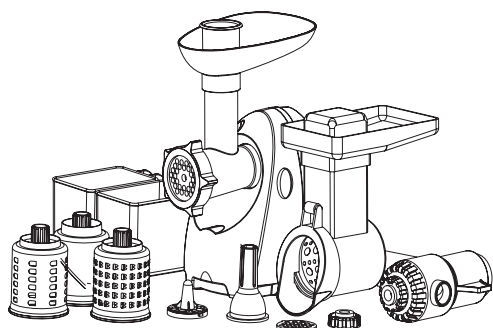




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА/ СОКОВЫЖИМАЛКА/ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ SIGMA 49



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность: 1000 Вт
 Максимальная мощность при блокировке мотора: 2600 Вт
 Номинальное напряжение: 220 В
 Частота тока: 50 Гц
 Производительность: до 5 кг/мин
 Габаритные размеры: 22*22*34 см
 Диаметр выводящего отверстия: 65 мм
 Вес нетто: 4 кг
 Цвет: белый

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Motor Cooper MAX Power с медной обмоткой - мощный, качественный, надежный
 Увеличенное выводящее отверстие (65 мм) повышает производительность на 30%
 Кованый стальной нож
 Насадка для колбас и кебаб в комплекте
 2 решетки (5 мм и 7 мм)
 Функция Реверс
 Цельнометаллический шнек
 Прорезиненные ножи
 Удобна в обслуживании
 Легко моется
 Насадка-переходник для овощерезок
 4 сменные овощерезки (для тонких ломтиков, для крупного натирания, для мелкого натирания, для пюре)
 Соковыжималка
 Толкатель
 Контейнеры для продукта

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ ПОСТОЯННОГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике Endever. Endever – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке. Непревзойденная функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники Endever.

Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя.

Endever – это качество, надежность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Мясорубка Endever SIGMA 49 гарантирует максимальную безопасность при использовании и удобство в работе.

Вы можете быть уверены, что мясорубка Endever SIGMA 49 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Электрическая мясорубка Endever SIGMA 49 перерабатывает до 5 кг продукта в минуту. Острый нож из высококачественной ковальной стали быстро и эффективно справится практически с любым мясом и измельчит любые другие продукты. Мясорубка оснащена большим приемным раструбом и увеличенным выводящим отверстием. Высококачественные металлические детали не позволяют продуктам окисляться в процессе переработки, а также гарантируют надежность и долговечность устройства.

Мясорубка Endever SIGMA 49 имеет функцию защиты двигателя от перегрузок и перегрева: при натывании жил на шнек, работа двигателя затрудняется, мясорубка перестает работать и автоматически отключается. Для этого

случая предусмотрена функция реверса. Используя её, можно, не разбирая устройство, прокрутить шнек в обратную сторону и легко освободить его от продукта.

Благодаря прорезиненным ножкам, прибор надёжно фиксируется на поверхности, что обеспечивает ему дополнительную устойчивость и безопасность в процессе работы.

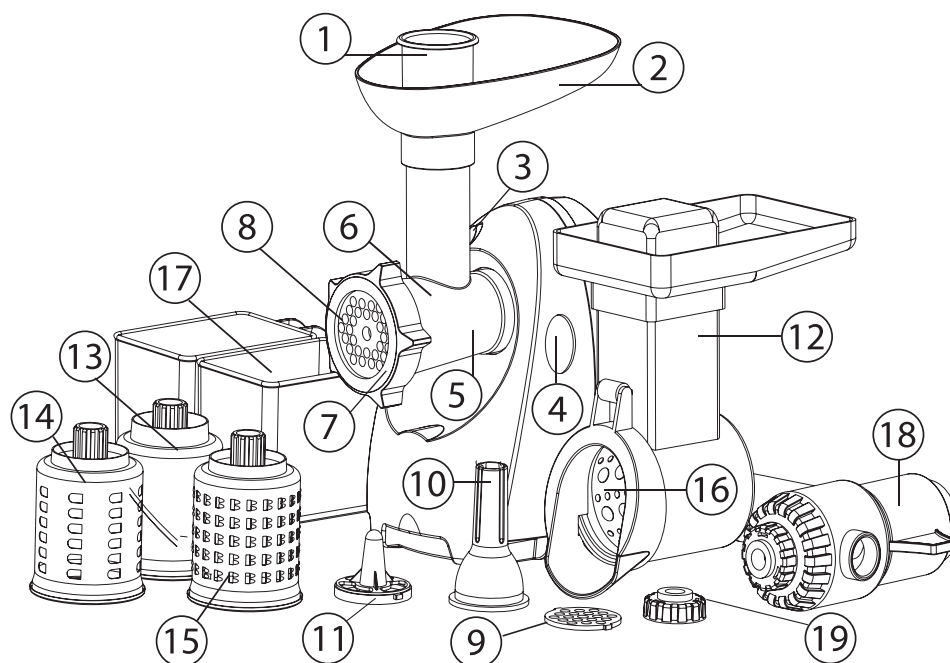
В комплектацию устройства входят три дисковых металлических решетки с отверстиями различного диаметра для мелкой и крупной рубки, а также специальные насадки для колбасы и кебаба.

