

**IMPORTATOR ROMÂNIA**

BEM RETAIL GROUP SRL,
com. Afumați, jud. Ilfov,
șos. București-Urziceni nr.16,
pav. P6, nr. st_95P6
Departamentul de service:
+40 741 236 663
Departamentul de vânzări:
+40 741 114 191
bem_retail_group@yahoo.com
www.elefant-tools.ro

IMPORTATOR MOLDOVA

SC"BEM INNA" SRL,
MD-2023, Republica Moldova,
Mun. Chișinău, str. Uzinelor 1
Departament de vânzări:
(+373 22) 921 180,
(+373 68) 411 711,
Centru de deservire tehnică
(+373 68) 512 266
masterbem@mail.ru
www.instrumentmarket.md

ВНОСИТЕЛ БЪЛГАРИЯ

Елефант Тулс ООД
България, 1799 София,
Младост 2, бл. 261А ,
вх. 2, ет. 4, ап.12
Тел.: +359 89 986 1391,
+359 89 030 2875
elefanttoolsbg@gmail.com
www.elefant-tools.bg

Made in P.R.C



MANUAL DE UTILIZARE

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ

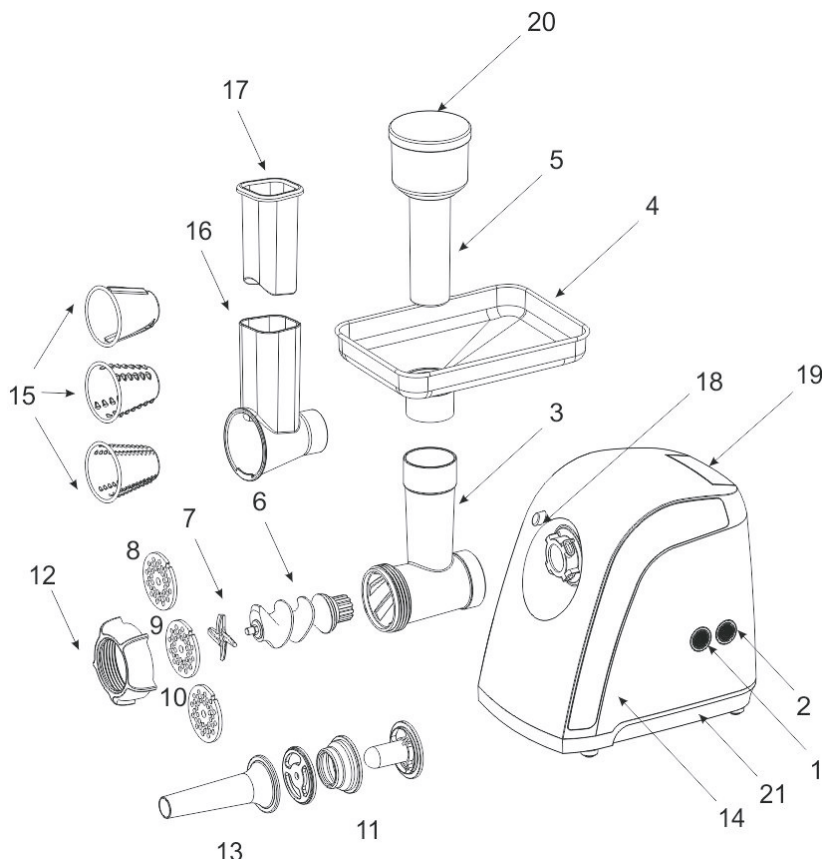


MAȘINĂ ELECTRICĂ DE TOCAT CARNE

МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ЕЛЕКТРИЧЕСКА МЕСОМЕЛАЧКА



DESCRIERE PRODUSULUI



1. Butonul de Pornire / Opre.
2. Butonul invers „REV”
3. Gâtul destinat pentru încărcare
4. Tava destinată pentru încărcare
5. Împingător
6. Șnec
7. Lama de tăiere
8. Placă de tăiere (găurii medii)
9. Placă de tăiere (găuri mari)
10. Placă de tăiere (găuri fine)
11. Dispozitiv atașabil „KUBBE”

12. Inel de fixare
13. Dispozitiv atașabil pentru pregătirea cârnaților de casă
14. Corp
15. Dispozitive atașabile pentru răzuire și tocat
16. Gâtul de încărcare pentru răzuire și tocat
17. Împingător pentru răzuire și tocat
18. Fixator blocului detașabil al mașinii de tocat carne
19. Compartiment de depozitare pentru grătarelor
20. Compartiment de depozitare pentru dispozitive atașabile
21. Compartiment de depozitare pentru cablu

CARACTERISTICI

<i>Model</i>	<i>MK-12</i>	<i>MG020</i>	<i>MG007</i>
Tensiunea rețelei, V	220		
Frecvența curentului, Hz	50		
Putere, W	850	2000	1600
Mufă	VDE		

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

- Înainte de a porni aparatul pentru prima dată vă rugăm să verificați dacă specificațiile tehnice indicate pe produsul corespund parametrilor rețelei electrice.
- Doar pentru uz casnic. A nu se utiliza în scopuri industriale. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual de instrucțiuni.
- Nu utilizați în aer liber.
- **Nu dezasamblați aparatul când este conectat la sursa de alimentare.** Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare înainte de curățare și atunci când nu îl utilizați.
- Pentru a preveni riscul de electrocutare și incendiu, nu scufundați aparatul în apă sau în alte lichide. Dacă s-a întâmplat, deconectați-l imediat și adresați în centrul de service pentru verificare.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatelor de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați aparatul pornit fără supraveghere.
- Nu utilizați alte articole decât cele furnizate.
- Pentru a evita pericolul, înlocuirea cablului de alimentare deteriorat trebuie să fie efectuată de către producător sau centru de service autorizat de producător sau numai de către personal calificat cu experiență.
- Nu încercați să reparați, să reglați sau să înlocuiți piese din aparat. Verificarea și reparații aparatului defect poate fi făcute numai în cel mai apropiat centru de service.

- Țineți cablul departe de margini ascuțite și suprafețe fierbinți.
- Să nu trageți, sa nu răsuțiți și nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
- Să nu așezați aparatul pe cuptorul cu gaz sau pe cuptorul electric încălzite și să nu depozitați aparatul în apropierea surselor de încălzire.
- Evitați contactul cu piesele în mișcare.
- Lamele sunt foarte ascuțite, așa că manipulați-le cu grijă.
- Nu împingeți alimentele în aparat cu degetele în timp ce acesta este în funcțiune. Dacă alimentele se blochează în gâtul de încărcare, folosiți împingătorul pentru a le împinge în jos. Dacă acest lucru nu va ajuta, opriți motorul, deconectați unitatea și apoi dezasamblați aparatul pentru a îndepărta alimentele rămase.
- Când transportați unitatea, asigurați-vă că țineți carcasa motorului cu ambele mâini. Nu transportați unitatea ținând de tava pentru alimentele sau de gâtul destinat pentru încărcare.
- Nu instalați lama de tăiere și plăcile de tăiere atunci când utilizați dispozitiv atașabil „KUBBE”.
- Nu măcinați alimente tari, cum ar fi: (oase, nuci, ghimbir sau alte produse cu fibre dure).
- Dacă s-a declanșat sistemul de protecție de la supraîncălzire motorului sa nu porniți aparatul până când motorul nu o să răcească complet.
- ***Timpul maxim admisibil de funcționare continuă – nu mai mult de 10 minute cu o pauză obligatorie de cel puțin 10 minute.***
- De fiecare dată după terminarea lucrării, asigurați-vă că dispozitivul este oprit, deconectat de la rețea și că motorul s-a oprit complet, înainte de a începe dezasamblarea produsului.
- Nu supraîncărcați aparatul cu alimente.
- Dacă mașină de tocat carne a fost depozitată la temperaturi sub 0°C pentru o perioadă de timp, mașina trebuie să stea la temperatura camerei timp de cel puțin 2 ore înainte de a fi pornită.
- Producătorul își rezervă dreptul de a introduce modificările mici în designul produsului fără notificare prealabilă, cu excepția cazului în care astfel de modificări influențează în mod semnificativ siguranța, performanța și funcțiile produsului.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Spălați toate părțile mașinii de tocat carne care vor intra în contact cu produsele (cu excepția corpului) în apă caldă cu detergent.
- Înainte de a conecta la rețea electrică, asigurați-vă că aparatul este oprit.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ASAMBLARE (Fig. 1-4)

