

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



## **М'ЯСОРУБКА** Модель : AMG30

**UKR / RUS**

*Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.*

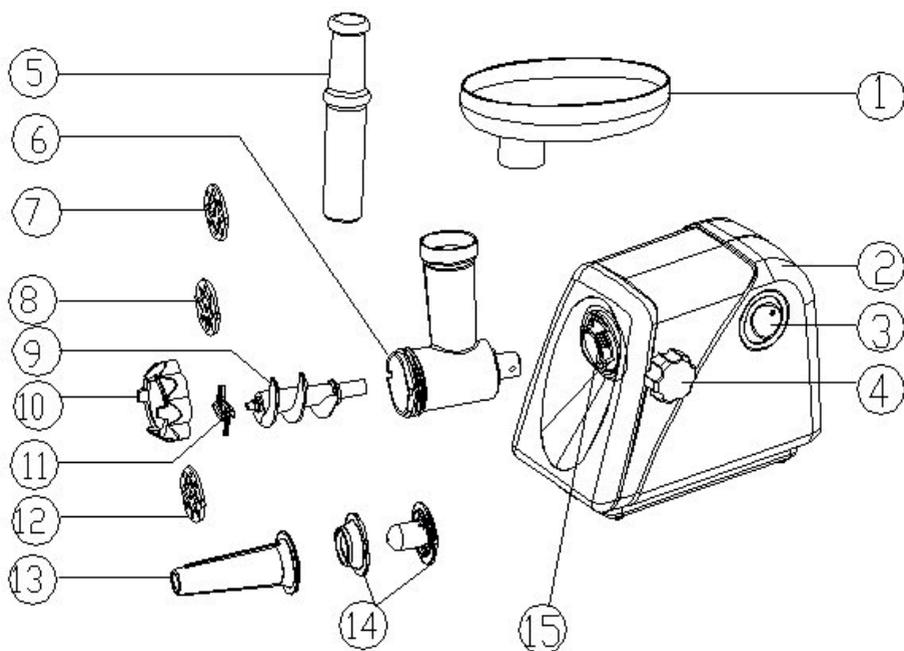
*КОРИСНО! ШВИДКО! СМАЧНО!*

**UKR**

## Шановний клієнте!

Ми вдячні Вам за Ваш вибір і за довіру до продукції компанії **GRUNHELM**. Маємо надію, що і в майбутньому Ви обиратимете техніку нашої компанії. Ми уважно ставимося до запитів та побажань покупців. Якщо у Вас виникнуть будь-які запитання щодо продукції **GRUNHELM**. Для повноцінного використання цього виробу, будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію. Особливо зверніть увагу на розділ «Важливі правила безпеки». Належне використання та догляд за приладом дуже важливі як для Вашої безпеки, так і для безпеки інших людей, що будуть використовувати виріб. Будь ласка, збережіть цю інструкцію на випадок виникнення питань у майбутньому. Бажаємо Вам приємного використання м'ясорубки **GRUNHELM**.

## ОПИС



1. Лоток для продуктів
2. Корпус
3. Перемикач (ввімк, вимк, реверс)
4. Затворний гвинт
5. Штовхач
6. Головка м'ясорубки
7. Решітка для середньої рубки

8. Решітка для дрібної рубки
9. Шнек
10. Прижимна гайка
11. Ніж
12. Решітка для великої рубки
13. Насадка для ковбас
14. Насадки для кеббе
15. Отвір для привідного вала

## ВСТУП!

Цей прилад оснащений системою термостата. Ця система автоматично припиняє подачу живлення до пристрою в разі перегріву.

Якщо ваша м'ясорубка раптом зупинилася:

1. Вимкніть прилад з електромережі.
  2. Натисніть кнопку, щоб вимкнути прилад.
  3. Дайте приладу охолонути протягом 60 хвилин.
  4. Вставте вилку шнура живлення в розетку.
  5. Увімкніть прилад знову.
  6. Цей прилад не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці.
  7. Техніка не може використовуватися людьми з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями.
  8. Діти не повинні грати з приладом.
  9. Вимкніть прилад і відключити від живлення для заміни приладдя.
- Будь ласка, зв'яжіться з Вашим дилером в авторизованому сервісному центрі, якщо система термостат включається занадто часто.

