

BÖHM

H O M E
USER MANUAL

MEAT GRINDER BMG1033R



5mm
(normal)



7mm
(coarse)



Rotating
Cutter



Max Power 1340W

MASINA DE TOCAT CARNE

Мясорубка

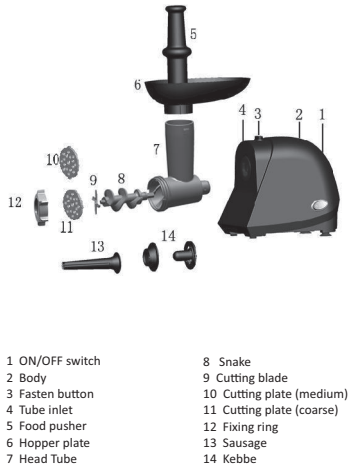
Месомелачка

Et öğütme makinesi



Please read carefully the instructions and keep them in a safe place

DESCRIPTION/ Configuration of the tool



INTRODUCTION

This appliance is equipped with a thermostat system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

If your appliance suddenly stops running:

Pull the mains plug out of the socket.

Press the switch button to turn off the appliance.

Let the appliance cool down for 60 minutes.

Put the mains plug in the socket.

Switch the appliance on again.

This appliance is not for use by children. Keep the appliance and its cord away from children's reach.

Persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or those lacking experience and knowledge, may only use this appliance under supervision or after receiving instructions on safe operation and after they understood the associated risks. Children must not play with the appliance.

Turn off and unplug the appliance before changing accessories or coming into contact with parts that move during operation.

Please contact your dealer or an authorized service center if the thermostat system is activated too often.

If you plug in, the indicator light will be on.

CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a time switch.

IMPORTANT

Read these instructions carefully and review the illustrations before using the appliance. Before use, tighten the fixing ring with a spanner to ensure it does not loosen under a torque of less than 4N*m.

Keep these instructions for future reference.

Ensure the voltage indicated on the appliance matches the local mains voltage before connecting.

Do not use accessories from other manufacturers. Your warranty will be void if the appliance is damaged due to such accessories.

Do not operate the appliance if the power cord, plug, or other parts are damaged.

If the mains cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized service center promptly to avoid hazards.

Clean the food contact parts thoroughly before using the appliance.

Unplug the appliance immediately after use.

Never use your finger or any objects to push material into the feed tube while the appliance is operating. Only use the pusher as it meets the requirements.

Keep the appliance out of the reach of children.

Never leave the appliance running unattended.

Turn off the appliance before detaching or attaching any accessories.

Wait until all moving parts have stopped completely before removing any accessories from the appliance.

Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

To clean the motor unit, use only a damp cloth.

Do not attempt to grind bones, nuts, or other hard items.

Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.

Use muscle meat without tendons, boneless, and fat-free beef, cutting it into pieces approximately 20mm x 20mm x 60mm. Apply a 5N force when feeding. Do not operate the appliance continuously for more than 5 minutes. Allow it to cool down for 10 minutes before using again.

Accessories should come with instructions for their safe use.

Warn against the risks associated with improper use of the equipment.

This appliance is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or a lack of experience and knowledge, unless they are supervised or instructed by a person responsible for their safety.

Ensure children are supervised to prevent them from playing with the appliance.

If the appliance becomes blocked, press the Reversal button (REV). This reverses and withdraws the meat stuck at the head tube and blade, returning the appliance to normal operation.

Dispose of waste electrical appliances and batteries properly.

After the implementation of the European Directive 2002/96/EU in the national legal system, the following applies:

Electrical and electronic equipment should not be disposed of with household waste.

Consumers are responsible for recycling the device at the end of its useful life at a designated collection point or point of sale for electrical and electronic equipment, as per national legislation. Observe the symbols, instruction manual, or packing instructions on the product. Recycling electrical appliances helps protect the environment.

With proper supervision and instruction, this appliance can be used by children aged 8 and older. Cleaning of the appliance should not be performed by children unless they are aged 8 and above and under supervision. Ensure that the appliance and its power cord are inaccessible to children under 8 years of age.

This appliance is suitable for domestic use and similar settings, such as:

- Kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
- Farmhouses;
- Users in hotels, motels, and other residential settings;
- Bed and breakfast environments.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet. When inserting, please note that the head must be slanted as indicated by the arrow on the top (see Fig. 1), then rotate the head anticlockwise until it is securely fastened (Fig. 2).

Insert the auger (snake) into the head, long end first, and turn it slightly to engage with the motor housing (Fig. 3).

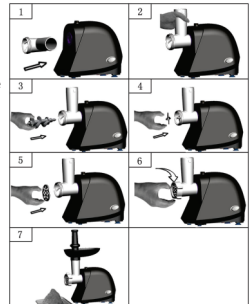
Place the cutting blade onto the auger shaft with the blade facing forward as illustrated (Fig. 4). If it is not correctly installed, the meat will not be ground.

Position the desired cutting plate next to the cutting blade, ensuring the protrusions fit into the slot (Fig. 5).

Support or press the center of the cutting plate with one finger, then tighten the fixing ring with the other hand (Fig. 6). Do not overtighten.

Insert the hopper plate into the head tube feed port and secure it smoothly in place. After installing all accessories, place the appliance on a flat and stable surface.

The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



Mincer

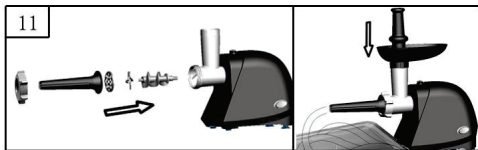
Insert the worm shaft into the cutter housing, leading with the plastic end. Mount the cutter unit on the worm shaft, ensuring the cutting edges face forward. Depending on your desired consistency, add either the medium or coarse grinding disc to the worm shaft. Align the disc's notch with the projections on the mincer head. Rotate the screw ring towards the arrow marked on the cutter housing until securely tightened.

Connect the cutter housing to the motor unit.

Place the tray on the cutter housing's upright section.

Your appliance is now ready to mince.

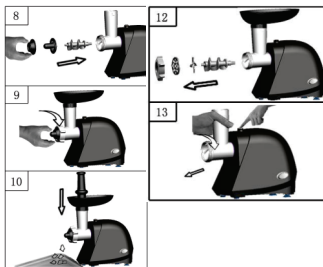
Cut the meat into strips that are 10 cm in length and 2 cm in thickness. Ensure to remove as much bone, gristle, and sinew as possible. Do not use frozen meat.



