

GRÜNHLM

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



М'ЯСОРУБКА AMG2634ASSJ

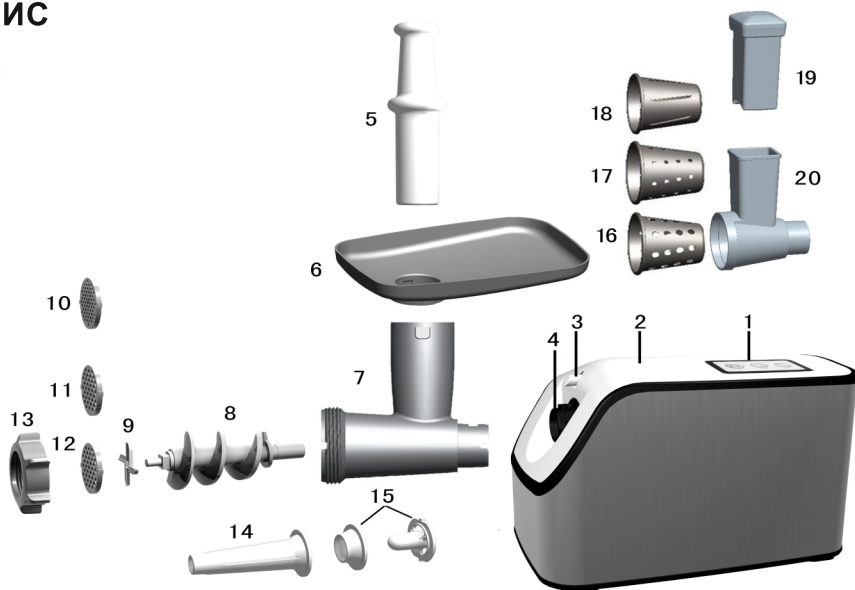
UKR

Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.

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. ON/OFF/SLOW/REVERSE

Ввімк./вимк./швидкість/ реверс)

2. Корпус
3. Кнопка фіксації
4. Отвір для приводного вала
5. Штовхач для продуктів
6. Лоток для продуктів
7. Камера м'ясорубки
8. Шнек
9. Ніж
10. Решітка для дрібної рубки
11. Решітка для середньої рубки

12. Решітка для крупної рубки

13. Фіксуєча гайка

14. Насадка для приготування ковбасок

15. Насадка для приготування «Кеббе»

16. Барабан для подрібнення (дрібний)

17. Барабан для подрібнення (середній)

18. Барабан для шинкування

19. Штовхач для шинкування

20. Камера для шинкування

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.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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-яких аксесуарів.
14. Почекайте, поки рухомі частини не зупиняться перед тим, як зняти деталі приладу.
15. Ніколи не занурюйте 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 можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони розуміють можливі небезпеки. Діти не повинні бавитися з приладом.

22. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.

23. Якщо прилад заблокований, будь ласка, натисніть кнопку реверсу (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.

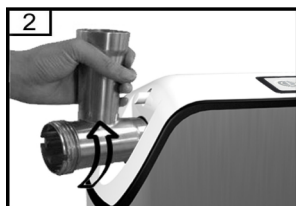
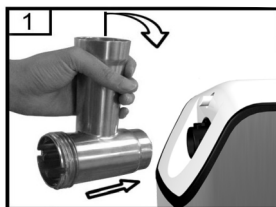
25. Даний прилад призначений для використання в побутових та аналогічних цілях, таких як:

- персональних кухонних приміщеннях, в магазинах, офісах та інших робочих середовищах;
- господарських будівлях;
- в готелях та інших середовищах житлового типу.

