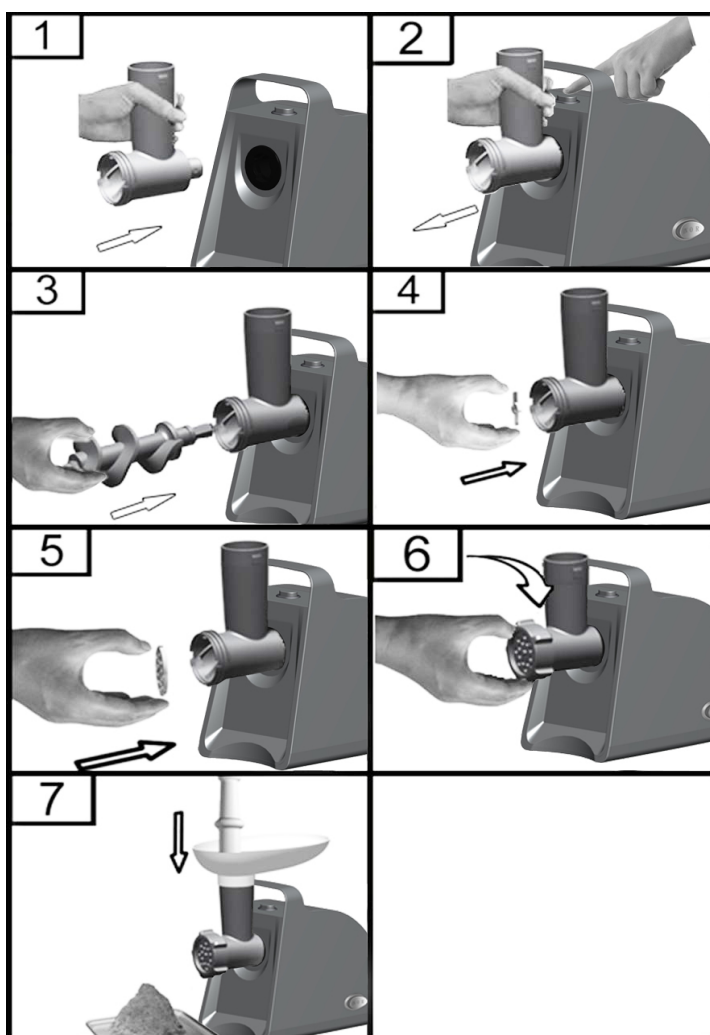
◆ Розташуйте потрібний ріжучий диск поруч з ріжучим лезом ножа, встановивши шляхом суміщення виступу з впадиною (мал.5)

◆ Підтримуючи і притискаючи центральну частину ріжучого диска одним пальцем, накрутіть фіксуюче кільце іншою рукою (рис.6). Не прикладайте надмірних зусиль при закручуванні.

◆ Помістіть лоток бункера на корпус шнека і зафіксуйте його положення.

◆ Розмістіть виріб на твердому плоскому місці.

◆ Доступ повітря внизу і збоку корпусу двигуна повинен бути вільним і не заблокованим.



М'ясорубка

1. Вставте черв'ячний вал (шнек) в корпус шнека пластиковим кінцем вперед. Встановіть хрестоподібний ніж на черв'ячний вал. (Ріжучі кромки повинні бути спереду) Помістіть ріжучий диск середнього або грубого подрібнення (залежно від бажаної консистенції) на черв'ячний вал. (Переконайтеся, що виїмка ріжучої пластини

встановлюється на виступ корпусу шнека м'ясорубки.) Поверніть фіксуюче кільце у напрямку стрілки на корпусі шнека, поки вона не буде належним чином закріплена.

2. Прикріпіть корпус шнека до блоку двигуна.

3. Зафіксуйте лоток на вертикальну частину корпусу шнека.

4. Тепер виріб готовий до подрібнення.

Наріжте м'ясо на смуги довжиною 10 см, товщиною 2 см. Як можна ретельніше відділяйте кістки, шматки хрящів та сухожилля. (Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо!)

Покладіть м'ясо в лоток. Використовуйте штовхач, щоб м'яко втиснути м'ясо в вертикальний канал корпусу шнека. (Для стейк-тартару подрібніть м'ясо середнім ріжучим диском двічі.)