Place the meat on the tray. Gently push the meat into the cutter housing using the pusher. For steak tartare, mince the meat twice using the medium grinding disc.

Making kebbe

Insert the auger shaft into the cutter housing, with the plastic end first (Fig. 8). Place the cone in the cutter housing. Place the former on the cutter housing and screw the ring onto the cutter housing (Fig. 9). Attach the cutter housing to the motor unit. Place the tray on the upright part of the cutter housing. Now the appliance is ready for making kebbe. (fig.10)



Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and use as required. Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat, which are minced together to form a paste. The mixture is extruded through the kebbe maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together, and then deep-fried.

Making sausages

Mince the meat

Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.(fig.11)

Place the separator in the cutter housing.

Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.

(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)

Attach the cutter housing to the motor unit.

Place the tray on the upright part of the cutter housing.

Now the appliance is ready for making sausages.

Load the ingredients into the tray. Use the pusher to gently feed the meat into the cutter housing.

Soak the sausage casing in lukewarm water for 10 minutes. Slide the wet casing onto the sausage horn. Feed the seasoned minced meat into the cutter housing. If the casing sticks to the sausage horn, moisten it with some water.

HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCES

To remove meat residues from the cutter housing, pass a slice of bread through it. Before you clean the appliance, switch it off and remove the plug from the socket. (fig.12)

Press the release button and turn the cutter housing in the direction indicated by the arrow. Then remove the pusher and the tray. (fig.13)

Unscrew the ring and dismantle the cutter housing. Do not clean these parts in the dishwasher!

Clean all parts that have come into contact with meat in hot soapy water, and do so immediately after use.

Rinse them with clear hot water and dry immediately.

We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.



Disposal of appliances and batteries

After the implementation of the European Directive 2002/96/EU in the national legal system, the following applies:

Electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste.

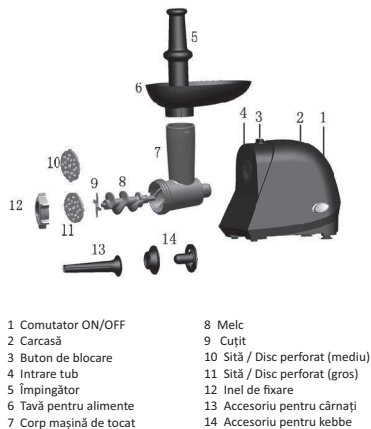
Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. This symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilizing old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.

Specifications

Rated output power	300 W
Max. power	1340W
Rated voltage	220–240 V, 50–60 Hz
Capacity per minute	1.5 kg
Diameter of plate holes	5.7 mm
Aluminum grinder head	5 mm.

Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile și să le păstrați într-un loc sigur

DESCRIERE / Configurația mașinii



INTRODUCERE

Acest aparat este echipat cu un sistem de termostat. Acest sistem va întrerupe automat alimentarea cu energie a aparatului în caz de supraîncălzire.

Dacă aparatul dvs. se oprește brusc:

Scoateți ștecherul din priză.

Apăsăți butonul de oprire pentru a dezactiva aparatul.

Lăsați aparatul să se răcească timp de 60 de minute.

Introduceți ștecherul înapoi în priză.

Porniți din nou aparatul.

Acest aparat trebuie utilizat de către copii. Păstrați aparatul și cablul său departe de accesul copiilor.

Persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cele fără experiență, pot utiliza acest aparat numai sub supraveghere sau după ce au primit instrucțiunile necesare privind utilizarea lui în siguranță și înțeleg riscurile asociate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

Opriti și deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau înainte de a atinge părțile în mișcare.

Dacă sistemul termostat se activează prea de, vă rugăm să contactați dealerul dvs. sau un centru de serviere autorizat.

Dacă îl conectați, indicatorul se va aprinde.

ATENȚIE: Pentru a evita o situație periculoasă, acest aparat nu trebuie niciodată conectat la un întrerupător cu timer.

IMPORTANT

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și examinați imaginile înainte de a utiliza aparatul. Înainte de utilizare, strângeți inelul de fixare cu o cheie pentru a vă asigura că nu se va slăbi sub un cuplu de mai puțin de 4N*m.

Păstrați instrucțiunile pentru referințe ulterioare.

Înainte de conectare, asigurați-vă că tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale.

Nu utilizați accesoriile de la alți producători. Garanția dvs. va fi anulată dacă aparatul este deteriorat din cauza utilizării unor astfel de accesorii.

Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare, ștecherul sau alte componente sunt deteriorate.

Dacă cablul de alimentare al acestui aparat este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător sau de un centru de serviere autorizat.

Înainte de utilizare, curățați temeinic piesele aparatului care intră în contact cu alimentele. Deconectați imediat aparatul după utilizare.

Nu folosiți niciodată degetul sau orice obiecte pentru a împinge alimentele în corpul melcului în timp ce aparatul este în funcțiune. Utilizați doar împingătorul, deoarece aceasta este funcția lui.

Păstrați aparatul departe de accesul copiilor.

Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze fără supraveghere.

Opriti aparatul înainte de a monta sau demonta orice accesorii.

Așteptați până când toate părțile mobile se opresc complet înainte de a îndepărta orice accesorii din aparat.

Nu scufundați niciodată blocul/modulul motorului în apă sau în orice alt lichid, nu îl clătiți sub robinet. Pentru curățarea acestui bloc, utilizați doar o cârpă umedă.

Nu încercați să tocați oase, nuci sau alte obiecte dure.

Nu introduceți niciodată mâna în corpul mașinii. Folosiți întotdeauna împingătorul.

Folosiți carne/mușchi fără tendoane, fără oase și fără grăsime, tăind-o în bucăți de aproximativ 20mm x 20mm x 60mm. Aplicați o forță de 5N la alimentare. Nu folosiți aparatul în mod continuu pentru mai mult de 5 minute. Lăsați-l să se răcească timp de 10 minute înainte de a-l folosi din nou.

Accesoriile ar trebui să fie însoțite de instrucțiuni pentru utilizarea lor.

Avertizați persoanele terțe cu privire la riscurile asociate cu utilizarea necorespunzătoare a mașinii.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, care nu au experiența și cunoștințele necesare, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite de o persoană responsabilă de siguranța lor.