**УВАГА:** Для того, щоб уникнути небезпечних ситуацій, цей прилад не повинен бути підключений до таймера.

## ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

1. Уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації та перегляньте ілюстрації перед використанням приладу.
2. Перед використанням, щільно закрутіть фіксуючу гайку головки, переконайтеся, що гайка затиснута добре.
3. Збережіть цю інструкції для використання в майбутньому.
4. Переконайтеся, що напруга, зазначена на приладі, співпадає із напругою у мережі перед підключенням приладу.
5. Ніколи не використовуйте аксесуари, насадки і деталі інших виробників. Ваша гарантія стане недійсною, якщо були використані такі аксесуари або деталі.
6. Не використовуйте прилад, якщо мережевий шнур, вилка або інші деталі пошкоджені.
7. Якщо шнур цього приладу пошкоджений, він повинен бути замінений в авторизованому сервісному центрі, щоб уникнути небезпечних ситуацій.
8. Ретельно очистіть всі деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами, перш ніж використовувати прилад в перший раз.
9. негайно відключіть прилад після використання.
10. Ніколи не використовуйте свої пальці або інші предмети, щоб проштовхнути інгредієнти в камеру м'ясорубки, поки прилад працює. Тільки штовхач який йде в комплекті повинен бути використаний для цієї мети.
11. Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці.
12. Ніколи не залишайте прилад в робочому режимі без нагляду.
13. Вимкніть прилад перед від'єднанням і установкою будь-який аксесуарів.
14. Почекайте, поки рухомі частини не зупиняться перед тим, як зняти деталі приладу.
15. Ніколи не занурювати блок двигуна у воду або будь-яку іншу рідину, а також

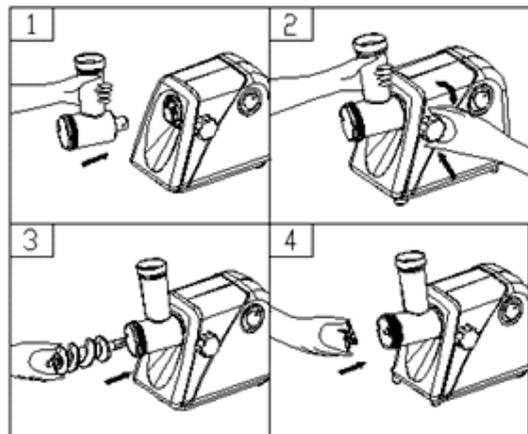
не промивайте його під струменем води. Використовуйте тільки вологу тканину для очищення блоку електродвигуна.

16. Не намагайтеся подрібнити кістки, горіхи та інші тверді предмети.
17. Завжди використовуйте штовхач.
18. М'ясо має бути без кісток і жиру, розрізане на шматки приблизно 20 мм x 20 мм x 60 мм. Не використовуйте прилад більше 5 хвилин поспіль. Залиште прилад для охолодження протягом 10 хвилин, перш ніж використовувати знову.
19. Аксесуари використовувати відповідно інструкції.
20. При неправильному використанні приладу можна отримати серйозні травми.
21. Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними, розумовими здібностями, або при недостатньому досвіді і знань, якщо оператор не був, проінструктований з питань використання приладу або не ознайомлений з цією інструкцією, ніхто не несе відповідальність за його безпеку.
22. Діти повинні бути під наглядом, щоб діти не гралися з приладом.
23. Якщо прилад заблокований, будь ласка, натисніть кнопку розвороту (REV). Затиснуте м'ясо в голівці м'ясорубки не проштовхнути і без використання реверсу пристрій не зможе відновити свою роботу.
24. Утилізація приладів і батарей. Електричні і електронні пристрої не можна утилізувати з побутовими відходами. Споживачі зобов'язані за законом повернути електричні та електронні прилади в кінці їхнього терміну служби, в пункти прийому, створених для цієї мети або в точки продажу. Подробиці визначаються національним законодавством відповідної країни.
25. Даний прилад призначений для використання в побутових та аналогічних цілях, таких як:
  - персональних кухонних приміщеннях, в магазинах, офісах та інших робочих середовищах;
  - господарських будівлях;
  - в готелях та інших середовищах житлового типу.

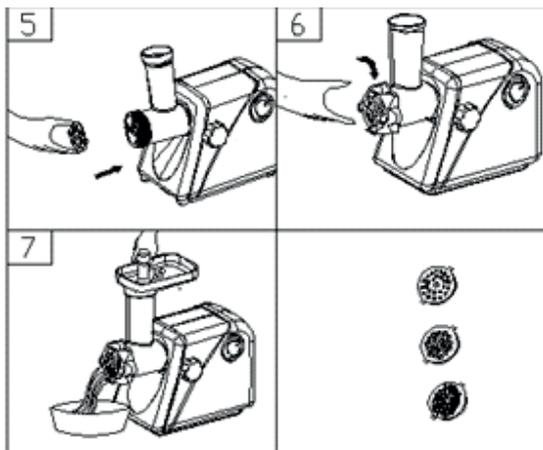
## РОБОТА З М'ЯСОРУБКОЮ.

### Збірка:

1. Розкрутіть ручку фіксатор, вставте корпус головки м'ясорубки у поглиблення на корпусі мотора (мал.1), закрутіть фіксатор головки за годинниковою стрілкою для того, щоб надійно закріпити її до корпусу мотора. (мал.2).
2. Вставте шнек довгим кінцем в корпус головки м'ясорубки (картер корпусу) і злегка поверніть його для того, щоб надійно з'єднати з редуктором двигуна (мал. 3).