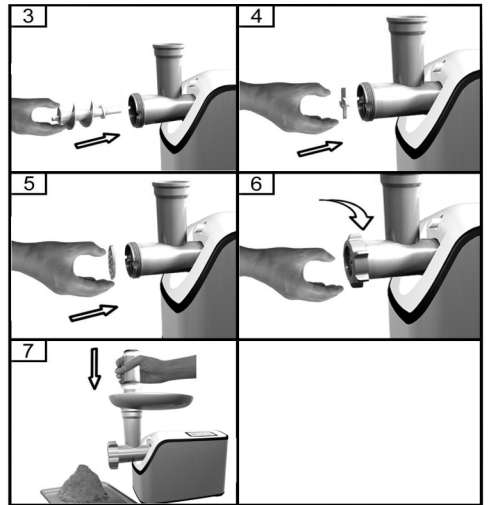
РОБОТА З М'ЯСОРУБКОЮ

Збірка:

1. Натисніть на кнопку фіксатор, вставте корпус головки м'ясорубки у поглиблення на корпусі мотора (мал.1), обертайте фіксатор головки проти годинникової стрілки для того, щоб надійно закріпити його до корпусу двигуна. (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 двигуна не закриті.

Натисніть кнопку **ВВІМК./ВИМК.** Це швидкість.

1. Кнопка **повільно** є швидкістю.
2. Якщо ви хочете використовувати повільну швидкість, ви можете натиснути кнопку **повільно**. Якщо ви хочете скористатися функцією реверсу, ви можете безпосередньо натиснути кнопку реверсу

Рубка м'яса:

1. Вставте шнек в корпус. Помістіть ніж на шнек. (Ріжучі кромки повинні бути ззовні). Помістіть середню або грубого помолу решітку (залежно від консистенції якій ви віддасте 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. Видаляйте 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 голівки.

ЯК ПРИГОТУВАТИ ФАРШИРОВАНІ КОВБАСКИ «КЕББЕ»

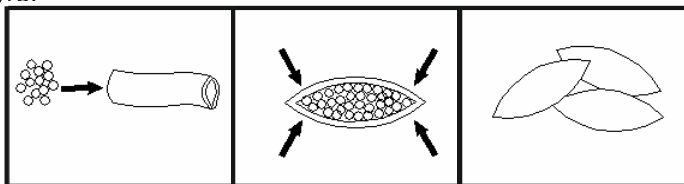
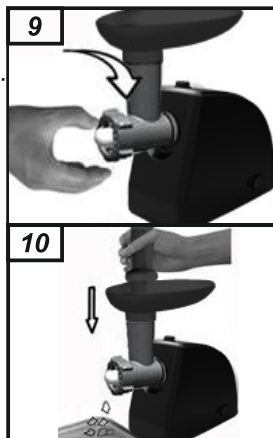
Рецепти.

Начинка: баранина 100г, оливкова олія 1/2 ст. ложки, цибулина (середня) 1 шт. спеції за смаком і сіль за смаком, борошно 1 ст. ложка. 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 заокругленою 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.

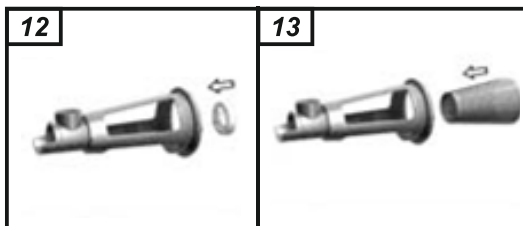
Перед приготуванням ковбасок, зберіть м'ясорубку в тій послідовності, як показано на (мал.11 на ст. 8) використовуючи насадку для ковбасок (конус). Помістіть інгредієнти в лоток. Використовуйте штовхач, акуратно введіть м'ясо в корпус.

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.



Соковижималка для ягід та томатів

1. Помістіть пластикове фіксує кільце в рукав. (мал.12)
2. Помістіть металеву сітку в рукав поруч з пластиковим затискним кільцем. (мал.13)
3. Вставте фіксує кільце через рукав та закріпіть його в кінці рукава. (мал.14)



4. Помістіть шнек в початок з довгим кінцем і поверніть шнек, поки він не буде встановлений в корпус двигуна. (мал.15)
 5. Вставте вал шнека в центральну вісь гвинта. (мал.16)
 6. Помістіть весь рукав разом з фіксуєчим кільцем через гвинт, потім проведіть фіксуєче кільце за годинниковою стрілкою, щоб воно міцно закріпилося. (мал.17)
 7. Помістіть пластикову деталь для соку в рукав і встановіть її в відповідне положення. (мал.18)
 8. Вставте пластмасовий гвинт в отвір рукава, потім проведіть його за годинниковою стрілкою до тих пір, поки він не буде зафіксований правильно. Потім помістіть пластикову кришку на рукав. (мал.19)
- Тепер прилад готовий для приготування соку.