Asigurați supravegherea copiilor pentru ca aceștia să nu se joace cu aparatul.

Dacă aparatul se blochează, apăsați butonul de inversare (REV). Acesta inversează și retrage carnea blocată în corpul mașinii și în cuțit, returnând aparatul la funcționarea lui normală.

Reciclați în mod corect aparatele electrice și bateriile.

După implementarea Directivei Europene 2002/96/CE în sistemul legal național, se aplică următoarele:

Echipamentele electrice și electronice nu trebuie aruncate împreună cu deșeurile menajere. Consumatorii sunt responsabili pentru reciclarea aparatului la sfârșitul duratei de viață utile la un punct de colectare desemnat sau punct de vânzare pentru echipamente electrice și electronice, conform legislației naționale. Respectați simbolurile, instrucțiunile din manualul de utilizare sau instrucțiunile de pe ambalajul produsului. Reciclarea aparatelor electrice ajută la protejarea mediului.

Cu o supraveghere și instruire adecvată, acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și mai mult. Curățarea aparatului nu ar trebui efectuată de copii, decât dacă au vârsta de 8 ani și mai mult și sunt sub supraveghere. Asigurați-vă că aparatul și cablul său de alimentare sunt inaccesibile copiilor sub 8 ani.

Acest aparat este destinat utilizării domestice și în locuri similare, precum:

- Bucătăriile/cantinele din magazine, oficii, organizații, etc.

- Ferme;

- Hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;

- Pensii de diverse tipuri.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ASAMBLARE

Apăsăți butonul de fixare, țineți capul și introduceți-l în corpul mașinii. La introducerea, vă rugăm să rețineți că acesta trebuie să fie înclinat așa cum indică săgeata de pe partea superioară (vezi Fig. 1), apoi rotiți capul în sens antiorar până când este fixat în siguranță (Fig. 2).

Introduceți melcul în corp, cu capătul lung înainte, și rotiți-l ușor pentru a se angrena cu carcasa motorului (Fig. 3).

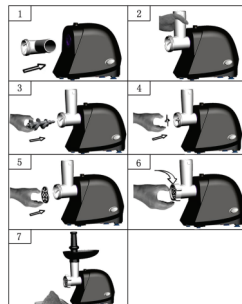
Poziționați cuțitul de tăiere pe axul melcului, orientat înainte, precum este arătat (Fig. 4). Dacă nu este instalat corect, carnea nu se va toca.

Poziționați sita lângă cuțit, asigurându-vă că aceasta se încadrează în slot (Fig. 5).

Apăsăți centrul sitei/ discului cu un deget, apoi strângeți inelul de fixare cu cealaltă mână (Fig. 6). Nu strângeți prea tare.

Introduceți tava pentru alimente în portul de alimentare al capului și fixați-o în mod uniform la locul ei (Fig. 7).

După instalarea tuturor accesoriilor, plasați aparatul pe o suprafață plană și stabilă. Circulația aerului în partea de jos și laterală a carcasei motorului trebuie să rămână liberă și să nu fie



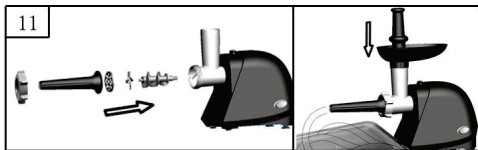
Tocător

Introduceți axul-melc în corp, cu capătul de plastic înainte. Montați cuțitul pe melc, asigurându-vă că marginile de tăiere sunt în față. În funcție de consistența dorită, adăugați fie discul/sita de măcinare medie, fie pe cea mai groasă. Aliniați creștătura discului cu proeminențele de pe capul tocătorului. Rotiți inelul șurub în direcția săgeții marcate pe corpul mașinii până când este fixat în siguranță.

Conectați corpul la modulul/blocul motorului.

Plasați tava pe partea verticală a corpului.

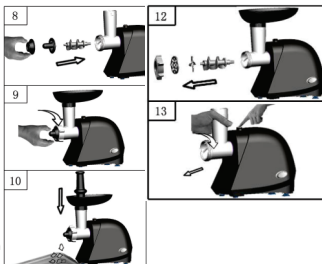
Aparatul este acum gata pentru tocare.



Tăiați carnea în fâșii de 10 cm lungime și 2 cm grosime. Îndepărtați oasele, cartilajele și tendoanele. Nu folosiți carne înghețată. Puneți carnea pe tavă. Împingeți ușor carnea în corp folosind împingătorul. Pentru steak tartare, treceți carnea de două ori prin discul/sita de măcinare mediu.

Prepararea kebbe

Introduceți axul melcului în corpul mașinii, cu capătul de plastic înainte (Fig. 8). Plasați conul în corpul mașinii. Așezați forma pe corpul mașinii și înșurubați inelul (Fig. 9). Atașați corpul mașinii la blocul/modulul motorului. Plasați tava pe partea verticală a corpului. Acum aparatul este pregătit pentru prepararea kebbe. (fig.10)



Introduceți amestecul pregătit pentru kebbe prin mașina de făcut kebbe. Tăiați în formă de cilindru/tub, încontinuu, până la lungimea dorită. Kebbe este o bucată tradițională din Orientul Mijlociu, făcută de obicei din carne de miel și grâu bulgar, care sunt tocate împreună pentru a forma o pastă. Amestecul este trecut prin mașina de făcut kebbe și tăiat în bucăți scurte. Tuburile/cilindreele formate pot fi apoi umplute cu un amestec de carne tocată, capetele strânse împreună și apoi bine prăjite.

Prepararea cârnaților

Mărunțiți carnea. Introduceți axul cu capătul de plastic înainte, în corpul mașinii. (fig. 11) Plasați separatorul în corpul mașinii de tocat. Așezați cornul pentru cârnați în corpul mașinii și înșurubați inelul. (Asigurați-vă că canalele separatorului se potrivesc cu proeminențele de pe capului tocătorului.) Atașați corpul mașinii pe blocul/unitatea motorului. Plasați tava pe partea verticală a corpului mașinii. Acum aparatul este gata pentru pregătirea cârnaților.

Plasați ingredientele în tavă. Folosiți împingătorul pentru a alimenta încet carnea în carcasa cuțitului. Înmuiati membrana pentru cârnați în apă caldă timp de 10 minute. Glisați membrana umedă pe accesoriul pentru cârnați. Alimentați carcasa cuțitului cu carne tocată condimentată. Dacă membrana se lipește de accesoriul pentru cârnați, umeziți-o puțin cu apă.