Электрическая мясорубка Endever SIGMA 49 – Ваш незаменимый помощник на кухне! Готовьте легко, быстро и вкусно!

Мясорубка Endever SIGMA 49 оснащена отдельными насадками для измельчения и соковыжималкой.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

1. Толкатель
2. Загрузочный лоток
3. Кнопка блокировки
4. Переключатель ON/OFF/REVERSE
5. Привод
6. Выводящая часть
7. Гайка
8. Решетка 5 мм
9. Решетка 7 мм
10. Насадка для колбас
11. Насадка для кебаб
12. Насадка-переходник для овощерезок
13. Овощерезка для тонких ломтиков
14. Овощерезка для крупного натирания
15. Овощерезка для мелкого натирания
16. Овощерезка для пюре
17. Контейнеры для сока и мякоти
18. Насадка-соковыжималка
19. Крышка соковыжималки



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимательно прочитайте данное руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Сохраняйте его для последующего обращения.

Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на приборе, параметрам электрической сети.

Используйте только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.

Не используйте прибор вне помещений и на влажных поверхностях.

Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это произошло, не трогайте его, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в Сервисный центр для проверки.

Включайте прибор в электросеть только сухими руками; при отключении держитесь рукой за вилку, не тяните за шнур.

Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.

Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой, а также, если он не используется.

Не располагайте прибор вблизи источников тепла (радиаторов, обогревателей и др.) и не подвергайте его воздействию прямых солнечных лучей, так как это может вызвать деформацию пластмассовых деталей.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Будьте предельно осторожны при работе с мясорубкой.

ВНИМАНИЕ!

Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать и самостоятельно ремонтировать поврежденный прибор. Обратитесь в Сервисный центр.

Если прибор некоторое время находился при температуре ниже 0 °С, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

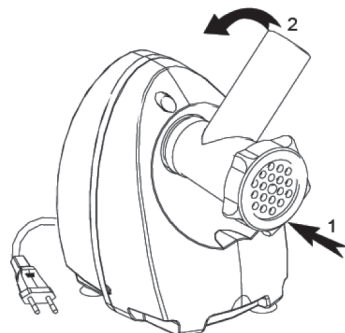
Подготовка мясорубки:

- Промойте и просушите все комплектующие мясорубки.
- Убедитесь в том, что Сетевой переключатель **ON/OFF/ REVERSE** находится в положении **OFF**, а сетевой шнур не подключен.

- Установите мясорубку на ровную, устойчивую поверхность.

Сборка мясорубки:

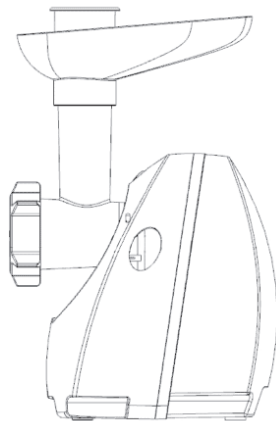
- Установите головку мясорубки на блок электродвигателя.
- Обратите внимание на положение головки относительно корпуса.
- Поворачивайте фиксатор против часовой стрелки, до характерного щелчка. Убедитесь, что головка плотно зафиксирована.



- Установите шнек в корпус головки мясорубки.
- Установите крестообразный нож на шнек (режущей стороной вперед). Если неверно установить нож, мясо не будет измельчаться.
- Установите дисковую решетку для мелкой, средней или крупной рубки (в зависимости от предполагаемого конечного продукта) на шнек.
- Убедитесь, что паз на решетке точно совмещен с фиксатором на головке мясорубки.
- Придерживая решетку одной рукой в центре, другой рукой закрутите гайку головки мясорубки по часовой стрелке до упора. Не затягивайте слишком туго.



