



POWER ON YOUR ENERGY

М'ЯСОРУБКА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
MFW 3550 A



ЗМІСТ

	Опис приладу _____	3
	Правила безпеки _____	5
	Використання пристрою _____	6
	М'ясорубка _____	6
	Виготовлення ковбасок _____	7
	Приготування кебаба _____	7
	Приготування соку _____	8
	Овочерізка _____	9
	Корисні поради _____	9
	Чищення і догляд _____	10
	Технічні характеристики _____	10
	Безпека навколишнього середовища. Утилізація _____	10
	Інформація про виробника _____	10

Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед увімкненням пристрою, приділяючи особливу увагу питанням безпеки.

ОПИС ПРИЛАДУ

Рис. 1



- A Штовхач
- B Лоток
- C Корпус головки м'ясорубки
- D Кнопка фіксатора
- E Моторний блок
- F Кнопка зворотного ходу (REV)
- G Перемикач
- H Фіксатор
- J Решітка для дрібної рубки
- K Решітка для середньої рубки
- L Шнек
- M Хрестоподібний ніж
- N Решітка для крупної рубки
- O Кріпильна гайка головки м'ясорубки
- P Роздільник
- Q Конус для виготовлення ковбасок
- R Формувач
- S Конус

Рис. 2

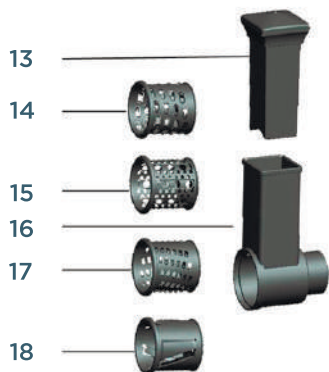
Насадка соковижималка (в комплект поставки не входит, купується окремо)



- 1 Штовхач
- 2 Лоток
- 3 Корпус соковижималки
- 3-1 Кришка виходу соку
- 4 Сіточка-фіксатор
- 5 Сітка крупної різки
- 6 Шнек
- 7 Сітка для пюре
- 8 Рамка
- 9 Кріпильне кільце
- 10 Кришка
- 11 Контейнер для соку (Макс. 500мл)
- 12 Чаша для відходів

Рис. 3

Насадка овочерізка



- 13 Штовхач
- 14 Різак для крупної різки
- 15 Насадка для пюре
- 16 Корпус різача
- 17 Різак для дрібної різки
- 18 Слайсер

ПАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації і ознайомтесь з ілюстраціями перед використанням приладу.
- Збережіть ці інструкції для використання в майбутньому.
- Перш ніж під'єднати пристрій, перевірте, чи відповідає напруга, вказана на пристрої, місцевій напрузі в мережі.
- Ніколи не використовуйте будь-які аксесуари або деталі інших виробників. У разі використання таких аксесуарів або деталей, Ваша гарантія стане недійсною.
- Не використовуйте прилад, якщо мережевий шнур, вилка або інші деталі пошкоджені.
- Якщо мережевий шнур цього пристрою пошкоджений, його слід замінити в авторизованому сервісному центрі або у виробника, щоб уникнути небезпечних ситуацій.
- Ретельно очистіть деталі, які стикаються з харчовими продуктами, перед першим використанням приладу.
- Вимикайте прилад відразу після використання.
- Ніколи не проштовхуйте за допомогою пальця або будь-яким іншим предметом інгредієнти в трубку подачі під час роботи пристрою. Для цієї мети необхідно використовувати лише штовхач.
- Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.
- Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.
- Перед встановленням або від'єднанням будь-якого аксесуара вимкніть прилад.
- Зачекайте, поки рухомі частини не зупиняться, перш ніж знімати частини приладу.
- Ніколи не занурюйте моторний блок у воду або будь-яку іншу рідину і не обполіскуйте його під краном. Для очищення моторного блоку використовуйте лише вологу тканину.
- Не намагайтеся перемелювати кістки, горіхи або інші тверді предмети.
- Ніколи не опускайте пальці в корпус різачка. Завжди використовуйте штовхач.
- Вимикайте прилад відразу після використання.
- У жодному разі не користуйтеся приладом безперервно більше 7 хвилин.
- Ніколи не натискайте кнопку реверсу (REV), поки прилад повністю не зупинився.
- Вимкніть прилад і від'єднайте його від джерела живлення, перш ніж змінювати аксесуари або торкатися до рухомих деталей.
- Прилади можуть використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або

браком досвіду і знань, якщо вони перебувають під наглядом або керуються інструкціями з безпечного використання пристрою і якщо вони розуміють пов'язані з цим використанням небезпеку і ризику.