CUM SĂ CURĂȚAȚI MAȘINA DE TOCAT

Pentru a îndepărta resturile de carne din corpul mașinii, tocați o felie de pâine. Înainte de a curăța aparatul, opriți-l și scoateți-l din priză. (fig.12) Apăsăți butonul de blocare și rotiți corpul melcului în direcția indicată de săgeată. Apoi, îndepărtați împingătorul și tava. (fig.13) Deșurubați inelul și demontați corpul mașinii. Nu spălați aceste piese în mașina de spălat vase! Spălați imediat după utilizare toate piesele care au venit în contact cu carnea în apă caldă cu săpun. Clătiți-le cu apă caldă curată și uscați-le imediat. Vă sfătuim să ungeți elementele tăiere și discurile/sitele cu puțin ulei vegetal.



Reciclarea aparatelor și bateriilor/ acumulatorilor

După implementarea Directivei Europene 2002/96/CE în sistemul legislativ național, se aplică următoarele: Dispozitivele electrice și electronice nu pot fi aruncate cu deșeurile domestice. Consumatorii sunt obligați prin lege să returneze dispozitivele electrice și electronice la sfârșitul duratei lor de viață la punctele de colectare publice stabilite în acest scop sau la punctul de vânzare. Toate detaliile sunt specificate în legea națională a țării respective.

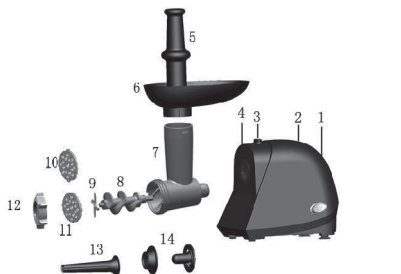
Acest simbol pe produs, în manualul de instrucțiuni sau ambalaj indică faptul că aparatul este supus acestor reglementări. Prin reciclare, reutilizarea materialelor sau alte forme de valorificare a dispozitivelor vechi, contribuiți semnificativ la protejarea mediului înconjurător.

Specificații tehnice

Putere de ieșire nominală	300 W
Max. putere	1340W
Tensiune nominală	220-240V, 50-60Hz
Capacitate pe minut	1,5 kg
Diametrul orificiilor pentru placă	5,7 mm
Polizor cap din aluminiu	5mm

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкции и храните их в надежном месте

ОПИСАНИЕ/ Перечень деталей



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1 Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ | 8 Шнек |
| 2 Корпус | 9 Лезвие |
| 3 Кнопка блокировки | 10 Решетка для резки (средняя) |
| 4 Входное отверстие | 11 Решетка для резки (крупная) |
| 5 Толкатель | 12 Крепежное кольцо |
| 6 Лоток для продуктов | 13 Насадка для колбас |
| 7 Загрузочная головка/ корпус шнека | 14 Насадка для кеббе |

ВВЕДЕНИЕ

Этот прибор оснащен системой термостата. Данная система автоматически отключит питание в случае перегрева.

Если ваш прибор внезапно перестанет работать:

Выньте вилку из розетки.

Нажмите кнопку выключения, чтобы отключить прибор.

Дайте прибору остыть в течение 60 минут.

Вставьте вилку обратно в розетку.

Включите прибор снова.

Этот прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, не имеющие опыта и знаний, могут использовать этот прибор только под надзором или после получения инструкций по безопасному использованию. Детям не разрешается играть с прибором.

Отключите и выньте из розетки прибор перед заменой аксессуаров или при контакте с движущимися частями.

Пожалуйста, обратитесь к вашему дилеру или в авторизованный сервисный центр, если система термостата срабатывает слишком часто.

При подключении в розетку индикаторная лампа загорится.

ВНИМАНИЕ: Чтобы избежать опасной ситуации, никогда не подключайте данный прибор к таймеру.

ВАЖНО!

Внимательно прочтите эти инструкции и ознакомьтесь с иллюстрациями перед использованием прибора.

Перед использованием затяните фиксирующее кольцо с помощью гаечного ключа, чтобы оно не ослабло при моменте затяжки менее 4Н*м.

Сохраняйте эти инструкции для будущего использования.

Перед подключением убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует местному напряжению в сети.

Не используйте аксессуары от других производителей. Ваша гарантия аннулируется, если прибор будет поврежден из-за таких аксессуаров.

Не используйте прибор, если повреждены сетевая кабель, вилка или другие части.

Если сетевая кабель этого прибора поврежден, его должен заменить производитель или авторизованный сервисный центр.

Перед использованием, тщательно очистите части прибора, соприкасающиеся с пищей.

Немедленно отключите прибор после использования.

Никогда не вставляйте пальцы или любые другие предметы в загрузочную головку во время как мясорубка работает. Используйте только толкатель, так как он соответствует требованиям.

Держите прибор вне досягаемости детей.

Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы.

Выключите прибор перед снятием или установкой любых аксессуаров.

Дождитесь полной остановки всех движущихся частей перед тем как снять с прибора какие-либо аксессуары.

Никогда не погружайте моторный блок в воду или любую другую жидкость, также не ополаскивайте его под краном. Для очистки моторного блока используйте только влажную ткань.

Никогда не засовывайте руки в корпус шнека. Всегда используйте толкатель.

Не пытайтесь измельчать кости, орехи или другие твердые предметы.

Используйте мясо без сухожилий, без костей и жира, нарезанное на куски примерно 20мм x 20мм x 60мм. При подаче применяйте силу в 5Н. Не используйте прибор непрерывно более 5 минут. Дайте ему остыть в течение 10 минут перед следующим использованием.

Аксессуары должны поставляться с инструкциями по их безопасному использованию. Предупреждайте других о рисках, связанных с неправильным использованием прибора.

Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или без опыта и знаний, если за их безопасность не наблюдает или не руководит человек, отвечающий за их безопасность.

Убедитесь, что дети находятся под присмотром, чтобы они не играли с прибором.

Если прибор заблокирован, нажмите кнопку реверса (REV). Это позволит вытолкнуть и извлечь застрявшее мясо из корпуса и лезвия, возвращая прибор в нормальный рабочий режим.

Надлежащим образом утилизируйте электрические приборы и батареи.