Виготовлення кеббе

1. Вставте черв'ячний вал шнека в корпус шнека пластиковим кінцем вперед. (мал.8).

Вставте конус на вал шнека.

На конус помістіть фасонний різець і загвинтіть фіксуюче кільце на корпусі шнека (мал.9).

2. Прикріпіть корпус шнека до блоку двигуна.

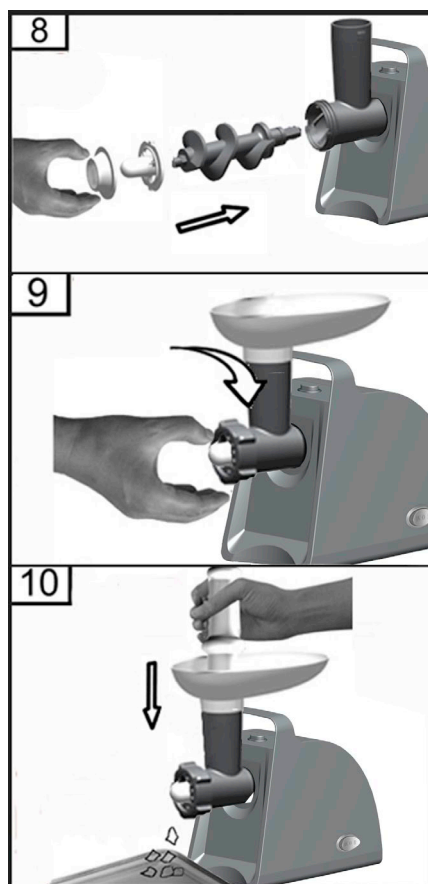
3. Зафіксуйте лоток на вертикальну частину корпусу шнека.

4. Тепер виріб готовий для приготування кеббе (мал.10).

Пропустіть підготовлену суміш кеббе через форму.

Розріжте безперервний порожнистий циліндр на шматки потрібної довжини.

Кеббе - це традиційне блюдо Близького Сходу, виготовлене в основному з пшениці відповідних сортів, які подрібнені разом, щоб сформувати пасту, суміш екстрадується через форму кебе і розрізається на короткі довжини. Потім трубки можуть бути фаршировані сумішшю м'ясного фаршу, кінці зчеплені разом, а потім глибоко смажені.



ВИГОТОВЛЕННЯ КОВБАС

ПРИГОТУЙТЕ М'ЯСНИЙ ФАРШ

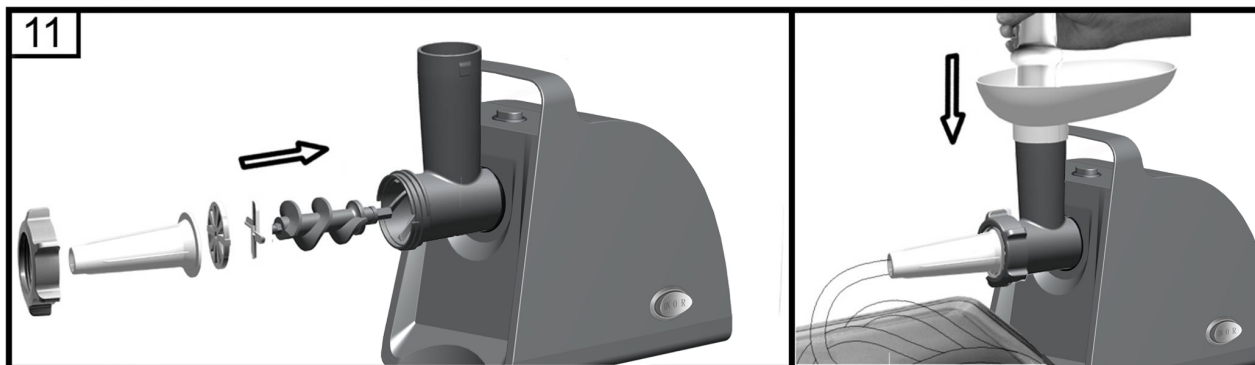
1. Вставте черв'ячний вал у корпус шнека пластмасовим кінцем вперед.