- Așezați strâns blocul mașinii de tocat carne în orificiul de pe corp, ținând unitatea cu o mână, folosind o alta mână introduceți fixator în orificiul de pe partea laterală a carcasei și strângeți-l în sensul acelor de ceasornic.
- Așezați capătul lung al șnecului în blocul mașinii de tocat carne, și rotiți îl ușor până când nu o sa fie fixat în carcasa motorului.

- Așezați lama de tăiere pe axul șnecului cu lama îndreptată spre față, așa cum este ilustrat. Apoi așezați placa de tăiere dorită lângă lama de tăiere, fixând proeminențe în canalele de pe corpul blocului mașinii de tocat carne. Altfel dacă nu o sa fie montat core-spun-zător, carnea nu va fi măcinată.
- Înșurubați bine inelul de fixare. Nu strângeți prea mult.
- Așezați pe gâtul pentru încărcare a mașinii de tocat carne, o tava pentru alimentele.
- Amplasați mașină de tocat carne pe o suprafață fermă.
- Să nu închideți orificii pentru ventilație din partea inferioară și laterală a carcasi motorului.

MĂCINAREA CĂRNII

- Tăiați carnea în bucăți de asemenea dimensiuni încât să poată intra cu ușurință în gâtul destinat pentru încărcare.
- Conectați mașina de tocat carne la rețea și apăsați butonul ON/OFF.
- Așezați bucățile de carne pe tavă și împingeți-le pe rând în mașină de tocat carne, folosind împingătorul.
- După exploatare, opriți aparatul folosind butonul ON/OFF și deconectați-l de la rețea.

PREGĂTIRE DE „KUBBE” (Fig. 9-12)

- „Kubbe” – este un fel de mâncare tradițional din Orientul Mijlociu. De obicei, se prepară din carne de miel și cripe de mei care sunt măcinate împreună în umplutură omogenă. Umplutură se formează în tuburi goale, apoi tuburile aceștia se umple cu un amestec de carne tocată mai grosieră și condimente și apoi sunt prăjite în ulei.
- Prelucrați carnea tocată, pregătită înainte, peste dispozitiv atașabil pentru pregătirea „kubbe”.
- Tăiați tubul primit în cilindri de lungimea dorită.
- Umpleți cilindrii cu umplutură și sigilați capetele.
- Prăjiți „Kubbe” în ulei.

PREPARAREA CÂRNAȚILOR DE CASĂ (Fig. 5-8)

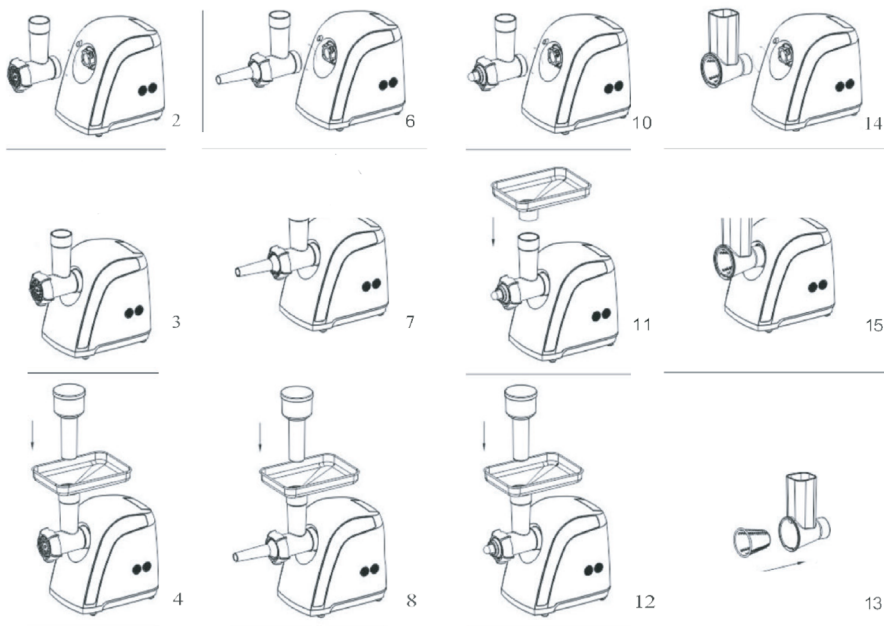
- Puneți pielea pentru cârnați în apă caldă timp de 10 minute, apoi puneți pielea pentru cârnați umedă pe dispozitiv atașabil pentru prepararea cârnaților.
- Puneți carnea tocată în tavă. Pentru a umple pielea, împingeți carnea în gâtul folosind împingătorul.
- Dacă pielea pentru cârnați se lipește pe dispozitiv atașabil, umeziți-o cu puțină apă.

DISPOZITIVE ATAȘABILE PENTRU RĂZUIREA ȘI TOCAT (Fig. 13-15)

- Aceste dispozitive sunt folosite pentru tocatul legumelor și fructelor.
- Introduceți gâtul de încărcare pentru răzuit și tocat în orificiul de pe corp. Fixați-l rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.
- Puneți unul dintre cele trei dispozitive atașabile în tamburul gâtului de încărcare.
- Introduceți legumele în gât de încărcare și împingeți-le folosind împingătorul pentru răzuire și tocat.

INVERSOR

- Dacă mașina de tocat carne este înfundată cu alimente, opriți-o fără a o deconecta de la rețea electrică și apăsați butonul „REV”. • Șnecul va începe să se rotească în direcția inversă și va împinge afară alimentele blocate.
- Dacă acest lucru nu ajută, deconectați mașină de tocat carne de la rețeaua electrică, dezamblați-o și curățați-o.



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

DEZASAMBLAREA

- Opriți mașină de tocat carne și asigurați-vă că motorul s-a oprit complet.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Dezamblați în ordinea inversă a asamblării
- Inelul de fixare are proeminențe speciale pentru facilitarea dezamblării.