После вступления Европейской директивы 2002/96/ЕС в национальную правовую систему, применяется следующее: безотрицательное и электронное оборудование не должно быть выброшено вместе с бытовыми отходами. Потребители обязаны перерабатывать устройство в конце его срока службы в специально предназначенных пунктах сбора или точках продажи электрического и электронного оборудования согласно национальному законодательству. Следуйте символам, инструкциям по эксплуатации или указаниям на упаковке продукта. Переработка использованных электрических приборов способствует защите окружающей среды. При надлежащем наблюдении и инструктаже этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше. Чистку прибора не должны выполнять дети, если они не достигли 8 лет и не находятся под присмотром. Пожалуйста, убедитесь, что прибор и его сетевой шнур недоступны детям младше 8 лет.

Этот прибор подходит для использования в домашних условиях или:

- На кухнях в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- В фермерских хозяйствах;
- В отелях, мотелях и других жилых комплексах;
- В гостевых домах с услугой "ночлег и завтрак".

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

СБОРКА

Нажмите кнопку блокировки, удерживайте корпус шнека и вставьте его во входное отверстие.

При установке обратите внимание, что корпус следует наклонить в соответствии со стрелкой сверху (см. рис. 1), затем поверните его против часовой стрелки, пока он надежно не зафиксируется (рис. 2). Вставьте шнек в корпус, длинным концом вперед, и немного поверните, чтобы зацепить его за моторный блок (рис. 3).

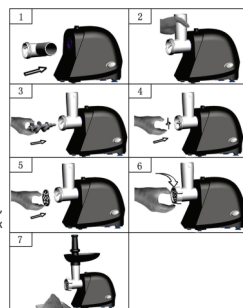
Установите режущее лезвие на вал шнека лезвием вперед, как показано на иллюстрации (рис. 4). Если оно установлено неправильно, мясо не будет измельчаться.

Разместите желаемую решетку для резки рядом с режущим лезвием, убедившись, что выступы входят в паз (рис. 5).

Поддерживайте его нажимая на центр решетки одним пальцем, затем затяните фиксирующее кольцо другой рукой (рис. 6). Не перетягивайте.

Установите лоток на порт головки и плавно зафиксируйте его (рис. 7).

После установки всех аксессуаров разместите прибор на относительно ровной и устойчивой поверхности. Воздушный проход в нижней части и сбоку корпуса мотора должен оставаться свободным и не блокироваться.



Мясорубка

Вставьте вал в корпус шнека, пластиковым концом вперед. Установите режущий блок на вал, убедившись, что режущие кромки направлены вперед. В зависимости от желаемой консистенции, установите на вал средний или крупный диск/решетку.

Выровняйте выемку решетки с выступами на головке мясорубки. Поверните винтовое кольцо в направлении стрелки на корпусе шнека, пока оно не будет надежно закреплено.

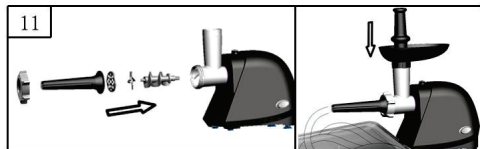
Подсоедините корпус к моторному блоку.

Поставьте лоток на вертикальную часть корпуса.

Теперь прибор готов к использованию.

Нарежьте мясо полосками длиной 10 см и толщиной 2 см. По возможности удалите кости, хрящи и сухожилия. Не используйте замороженное мясо.

Поместите мясо на лоток. Аккуратно загоняйте мясо в корпус с помощью толкателя.



Для стейка тартар мясо следует дважды пропустить через средний шлифовальный диск/решетку.

Приготовление Кеббе

Вставьте винтовой вал в корпус лезвия, пластиковым концом вперед (Рис. 8). Разместите конус внутри корпуса лезвия.

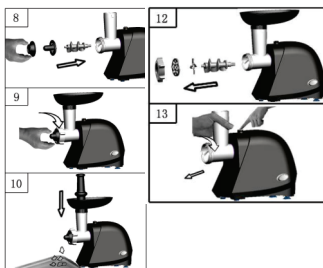
Установите формовщик на корпус лезвия и закрутите кольцо (Рис. 9).

Прикрепите корпус к моторному блоку.

Поставьте лоток на вертикальную часть корпуса.

Теперь прибор готов к приговлению кеббе.

(рис. 10)



Пропустите подготовленную смесь для кеббе через машину для кеббе. Непрерывный полый цилиндр нарежьте на желаемые длины и используйте по назначению.

Кеббе — традиционное блюдо Ближнего Востока, в основном состоящее из баранины и булгура, которые измельчаются вместе, образуя пасту. Смесь пропускается через машину для кеббе и нарезается на короткие кусочки. Затем трубочки можно начинить измельченной мясной смесью, прикрепить концы и глубоко обжарить.

Приготовление Колбас

Измельчите мясо. Вставьте вал пластиковым концом вперед в корпус мясорубки. (рис. 11) Установите разделитель в корпус мясорубки. Наденьте насадку для сосисок на корпус мясорубки и закрутите кольцо на корпусе. Убедитесь, что выступы разделителя соответствуют выемкам на головке мясорубки.

Прикрепите корпус мясорубки к моторному блоку.

Поставьте лоток на вертикальную часть корпуса мясорубки.

Теперь прибор готов к изготовлению сосисок.

Загрузите ингредиенты в лоток. Используйте толкатель, чтобы аккуратно подавать мясо в корпус шнека.

Поместите оболочку для колбасы в теплую воду на 10 минут. Затем наденьте влажную оболочку на насадку для колбас. Продавливайте приправленное измельченное мясо в корпус лезвия. Если оболочка застревает на насадке для колбас, смочите её водой.

КАК ОЧИСТИТЬ ПРИБОР

Чтобы удалить остатки мяса из корпуса, пропустите через него ломтик хлеба. Перед чисткой прибора выключите его и вытяните вилку из розетки. (рис.12)

Нажмите кнопку блокировки и поверните корпус в направлении, указанном стрелкой. Затем снимите толкатель и лоток. (рис.13)

Открутите кольцо и разберите корпус шнека. Эти детали не следует мыть в посудомоечной машине!

Все детали, соприкоснувшиеся с мясом, немедленно после использования промойте в горячей мыльной воде.

Промойте их чистой горячей водой и сразу высушите.

Рекомендуем смазывать режущий блок и шлифовальные диски/решетки растительным маслом.