- Цей прилад не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте прилад і його шнур у недоступному для дітей місці.
- Діти не повинні грати з приладом.
- **УВАГА: ПІСЛЯ ВІД'ЄДНАННЯ АКСЕСУАРА, НЕ ТОРКАЙТЕСЬ ВАЛУ, ЩО РУХАЄТЬСЯ.**
- Цей пристрій призначений для використання в домашніх і аналогічних їм умовах, таких як:
 - Стандартні кухонні зони в магазинах, кафе, ресторанах та інших робочих приміщеннях.
- Завжди від'єднуйте прилад від джерела живлення, якщо він залишений без нагляду і перед збіркою, розбиранням або чищенням.



ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ



М'ЯСОРУБКА

- Вставте шнек пластиковим кінцем у корпус м'ясорубки. Встановіть хрестоподібний ніж на шнек. (Ріжучі кромки вперед)
- Встановіть решітку середнього або грубого помелу (залежно від бажаної консистенції) на шнек. (Переконайтеся, що виїмка решітки збігається з виступами головки м'ясорубки.)
- Поверніть фіксуючу гайку в напрямку стрілки на корпусі м'ясорубки до повної фіксації.
- 1. Приєднайте корпус головки м'ясорубки до блоку двигуна.
- 2. Встановіть лоток у верхній частині корпусу м'ясорубки.
- 3. Тепер прилад готовий до рубки м'яса.
- Рубка м'яса:
 - Наріжте м'ясо шматочками 10 см у довжину і товщиною 2 см.
 - Видаліть кістки, хрящі та сухожилля. (Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо!)
 - Покладіть м'ясо в лоток. За допомогою штовхача акуратно проштовхуйте м'ясо в корпус м'ясорубки.
- (Для м'яса по-татарськи двічі подрібніть м'ясо використовуючи решітку для середнього помелу.)



ВИГОТОВЛЕННЯ КОВБАСОК

- Перемеліть м'ясо.
Вставте шнек пластиковим кінцем у корпус м'ясорубки.
Встановіть роздільник у корпус м'ясорубки.
Встановіть конус для виготовлення ковбасок на корпус м'ясорубки і затягніть, повернувши фіксуючу гайку до корпусу м'ясорубки. (Переконайтеся, що виїмки роздільника відповідають виступам головки м'ясорубки.)
- Приєднайте корпус м'ясорубки до блоку двигуна.
- Помістіть лоток на верхню частину м'ясорубки.
- Тепер пристрій готовий до приготування ковбас.



Приготування ковбасок

- Покладіть інгредієнти в лоток. Використовуйте штовхач, щоб акуратно проштовхнути м'ясо в корпус м'ясорубки.
- Покладіть кишку для ковбаси в теплу воду на 10 хвилин. Потім надіньте вологу кишку на конус. Кладіть (приправлений) фарш у корпус м'ясорубки. Якщо кишка застрягне на конусі, змочіть її невеликою кількістю води.

ПРИГОТУВАННЯ КЕБАБА

- Вставте шнек у корпус м'ясорубки пластиковим кінцем всередину. Приєднайте конус до корпусу м'ясорубки. Встановіть формувач на корпус м'ясорубки і закрутіть фіксуючу гайку головки м'ясорубки. (Переконайтеся, що виїмки роздільника збігаються з виступами голівки м'ясорубки.)
- Приєднайте головку м'ясорубки до блоку двигуна.
- Встановіть лоток у верхній частині м'ясорубки.
- Тепер прилад готовий до приготування кебаба.



Рецепт фаршированого кебаба

- Зовнішня оболонка:

- 500 г баранини, нарізати смужками
- 500 г унції промитого і висушеного булгура
- 1 невелика цибулина

Пропустіть по черзі порції баранини і булгура через м'ясорубку з решіткою для дрібного помелу, додавши цибулю до того, як уся баранина і булгур будуть подрібнені. Змішайте фарш з баранини, цибулі і булгура, потім знову пропустіть через м'ясорубку. Отримана паста готова до пропускання через насадку для приготування кебаба.