3. Одягніть хрестоподібний ніж на шнек таким чином, щоб його закруглена сторона була повернута до шнека, а гладка стикалася з решіткою м'ясорубки (мал.4). Якщо ніж буде встановлений неправильно, він не буде виконувати функцію рубки.
4. Виберіть потрібну решітку та установіть її на вісь шнека поруч з ножем. (мал.5).
5. Закрутіть фіксуючу гайку головки м'ясорубки за годинниковою стрілкою. (мал.6). Уникайте занадто тугого затягування.
6. Встановіть лоток для харчових продуктів на пластину.
7. Встановіть прилад на стійку поверхню.
8. Переконайтеся, що вентиляційні отвори на корпусі мотора не закриті.



### Рубка м'яса:

1. Вставте шнек в корпус. Помістіть ніж на шнек. (Ріжучі кромки повинні бути ззовні). Помістіть середню або грубого помелу решітку (залежно від консистенції якій ви віддаєте перевагу) на шнек. Поверніть фіксуючу гайку в напрямку стрілки на корпусі, закріпіть її належним чином.
2. Прикріпіть корпус м'ясорубки до блоку двигуна.
3. Помістіть лоток на вертикальній частині корпусу м'ясорубки.
4. Тепер прилад готовий до рубки м'яса.

Наріжте м'ясо товщиною 10 см завдовжки, 2 см завтовшки. Видалити кістки, шматочки хрящів і сухожилля, наскільки це можливо. (Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо!)

Покладіть м'ясо в лоток. Використовуйте штовхач, введіть м'ясо в горловину головки.

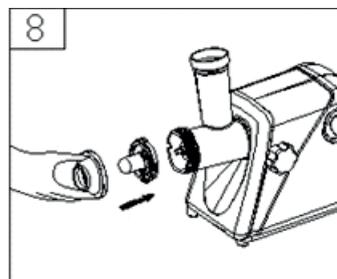
## ЯК ПРИГОТУВАТИ ФАРШИРОВАНІ КОВБАСКИ «КЕББЕ»

### Рецепти.

Начинка: баранина 100г, оливкова олія 1-1/2 ст. ложки, цибулина (середня) 1 шт. спеції за смаком і сіль за смаком, борошно 1. ст. ложки. Баранину пропустити через м'ясорубку один або два рази.

Підсмажити цибулю до золотистого кольору і додати в фарш, посолити, додати борошно і спеції.

Оболонка: пісне м'ясо 450 г, борошно 150-200г, спеції за смаком, мускатний горіх 1, мелений червоний перець за смаком, мелений чорний перець за смаком.



1. М'ясо пропустити через м'ясорубку три рази і змішати всі інгредієнти в мисці. Чим більше м'яса, а менше борошна, тим краще і смачніше консистенція оболонки.

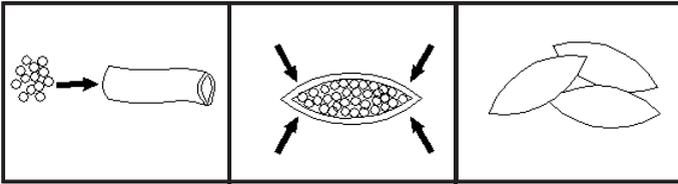
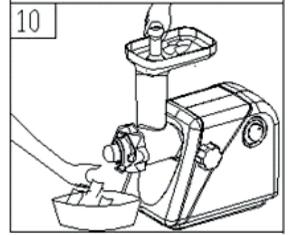
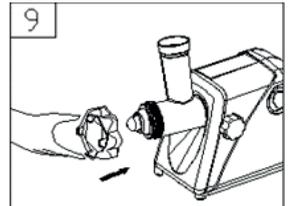
2. Перемолоти отриману суміш три рази.

3. Зніміть з м'ясорубки решітку для дрібної рубки і ніж.

4. Встановіть на шнек формувач ковбасок закругленою стороною назовні (мал.8). Встановіть лійку і пригвинтіть кріпильне кільце до основної деталі м'ясорубки (мал.9).

5. Завантажуйте фарш для ковбасок в розтруб голівки м'ясорубки через отвір лотка. Фарш буде виходити з м'ясорубки у вигляді порожнього циліндра. (мал.10).

6. В процесі утворення цього безперервного полого циліндра, розріжте його на відрізки необхідної довжини. Потім фаршируйте отримані оболонки начинкою і обсмажуйте.