ДОГЛЯД І ЧИСТКА РОЗБИРАННЯ

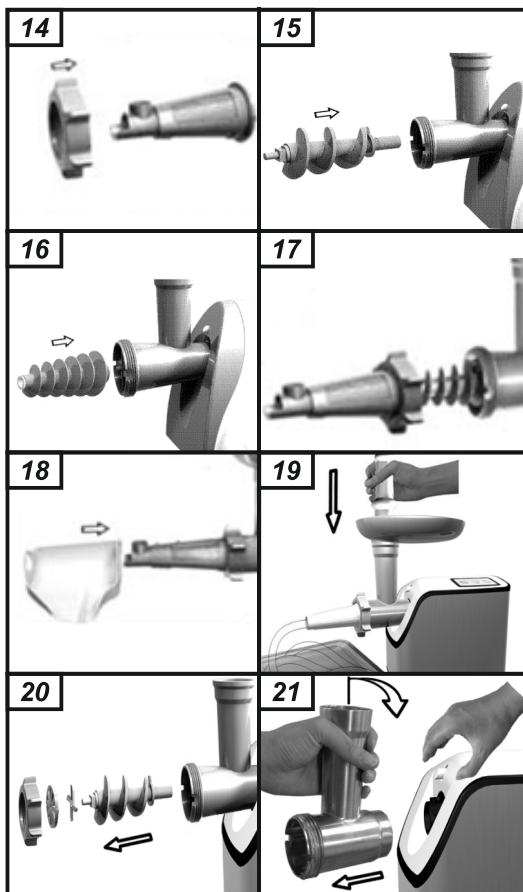
1. Перед розбиранням м'ясорубки переконайтеся, що мотор повністю зупинився.
2. Від'єднайте прилад від мережі.
3. Розберіть м'ясорубку у зворотній послідовності (мал.20).
4. Натисніть на кнопку фіксатор, щоб зняти корпус головки м'ясорубки, повертаючи її як показано на (мал.21).

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

Модель	AMG2634 ASSJ
Номінальна споживана потужність	2600Вт
Номінальна напруга / частота	~ 220 - 240 В/50/60 Гц
Продуктивність	5,5кг
Насадка для ягід та томатів	+
Захист мотора від перегріву	+
Мідний двигун	+
Ріштки різного діаметру	3 шт (3 мм / 5мм/7 мм)
Насадка для сосисок	+
Насадки «Кеббе» А / В:	+
Функція реверсу	+
Довжина мережевого кабеля	100см
Колір корпусу	нерж.сталь/чорний/білий
Вага (Нетто/Брутто)	5,00кг/5,405кг
Розмір . (Ш. х В. х Г.)	455x245x250



ЗБЕРІГАННЯ

Перед складанням приладу переконайтеся, що він повністю охолов. Зберігайте прилад в сухому, недоступному для дітей місці, при температурі від +5°C до +40°C, з відносною вологістю повітря не більше 80%

БЕЗПЕЧНА УТИЛІЗАЦІЯ



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

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 - уповноважений представник: ПП «БУДПОСТАЧ».

Адреса: 02099, Україна, м.Київ, вул. Бориспільська, 9-Е, кім. 314.

Претензії від споживачів приймає імпортер, тел. +38 044 393 03 88, сайт: budpostach.ua.

Виробник: Чжуншань Лінк-Плюс Електрик Епплайнсес Текнолоджі Корпоратіон Лімітед

Адреса: №70, Суїмінг Родд, Донгфенг, Чжуншань, Гуандун, Китай

Вироблено: 30.11.2023 р. Не містить шкідливих для здоров'я речовин.

Умови зберігання дивитись у інструкції до товару. Для побутового використання.