Утилизация приборов и батарей/аккумуляторов

После вступления Европейской директивы 2002/96/ЕС в национальное законодательство применяется следующее:

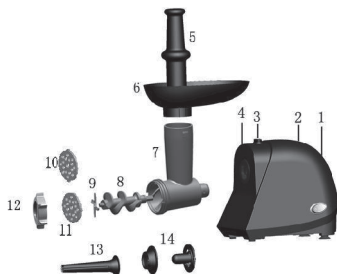
Электрические и электронные устройства не могут быть утилизированы с обычными бытовыми отходами. Закон обязывает потребителей возвращать электрические и электронные устройства по окончании их срока службы в специально установленные для этого пункты сбора или в точку продажи. Данный процесс регулируется национальным законодательством соответствующей страны. Этот символ на продукте, инструкции или упаковке указывает на то, что продукт подпадает под эти нормативы. Переработка, повторное использование материалов или другие способы утилизации старых устройств являются важным вкладом в защиту нашей окружающей среды.

Технические характеристики

Номинальная выходная мощность	300 Вт
Макс. мощность	1340Вт
Номинальное напряжение	220–240 В, 50–60 Гц
Производительность в минуту	1,5 кг
Диаметр отверстия пластины	5,7 мм
шлифовальная машина с алюминиевой головкой	5 мм.

Моля, прочетете внимателно инструкциите и ги съхранявайте на сигурно място

ОПИСАНИЕ/Списък с части



- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| 1. Превключвател ВКЛ./ИЗКЛ | 8. Шнек |
| 2. Тяло на продукта | 9. Острие |
| 3. Бутон за заключване | 10. Решетка (средна) |
| 4. Вход | 11. Решетка (голяма) |
| 5. Тласкач | 12. Фиксиращ пръстен |
| 6. Поднос за храна | 13. Приставка за наденница |
| 7. Зареждаща глава/корпус на шнека | 14. Приставка Kebbe |

ВЪВЕДЕНИЕ

Този уред е оборудван с термостатна система. Тази система автоматично ще изключи захранването в случай на прегряване. Ако вашето устройство изведнъж спре да работи:

Извадете щепсела от контакта.

Натиснете бутона за захранване, за да изключите устройството.

Оставете уреда да се охлади за 60 минути.

Включете щепсела обратно в контакта.

Включете устройството отново.

Този уред не е предназначен за употреба от деца. Пазете устройството и неговия кабел далеч от деца.

Този уред може да се използва само от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са били наблюдавани или инструктирани относно употребата по безопасен начин.

Не е позволено на деца да играят с устройството.

Изключете и изключете уреда от контакта, преди да смените аксесоарите или да влезете в контакт с движещи се части.

Моля, съберете се с вашия търговец или оторизиран сервизен център, ако термостатната система работи твърде често.

Когато е свързан към електрически контакт, индикаторната лампа ще светне.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да избегнете опасна ситуация, никога не свързвайте този уред към таймер.

ВАЖНО!

Моля, прочетете внимателно тези инструкции и илюстрациите, преди да използвате уреда.

Преди употреба затегнете заключващия пръстен с гаечен ключ, за да предотвратите разхлабването му, когато моментът на затягане е по-малък от 4N*tm.

Пазете тези инструкции за бъдеща употреба.

Преди да свържете, уверете се, че напрежението, посочено на устройството, съответства на напрежението на локалната мрежа.

Не използвайте аксесоари от други производители. Вашата гаранция ще бъде невалидна, ако устройството бъде повредено от такива аксесоари.

Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.

Ако захранващият кабел на този уред е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя или оторизиран сервизен център.

Преди употреба почистете старателно частите на уреда, които влизат в контакт с храна.

Изключете устройството веднага след употреба.

Никога не пхайте пръстите си или друг предмет в захранващата глава, докато месомелачката работи. Използвайте тласкащия прът само ако отговаря на изискванията.

Пазете уреда от деца.

Никога не оставяйте уреда без надзор по време на работа.

Изключете устройството, преди да премахнете или инсталирате аксесоари.

Изваквайте, докато всички движещи се части спрат напълно, преди да отстраните аксесоарите от уреда.

Никога не потапяйте моторния блок във вода или друга течност, нито го изплаквайте под течаща вода. Използвайте само влажна кърпа за почистване на моторния блок.

Никога не поставяйте ръцете си в корпуса на шнека. Винаги използвайте тласкач.

Не се опитвайте да смилате кости, ядки или други твърди предмети.

Използвайте месо без сухожилия, кости и мазнина, нарязано на парчета с размери приблизително 20 mm x 20 mm x 60 mm. При подаване използвайте сила от 5N. Не използвайте уреда непрекъснато повече от 5 минути. Оставете да се охлади за 10 минути преди следваща употреба.

Аксесоарите трябва да бъдат снабдени с инструкции за тяхната безопасна употреба. Препоръчваме другите да рисуват, свързани с неправилната употреба на продукта.

Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, освен ако не са наблюдавани или наблюдавани от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Уверете се, че децата са под наблюдение, за да не могат да си играят с уреда.

Ако устройството е заключено, натиснете бутона за обратен ход (REV). Това ще избухне и отстрани всяко заляпнало месо от тялото и острието, връщайки уреда в нормален режим на работа.

Извършете правилно електрическите устройства и батерии.

След въвеждането на Европейска директива 2002/96/ЕС в националната правна система се прилага следното: Електрическото и електронното оборудване не трябва да се изхвърля като битов отпадък.

От потребителите се изисква да рециклират устройството в края на експлоатационния му живот в определени пунктове за събиране или точки за продажба на електрическо и електронно оборудване в съответствие с националното законодателство. Следвайте символите, инструкциите за работа или указанията върху опаковката на продукта. Рециклирането на използвани електрически уреди помага за опазването на околната среда.

С подходящо наблюдение и инструкции, този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години. Почистването на уреда не трябва да се извършва от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и са под наблюдение. Моля, уверете се, че уредът и неговият захранващ кабел не са достъпни за деца под 8-годишна възраст. Това устройство е подходящо за използване в домашни условия или:

- В кухни в магазини, офиси и други работни помещения;
- Във ферми;
- В хотели, мотели и други жилищни комплекси;
- В къщи за гости с услуга нощувка със закуска.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

МОНТАЖ

Натиснете бутона за заключване, задържайте тялото на шнека и го въртайте във входния отвор. Когато инсталирате, имайте предвид, че корпусът трябва да бъде наклонен според стрелката отворе (вижте Фигура 1), след което го завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато се заключи здраво (Фигура 2).