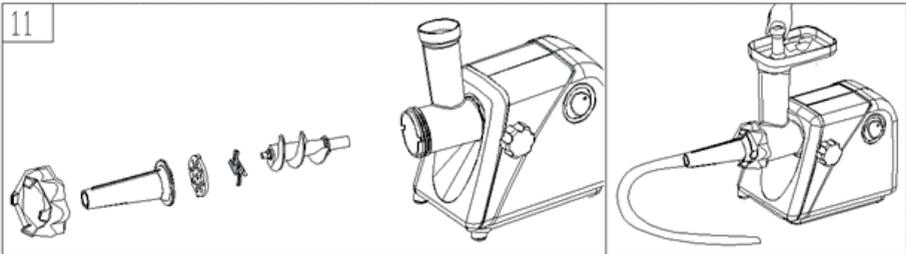


### Виготовлення ковбаси.

Перед приготуванням ковбасок, зберіть м'ясорубку в тій послідовності, як показано на (мал.11 на ст. 8 ) використовуючи насадку для ковбасок (конус).

Помістіть інгредієнти в лоток. Використовуйте штовхач, акуратно введіть м'ясо в корпус.

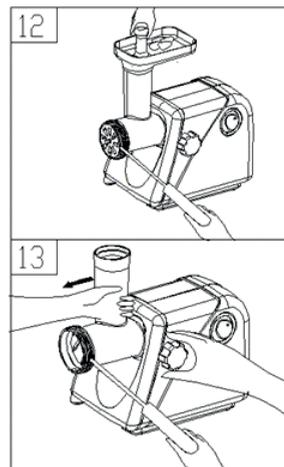
Покладіть оболонку ковбаси в теплу воду на 10 хвилин. Потім надіньте вологу оболонку на конусну ковбасну насадку. Наповніть фаршем. Якщо оболонка не налізе на ковбасну насадку, змочіть її невеликою кількістю води.



## ДОГЛЯД І ЧИСТКА

### РОЗБИРАННЯ

1. Перед розбиранням м'ясорубки переконайтеся, що мотор повністю зупинився.
2. Від'єднайте прилад від мережі.
3. Розберіть м'ясорубку у зворотній черговості (мал.1-6).
4. Щоб легко зняти решітку, використовуйте викрутку, як показано на (мал.12).
5. Розкрутіть ручку фіксатор, щоб зняти корпус головки м'ясорубки, як показано на (мал.13).



### ЧИСТКА

1. Видаліть залишки продуктів. Помийте всі прилади м'ясорубки в мильній воді.
2. Не можна мити прилади м'ясорубки в посудомийній машині. Протріть корпус мотора вологою тканиною, потім просушіть.
3. Перед тим як укласти просохлі деталі для зберігання, змастіть решітки і ніж тонким шаром рослинного масла - таким чином вони будуть захищені від окислення.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга	220 - 240 В / ~ 50 - 60Гц
Максимальна потужність	1400 Вт
Продуктивність	1,4 кг
Захист двигуна від перегріву	+
Функція реверсу	+
Вага (Нетто/Брутто)	2,95 / 3,35 кг



Старі прилади являють собою сукупність технічних матеріалів і тому не можуть бути утилізовані з побутовими відходами! Тому ми хотіли б попросити Вас активно підтримати нас у справі економії ресурсів і захисту навколишнього середовища і здати цей прилад в приймальний пункт утилізації (якщо такий є).

## ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Гарантійний термін 2 (два) роки. Термін експлуатація 5 років після введення в експлуатацію.

Для підтвердження Гарантії на ваш прилад, зберігайте будь ласка чек. В разі придбання несправної м'ясорубки це дозволить повернути або обміняти її в місці придбання. Гарантійне та сервісне обслуговування приладів, в т.ч. їх гарантійний ремонт, здійснюється виключно авторизованими сервісними центрами **GRUNHELM**, перелік яких вказаний в гарантійному талоні. Виробник та/або компанія імпортер залишають за собою право вносити зміни до переліку авторизованих сервісних центрів без додаткового попередження споживача.

**GRUNHELM** залишає за собою право відмовити в гарантійному обслуговуванні, якщо гарантійне зобов'язання або чек були сфальсифіковані.

Гарантія буде чинною у разі виявлення в данному виробі недоліків, які виникли у зв'язку з матеріалами чи зборкою при дотриманні наступних умов:

Виріб повинен застосовуватися у суворій відповідності до інструкцій, технічних стандартів та/або правил безпеки.

Дана гарантія не є чинною, якщо причиною пошкодження чи дефекту є пожежа, блискавка або інші природні явища; попадання рідин всередину виробу; механічне пошкодження; неправильне використання, у тому числі підключення до джерел живлення, відмінних від наведених в інструкції з експлуатації; спрацювання; недбале поводження, включаючи попадання у виріб сторонніх предметів; ремонт чи налагодження, якщо вони виконанні особою, яка не має відповідного сертифіката на здійснення подібних послуг, а також при установці, адаптації, модифікації чи використанні з порушенням технічних умов або правил безпеки.