Гарантійний термін: 24 місяці. Термін служби: 3 роки.



ГРЯЦІЇНІВІЛП

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Найменування виробу та модель _____

Серійний номер _____

Цітати
торгівельної організації

Дата продажу _____

Правовою основою даних гарантійних зобов'язань є діюче Законодавство

Гарантійний строк експлуатації приладу 24 місяці з дня продажу роздрібною мережею.

Протягом гарантійного терміну, власник має право на безкоштовне усунення несправностей, які є наслідком виробничих дефектів.

Без пред'явлення гарантійного талону та накладної, гарантійний ремонт не проводиться. При неповнійстю заповненню талоні він вилучається сервісним центром, а претензії по якості товару не приймаються.

Товар отриманий в справному стані, без зовнішніх пошкоджень, у повній комплектності, перевірений в моїй присутності, претензій по якості не маю, з умовами гарантійного обслуговування ознайомлений та згодний.

ПІБ _____ Підпис _____

Гарантії зобов'язання не поширюються в наступних випадках

Недотримання користувачем положень інструкції по експлуатації та використання приладу не за призначенням.

При наявності механічних пошкоджень корпусу, тріщин, сколів, та пошкоджень, що викликані дією агресивних середовищ, високих температур, а також при попаданні чужорідних тіл і рідин в корпус приладу.

На частини приладу, які вийшли з ладу через несвоєчасне періодичне обслуговування приладу, а також в результаті ремонту приладу, виконаного не в гарантійному сервісному центрі.

При несправностях, викликаних внаслідок нормального зносу приладу.

При використанні приладу у комерційних цілях.

При несправностях, викликаних внаслідок перенавантаження або неправильного використання, що спричинило вихід з ладу частин приладу.

При спробах самостійного ремонту приладу в гарантійний період.

При відсутності, пошкодженні або зміні серійного номеру на приладі або гарантійному талоні, або при їх неточності.

Гарантійні зобов'язання

Підприємство виробник гарантує нормальну роботу приладу протягом 24 місяців з дня продажу при дотриманні правил експлуатації та обслуговування, передбачених інструкцією з експлуатації.

При виявленні відкритих виробничих дефектів у приладі споживачеві слід звернутися в майстерню гарантійного ремонту, а в разі відсутності такої - в магазин, що продав прилад, для відправки в гарантійний сервісний центр.

- Протягом гарантійного терміну несправності, не викликані порушенням правил експлуатації, усуваються безкоштовно

- За відсутності на гарантійних талонах дати про-
дажу завіреною печаткою магазину, термін гарантії вираховується з дати випуску приладу. По питанню, пов'язаних з комплектністю і упаковкою приладу, необхідно звернутися в торгівельну організацію, де була зроблена покупка.

- Гарантійний талон може бути вилучений лише механіком підприємства, що здійснює гарантійний ремонт і лише при усуненні дефекту або ремонту приладу.

- Всі претензії по якості будуть розглянуті лише після перевірки приладу в сервісному центрі.