2. Розмістіть сепаратор у корпус шнека.

3. Прикладіть насадку для ковбаси до корпусу шнека і зафіксуйте кільце на корпусі.

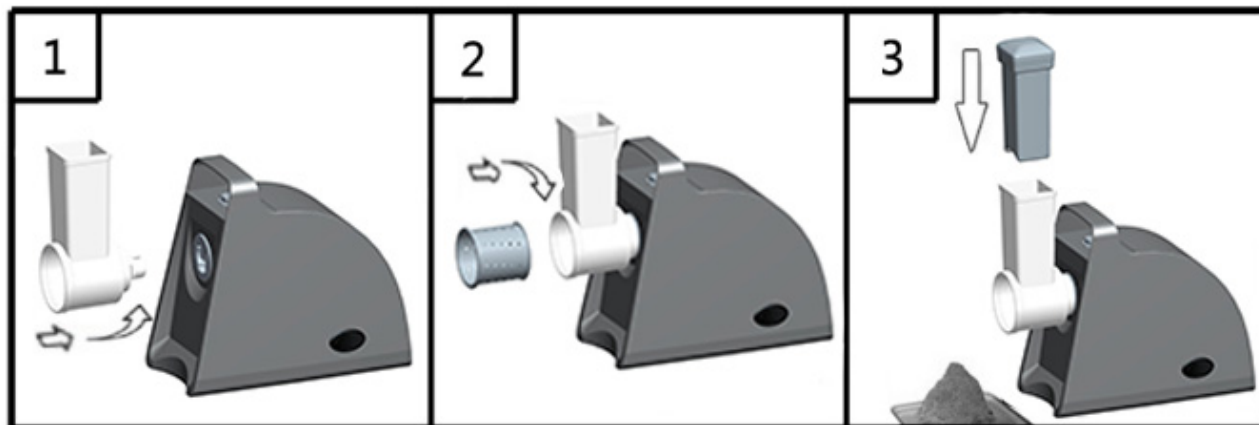
(Переконайтеся, що виїмки сепаратора прилягають до виступів головки м'ясорубки.)

4. Прикріпіть корпус шнека до блоку двигуна.
5. Зафіксуйте лоток на вертикальну частину корпусу шнека.
6. Тепер прилад готовий до приготування ковбас.



Помістіть ковбасну оболонку в теплу воду на 10 хвилин, Потім одягніть вологу оболонку на насадку. Заповняйте приправлений фарш у бункер корпусу шнека. Якщо оболонка застрягла на ковбасній насадці, додатково змочіть її водою.

Тертушка



1. Натисніть кнопку фіксації, утримуйте пластиковий корпус мултирізки і вставте його у вхідний отвір (при вставці, будь ласка, зверніть увагу, що корпус повинен бути нахилений відповідно до вказаної стрілкою), після чого посуньте пластиковий корпус різачка проти годинникової стрілки, доки він не зафіксується щільно, і відпустіть кнопку фіксації (рис.1)
2. Вставте барабан для подрібнення в пластиковий корпус мултирізки, потім перемістіть його за годинниковою стрілкою так, щоб він був належним чином закріплений.
3. Встановіть штовхач в вертикальну частину корпусу мултирізки і використовуйте штовхач, щоб обережно втискувати овочі у пластиковий корпус різачка.
4. Тепер виріб готовий до різання.

СОКОДАВКА

ЗБОРКА

1. Вставте пластикове фіксуюче кільце у гільзу.

2. Помістіть сітку в гільзу біля пластикового стопорного кільця.

3. Покладіть фіксуюче кільце через гільзу та зафіксуйте його на кінці гільзи (мал.3).

4. Помістіть черв'ячний вал у корпус шнека довгим кінцем і поверніть черв'ячний вал, поки він не буде встановлен в корпус двигуна.