У тому випадку, коли під час гарантійного строку у виробі було замінено частину чи частини, які не були поставлені чи санкціоновані виробником і які не були відповідної якості чи не могли використовуватися в даному виробі, покупець втрачає всі ті права, обумовлені даним гарантійним зобов'язанням, включаючи право на відшкодування.

**Імпортер:** ПП «Будпостач»

**Адреса:** 02094, Україна, м. Київ, вул. Магнітогорська, 1, оф. 208  
Тел. +38 044 393 03 83

**Виробник:** ZHONGSHAN O-BEKO ELECTRIC APPLIANCES CO., LTD  
Жогшан О-Беко Електрик Аплиенсе Ко., ЛТД

**Адреса виробника:** Qiaoxin Building, Nanhua road, Nantou Town, Zhongshan City, Guangdong, China

Ксіоксін Білдінг, Нанхуа роуд, Нантоу Тоун, Жонгчан Сіті, Гуандонг, Китай

КОРИСНО! ШВИДКО! СМАЧНО!



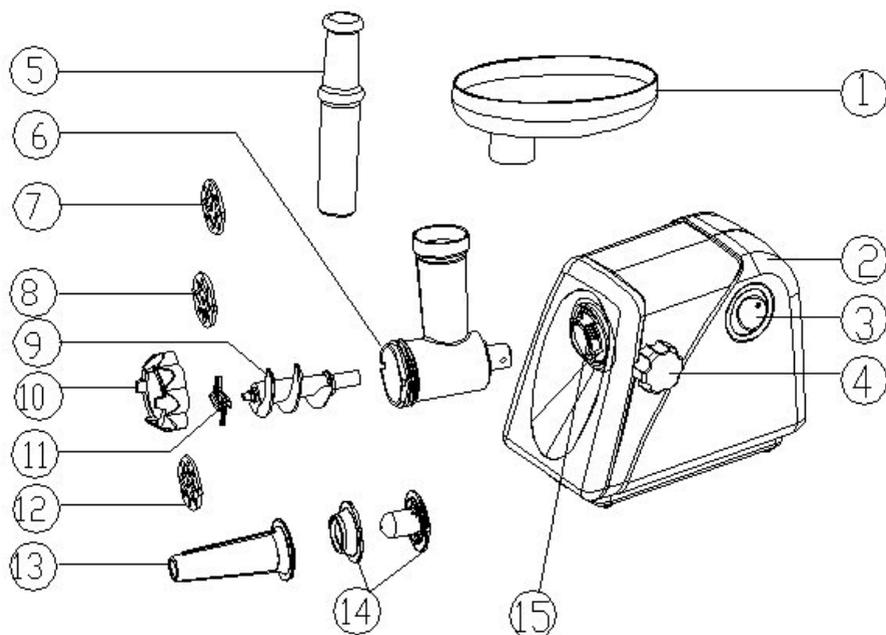
UA.TR.061

## RUS

### Уважаемый клиент!

Мы благодарны Вам за Ваш выбор и за доверие к продукции компании **GRUNHELM**. Надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании. Мы внимательно относимся к запросам и пожеланиям покупателей. Если у Вас возникнут любые вопросы по продукции **GRUNHELM**. Для полноценного использования изделия, пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию. Особенно обратите внимание на раздел «Важные меры предосторожности». Надлежащее использование и уход за прибором очень важны, как для Вашей безопасности, так и для безопасности других людей, которые будут использовать изделие. Пожалуйста, сохраните эту инструкцию на случай возникновения вопросов в будущем. Желаем Вам приятного использования мясорубки **GRUNHELM**.

### ОПИСАНИЕ



1. Лоток для продуктов
2. Корпус
3. Переключатель (вкл, выкл, реверс)
4. Затворный винт
5. Толкатель для продуктов
6. Головка мясорубки
7. Решетка для средней рубки

8. Решетка для мелкой рубки
9. Шнек
10. Прижимная гайка
11. Нож
12. Решетка для большой рубки
13. Насадка для колбас
14. Насадки для кеббе
15. Отверстие для приводного вала

## ВВЕДЕНИЕ!

Этот прибор оснащен системой термостата. Эта система автоматически прекращает подачу питания к устройству в случае перегрева.

Если ваша мясорубка вдруг остановилась:

1. Выключить прибор с электросети.
  2. Нажмите кнопку, чтобы выключить прибор.
  3. Дайте прибору остыть в течение 60 минут.
  4. Вставьте вилку шнура питания в розетку.
  5. Включите прибор снова.
  6. Этот прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор в недоступном для детей месте.
  7. Техника не может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями .
  8. Дети не должны играть с прибором.
  9. Выключите прибор и отключите от питания до замены принадлежностей .
- Пожалуйста, свяжитесь с Вашим дилером в авторизованном сервисном центре, если система термостат включается слишком часто.