Поставете шнека в корпуса, с дългия край напред, и завъртете леко, за да го захванете с моторния блок (Фигура 3).

Поставете режещото острие върху шнека с острието насочено напред, както е показано на илюстрацията (Фиг. 4). Ако не е поставен правилно, месото няма да бъде сляпано.

Поставете желаната режеща решетка до режещото острие, като се уверите, че зъбите пасват в жлеба (Фигура 5).

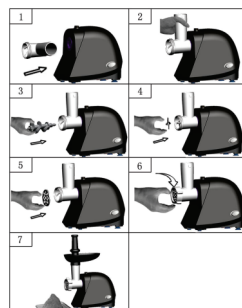
Подпрете или натиснете центъра на решетката с един пръст, след което затегнете заключващия пръстен с другата ръка (Фигура 6). Не пренатягвайте.

Поставете тавата върху порта на главата и я заключете плавно (Фиг. 7). След като инсталирате всички аксесоари, поставете устройството върху относително равна и стабилна повърхност.

Въздушният канал отдолу и отстрани на корпуса на двигателя трябва да остане свободен и да не е блокиран.

Месомелачка

Поставете вала в тялото на шнека, първо пластмасовия край. Поставете режещия модул върху вала, като се уверите, че режещите ръбове са обърнати напред.



В зависимост от желаната консистенция, поставете среден или голям диск/решетка върху вала. Подравнете прореза на решетката с ръбовете на главата на месомелачката. Завъртете винтовия пръстен по посока на стрелката върху тялото на шнека, докато се закрепят здраво.

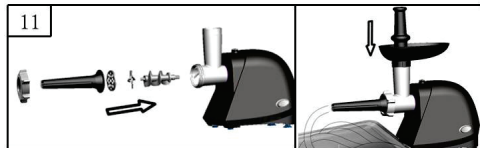
Свържете корпуса към моторния блок.

Поставете таблата върху вертикалната част на кутията.

Устройството вече е готово за употреба.

Нарежете месото на ленти с дължина 10 см и дебелина 2 см. По възможност отстранете костите, хрущялите и сухожилията. Не използвайте замразено месо.

Поставете месото върху тавата. Внимателно натиснете месото в тялото с помощта на избутвач.



За стек тартар, прекарайте месото два пъти през среден диск/решетка.

Готвене на кебе

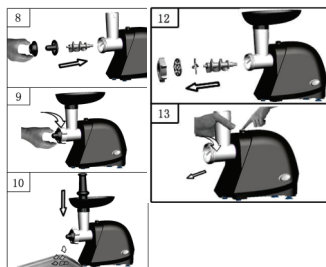
Поставете вала на винта в тялото на ножа, пластмасовия край първо (Фигура 8). Поставете конуса вътре в тялото на острието.

Поставете основата върху тялото на острието и затегнете пръстена (фиг. 9).

Прикрепете корпуса към моторния блок.

Поставете таблата върху вертикалната част на кутията.

Уредът вече е готов за приготвяне на кебе. (фиг. 10)



Прекарайте готовата смес за кебе през машината за кебе. Нарежете непрекъснатия кух цилиндър на желани дължини и го използвайте по предназначение.

Кеббе е традиционно ястие от Близкия изток, състоящо се предимно от агнешко и булгур, които се смилат заедно, за да образуват паста. Сместа се прекарва през машина за кебе и се нарязва на къси парчета. След това тръбичките могат да се напълнят с нарязаната месна смес, да се прикрепят краищата и да се изпържат дълбоко.

Готвене на колбаси

Смелете месото. Поставете вала с пластмасовия край първо в тялото на месомелачката. (Фиг. 11) Монтирайте сепаратора в тялото на месомелачката. Поставете приставката за колбаси върху тялото на месомелачката и завийте пръстена върху тялото. Уверете се, че издатините на сепаратора съвпадат с прорезите на главата на месомелачката.

Прикрепете тялото на месомелачката към моторния блок.

Поставете тавата върху вертикалната част на тялото на месомелачката.

Сега устройството е готово за приготвяне на колбаси.

Заредете съставките в тавата. Използвайте тласкача, за да подадете внимателно месото в корпуса на шнека.

Поставете обвивката на колбаса в топла вода за 10 минути. След това поставете мократа обвивка върху резачката за колбаси. Натиснете окушеното настъргано месо в тялото на острието. Ако обвивката се запали върху резачката за колбаси, намокрете я с вода.

КАК ДА ПОЧИСТИТЕ УРЕДА

За да отстраните останалото месо от обвивката, прекарайте през нея филия хляб.

Преди да почистите уреда, изключете го и извадете щепсела от контакта. (фиг. 12)

Натиснете бутон за заключване и завъртете корпуса в посоката, посочена от стрелката. След това извадете избутвача и таблата. (фиг. 13)

Развийте пръстена и разглобете тялото на шнека. Тези части не трябва да се мият в съдомиялна!

Измийте всички части, които влизат в контакт с месото веднага след употреба в гореща сапунена вода.

Изплакнете ги с чиста гореща вода и ги подсушете веднага.

Препоръчваме смазване на режещия блок и шлифовъчните дискове/решетки с растително масло.



Изхвърляне на уреди и батерии/аккумулятори

След въвеждането на Европейска директива 2002/96/ЕО в националното законодателство се прилага следното:

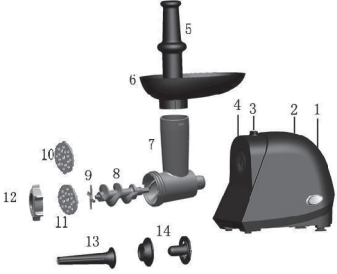
Електрическите и електронните устройства не могат да се изхвърлят с обикновените битови отпадъци. Законът изисква потребителите да връщат електрически и електронни устройства в края на техния полезен живот в определени пунктове за събиране или пункт за продажба. Този процес се регулира от националното законодателство на съответната държава. Този символ върху продукта, инструкциите или опаковката показва, че продуктът е предмет на тези разпоредби. Рециклирането, повторното използване на материали или изхвърлянето по друг начин на стари устройства е важен принос за опазването на околната среда.