CURĂȚAREA

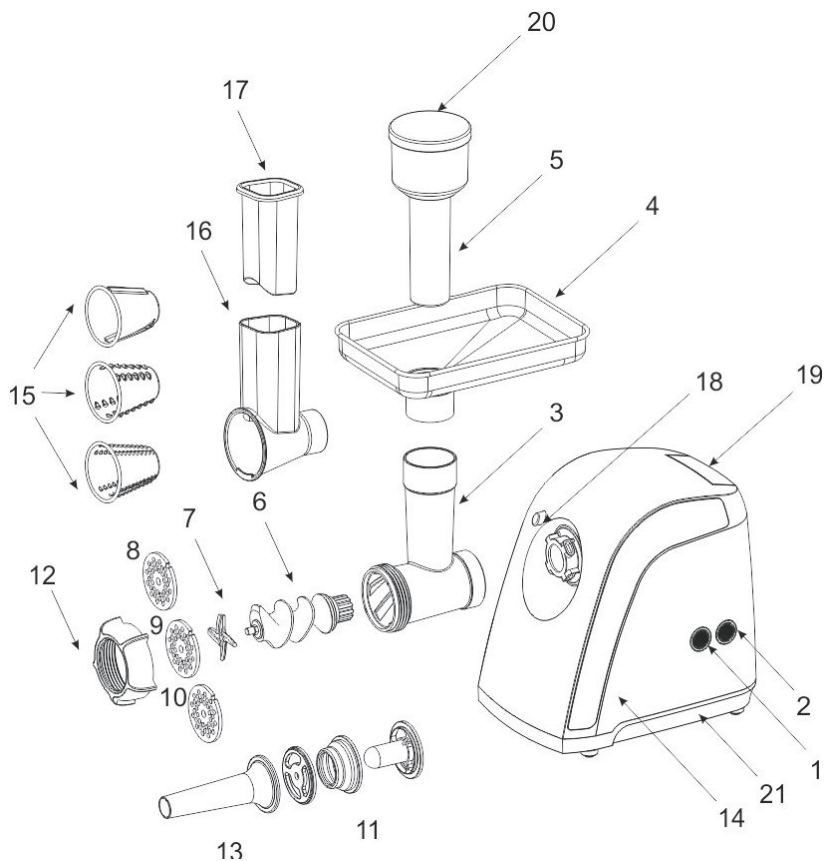
- Înlăturați alimentele rămase.
- Spălați fiecare piesă care intra în contact cu alimentele, în apă caldă cu detergent.
- Sa nu folosiți substanțe abrazive și cei care conțin clor sau solvenți organici.

- Nu scufundați carcasa motorului electric în apa, ci ștergeți-o doar cu o cârpă umedă.
- *Piese metalice ale mașinii de tocat carne nu trebuie să fie spălate în mașina de spălat vase!*
- *Nu folosiți apă fierbinte cu o temperatură de peste 50°C pentru a spăla părțile metalice ale mașinii de tocat carne deoarece această va accelera oxidarea acestora.*
- *După spălare, curățați părțile metalice cu cârpe uscate.*
- *Dacă mașina de tocat carne nu va fi folosită o perioadă lungă de timp, vă rugăm să ștergeți toate piesele metalice cu o cârpă înmuiată în ulei vegetal.*
- Ștergeți lamă tăietoare și grătarele curate și uscate cu o cârpă înmuiată în ulei vegetal.

DEPOZITARE

- Înainte de depozitare asigurați-vă că aparatul este deconectat de la rețea electrică și a răcit complet.
- Îndepliniți toate cerințele din capitolul „**CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE**”.
- Înfășurați cablul de alimentare și depozitați-l în compartimentul pentru cablul de alimentare.
- Păstrați grătarele în compartimentul dedicat pentru depozitarea grătarelor.
- În împingătorul se află un compartiment pentru depozitarea dispozitivelor atașabile.
- Depozitați aparatul într-un loc uscat și răcoros.

ОПИСАНИЕ ТОВАРА



1. Кнопка вкл./выкл.
2. Кнопка реверс «REV»
3. Загрузочная горловина
4. Загрузочный лоток
5. Толкатель
6. Металлический шнек
7. Нож
8. Решетка со средними отверстиями
9. Решетка с крупными отверстиями
10. Решетка с мелкими отверстиями
11. Насадка «КУББЕ»

12. Кольцевая гайка
13. Насадка для приготовления домашней колбасы
14. Корпус электродвигателя
15. Насадки для терки и шинковки
16. Загрузочная горловина для терки и шинковки
17. Толкатель для терки и шинковки
18. Фиксатор съемного блока мясорубки
19. Отсек для хранения решеток
20. Отсек для хранения насадок
21. Отсек для хранения шнура

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	МК-12	MG020	MG007
Напряжение, V	220		
Частота, Hz	50		
Мощность, W	850	2000	1600
Разъем	VDE		

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Использовать только в бытовых целях согласно данному Руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- **Запрещается разбирать устройство, если оно подключено к электросети. Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.**
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в Сервисный центр для проверки.
- 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.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении не-

поладок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.

- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и ни на что не наматывайте шнур питания.
- Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую плиту, не располагайте его поблизости от источников тепла.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- Будьте осторожны при обращении с ножом, он очень острый.
- Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте для этого толкатель. Если это не помогло, выключите и отключите прибор от электросети, разберите его и прочистите забившиеся места.
- При переноске держите прибор обеими руками за корпус и ни в коем случае не за лоток для продуктов или горловину.
- При использовании насадки «КУББЕ» не устанавливайте нож и решетки.
- Не измельчайте в мясорубке твердые продукты (кости, орехи, имбирь и др.).
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Максимально допустимое время непрерывной работы – не более 10 минут с обязательным перерывом не менее 10 минут.
- Каждый раз после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился, прежде чем приступать к разбору устройства.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Все части мясорубки, которые будут соприкасаться с продуктами (кроме корпуса), вымойте теплой водой с моющим средством.
- Перед подключением прибора к электросети удостоверьтесь, что он выключен.

РАБОТА

СБОРКА (Рис. 1-4)

- Вставьте блок мясорубки в гнездо на корпусе и, удерживая его одной рукой, второй вставьте фиксатор в отверстие на боковой панели и затяните его по часовой стрелке.
- Вставьте в блок мясорубки шнек длинным концом и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место.
- Наденьте на шнек сначала нож, а затем – одну из решеток так, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе блока мясорубки, а режущие кромки ножа плотно прилегли к ее плоскости, иначе мясо не будет перемалываться.
- Затяните (не перетягивая) кольцевую гайку.

- Установите на загрузочную горловину мясорубки лоток для продуктов.
- Поставьте мясорубку на ровную поверхность.
- Ничем не перекрывайте вентиляционные отверстия на нижней и боковой панелях.