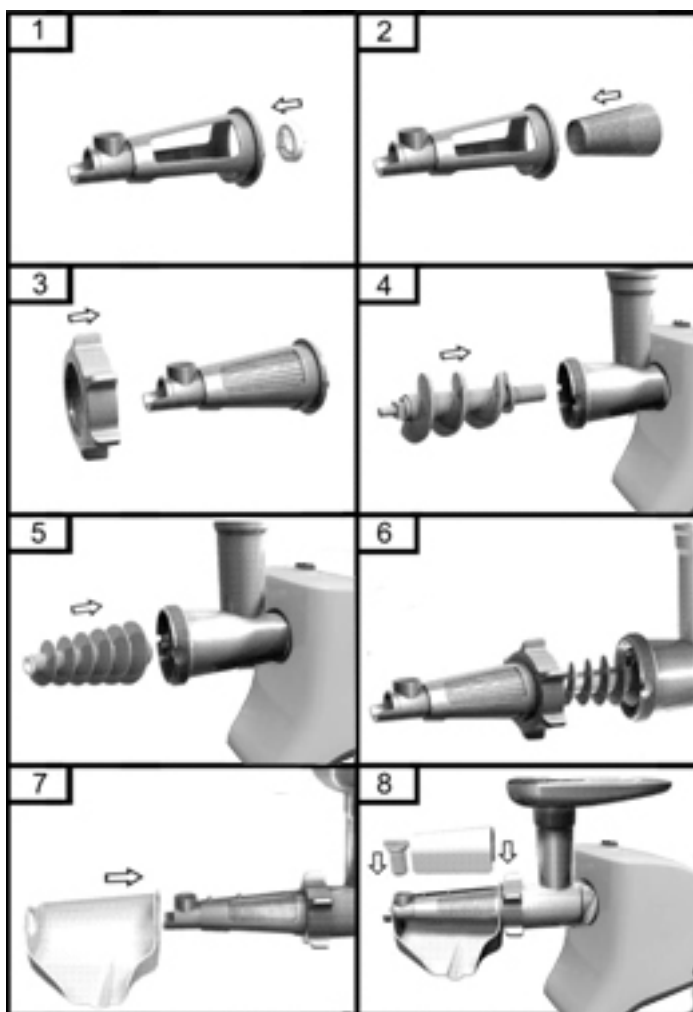
5. Вставте черв'ячний вал в центральну вісь гвинта (рис.5)

6. Після, візьміть зібрану гільзу разом з фіксуючим кільцем, та закріпіть на шнеку фіксуюче кільце за годинниковою стрілкою так, щоб фіксуюче кільце було щільно закріплене.

7. Поставте пластиковий лоток для соку через втулку і встановіть його у відповідному положенні.

8. Вставте пластиковий гвинт в отвір втулки, потім перемістіть його за годинниковою стрілкою, поки він не буде належним чином закріплене. Потім поставте пластикову кришку на втулку (мал.8)

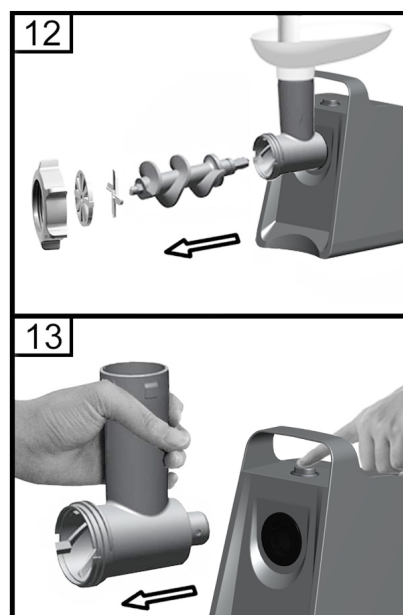
Тепер прилад готовий до приготування соку



ПОРЯДОК ОЧИЩЕННЯ ВИРОБУ

М'ясо, що залишилося в корпусі шнека, можна виділити з внутрішньої частини, пропустивши шматочок хліба через корпус шнека.

1. Перш ніж почистити виріб, вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки.
2. Натисніть кнопку розблокування і поверніть весь корпус шнека в напрямку стрілки. Зніміть штовхач і лоток.
3. Відкрутіть гвинтове кільце та вийміть всі частини корпусу шнека. Не чистіть деталі в посудомийній машині!
4. Вимийте всі деталі, що контактували з м'ясом, у гарячій мильній воді. Очистіть їх відразу після використання.
5. Промийте їх гарячою водою і негайно висушіть.
6. Радимо змащувати ріжучі ніж та диски рослинним маслом.