- Начинка:

- 400 г баранини, нарізати смужками
- 15 мл / 1 столова ложка олії
- 2 середні цибулини, дрібно нарізані
- 5-10 мл / 1-2 ч. ложки запашного перцю
- 15 мл / 1 столова ложка борошна
- Сіль і перець

Для начинки, подрібніть баранину за допомогою дрібної решітки, обсмажте цибулю в олії до золотисто-коричневого кольору, додайте фарш, обсмажте до рум'яного кольору. Додайте інгредієнти, що залишилися, і готуйте 1-2 хвилини. Злийте зайвий жир, якщо необхідно, і дайте суміші охолонути.

Пропустіть суміш для оболонки через пристрій для приготування кебаба і наріжте приблизно на 8 см. Стисніть один кінець трубки, а потім обережно заповніть її начинкою, залишаючи невеликий простір на відкритому кінці, який потім потрібно буде стиснути. Обсмажуйте кебаб порціями в гарячій олії при температурі 190°C протягом приблизно 6 хвилин до золотисто-коричневого кольору.



ПРИГОТУВАННЯ СОКУ

- Вставте шнек у головку соковижималки пластмасовим кінцем вперед.
- Встановіть сіточку-фільтратор на головку соковижималки.
- Помістіть рамку на корпус соковижималки і закрутіть фіксуючу гайку.
- Приєднайте головку соковижималки до основного пристрою.
- Встановіть лоток на верхній частині корпусу соковижималки.
- Відкрийте кришку виходу соку.
- Помістіть контейнер для збору соку під отвір для виходу соку, і помістіть контейнер для збору відходів під кріпильну гайку.
- Покладіть фрукти (їх розмір повинен підходити для отвору для подачі продуктів) на лоток.

- Використовуйте штовхач, щоб акуратно проштовхнути фрукти в соковижималку.
- Увага!:
- Для проштовхування фруктів у соковижималку користуйтеся лише штовхачем.
- Натисніть кнопку «Відпустити», щоб вийняти корпус соковижималки з головного приладу.



ОВОЧЕРІЗКА

- Вставте ніж для слайсера (або циліндр для тонкої/грубої нарізки) в головку м'ясорубки.
 - Приєднайте головку м'ясорубки до блоку двигуна.
 - Прилад готовий до нарізки.
- Нарізка:
- Наріжте картоплю або інші овочі на шматочки, розмір яких підходить для головки м'ясорубки.
- Виберіть будь-який вид циліндра для різання при необхідності.
- Покладіть шматочки в м'ясорубку і злегка натискайте штовхачем U.
(Увага: Ніколи не проштовхуйте пальцями.)



КОРИСНІ ПОРАДИ

- Стрілкою вказано вимикач.
- Якщо прилад заблокований, натисніть кнопку зворотного ходу (REV). М'ясо, яке перебуває в корпусі м'ясорубки, залишилося цілим, тому можна продовжити процес рубки.
- Частини «P», «Q», «R», «S» можна скласти в штовхач.
- Цей прилад оснащений терморегулятором. Він автоматично вимкне електроживлення приладу в разі перегріву.



ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- М'ясо, що залишилося в корпусі м'ясорубки, можна видалити, пропустивши шматок хліба через м'ясорубку.
- Перед тим, як приступити до очищення пристрою, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Натисніть кнопку фіксатора і поверніть увесь корпус головки м'ясорубки в напрямку стрілки. Зніміть штовхач і лоток.
- Відкрутіть фіксуючу гайку і вийміть усі деталі м'ясорубки з головки. Не можна мити деталі в посудомийній машині!
- Вимийте всі деталі, які контактували з м'ясом у гарячій мильній воді. **МИЙТЕ ЇХ ВІДРАЗУ ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ.**
- Помийте їх у чистій гарячій воді і ретельно висушіть відразу.
- Рекомендуємо змастити частини ножа і диски помелу рослинною олією.



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Напруга живлення: 220-240 В
- Частота мережі: ~ 50 Гц
- Максимальна потужність у разі блокування двигуна: 1500 Вт
- Номінальна потужність: 350 Вт
- Струм: 6,5 А
- Клас захисту від ураження електричним струмом: II
- Ступінь захисту оболонки: IPX1



БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища! Будь ласка, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації відходів.



ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРОБНИКА

Виробник: Ліантек Електрикал (Шеньчжень) Еплаенсез Ко, ЛТД,

Адреса: Хепінг Роуд 23, Лонгхуа Дістрікт, Шеньчжень, Гуандун, 518109, Китай.

Імпортер (приймає претензії від споживача): ТОВ «Інвестком».

Адреса: Україна, м. Київ, вул. Дорогожицька, 1.

www.ergo-ua.com.
















POWER ON YOUR ENERGY

МЯСОРУБКА
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
MFW 3550 A



СОДЕРЖАНИЕ

	Описание устройства _____	3
	Техника безопасности _____	5
	Использование прибора _____	6
	Мясорубка _____	6
	Изготовление колбасок _____	7
	Приготовление кебаба _____	7
	Приготовление сока _____	8
	Овощерезка _____	9
	Полезные советы _____	9
	Чистка и уход _____	10
	Технические характеристики _____	10
	Безопасность окружающей среды. Утилизация _____	10
	Информация о производителе _____	10

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию перед включением устройства, уделяя особое внимание вопросам безопасности.



ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Рис. 1



- A Толкатель
- B Лоток
- C Корпус головки мясорубки
- D Выключатель
- E Моторный блок
- F Кнопка обратного хода (REV)
- G Переключатель
- H Фиксатор
- J Решетка для мелкой рубки
- K Решетка для средней рубки
- L Шнек
- M Крестообразный нож
- N Решетка для крупной рубки
- O Крепежная гайка головки мясорубки
- P Разделитель
- Q Конус для изготовления колбасок
- R Формирователь
- S Конус

Рис. 2

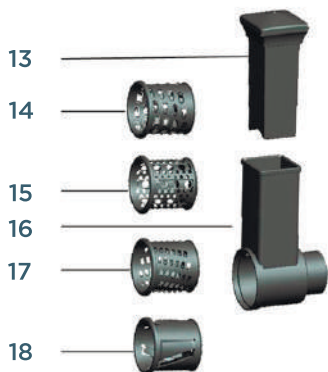
Насадка соковыжималка (в комплект поставки не входит, приобретается отдельно)



- 1 Толкатель
- 2 Лоток
- 3 Корпус соковыжималки
- 3-1 Крышка выхода сока
- 4 Сеточка-фиксатор
- 5 Сетка крупной резки
- 6 Шнек
- 7 Сетка для пюре
- 8 Рамка
- 9 Крепежное кольцо
- 10 Крышка
- 11 Контейнер для сока (Макс. 500мл)
- 12 Чаша для отходов

Рис. 3

Насадка овощерезка



- 13 Толкатель В
- 14 Резак для крупной резки
- 15 Насадка для пюре
- 16 Корпус резака В
- 17 Резак для мелкой резки
- 18 Слайсер

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте эту инструкцию по эксплуатации и ознакомьтесь с иллюстрациями перед использованием прибора.
- Сохраните эти инструкции для использования в будущем.
- Прежде чем подключать устройство, проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на устройстве, местному напряжению в сети.
- Никогда не используйте какие-либо аксессуары или детали других производителей. В случае использования таких аксессуаров или деталей, Ваша гарантия станет недействительной.
- Не используйте прибор, если сетевой шнур, вилка или другие детали повреждены.
- Если сетевой шнур этого устройства поврежден, его следует заменить в авторизованном сервисном центре или у производителя, чтобы избежать опасных ситуаций.
- Тщательно очистите детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, перед первым использованием прибора.
- Отключайте прибор сразу после использования.
- Никогда не проталкивайте с помощью пальца или каким-либо другим предметом ингредиенты в трубку подачи во время работы устройства. Для этой цели необходимо использовать только толкатель.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Перед установкой или отсоединением любого аксессуара выключите прибор.
- Подождите, пока движущиеся части не остановятся, прежде чем снимать части прибора.
- Никогда не погружайте моторный блок в воду или любую другую жидкость и не ополаскивайте его под краном. Для очистки моторного блока используйте только влажную ткань.
- Не пытайтесь перемалывать кости, орехи или другие твердые предметы.
- Никогда не опускайте пальцы в корпус резака. Всегда используйте толкатель.
- Отключайте прибор сразу после использования.
- Никогда не работайте с прибором непрерывно более 7 минут.
- Никогда не нажимайте кнопку реверса (REV), пока прибор полностью не остановился.
- Выключите прибор и отсоедините его от источника питания, прежде чем менять аксессуары или прикасаться к движущимся деталям.