ОБРАБОТКА МЯСА

- Порежьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину.
- Подключите мясорубку к электросети и нажмите кнопку «ON/OFF».
- Положите мясо на поддон и понемногу подавайте в мясорубку толкателем.
- После окончания работы выключите мясорубку, нажав на кнопку «ON/OFF» еще раз, и отключите ее от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУББЕ (Рис.9-12)

- Куббе – это традиционное ближневосточное блюдо. Его обычно готовят из баранины и пшеничной крупы, которые перекручивают в однородный фарш. Из фарша делают полые трубочки, начинают их более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле.
- Пропустите заранее приготовленный фарш через насадку для приготовления куббе.
- Порежьте получившуюся полу трубку на кусочки желаемой длины.
- Наполните трубочки начинкой и залепите их концы.
- Обжарьте куббе в масле.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ (Рис.5- 8)

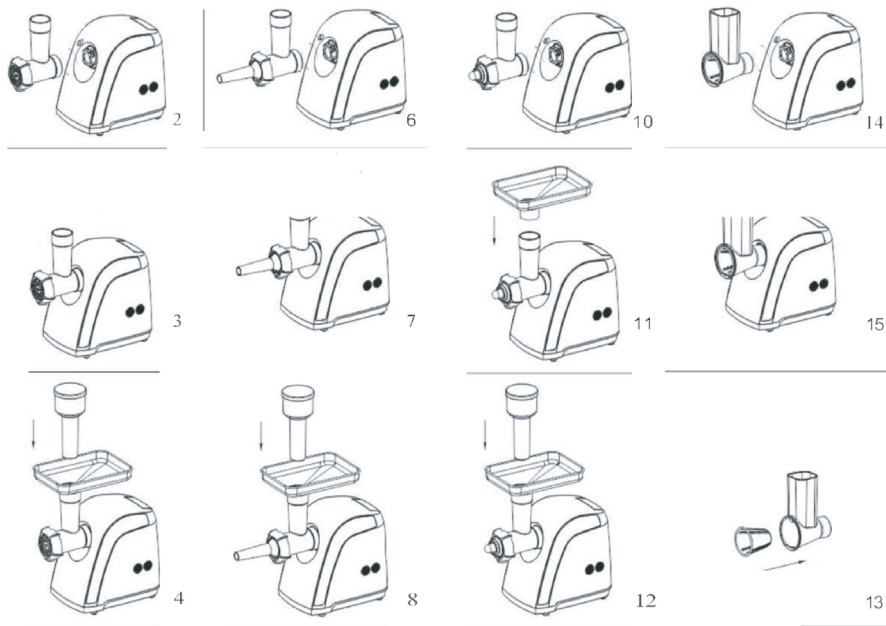
- Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбасы.
- Поместите измельченное мясо в лоток.
- Наполните оболочку, мягко проталкивая мясо в горловину с помощью толкателя.
- Если оболочка прилипнет к насадке, смочите ее водой.

НАСАДКИ ДЛЯ ТЕРКИ И ШИНКОВКИ (Рис.13-15)

- Данные насадки используются для шинковки овощей и фруктов.
- Вставьте загрузочную горловину для терки и шинковки в гнездо на корпусе. Закрепите ее, повернув против часовой стрелки.
- Поместите одну из трех насадок в барабан загрузочной горловины.
- Подавайте овощи в загрузочную горловину толкателем для терки и шинковки.

РЕВЕРС

- Если мясорубка забилась, выключите ее и, не отключая от электросети, нажмите кнопку «REV».
- Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.
- Если это не помогает, отключите мясорубку от электросети, разберите и прочистите.



ОЧИСТКА И УХОД

РАЗБОРКА

- Выключите мясорубку и удостоверьтесь, что двигатель полностью остановился.
- Отключите прибор от электросети.
- Разборку производите в обратном сборке порядке.
- Для облегчения разборки на кольцевой гайке предусмотрены специальные выступы.

ОЧИСТКА

- Удалите остатки продуктов.
- Вымойте все детали, соприкасавшиеся с продуктами, теплой водой с моющим средством.
- Не применяйте абразивные и хлорсодержащие вещества или органические растворители.
- Не погружайте корпус электродвигателя в воду. Протирайте его влажной тканью.
- *Запрещается мыть металлические детали мясорубки в посудомоечной машине!*
- *Не используйте горячую воду с температурой*

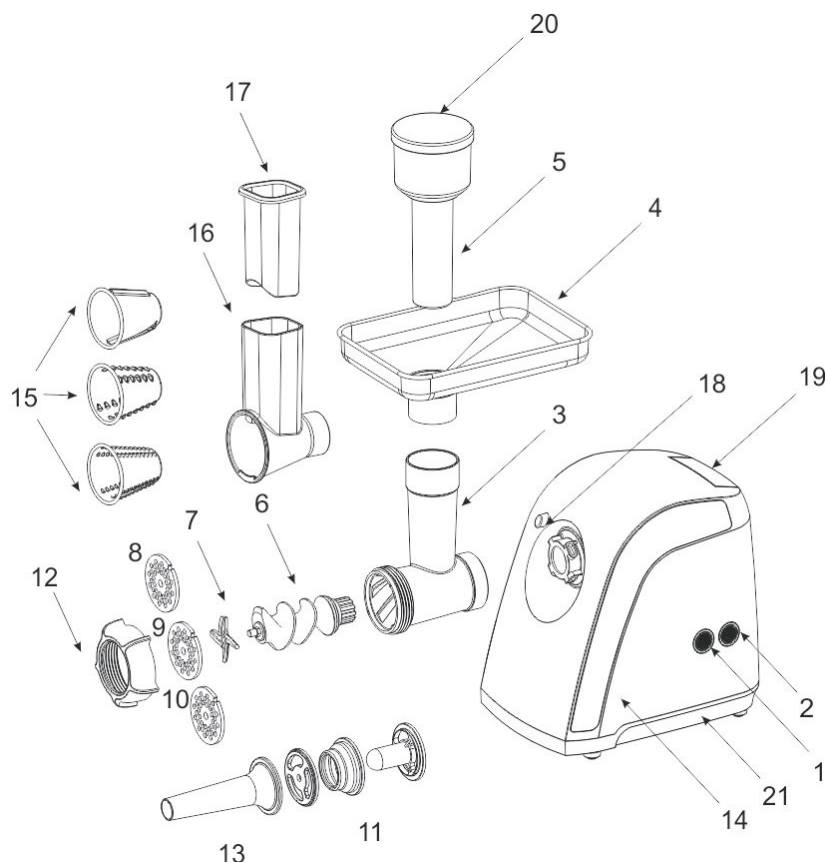
выше 50 °C для мытья металлических частей мясорубки, т.к. это ускорит их окисление.

- После мытья вытрите металлические части сухой тканью.
- Если мясорубка не будет использоваться длительное время, протрите все ее металлические части тканью, смоченной в растительном масле.
- Чистые и высушенные нож и решетки протрите тканью, пропитанной растительным маслом.

ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните все требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Смотайте шнур питания и сложите в отсек для хранения шнура.
- Решетки удобно хранить в специальном отсеке для хранения решеток.
- В толкателе находится отсек для хранения насадок.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

ОПИСАНИЕ



1. Бутон вкл./изкл.
2. Реверс «REV»
3. Отвор за подаване на продуктите
4. Табла
5. Блъскач
6. Метален шнек
7. Нож
8. Решетка със средни отвори
9. Решетка с едри отвори
10. Решетка със ситни отвори
11. Приставка «КУББЕ»

12. Кръгла гайка
13. Приставка за приготвяне на домашни колбаси
14. Корпус на двигателя
15. Приставки за ренде и резачка
16. Захранваща тръба за ренде и резачка
17. Притискач за ренде и резачка
18. Фиксатор на свалящия се блок на месомелачката
19. Резервоар за съхраняване на решетките
20. Резервоар за съхраняване на приставките
21. Резервоар за съхраняване на кабела

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модел	МК-12	MG020	MG007
Напрежение, V	220		
Честота, Hz	50		
Мощност, W	850	2000	1600
Съединител	VDE		

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Преди първоначално включване проверете, дали техническите характеристики, посочени върху изделието, отговарят на параметрите на електрическата мрежа.
- Изделието е предназначено само за домашна употреба и трябва да се експлоатира съответно тази инструкция. Уредът не е за промишлено използване.
- Не използвайте на открито.
- **Забранява се да разглобявате уреда, ако той е включен в контакта. Винаги изключвайте уреда от контакта, ако не го ползвате, а също така преди да го почиствате.**
- Фурната не трябва да се управлява от хора (включително деца) с понижени физически, сетивни или умствени способности, или от лица, които не притежават съответните знания и опит, ако тези лица не са под надзор или не са инструктирани относно използването на фурната от друго лице, отговарящо за тяхната безопасност.
- Децата не трябва да се оставят сами до фурната и не трябва да им се разрешава да играят с нея.
- В тези случаи, когато захранващият кабел е повреден, с цел избягване на рискови ситуации, захранващият кабел трябва да бъде заменен от производителя или оторизиран център за обслужване, или от квалифициран специалист.
- С цел предотвратяване на токов удар не потапяйте уреда във вода или други течности. Ако това се е случило, веднага изключете уреда от контакта, изцяло го изсушете и проверете работата му в квалифициран сервизен център.
- Не позволявайте деца да играят с уреда.
- Не оставяйте включения уред без надзор.