Сервісні центри ТМ «GRUNHELM» тел.: 0-800-200-222

безкоштовно з мобільної та стаціонарної телефонії

Київ вул.Червоноармійська, 46 м.тел.: 050-446887/ 050-313769/ 050-4463584	Кіровоград вул.Успенська, 72/4 м.тел.: 050-482-54-77	Новомировський вул.Просвіта, 10 м.тел.: 050-373755	Тернопіль вул.Борова, 44, "с" м.тел.: 050-4073087
Біла Церква вул.Сиченового пром.рай. 72-а м.тел.: 050-3848412	Коростень вул.Промислова, 4 м.тел.: 055-284-34-85	Олександрія ул.Кіровоградського шосе, 157 м.тел.: 050-2815204	Тульчин с.Нестерівка, вул.Польова, 1 м.тел.: 050-4034862
Білогород-Дністровський вул.Шабська, 77 м.тел.: 050-4064366	Корсунь-Шевченківський вул.Ярослава-Мудрого, 34/3 м.тел.: 050-419-84-86	Охтирка пер.Мирю, 2 м.тел.: 050-4738536	Ужгород вул.Олександра Білітєва, 1 м.тел.: 050-3598576
Бердянськ вул.Гагаріна-Крилова, 21/2 м.тел.: 052-3210617	м. Краматорськ вул. Героїв Небесної Січч, 24 м.тел.: 050-4197192	Новий Буг с. Станційне, вул. Мусковська, 2 м.тел.: 050-4997834	Умань вул. Леваневського, 26а м.тел.: 050-4176530
Бориспіль вул. М.Калишківа, 14а м.тел.: 050-4357565	Кременчук вул.Махорочная, 37а м.тел.: 050-2839322	Одеса вул.Новомировська дорога, 3 м.тел.: 050-4194307	Харків пр-кт Льва Ландау 147 А м.тел.: 050-4186692
Вінниця вул.Побіди, 45 м.тел.: 050-313875	Кіровоградський вул.Евгенія Чикаленка, 16 м.тел.: 050-4155429	Павлоград вул.Дніпрова, 33а/3 м.тел.: 050-3356115	Херсон вул.Полтавська, 27 м.тел.: 095-274-69-41
Вознесенськ вул.Прирозовальна, 14 м.тел.: 050-3138917	Львів вул.Лаврова, 82 Ж м.тел.: 050-3361739	Перемийськ вул.Міська, 129 м.тел.: 095-260920	Хмельницький вул.Полтавська, 7 м.тел.: 050-205-11-26
Дніпро пр.Юннатів, 7а м.тел.: 050-4183701	Лугань вул.Лінійного, 49 м.тел.: 050-0121498	Подольськ (Котовськ) вул.Соборна, 216Е м.тел.: 050-4185655	Хуст вул.Івана Фрэнка, 175 м.тел.: 050-2682077
Житомир вул.Кооперативна, 8 м.тел.: 050-3389054	Львів вул.Горького, 56 м.тел.: 050-3884713	Полтава вул.9 січня, 1 м.тел.: 050-3514169	Черкаси вул.30 років Перемоги, 5/1 м.тел.: 050-3832106
Запоріжжя вул.Чубанова, 1 м.тел.: 050-3525381	Львів вул.Горького, 56 м.тел.: 050-3884713	Прилуки вул.Міська, 140/ 2 м.тел.: 050-2876337	Чернівці вул.Громадська, 45 м.тел.: 050-3121304
Івано-Франківськ вул.Юнональця 229 В м.тел.: 055-2830155	Маріуполь вул.Гайдуківська, 6 м.тел.: 050-3538615	Рівне вул.Курчатова, 34 м.тел.: 050-3574093	Чернівці вул.Жасминная, 3а м.тел.: 055-2812052
Ізюм вул.Ентузіастів, 21А м.тел.: 050-4425713	Мелітополь вул.Профінтерна, 14/2 м.тел.: 067-4489230	Сарни вул.Бориславська, 3 м.тел.: 050-4903610	Чернівці вул.Кіровоградська, 31 м.тел.: 050-4323668
Кам'янець-Подільський Хмельницьке шосе, 38 м.тел.: 055-2840396	Миколаїв вул.Авдигардіна, 2 а м.тел.: 055-2831488	Северодонецьк вул.Лєво, 4-а м.тел.: 055-2804402	Шепетівка вул.Лєво, 1 м.тел.: 050-352777
Кам'янське пр-кт Гімназійний (Пеліна), 44 м.тел.: 050-421-17-25	Нікополь вул.Кооперативна, 3 м.тел.: 050-3453186	Сейла вул.Тараса Шевченка, 77 м.тел.: 050-3137884	Шостка вул.Шевченко, 50 м.тел.: 050-3536109
Ковель вул.Брестська, 111-М м.тел.: 066-170-36-18	Нова Каховка вул.Промислова, 9/1 м.тел.: 095-2849484	Стрий вул.Промислова, 10Е м.тел.: 050-4147578	Єнергодар вул.Комуніальна, 25 м.тел.: 095-2908220



GRÜNHelm