**ВНИМАНИЕ:** Для того, чтобы избежать опасных ситуаций, этот прибор не должен быть подключен к таймеру.

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ!

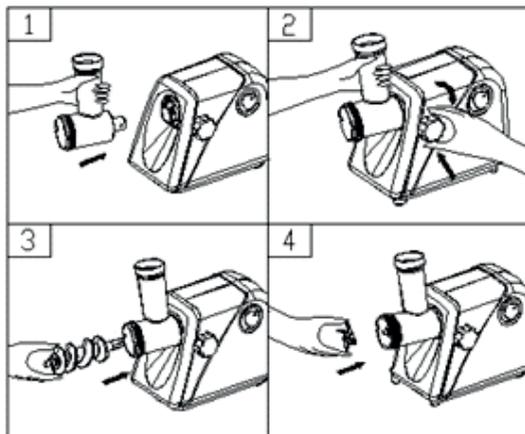
1. Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации и ознакомьтесь с иллюстрациями перед использованием прибора.
2. Перед использованием, плотно фиксируйте крепежную гайку головки, убедитесь, что гайка зажата хорошо.
3. Сохраните эту инструкцию для использования в будущем.
4. Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению местной электросети перед подключением прибора.
5. Никогда не используйте аксессуары, насадки и детали других производителей . Ваша гарантия станет недействительной, если были использованы такие аксессуары или детали.
6. Не используйте прибор, если сетевой шнур, вилка или другие детали повреждены.
7. Если шнур этого прибора поврежден, он должен быть заменен в авторизованном сервисном центре, чтобы избежать опасных ситуаций.
8. Тщательно очистите все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами, прежде чем использовать прибор в первый раз.
9. Немедленно отключите прибор после использования.
10. Никогда не используйте свои пальцы или другие предметы, чтобы протолкнуть ингредиенты в мясорубку, пока прибор работает. Только толкатель должен быть использован для этой цели.
11. Храните прибор в недоступном для детей месте.
12. Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
13. Выключите прибор перед отсоединением или установкой любого аксессуара.
14. Подождите, пока движущиеся части не остановятся перед тем, как снять детали прибора.
15. Никогда не погружать блок электродвигателя в воду или любую другую жид-

- жидкость, а также не промывайте его под струей воды. Используйте только влажную ткань для очистки блока электродвигателя.
16. Не пытайтесь измельчить кости, орехи и другие твердые предметы.
  17. Всегда используйте толкатель.
  18. Мясо должно быть без костей и жира, разрезанное на куски примерно 20 мм x 20 мм x 60 мм. Не используйте прибор в течение более 5 минут подряд. Оставьте прибор для охлаждения в течение 10 минут, прежде чем использовать снова.
  19. Аксессуары использовать согласно инструкции.
  20. При неправильном использовании прибора можно получить серьезные травмы.
  21. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при недостаточном опыте и знаний, если оператор не был, проинструктирован по вопросам использования прибора или не ознакомлен с данной инструкцией, некто не несет ответственность за его безопасность.
  22. Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
  23. Если прибор заблокирован, пожалуйста, нажмите кнопку разворота (REV). Зажатое мясо в головке мясорубки не протолкнуть и без использования реверса прибор не сможет возобновить свою обычную работу.
  24. Утилизация приборов и батарей. Электрические и электронные устройства не могут быть утилизированы вместе с бытовыми отходами. Потребители обязаны вернуть электрические и электронные приборы, в конце их срока службы, в пункты приема созданных для этой цели или в точки продажи. Подробности определяются национальным законодательством соответствующей страны.
  25. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как:
    - персональных кухонных помещениях, в магазинах, офисах и других рабочих средах;
    - хозяйственных постройках;
    - в гостиницах, отелях и других средах жилого типа.

## РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ.

### Сборка

1. Розкрутите ручку фиксатор, вставьте корпус головки мясорубки в углубление на корпусе мотора (рис. 1), закрутите ручку фиксатора за часовой стрелки для того, чтобы надежно закрепить ее к корпусу мотора. (рис.2)
2. Вставьте шнек длинным концом в корпус головки мясорубки (картер корпуса) и слегка поверните его для того, чтобы надежно соединить с редуктором двигателя (рис. 3).



3. Оденьте крестообразный нож на шнек таким образом, чтобы его закругленная сторона была повернута к шнеку, а гладкая соприкасалась с решеткой мясорубки (рис.4). Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.

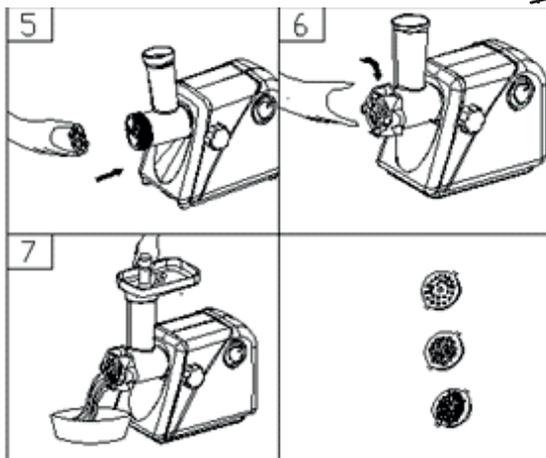
4. Выберите нужную решетку и установите ее на ось шнека рядом с ножом. (рис.5).