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА



- Нарезьте мясо ломтиками около 6 см длиной и 2 см шириной. Тщательно удалите куски костей, хряща, а также сухожилия.
- Установите емкость для выходящего продукта.
- Подключите сетевой шнур питания к

розетке.

- Переведите переключатель **ON/OFF/ REVERSE** в положение **ON**.

• Поместите мясо в лоток. При помощи толкателя аккуратно проталкивайте мясо в головку мясорубки.

• После использования выключите прибор и отсоедините его от источника питания.

ВНИМАНИЕ!

- Не используйте замороженное мясо!
- Во время работы пользуйтесь только толкателем. Запрещено проталкивать продукты пальцами.

Функция Реверс:

• В случае образования затора, переведите переключатель **ON/OFF/ REVERSE** в положение **REVERSE**.

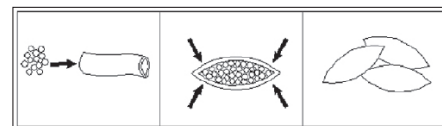
• Шнек начнет вращаться в обратном направлении, что позволит избавиться от образовавшегося затора.

• Если эти действия не помогают, отключите прибор, отсоедините шнур питания от сети. Разберите и почистите изделие.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕБАБ

Сборка мясорубки:

- Убедитесь в том, что переключатель находится в положении **OFF**, а сетевой шнур не подключен.
- Установите мясорубку на ровную, устойчивую поверхность.
- Установите шнек в корпус головки мясорубки (длинным концом вперед). Установите крестообразный нож, решетку.
- Установите разделительную насадку и насадку для кебаб на шнек.
- Поместите готовую основу для оболочки в загрузочный лоток, при помощи толкателя аккуратно проталкивайте ингредиенты в головку мясорубки.
- Нарезайте получаемую полу трубку на отрезки необходимой длины.
- После завершения работы, отключите устройство, отсоедините шнур питания от сети.



РЕЦЕПТ КЕБАБ:

Начинка:

Ингредиенты:

Баранина, нарезанная ломтиками — 100 г
Растительное масло — 15 мл

Мелко нашинкованные луковицы — 1-2 шт.

Просеянная мука — 1-2 ст. л.

Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

- Измельчите баранину, используя решетку для мелкой рубки.
- Обжарьте лук в масле до золотистого цвета, добавьте мясной фарш и обжарьте до образования коричневой корочки.
- Добавьте остальные ингредиенты и готовьте еще 1-2 минуты. При необходимости слейте излишки жира и дайте начинке остыть.

Оболочка:**Ингредиенты:**

Нежирное мясо, нарезанное ломтиками – 500 г

Дробленая пшеница, обработанная на пару (булгур) – 200 г (или 200 г муки)

Мускатный орех, красный перец, черный перец по вкусу

Способ приготовления:

- Поочередно пропускайте небольшие порции пшеницы и баранины через мясорубку, используя насадку «кебаб».

- Пропустите через мясорубку 2-3 раза.

- Перемешайте полученный фарш до однородной массы и пропустите снова 2-3 раза через мясорубку.

- Теперь полученную основу для оболочки можно пропустить через мясорубку, используя насадку «кебаб».

- Полученную трубку оболочки нарежьте на отрезки длиной примерно 7,5 см. Зажмите один конец трубочки, аккуратно наполните трубочку начинкой с другого конца, а затем зажмите и этот конец.

- Тщательно обжарьте получившиеся кебаб в горячем масле при температуре около 190 °С в течении примерно 6 минут или до образования золотистой корочки и разогрева начинки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС**Сборка мясорубки:**

- Убедитесь в том, что сетевая кнопка находится в положении **OFF**, а сетевой шнур не подключен.

- Установите мясорубку на ровную, устойчивую поверхность.

- Установите шнек в корпус головки мясорубки. Установите крестообразный нож, решетку. Затем установите насадку для приготовления колбас и затяните гайку головки мясорубки.

- Установите лоток для продуктов.