Модель	EMG-002JS	EMG-180SSW
Характеристики		
Потужність	2000 Вт	1800Вт
Напруга / частота	220-240В / 50Гц	220-240В / 50Гц
Номінальна потужність	300 Вт	300 Вт
Продуктивність	до 1,8 кг/хв	до 1,7 кг/хв
Насадки	1. Три циліндричні барабани (насадки) Насадка-тертка Насадка-шатківниця Насадка для дерунів 2. Диски для фаршу (діаметр отворів 5 і 7) 3. Набір насадок для ковбас та "кеббе" 4.Штовхачі для м'ясорубки та тертки/шатківниці Соковитискач для томатів та ягід	1. Диски для фаршу (діаметр отворів 5 і 7мм) 2. Набір насадок для ковбас та "кеббе" 3. Штовхачі для м'ясорубки 4. Сокодавка
Колір	Чорний	Білий
Матеріал корпусу	Пластик	Пластик
Матеріал шнекового блоку	Метал	Метал
Матеріал завантажувального лотка	Пластик	Метал
Матеріал ріжучого леза	Метал, QuickTuch	Метал, QuickTuch
Реверс (зворотнього Хід)	Так	Так
Захист від перевантаження	Так	Так
Довжина кабелю	80 см	80 см
Вага Нетто / Брутто	2,88кг /3,6кг	2.3/ 2.5 кг
Габарити упаковки	270*320*230 мм	275*230*230 мм
Розмір виробу	289*296*142 мм	310*308*130 мм

ГАРАНТІЙНІ ОБОВ'ЯЗКИ

1. Загальні положення.

Дякуємо Вам за покупку виробу EISEN. Ми гарантуємо високу якість нашого виробу при дотриманні умов і правил технічної експлуатації. Вся продукція EISEN виготовлена з використанням передових технологій.

Сподіваємося, що даний виріб буде повністю відповідати всім Вашим запитам.

1.1. Якщо у Вас виникнуть будь-які проблеми, настійно рекомендуємо Вам звертатися лише до авторизованих сервісних центрів (АЦЦ), адреси та телефони яких вказані в цьому талоні.

1.2. Щоб уникнути непорозумінь переконливо просимо Вас уважно вивчити Інструкцію з експлуатації пристрою, умови гарантії і перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Серійний номер і модель пристрою повинні відповідати зазначеним в гарантійному талоні. Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно і чітко зазначених моделі, серійного номера пристрою, дати продажу, гарантійного терміну, чітких печаток фірми продавця, підпису продавця і покупця.

1.3. Забороняється вносити будь-які зміни, стирати або переписувати дані, зазначені в гарантійному талоні. В цьому випадку талон вважається недійсним.

2. Умови гарантії.

2.1. Гарантія починається від дня продажу. Гарантійне обслуговування пристроїв які потребують професійного первинного запуску, проводиться тільки при умови їх первинного запуску в експлуатацію спеціалістами авторизованого сервісного центру з відповідною відміткою в гарантійному талоні.

2.2. Виробник не несе гарантійні зобов'язання і не проводить безкоштовне сервісне обслуговування виробу, якщо телевізор призначений для особистих (побутових, сімейних) потреб, використовувався за комерційним призначенням, а також в інших цілях, що не відповідають його побутовому призначенню;

2.3. Гарантія поширюється тільки на дефекти матеріалу або виготовлення. Такі дефекти усуваються шляхом ремонту або заміни дефектних деталей після підтвердження Виробником. Після завершення ремонтних робіт будь-які замінені частини будуть зберігатися в авторизованому сервісному центрі (АЦЦ) та стають власністю Виробника.

2.4. Гарантія не поширюється аксесуари.

2.5. Умовою забезпечення гарантійного обслуговування є наявність гарантійного талону та касового чека (рахунка-фактури). Покупець зобов'язаний зберігати Гарантійний талон та касовий чек (рахунок-фактуру) протягом усього гарантійного періоду й пред'являти його при зверненні по Гарантії.