5. Завинтите крепежную гайку головки мясорубки по часовой стрелке. (рис.6) Избегайте слишком тугого затягивания.

6. Установите лоток для пищевых продуктов в загрузочное отверстие.

7. Установите прибор на устойчивую поверхность.

8. Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе мотора не закрыты.



### Рубка мяса:

1. Вставьте шнек в корпус. Поместите нож на шнек. (Режущие кромки ножа должны быть с внешней стороны) Поместите среднюю или грубого помола решетку (в зависимости от консистенции которую вы предпочитаете) на шнек. Поверните фиксирующую гайку в направлении стрелки на корпусе, закрепите ее должным образом.

2. Прикрепите корпус мясорубки к блоку двигателя.

3. Поместите лоток на вертикальной части корпуса мясорубки.

4. Теперь прибор готов к рубке мяса.

Нарежьте мясо толщиной полос 10 см длиной, 2 см. Удалить кости, кусочки хрящей и сухожилий, насколько это возможно. (Никогда не используйте замороженное мясо!)

Положите мясо в лоток. Используя аккуратно толкатель введите мясо в горловину головки.

## КАК ПРИГОТОВИТЬ ФАРШИРОВАННЫЕ КОЛБАСКИ «КЕББЕ»

### Рецепты.

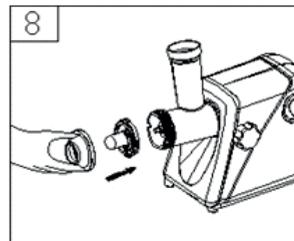
Начинка : баранина 100г, оливковое масло 1-1/2 ст. ложки , луковица (средняя) 1 шт.

специи по вкусу и соль по вкусу, мука 1 . ст. ложки.

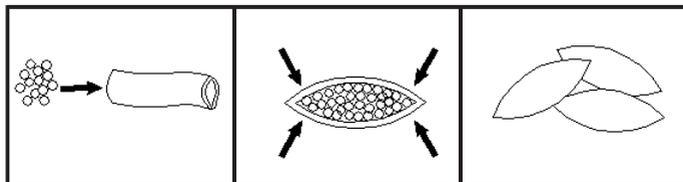
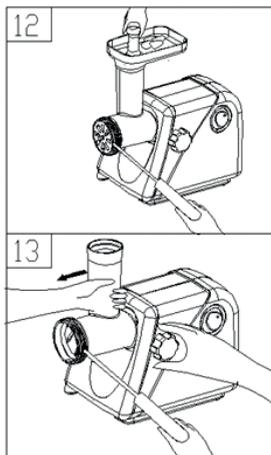
Баранину пропустить через мясорубку один или два раза.

Поджарить лук до золотистого цвета и добавить в фарш, посолить, добавить муку и специи.

Оболочка: постное мясо 450 г, мука 150-200г, специи по вкусу, мускатный орех 1, молотый красный перец по вкусу, молотый черный перец по вкусу. Выбор оболочки остается за вами.

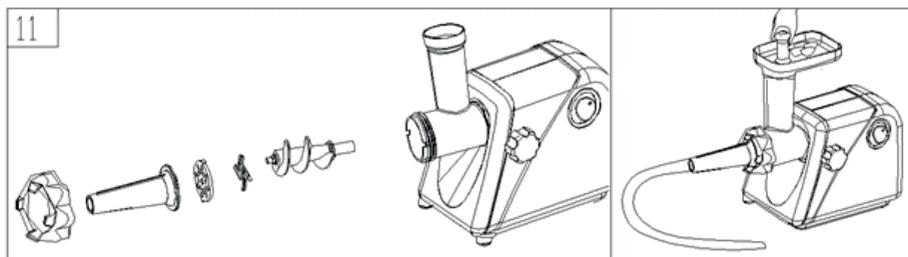


1. Мясо пропустить через мясорубку три раза и смешать все ингредиенты в миске. Чем больше мяса, а меньше муки, тем лучше и вкуснее консистенция оболочки.
2. Перемолоть полученную смесь три раза.
3. Снимите с мясорубки решетку для мелкой рубки и нож.
4. Установите на шнек формирователь колбасок закругленной стороной наружу. (рис.8). Вставьте воронку и привинтите крепежное кольцо к основной детали мясорубки (рис.9).
5. Загружайте фарш для колбасок в раструб головки мясорубки через отверстие лотка. Фарш будет выходить из мясорубки в виде полого цилиндра. (рис.10).
6. В процессе образования этого непрерывного полого цилиндра, разрежьте его на отрезки требуемой длины. Затем фаршируйте полученные оболочки начинкой и обжаривайте.