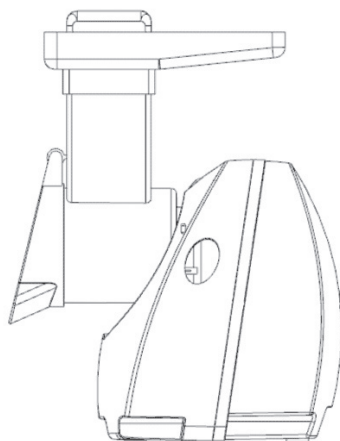
- Подключите сетевой шнур питания к розетке. Теперь устройство готово к приготовлению колбас.

- Предварительно поместите оболочку для колбас в теплую воду на 10 минут.

- Затем наденьте размягченную влажную оболочку на насадку. Если оболочка прилипнет к насадке, немного смочите ее теплой водой.

- Поместите ингредиенты в загрузочный лоток. При помощи толкателя аккуратно проталкивайте мясо в головку мясорубки.

- После завершения работы, отключите устройство, отсоедините шнур питания от сети.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИРЕЗКИ

1. Крышка толкателя
2. Толкатель
3. Загрузочный лоток
4. Переходник для насадок
5. Кнопка блокировки
6. Переключатель ON/OFF/REVERSE
7. Привод
8. Сетевой шнур
9. Крепеж овощерезок
10. Овощерезка для тонких ломтиков
11. Овощерезка для крупного натирания
12. Овощерезка для мелкого натирания
13. Овощерезка для пюре

Сборка мясорубки:

- Убедитесь в том, что переключатель находится в положении **OFF**, а сетевой шнур не подключен.

- Установите мясорубку на ровную, устойчивую поверхность.

- Установите головку мультирезки на блок электродвигателя.

- Обратите внимание на положение головки относительно корпуса.

- Поворачивайте фиксатор против часовой стрелки до характерного щелчка. Убедитесь, что головка плотно зафиксирована.

- Установите выбранную насадку для нарезки продуктов, затем заверните гайку.

- Переведите переключатель в положение **ON**, загрузите продукты, и с помощью специального толкателя осуществите нарезку.

Насадки мультирезки предназначены для:

- тонкой нарезки огурцов, моркови, картофеля, пастернака,

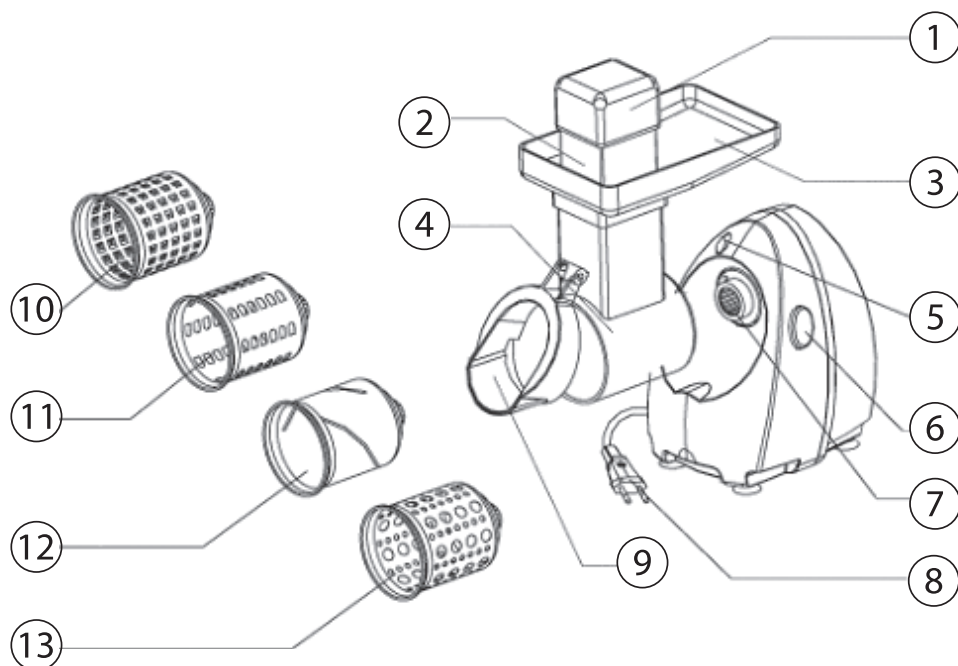
- толстой нарезки свеклы, яблок, сельдерея,