2.6. Роботи з гарантії виконуються сервісним центром ТОВ «МТІ-Сервіс», або призначеними ним партнерами по сервісу. Гарантійне обслуговування проводиться у звичайний робочий час з понеділка по п'ятницю, за винятком святкових днів, в приміщенні сервісного центра ТОВ «МТІ-Сервіс», або призначених ним партнерів по сервісу, або в приміщенні Покупця (на розсуд сервісного центра ТОВ «МТІ-Сервіс»).

2.9. Пристрій приймається в ремонт по гарантії в повній комплектації!

3. Дії у випадку виявлення несправності у гарантійний період.

3.1. У випадку виникнення несправності обладнання Покупець повинен в той самий день звернутися до сервісної служби за телефоном (044) 458-38-70 або e-mail: servcop@mti.ua (для Києва) та (044) 590-28-01 або e-mail: servlog@mti.ua (для інших міст України) для отримання консультації.

Якщо після проведеної консультації Покупець не зможе самостійно усунути проблему, ремонт буде виконано спеціалістами сервісного центру ТОВ «МТІ-Сервіс» або призначених ним партнерів по сервісу.

3.2. Якщо ремонт не підпадає під умови Гарантії, його вартість буде віднесена на рахунок Покупця.

3.3. Остаточне рішення по визнанню дефекту гарантійним приймає Виробник.

4. Умови звільнення від зобов'язань по проведенню гарантійного обслуговування.

4.1. У випадку втрати гарантійного талону та фінансових документів, що підтверджують покупку.

4.2. Якщо Покупець не забезпечив для представників сервісного центру доступ та час, необхідні для усунення проблеми.

4.3. Не підпадають під умови Гарантії:

4.3.1. Ушкодження, викликані порушенням правил експлуатації (містяться в Інструкції Користувача). Зокрема ушкодження викликані: механічними пошкодженнями, потраплянням прямого сонячного проміння, забрудненням пристрою зсередини через відсутність регулярного догляду: ушкодження викликані підключенням до джерела електроживлення з іншим номіналом напруги, а також викликані локальними умовами, такими як підвищене забруднення, вологість, загазованість, випари, спричинені комахами, гризунами, тощо.

4.3.2. Механічне або електричне ушкодження пристрою.

4.3.3. Ушкодження, викликані діями Покупця або сторонніх осіб: зокрема механічне ушкодження панелі керування, інші механічні ушкодження, модифікацією виробу, спробами ремонту в не авторизованих сервісних центрах

4.3.4. Обладнання, що використовується не за призначенням (визначається Виробником обладнання).

4.3.5. Обладнання з відсутньою табличкою із серійним номером або якщо в ній зроблені виправлення.

4.3.6. Ушкодження, що відбулися у випадку форс-мажору, природної катастрофи, пожежі, повені, тощо.

4.3.7. Ушкодження, що пов'язані з стрибками напруги в електричній мережі чи комутації інтерфейсних кабелів.

Гарантійний талон

Україна: 📞 +38(044) 590-28-01 ✉️ servlog@mti.ua Київ: 📞 +38(044) 458-38-70 ✉️ servcop@mti.ua

Найменування виробу	
Модель виробу	
Серійний номер	
Дата продажу	
Термін загальної гарантії	12 місяців
Продавець	
Прізвище відповідальної особи	
Підпис відповідальної особи продавця	

Перед початком експлуатації товару Споживач зобов'язаний ознайомитись з інструкцією з користування товаром. Споживач своїм підписом підтверджує, що працездатність та комплектність виробу перевірена і претензій немає

_____ ПІБ та підпис споживача

Облік проведених робіт з гарантійного ремонту виробу

Дата	Опис недоліків	Зміст робіт, найменування замінених частин	Підпис виконавця

MTI-SERVICE
mti-service.com.ua
м.Київ, бул. Вацлава Гавела, 9

Сервісна служба у місті Києві
Сервісний центр ТОВ «MTI-Сервіс»
☎ +38(044)458-38-70 ✉ servcop@mti.ua 🌐 mti-service.com.ua

Сервісна служба для інших міст України
Відділ регіональних сервісних мереж ТОВ «MTI-Сервіс»
☎ +38(044) 590-28-01 ✉ servlog@mti.ua