- Използвайте само съставните части от комплекта.
- Не експлоатирайте изделието с повреден кабел.
- Не поправяйте уреда самостоятелно. За отстраняване на повреди се обърнете в най-близкия сервизен център.
- Следете, кабелът да не докосва горещи повърхности и остри предмети.
- Не дърпайте, не усуквайте кабела, а също така не обвивайте с кабела корпуса на уреда.
- Не слагайте уреда върху котлони или газови печки, а също така в близост до излъчващи топлина устройства.
- Не докосвайте движещи се части на уреда.
- Особено внимавайте при работа с ножа – той е много остър.
- Не пробутвайте продуктите в отвора за подаване с помощта на пръсти, за тази цел използвайте блъскача. Ако това не помага, изключете уреда от контакта, разглобете го и отстранете излишните продукти.
- При пренасяне на уреда дръжте го с двете си ръце за корпуса и в никакъв случай не го хващайте за таблата или за отвора на подаване на продуктите.
- При използване на приставката «КУББЕ» не слагайте ножа или решетките.
- Не ползвайте уреда за смилане на твърди продукти (кокали, ядки и др.).
- Ако е проработила системата за предпазване на двигателя от прегряване, не включвайте уреда, докато той не изстине напълно.
- Максимално време за непрекъсната работа на уреда – не повече от 10 минути, при това почивката не по-малко от 10 минути е задължителна.
- Всеки път, след като сте приключили експлоатация на месомелачката, проверете, уредът да е изключен от контакта, а двигателят да е спрял напълно, преди да преминете към разглобяване на изделието.
- Не препълвайте уреда с продукти.
- Ако изделието известно време се е намирало при температура под 0°C, тогава преди да го включите, то трябва да престои на стайна температура не по-малко от 2 часа.
- Производителят си запазва правото без допълнително уведомление да внася незначителни промени в конструкцията та на изделието, като същите да не влияят кардинално върху неговата безопасност, работоспособност и функционалност.

ПОДГОТОВКА ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

- Измийте добре всички части на уреда (освен корпуса), които имат допир до храна, в топла вода с препарат.
- Преди да включвате уреда в контакта, проверете, той да е изключен.

ЕКСПЛОАТАЦИЯ

СГЛОБЯВАНЕ (Фиг. 1-4)

- Поставете блока на месомелачката в отвора на корпуса и, като го предържате с едната ръка, с другата сложете фиксатора в отвора в страничната панела и го затегнете по посока на часовниковата стрелка.
- Поставете в блока на месомелачката шнека с дългия му край и го въртете, докато

не стане на мястото си.

- Върху шнека първо сложете ножа, а после – една от решетките така, че нейните издатини да паснат с издатините на корпуса на блока на месомелачката, при това нарязващите краища на ножа да застанат плътно към нейната плоскост, иначе месото няма да се смиля.
- Затегнете (де не е много силно) кръглата гайка.
- Поставете на блока на месомелачката таблата за продукти.
- Поставете месомелачката върху равна повърхност.
- С нищо не затваряйте вентилационните отвори на долната и страничната панела на уреда.

ОБРАБОТВАНЕ НА МЕСОТО

- Порежете место на парчета с такива размери, че те лесно да преминават през гърловината.
- Включете месомелачката към мрежата и натиснете бутона «ON/OFF».
- Сложете месото на тавичката и бавно го подавайте в месомелачката с помощта на блъскача.
- След приключване на работата изключете месомелачката, като натиснете бутона «ON/OFF» още веднъж, и след това я изключете от електрическата мрежа.

ПРИГОТВЯНЕ НА КУБЕ (Фиг.9-12)

- Кубе – това е традиционно ястие от Близкия изток. Обикновено то се приготвя от агнешко месо и пшеница, като нещата се смесват заедно на кайма. От каймата се правят кухи тръбички, запълват се със ситни парчета месо и подправки, запържват се в олио.
- Предварително приготвяна кайма прекарайте чрез приставката за правене на кубе.
- Получила се куха тръбичка порежете на парчета с необходима дължина.
- Напълнете тръбичките с плънка и ги залепете отстрани.
- Запържете кубетата в олио.

ПРИГОТВЯНЕ НА ДОМАШЕН КОЛБАС (Фиг.5-8)

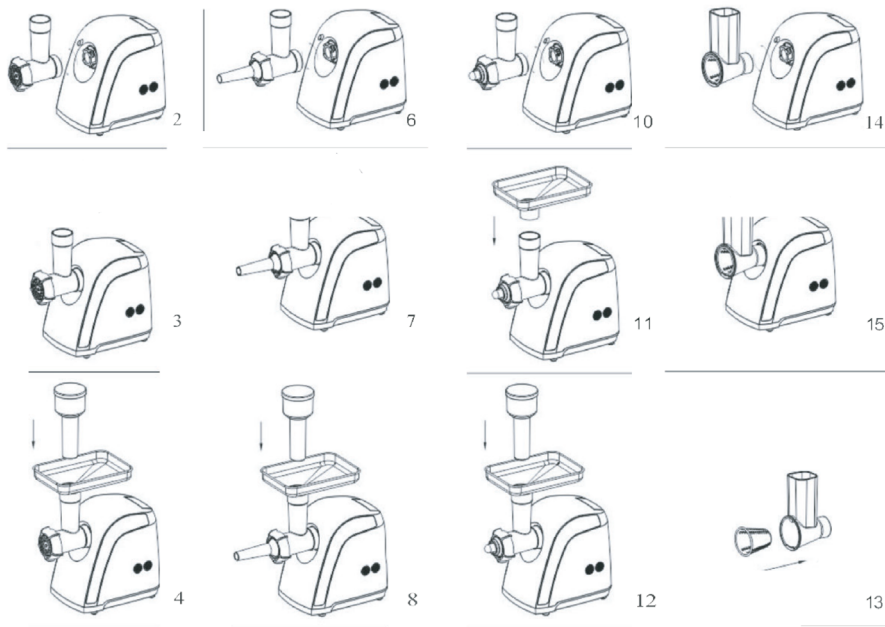
- Сложете обвивката на колбаса в топла вода за 10 минути, после я сложете върху приставката за приготвяне на домашен колбас.
- Сложете нарязано на ситни парчета месо в чинията. Напълнете обвивката, като леко пробутвате месото в отвора с помощта на блъскача.
- Ако обвивката е залепнала върху приставката, намокрете я с малко вода.