- крупной шинковки сыра, моркови, кабачков, лука,

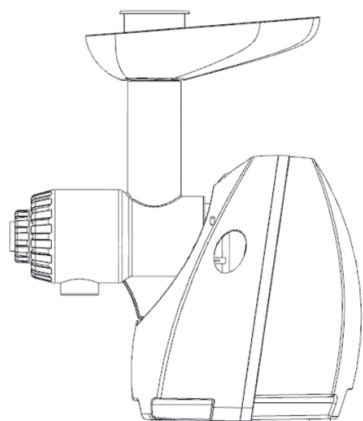
- средней шинковки сыра, моркови, панировки,

- измельчения пармезана, мускатного ореха и др. специй,

- приготовления пюре, детского питания и пр.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ



1. Толкатель
2. Загрузочный лоток
3. Кнопка блокировки
4. Переключатель ON/OFF/REVERSE
5. Привод
6. Переходник для соковыжималки
7. Шнек
8. Винтовая крышка
9. Сопло
10. Насадка
11. Барабан соковыжималки
12. Контейнеры для сока и мякоти

Сборка мясорубки:

- Убедитесь в том, что переключатель находится в положении **OFF**, а сетевой шнур не подключен.
- Установите мясорубку на ровную, устойчивую поверхность.
- Установите головку мультиврезки на блок электродвигателя.
- Обратите внимание на положение головки относительно корпуса.
- Поворачивайте фиксатор против часовой стрелки до характерного щелчка. Убедитесь, что головка плотно зафиксирована.
- Установите выбранную соковыжималку как показано на рисунке. Поставьте емкости для сока и мякоти.
- Переведите переключатель в положение **ON**, загрузите продукты, и с помощью специального толкателя выжимайте сок.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Если все детали установлены правильно и зафиксированы, можно начать использование соковыжималки.

Фрукты или овощи должны быть тщательно вымыты.

Порежьте продукты на мелкие кусочки.

Убедитесь, что емкость для сока и емкость для мякоти установлены.

Включите питание, нажав кнопку на корпусе.

Нарезанные фрукты или овощи поместите в фруктоприемник, а затем, с помощью толкателя, надавите медленно и

равномерно.

Не давите слишком сильно на толкатель, это может испортить качество сока.

После обработки всех продуктов подождите некоторое время для того, чтобы фильтр и мотор завершили работу.

Переведите переключатель в отключенное состояние, выньте вилку из розетки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Обязательно используйте специальный толкатель для продуктов.

Ни в коем случае не пользуйтесь не предназначенными для этого предметами или руками, это очень опасно!

РАЗБОРКА И ОЧИСТКА

- Перед очисткой выключите прибор, извлеките шнур питания из розетки. Снимите толкатель и лоток.
- Открутите гайку головки мясорубки и извлеките все детали головки.
- Не используйте посудомоечную машину для мытья деталей мясорубки!
- Если части головки снимаются с трудом, воспользуйтесь инструментами.
- Для извлечения головки мясорубки, открутите фиксатор мясорубки и выньте головку.
- Вымойте все детали, находившиеся в контакте с продуктами, мыльной теплой водой.
- Ополосните все детали чистой теплой водой и высушите.
- Рекомендуется смазать нож и использованные решетки небольшим количеством растительного масла.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 18 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии обращения в Сервисный Центр

в период действия гарантии. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если прибор применялся в соответствии с данным руководством, в него не были внесены изменения, он не ремонтировался или разбирался неуполномоченными на то специалистами, и не был поврежден в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность.

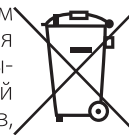
Данная гарантия не распространяется на естественный износ прибора, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии в соответствии с законами РФ.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного прибора, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация прибора производится в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и предъявляемыми техническими требованиями.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.



С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции Вы можете ознакомиться на сайтах:

WWW.KROMAX.RU, WWW.ENDEVER.SU, WWW.KROMAX.SE

8(800) 5555-88-3

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Компания Kromax Group Co. Ltd., Индустриваген 2, Карлскрона, Швеция

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Юяо Юйда Индустриал Ко ЛТД 1 Юда Роад, Гуанджяншан Индустриал, Лизхоу стрит, Юяо сити, Джейджанг, КНР под контролем Kromax Group Co. Ltd.

ИМПОРТЕР: ООО «КР-ЛОГИСТИК», 109202, Г. МОСКВА, Ш. ФРЕЗЕР, Д. 5/1, ПОМ. 1, КОМН. 121