## Изготовление колбасы

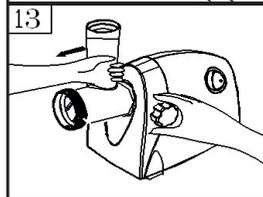
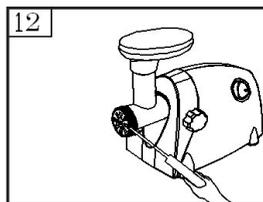
Перед приготовлением колбасок, соберите мясорубку в той последовательности, как показано на рис.11, используя принадлежность для колбасок (конус). Поместите ингредиенты в лоток. Используйте толкатель, аккуратно введите мясо в корпус. Положите оболочку колбасы в теплую воду на 10 минут. Затем наденьте влажную оболочку на конусную колбасную насадку. Наполните фаршем. Если оболочка не налезет на колбасную насадку, смочите её небольшим количеством воды.



## УХОД И ЧИСТКА

### РАЗБОРКА

1. Перед разборкой мясорубки убедитесь, что мотор полностью остановился.
2. Отсоедините прибор от сети.
3. Разберите мясорубку в обратной очередности (рис.1-6).
4. Чтобы легко снять решетку, используйте отвертку, как показано на (рис.12.)
5. Раскрутите ручку фиксатор, чтобы снять корпус головки мясорубки, как показано на (рис.13).



### ЧИСТКА

1. Удалите остатки продуктов. Помойте все принадлежности мясорубки в мыльной воде.
2. Нельзя мыть принадлежности мясорубки в посудомоечной машине. Протрите корпус мотора влажной тканью, затем просушите.
3. Перед тем как уложить просохшие детали для хранения, смажьте решетку и нож тонким слоем растительного масла – таким образом они будут защищены от окисления.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение	220 - 240 В / ~ 50 - 60Гц
Максимальная мощность	1400 Вт
Продуктивность	1,4 кг
Защита двигателя от перегрева	+
Функция реверса	+
Вес (Нетто/Брутто)	2,95 / 3,35 кг



Старые приборы представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами! Поэтому мы хотели бы попросить Вас активно поддержать нас в деле экономии ресурсов и защиты окружающей среды и сдать этот прибор в приемный пункт утилизации (если таковой имеется).

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок 2 (два) года. Срок эксплуатации 5 лет после введение в эксплуатацию.

Для подтверждения Гарантии на ваш прибор, сохраняйте, пожалуйста, чек. Гарантийное и сервисное обслуживание приборов, в т.ч. их гарантийный ремонт, осуществляется авторизованными сервисными центрами **GRUNHELM**, перечень которых указан в гарантийном талоне. Производитель или компания импортер оставляют за собой право вносить изменения в перечень авторизованных сервисных центров без дополнительного предупреждения потребителя.

**GRUNHELM** оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании, если гарантийное обязательство или чек были сфальсифицированы.

Гарантия будет действовать в случае выявления в этом изделии недостатков, которые возникли в связи с материалами или сборкой при соблюдении следующих условий:

Изделие должно применяться в строгом соответствии с инструкциями, технических стандартов или правил безопасности.

Данная гарантия не действует, если причиной повреждения или дефекта является пожар, молния или другие природные явления; попадания жидкостей внутрь изделия; механическое повреждение; неправильное использование, в том числе подключение к источникам питания, отличных от приведенных в инструкции по эксплуатации; срабатывания; небрежное обращение, включая попадания в изделие посторонних предметов; ремонт или наладка, если они выполнены лицом, не имеющим сертификата на осуществление подобных услуг, а также при установке, адаптации, модификации или использования с нарушением технических условий или правил безопасности.

В том случае, когда во время гарантийного срока в изделии были заменены часть или части, которые не были поставлены или санкционированы изготовителем и которые не имеют соответствующего качества не могли использоваться в данном изделии, покупатель теряет все те права, обусловленные данным гарантийным обязательством, включая право на возмещение.

**Импортер:** ЧП «Будпостач»

**Адрес:** 02094, Украина, м. Киев, ул. Магнитогорская, 1, оф. 208  
Тел. +38 044 393 03 83



**UA.TR.061**

**Производитель:** ZHONGSHAN O-BEKO ELECTRIC APPLIANCES CO., LTD  
Жогшан О-Беко Електрик Аплиенсе Ко., ЛТД

**Адресс производителя:** Qiaoxin Building, Nanhua road, Nantou Town,  
Zhongshan City, Guangdong, China  
Сиоксин Билдинг, Нанхуа роуд, Нантоу Тоун, Жонгчан Сити, Гуандонг, Китай