ПРИСТАВКИ ЗА РЕНДЕ И РЕЗАЧКА (Фиг.13-15)

- Дадените приставки се използват за нарязване на плодове и зеленчуци.
- Поставете хранващата тръба за ренде и резачка в гнездото на корпуса. След като се фиксира, обърнете я срещу посока на часовниковата стрелка.
- Поместете една от трите приставки в барабана на хранващата тръба.
- Подавайте зеленчуците в хранващата тръба с помощта на притискача за ренде и резачка.

РЕВЕРС

- Ако месомелачката се е запушила, изключете я и без да я изключвате от електрическата мрежа натиснете бутона «REV».
- Шнекът ще започне да се върти в обратната посока и ще изтласка заседналите продукти.
- Ако това не помага, изключете месомелачката от електрическата мрежа, разглобете я и почистете.



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

РАЗГЛОБЯВАНЕ

- Изключете месомелачката и проверете, че двигателят е спрял напълно.
- Изключете уреда от контакта.
- Разглобяването на уреда става по същия начин, като сглобяването му, само че е в обратен ред.
- За по-лесно разглобяване на уреда на кръглата гайка са направени специални издатини.

ПОЧИСТВАНЕ

- Почистете остатъци на продукти.
- Измийте всички части, които са имали допир до храна, в топла вода и препарат.

- Не използвайте драскащи миялни препарати, органични разреждатели, а също така средства, които съдържат в състава си хлор.
- *Забранява се миенето на металните части на месомелачката в съдомиялна машина!*
- *Не ползвайте гореща вода с температура над 50 °C за измиване на металните части на месомелачката т.к. това може да доведе до бързото им окисляване.*
- *След измиването забършете металните части със суха кърпа.*
- *Ако месомелачката няма да се използва дълго време, забършете металните ѝ части с парцалче и няколко капки олио.*
- *Не потапяйте корпуса на двигателя във вода. Забършете го с влажно парцалче.*
- Като измиете и подсушите ножа и решетките, забършете ги с намокрено в олио парцалче.

СЪХРАНЯВАНЕ

- Преди да прибирате уреда проверете, той да е изключен от контакта и е изстинал напълно.
- Изпълнявайте всички изисквания от раздела ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.
- Намотайте захранващия кабел и го сложете в резервоара за съхраняване на кабела.
- За повече удобства решетките се съхраняват в специалния резервоар за съхраняване на решетките.
- В блъскача се намира резервоарът за съхраняване на приставките.
- Съхранявайте уреда на сухо и прохладно място.

CE DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Noi, SC BEM RETAIL GROUP SRL cu sediul in Comuna Afumati, Soseaua Bucuresti-Urziceni, nr. 16, pav. P6, st. 95, Judetul Ilfov, asigurăm, garantăm și declarăm pe propria răspundere, conform prevederilor art.5 din Hotararea Guvernului nr. 497/2003 privind regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului, ca:

Produsul "Masina electrica de tocat carne" marca "ELEFANT" Modele: MK-12, MG020, MG007 la care se referă prezenta declarație, respectă și este conform cu prevederile: HG 409/2016 - Art. 7. alin. 4, HG 497/2003 - Art. 5 alin. 1 lit. b, HG 431/2019 - Art. 28, si cu directive: 2006/95/EC, 2004/108/EC

Respectiv a standardelor: EN 60335-2-14:2006+A1:2008, EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008, EN62233:2008, EN 55014-1:2006, EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008, EN 61000-3-2:2006, EN 61000-3-3:2008 și pot fi comercializate, având marcajul de conformitate CE aplicat de producător.

Certificate nr.: CE-0909-131070-006

Data Înregistrării: 21/09/2009

Administrator
Romanov Miroslav



CE DECLARATION OF CONFORMITY

We BEM RETAIL GROUP SRL as the responsible manufacturer declare that the following ELEFANT machine(s): Meat Gringer , Models: MK-12, MG020, MG007 are of series production and conforms to the following European Directives: 2006/95/EC, 2004/108/EC And are manufactured in accordance with the following standards or standardized documents: EN 60335-2-14:2006+A1:2008, EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008, EN62233:2008, EN 55014-1:2006, EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008, EN 61000-3-2:2006, EN 61000-3-3:2008

CERTIFICATE NO.: CE-0909-131070-006

Registration Date: 21/09/2009

The technical documentation kept by the manufacturer: BEM RETAIL GROUP SRL., in Comuna Afumati, Soseaua Bucuresti-Urziceni, nr. 16, pav. P6, st. 95, Judetul Ilfov, Romania

Director



CE ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Елефант Тулс ООД заявява, че долуизброените продукти с марка ELEFANT: Модел: Електрическа месомелачка МК-12, MG020, MG007 са произведени в съответствие със следните директиви на ЕС: 2006/95/EC, 2004/108/EC а съответстват на изброените стандарти: EN 60335-2-14:2006+A1:2008, EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A13:2008, EN62233:2008, EN 55014-1:2006, EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008, EN 61000-3-2:2006, EN 61000-3-3:2008

СЕРТИФИКАТ №: CE-0909-131070-006

Дата на регистрация: **21/09/2009**

Техническата документация се пази при производителя: Елефант Тулс ООД
България, 1799 София, Младост 2, бл. 261А , вх. 2, ет. 4, ап.12

Директор

BEM RETAIL GROUP SRL
CERTIFICAT DE GARANȚIE SI CALITATE

RO

Produs.....Model

Seria de fabricație.....

Factura nr. / Data.....

Semnătura și ștampila vânzătorului

Semnătura cumpărătorului

Vândut prin societatea.....din localitatea
.....str.....nr.....

Termenul de garanție comercial este de 24 luni de la vânzarea din magazin.

Tel. cumpărător.....

Data cumpărării produsului.....

CONDIȚII DE GARANȚIE:

1. Certificatul de garanție este valabil numai dacă acesta este completat corect fără modificări și ștersături, semnat și ștampilat cu ștampila magazinului și însoțit de documentele de cumparare originale (factura, chitanța, bon fiscal).
2. Durata unei reparații se poate stabili de comun acord între client și vânzător.
3. Conform art. 20 alin (3)0g.21/92 si art.20 si art.21 si lg.449/2003, schimbarea produsului în termenul de garanție se va face numai în următoarele cazuri:
 - Produsul are vicii de fabricație;
 - Produsul are o defecțiune ce nu se poate repara;
 - Nerespectarea termenului de reparație convenit între client și vânzător;
 - Lipsa conformității produsului.
4. Returnarea produsului defect se va face numai cu ambalajul original și cu toate accesoriile livrate însoțit de bonul de casă (factura).

GARANȚIA PRESUPUNE REPARAREA GRATUITĂ A DEFECTELOR DATORATE PRODUCĂTORULUI, ÎN CADRUL TERMENULUI DE GARANȚIE.