- Приборы могут использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или недостатком опыта и знаний, если они находятся под надзором или руководствуются инструкциями по безопасному использованию устройства и если они понимают связанные с этим использованием опасности и риски.
- Этот прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Дети не должны играть с прибором.
- Это устройство предназначено для использования в домашних и аналогичных им условиях, таких как:
 - Стандартные кухонные зоны в магазинах, кафе, ресторанах и других рабочих помещениях.
- Всегда отключайте прибор от источника питания, если он оставлен без присмотра и перед сборкой, разборкой или чисткой.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА



МЯСОРУБКА

- Вставьте шнек пластиковым концом в корпус мясорубки. Установите крестообразный нож на шнек. (Режущими кромками вперед)
- Установите решетку среднего или грубого помола (в зависимости от желаемой консистенции) на шнек. (Убедитесь, что выемка решетки совпадает с выступами головки мясорубки.)
- Поверните крепежную гайку в направлении стрелки на корпусе мясорубки до полной фиксации.
- Присоедините корпус головки мясорубки к блоку двигателя.
- Установите лоток в верхней части корпуса мясорубки.
- Теперь прибор готов к рубке мяса.
- Рубка мяса:
 - Нарезьте мясо кусочками 10 см в длину и толщиной 2 см. Удалите кости, хрящи и сухожилия. (Никогда не используйте замороженное мясо!)
 - Положите мясо в лоток. С помощью толкателя аккуратно проталкивайте мясо в корпус мясорубки.
- (Для мяса по-татарски дважды измельчите мясо используя решетку для среднего помола.)



ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК

- Перемелите мясо.
Вставьте шнек пластиковым концом в корпус мясорубки.
Установите разделитель в корпус мясорубки.
Установите конус для изготовления колбасок на корпус мясорубки и привинтите крепежную гайку к корпусу мясорубки.
(Убедитесь, что выемки разделителя соответствуют выступам головки мясорубки.)
- Присоедините корпус мясорубки к блоку двигателя.
- Поместите лоток на верхнюю часть мясорубки.
- Теперь устройство готово к приготовлению колбас.



Приготовление колбасок

- Положите ингредиенты в лоток. Используйте толкатель, чтобы аккуратно протолкнуть мясо в корпус мясорубки.
- Положите кишку для колбасы в теплую воду на 10 минут. Затем наденьте влажную кишку на конус. Кладите (приправленный) фарш в корпус мясорубки. Если кишка застрянет на конусе, смочите ее небольшим количеством воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕБАБА

- Вставьте шнек в корпус мясорубки пластиковым концом внутрь. Присоедините конус к корпусу мясорубки. Установите формирователь на корпус мясорубки и закрутите крепежную гайку головки мясорубки.
(Убедитесь, что выемки на отделителе совпадают с выступами головки мясорубки.)
- Присоедините головку мясорубки к блоку двигателя.
- Установите лоток в верхней части мясорубки.
- Теперь прибор готов к приготовлению кебаба.



Рецепт фаршированного кебаба

- Внешняя оболочка
 - 500 г ягненка, нарезать полосками
 - 500 г промытого и высушенного булгура
 - 1 небольшая луковица

Пропустите поочередно порции баранины и булгура через мясорубку с решеткой для мелкого помола, добавив лук до того, как весь ягненок и булгур будут измельчены. Смешайте фарш из баранины, лука и булгура, затем снова пропустите через мясорубку. Полученная паста готова к пропусканию через насадку для приготовления кебаба.