1. Unitatea service are obligația de a efectua diagnosticarea, expertizarea și depănarea, în perioada de garanție, gratuit, în 15 zile de la data înregistrării reclamației consumatorului. În cazul în care produsul nu poate fi reparat, el va fi înlocuit imediat după constatarea imposibilității folosirii acestuia, cu un produs similar, acordându-ne un nou termen de garanție, care curge de la data preschimbării produsului, sau se va restitui beneficiarului contravaloarea produsului. Agentul economic are aceleași obligații pentru produsul înlocuit ca și pentru produsul vândut inițial.
2. Dacă produsul nu a fost folosit conform cu “ Manual de Utilizare” clientul va suporta valoare diagnosticării de 20 ron.
3. Vânzătorul are obligația față de consumator pentru produsul reclamat în cadrul termenului de garanție, să asigure și să suporte toate cheltuielile pentru repararea sau înlocuirea acestuia, precum și cheltuielile de diagnosticare, expertizare, ambalare, transport.
4. Producătorul și vânzătorul sunt exonerate (absolviți) de obligațiile lor privind garanția dacă defectarea s-a produs din cauza nerespectării de către consumator a instrucțiunilor de utilizare, întreținere, manipulare, transport, depozitare, cuprinse în documentația care însoțește produsul.

PIERDEREA GARANȚIEI

1. Condiții în care produsul își pierde garanția
 - Neglijență în utilizare;
 - Nerespectarea condițiilor de întreținere și utilizare precizate în manualul de utilizare;
 - Transport și manipulare necorespunzătoare, șocuri mecanice, lovituri, caderi;
 - Folosirea produsului cu accesorii deteriorate sau cu adaptări sau modificări la instalația electrică sau la părțile mecanice ale acestuia;
 - Instalare necorespunzătoare;
 - Nerespectarea normelor de electrosecuritate ce se impun în utilizarea produsului;
 - Deteriorări sau defecțiuni datorate calamităților naturale, inundații, incendii, trăsnet, cutremur, șocuri electrice;
 - Defecțiuni datorate unor corpuri străine sau viețuitoare (insecte, gândaci, etc) ce au intrat în interiorul produsului.
2. Nu fac obiectul garanției defecțiunile datorate utilizării produsului în scopuri profesionale.
3. Dezlipirea sau ruperea intenționată a sigiliului de siguranță.



ATENȚIE!
ACEST PRODUS A FOST FABRICAT NUMAI PENTRU
UZUL CASNIC, NU PENTRU OPERAȚII INDUSTRIALE



ATENȚIE!
RESPECTAȚI ÎNTOCMAI INSTRUCȚIUNILE DIN
MANUALUL DE UTILIZARE AL PRODUSULUI!



PUNCTE SERVICE
BEM RETAIL GROUP SRL

JUDEȚ	CONTACT
București	Avram Iancu nr.38 or. Otopeni, jud. Ilfov, Tel.: +40 741 236 663
Iași	Intravilan sat Letcani, Ferma nr. 3, com. Letcani Tel.: +40 759 011 389
Cluj	Intravilan, in zona localitatii Luna de Sus, com. Floresti, judetul Cluj, Tel.: +40755134893

Garanție: 12 luni.

La cumpărare solicitați verificarea comletării și funcționării produsului în prezența Dumneavoastră, prezența nstrucțiunii de exploatare și corectitudinea perfectării certificatului de garanție.

(При покупке требуйте проверки комплектности и исправности товара в Вашем присутствии, наличия инструкции по эксплуатации и правильности заполнения гарантийного талона)

Toate reclamațiile și întrebările legate de schimbarea sau restituirea instrumentului în perioada de 14 zile începînd de la data procurării se rezolvă numai după diagnostica efectuată în **SERVICIUL TEHNIC AUTORIZAT AL FIRMEI**.

Все претензии и вопросы, связанные с заменой или возвратом инструмента в течении 14 дней начиная со дня продажи решаются только после диагностики, проведенной в нашем авторизованном СЕРВИС ЦЕНТРЕ.

Modelul instrumentului.....

(Тип инструмента)

Denumirea instrumentului.....

(Наименование инструмента)

Numărul de serie/uzina.....

(Заводской / серийный номер)

Datavînzării.....

(Дата продажи)

Organizația de comerț.....

(Торговая организация)

Vînzătorul care a despachetat produsul, a verificat echipamentul și starea instrumentului a vîndut produsul

(Продавец открывший упаковку, комплектность и исправность проверил и продал)

(Numele, semnătura).....

(фамилия и подпись)

BAZELE DESFĂȘURĂRII REPARAȚIEI DE GARANȚIE.

MD

1. Garanție intră în vigoare de la data vânzării către consumatorul final și este valabilă timp de 12 luni. În perioada de garanție proprietarul echipamentului are dreptul la reparații gratuite și rezolvare de probleme, provocate datorită defectelor de fabricație.

Deteriorările apărute în rezultatul defectelor materialului sau de producție se repară gratis în termen de cel mult 14 zile calendaristice din momentul în care s-a dat la reparație, în conformitate cu Legea cu privire la Apărarea Drepturilor Consumatorilor a RM, al 13, p.

2. Reparații de garanție se face numai în ateliere autorizate și numai în cazul în care proprietarul a echipamentului prezintă carte de garanție de model standard. Carte de garanție completată incorect sau incomplet nu vă dă dreptul la o reparație de garanție gratuită.

3. Compania nu este responsabilă pentru orice costuri asociate cu instalarea și demontarea de garanție echipamente, precum și pentru pagubele altor echipamente, ca rezultat al ieșirii din funcție produsului în timpul perioadei de garanție.

4. Diagnostic echipament, care a relevat, că pretențiile sunt nejustificate și Serviciul Clienți a confirmat eficiența echipamentului diagnosticat, este un serviciu plătit și trebuie să fie plătit de către client.

- Reparație și schimbarea pieselor nu prelungește termen de garanție
- Piese și agregate schimbate devin proprietate a companiei furnizorului.

SEMNATURA CUMPARATORULUI



ATENȚIE!
ACEST PRODUS A FOST FABRICAT NUMAI PENTRU
UZUL CASNIC, NU PENTRU OPERAȚII INDUSTRIALE



ATENȚIE!
RESPECTAȚI ÎNTOCMAI INSTRUCȚIUNILE DIN
MANUALUL DE UTILIZARE AL PRODUSULUI!



PUNCTE SERVICE/ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР
BEM RETAIL GROUP SRL

MD

JUDEȚ	CONTACT
Mun. Chișinău	str.Uzinelor 1 (+373) 68 512 266, (+373) 79 912 266

ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА

RU

1. Гарантия на оборудование вступает в силу, с даты его прода-жи конечному потребителю, и действует в течении 12 месяцев.

В гарантийный период владелец оборудования имеет право на бесплатный ремонт и устранение неисправностей, являющихся заводским дефектом.

2. Гарантийный ремонт производится только в авторизованных мастерских только при наличии у владельца оборудования полностью заполненного гарантийного талона установленного образца.

Неправильно или не полностью заполненный гарантийный талон не дает права на бесплатный гарантийный ремонт.

3. Компания не несет ответственность за возможные расходы, связанные с монтажом демонтажем гарантийного оборудования, а также за ущерб, причиненный другому оборудованию в результате выхода изделия из строя в гарантийный период.

4. Диагностика оборудования, выявившая необоснованность претензий клиента и подтвердившая работоспособность диагностируемого оборудования, является платной услугой и подлежит оплате клиентом.

- РЕМОНТ И ЗАМЕНА ЧАСТЕЙ НЕ ПРОДЛЕВАЕТ ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК.
- ЗАМЕНЕННЫЕ ДЕТАЛИ (АГРЕГАТЫ) ПЕРЕХОДЯТ В СОБСТВЕННОСТЬ ФИРМЫ.

ПОДПИСИ ПОКУПАТЕЛЯ.....



ВНИМАНИЕ!
ДАННЫЙ ПРОДУКТ ИЗГОТОВЛЕН ТОЛЬКО
ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, НЕ ДЛЯ
ПРОМЫШЛЕННЫХ ОПЕРАЦИЙ.



ВНИМАНИЕ!
СЛЕДУЙТЕ ИНСТРУКЦИЯМ В РУКОВОДСТВЕ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОДУКТА!

Продукт.....Модел.....
Производствена серия.....
Фактура номер/ Дата.....

Подпис и печат на продавача

Подпис на купувача

Продадено от фирма.....,населено място.....
.....ул.....номер
Тел. на купувач.....
Дата на закупуване на продукта.....
Срокът на търговска гаранция е 24 месеца от продажбата в магазина.

ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ:

1. Гаранционният сертификат е валиден само ако е попълнен правилно без модификации и заличавания, подписан и подпечатан с печата на магазина и придружен от оригиналните документи за покупка (фактура, касова бележка).
 2. Продължителността на ремонта може да бъде определена по взаимно съгласие между клиента и продавача.
 3. Съгласно чл. 20 параграф (3) от 21/92 и чл. 20 и чл. 21 и Іа. 449/2003, замяната на продукта в рамките на гаранционния срок ще се извърши само в следните случаи:
 - Продуктът има производствен дефект;
 - Продуктът има дефект, който не може да бъде поправен;
 - Неспазване на договорения между клиента и продавача срок за ремонт;
 - Липса на съответствие на продукта.
 4. Връщането на дефектния продукт ще се извърши само с оригиналната опаковка
- и с всички доставени аксесоари, придружени от касовата бележка (фактура).

ГАРАНЦИЯТА ПРЕДПОЛАГА БЕЗПЛАТНО ОТСТРАНЯВАНЕ НА ДЕФЕКТИ, ДЪЛЖИМИ НА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ, В РАМКИТЕ НА ГАРАНЦИОННИЯ СРОК.

1. Сервизният отдел има задължението да извърши диагностиката, експертизата и отстраняването на неизправности по време на гаранционния период безплатно в рамките на 15 дни от датата на регистрация на жалбата на потребителя. Ако продуктът не може да бъде поправен, той ще бъде заменен веднага след установяване на невъзможността да се използва, с подобен продукт, което дава нов гаранционен срок, който тече от датата на замяна на продукта, или стойността на продукта ще да бъдат възстановени. Икономическият агент има същите задължения за заменения продукт, както за първоначално продадения продукт.
2. Ако продуктът не е бил използван в съответствие с "Ръководството за потребителя", клиентът ще носи диагностичната стойност.
3. Продавачът има задължението към потребителя за заявения продукт в рамките на гаранционния срок, да застрахова и поеме всички разходи за неговия ремонт или подмяна, както и разходите за диагностика, експертиза, транспортна опаковка.
4. Производителят и продавачът са освободени (освободени) от задълженията си по отношение на гаранцията, ако дефектът е възникнал поради неспазване от страна на потребителя на инструкциите за употреба, поддръжка, работа, транспорт, съхранение, съдържащи се в документацията, придружаваща продукта.

ЗАГУБА НА ГАРАНЦИЯ:

1. Условия, при които продуктът губи своята гаранция
 - Небрежност при използване;
 - Неспазване на условията за поддръжка и употреба, посочени в ръководството за потребителя;
 - Неправилен транспорт и управление, механични удари, удари, падания;
 - Използване на продукта с повредени аксесоари или с адаптации или модификации на електрическата инсталация или на нейните механични части;
 - Неправилен монтаж;
 - Неспазване на изискванията за електрическа безопасност, изисквани при използването на продукта;
 - Щети или дефекти поради природни бедствия, наводнения, пожари, мълнии, земетресение, токови удари;
 - Дефекти поради чужди тела или насекоми, бръмбари и др., попаднали в продукта.
2. Дефектите, дължащи се на използването на продукта за професионални цели, не подлежат на гаранция.
3. Умишлено отлепване или скъсване на предпазния уплътнител.

СЛЕДНИТЕ КОМПОНЕНТИ И АКЕСОАРИ, ЧИЕТО ИЗНОСВАНЕ СЕ СЧИТА ЗА НОРМАЛНО СЛЕД УПОТРЕБА, НЕ СЕ ПОКРИВАТ ОТ ГАРАНЦИЯТА:

1. Електрически крушки, вентилатори, ролки, пластмасови корпуси, гнезда, щепсели, колела или ролки от пластмаса;
2. Запалвания и релета (в случай на конденз или късо съединение), свещ, кабел на свещта, ключове, електрически кабели;
3. Електрически или електронни компоненти, когато възникнат неизправности поради липса на заземяване, използване или излагане в неподходящи условия на околната среда (прекомерна влажност, неадекватни температури, неадекватно захранване с напрежение) или колебание на напрежението (в случай на генератори на енергия, когато мощността на потребителя е повисока поголеми от предвидените);
4. Стартов барабан, стартер кабел, стартерна пружина, дръжка на стартера;



ВНИМАНИЕ!
ТОЗИ ПРОДУКТ Е ПРОИЗВЕДЕН САМО ЗА БИТОВО ИЗПОЛЗВАНЕ, НЕ ЗА ИНДУСТРИАЛНИ ОПЕРАЦИИ



ВНИМАНИЕ!
СЛЕДВАЙТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ В РЪКОВОДСТВОТО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ НА ПРОДУКТА!



СЕРВИЗ
Елефант Тулс ООД

АДРЕС	Контакт
гр. Божурище	София, бул. „Европа“ 251, 1331, Склад №3 Телефони: 0899861391, 0890302875

BEM RETAIL GROUP SRL
Tax code: RO 35176221
Trade Register.: J23/4363/2015
Registered Office: Sos. Bucuresti-Urziceni nr. 16,
Pav. P6, St. 95, com. Afumati, jud. Ilfov, Romania

WARRANTY CERTIFICATE

The product you own is not designed for industrial use and is guaranteed for a period of 24 months from the date of sale to individuals and 12 months from the date of sale to legal entities, under the terms of this certificate, against presentation of the invoice and the warranty certificate.

In case of non-compliance, the consumer has the right to request the seller to repair or replace the product, in each case without payment, unless this request is impossible or disproportionate, within a maximum of 15 calendar days of receiving the product in service.

The consumer's rights are provided in chapter iii art. 9 and the following, from l 449/2003.

PRODUCT TYPE:
MODEL/MAKE:
INVOICE NO DATE
SOLD BY THE STORE
BUYER'S NAME
ADDRESS/TELEPHONE NUMBER

CONDITIONS IN WHICH THE PRODUCT LOSES ITS WARRANTY:

- Failure to present the defective product at the time of the complaint, accompanied by this certificate and the invoice.
- Defects due to non-compliance with the product characteristics, assembly instructions, rules of use, handling and transport, wear caused by overloading the product, incorrect use, disassembly and assembly by unauthorized persons, change of destination of the product
- In the case of services requested by the customer, when the normal and regular maintenance of the product is performed: adjustments, cleaning, replacement of consumables, etc.

Confirm by my signature that the operation tests of the device have been performed, i have been trained on how to use it and i have received the device in perfect working conditions, along with all accessories, accompanied by instructions for use/maintenance.

BUYER'S SIGNATURE

SELLER'S SIGNATURE AND STAMP