- Начинка
 - 400 г баранины, нарезать полосками
 - 15 мл / 1 столовая ложка масла
 - 2 средних луковицы, мелко нарезанные
 - 5-10 мл / 1-2 ч. ложки душистого перца
 - 15 мл / 1 столовая ложка муки
 - Соль и перец

Для начинки, измельчите баранину с помощью мелкой решетки, обжарьте лук в масле до золотисто-коричневого цвета, добавьте фарш, обжарьте до румяного цвета. Добавьте оставшиеся ингредиенты и готовьте 1-2 минуты. Слейте лишний жир, если необходимо, и дайте смеси остыть. Пропустите смесь для оболочки через устройство для приготовления кебаба и нарежьте примерно на 8 см. Сожмите один конец трубки, а затем осторожно заполните ее начинкой, оставляя небольшое пространство на открытом конце, который потом нужно будет сжать. Обжаривайте кебаб порциями в горячем масле при температуре 190°C в течение примерно 6 минут до золотисто-коричневого цвета.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОКА

- Вставьте шнек в головку соковыжималки пластмассовым концом вперед.
- Установите сеточку-фильтратор на головку соковыжималку.
- Поместите рамку на корпус соковыжималки и закрутите крепежную гайку.
- Присоедините головку соковыжималки к основному устройству.
- Установите лоток на верхней части корпуса соковыжималки.
- Откройте крышку выхода сока.
- Поместите контейнер для сбора сока под отверстие для выхода сока, и поместите контейнер для отходов под крепежную гайку.
- Положите фрукты (их размер должен подходить для отверстия для подачи продуктов) на лоток.

- Используйте толкатель, чтобы аккуратно протолкнуть фрукты в соковыжималку.
- Внимание!
 - Для проталкивания фруктов в соковыжималку пользуйтесь исключительно толкателем.
 - Нажмите кнопку «Отпустить», чтобы вынуть корпус соковыжималки с главного прибора



ОВОЩЕРЕЗКА

- Вставьте нож для слайсера (или цилиндр для тонкой/грубой нарезки) в головку мясорубки.
- Присоедините головку мясорубки к блоку двигателя.
- Прибор готов к нарезке.
- Нарезка:
 - Нарезьте картофель или другие овощи для на кусочки, размер которых подходит для головки мясорубки.
 - Выберите любой вид цилиндра для резки при необходимости.
 - Положите кусочки в мясорубку и слегка нажимайте толкателем U.
 (Внимание: Никогда не проталкивайте пальцами.)



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Стрелкой с указан выключатель
- Если прибор заблокирован, нажмите кнопку обратного хода (REV). Мясо, находящееся в корпусе мясорубки, осталось целым, поэтому можно продолжить процесс рубки.
- Части «Р», «Q», «R», «S» можно сложить в толкатель.
- Этот прибор оснащен терморегулятором. Он автоматически отключит электропитание прибора в случае перегрева.



ЧИСТКА И УХОД

- Мясо, оставшееся в корпусе мясорубки, можно удалить, пропустив кусок хлеба через мясорубку.
- Перед тем, как приступить к очистке устройства, выключите прибор и выньте вилку из розетки.
- Нажмите кнопку фиксатора и поверните весь корпус головки мясорубки в направлении стрелки. Снимите толкатель и лоток.
- Открутите крепежную гайку и выньте все детали мясорубки из головки. Нельзя мыть детали в посудомоечной машине!
- Вымойте все детали, которые контактировали с мясом в горячей мыльной воде. **МОЙТЕ ИХ СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**
- Сполосните их в чистой горячей воде и тщательно высушите сразу же.
- Рекомендуем смазать части ножа и диски помола растительным маслом.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Напряжение питания: 220-240 В
- Частота сети: ~ 50 Гц
- Максимальная мощность при блокировке двигателя: 1500 Вт
- Номинальная мощность: 350 Вт
- Струм: 6,5 А
- Класс защиты от поражения электрическим током: II
- Степень защиты оболочки: IPX1



БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. УТИЛИЗАЦИЯ

Вы можете помочь в охране окружающей среды!

Пожалуйста, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр.



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ

Производитель: Лиантек Электрикал (Шэньчжэнь) Еплаенсез Ко, ЛТД. **Адрес:** Хепинг Роуд 23 Лонгхуа Дистрикт, Шэньчжэнь, Гуандун, 518109, Китай.

Импортер (принимает претензии от потребителя): ООО «Инвестком». **Адрес:** Украина, Киев, ул. Дорогожицкая, 1.

www.ergo-ua.com.



POWER ON YOUR ENERGY