Спецификации

Номинална изходна мощност	300 W
Макс. мощност	1340W
Номинално напрежение	220–240 V, 50–60 Hz
Дебит за минута	1,5 кг
Диаметър на отвора на плочата	5,7 мм
мелачка с алуминиева глава	5 мм.

Lütfen talimatları dikkatlice okuyun ve güvenli bir yerde saklayın.

AÇIKLAMA/Parça Listesi



- | | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| 1. AÇIK/KAPALI anahtar | 8. Burgu |
| 2. Ürün gövdesi | 9. Bıçak |
| 3. Kilit düğmesi | 10. Kesme izgarası (orta) |
| 4. Giriş | 11. Kesme izgarası (büyük) |
| 5. İtici | 12. Sabitleme halkası |
| 6. Yemek tepsi | 13. Sosis eki |
| 7. Yükleme başlığı/burgu muhafazası | 14. Kebab eki |

Giriş

Bu cihaz bir termostat sistemi ile donatılmıştır. Bu sistem aşırı ısınma durumunda gücü otomatik olarak kapatacaktır.

Cihazınız aniden çalışmayı durdurursa:

Fişi prizden çıkarın.

Cihazı kapatmak için güç düğmesine basın.

Cihazın 60 dakika soğumasını bekleyin.

Fişi tekrar prize takın.

Cihazı tekrar açın.

Bu cihaz çocukların kullanımına uygun değildir. Cihazı ve kablосunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

Bu cihaz, yalnızca fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, kendilerine güvenli bir şekilde kullanın konusunda denetim veya talimat verilmesi durumunda kullanılabilir.

Çocukların cihazla oynamasına izin verilmez.

Aksesuarları değiştirmeden veya hareketli parçalara temas etmeden önce cihazın fişini çekin.

Termostat sisteminin çok sık çalışması durumunda lütfen satıcınıza veya yetkili servis merkezimize iletişime geçin.

Elektrik prizine bağlı olduğunda gösterge lambası yanacaktır.

UYARI: Tehlikeli bir durumu önlemek için bu cihazı asla bir zamanlayıcıya bağlamayın.

ÖNEMLİ

Lütfen cihazı kullanmadan önce bu talimatları ve çizimleri dikkatlice okuyun.

Kullanmadan önce, sıkma torku 4N*m'den az olduğunda gevşemesini önlemek için kilitleme halkasını bir anahtarla sıkın.

Bu talimatları ileride kullanmak üzere saklayın.

Bağlamadan önce cihaz üzerinde belirtilen voltajın yerel ağ voltajıyla eşleştikten emin olun.

Başka üreticilerin aksesuarlarını kullanmayın. Ünitenin bu tür aksesuarlardan zarar görmesi durumunda garantiniz geçersiz olacaktır.

Elektrik kablosu, fişi veya diğer parçaları hasarlıysa cihazı kullanmayın.

Bu cihazın güç kablosunun hasar görmesi durumunda üretici firma veya yetkili servis merkezi tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.

Kullanmadan önce cihazın gıdalla temas eden parçalarını iyice temizleyin.

Kullanımdan hemen sonra cihazın fişini çekin.

Kıyma makinesi çalışırken kesinlikle parmaklarınızı veya başka bir nesneyi besleme kafasına sokmayın. İtme cubuğunu yalnızca gereksinimleri karşıladığı sürece kullanın.

Cihazı çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

Cihazı çalışırken asla gözetimsiz bırakmayın.

Herhangi bir aksesuarı çıkarmadan veya takmadan önce cihazı kapatın.

Durmadan herhangi bir aksesuarı çıkarmadan önce tüm hareketli parçaların tamamen durmasını bekleyin.

Motor ünitesini asla suya veya başka bir sıvıya batırmayın veya musluk altında yıkamayın.

Motor ünitesini temizlemek için yalnızca nemli bir bez kullanın.

Ellerinizi asla burğu yuvasının içine sokmayın. Her zaman bir itici kullanın.

Kemikleri, fındıkları veya diğer sert nesneleri öğütmeye çalışmayın.

Tendonları, kemikleri ve yağları olmayan, yaklaşık 20 mm x 20 mm x 60 mm

boyutlarında parçalar halinde kesilmiş et kullanın. Besleme sırasında 5N kuvvet

kullanın. Cihazı sürekli olarak 5 dakikadan fazla kullanmayın. Bir sonraki kullanımdan

önce 10 dakika soğumasını bekleyin.

Aksesuarlar güvenli kullanım talimatlarıyla birlikte sağlanmalıdır.

Ürünün uygunsuz kullanımıyla ilişkili riskler konusunda başkalarını uyarın.

Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından denetlenmediği veya denetlenmediği, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi

eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Cihazla oynamalarını önlemek için çocukların gözetim altında olduğundan emin olun.

Cihaz kilitliyse geri tuşuna (REV) basın. Bu, sıkışmış etleri gövdeden ve bıçaktan itip

çıkarmak ve cihazı normal çalışma moduna döndürecektir.

Elektrikli cihazları ve pilleri uygun şekilde atın.

Avrupa Direktifi 2002/96/EC'nin ulusal yasal sisteme uygulanmasının ardından aşağıdakiler geçerlidir: Elektrikli ve elektronik ekipmanlar evsel atık olarak atılmamalıdır.

Tüketicilerin, hizmet ömrünün sonunda cihazı ulusal mevzuata uygun olarak belirlenmiş elektrikli ve elektronik ekipman toplama noktalarında veya satış noktalarında geri

dönüştürmeleri gerekmektedir. Ürün ambalajındaki sembollere, çalıştırma talimatlarına veya talimatlara bakın. Kullanılmış elektrikli cihazların geri dönüştürülmesi çevrenin

korunmasına yardımcı olur.

Uygun denetim ve talimatlarla bu cihaz 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir.

Cihazın temizliği, 8 yaşın altında olmadıkları ve gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Lütfen cihazın ve elektrik kablosunun 8 yaşından

küçük çocukların erişemeyeceğinden emin olun.

Bu cihaz evde kullanıma uygundur veya:

- Mağaza, ofis ve diğer çalışma alanlarındaki mutfaklarda;
- Çiftliklerde;
- Otel, motel ve diğer konut komplekslerinde;
- Oda kahvaltısı hizmeti veren konuk evlerinde.

KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

TOPLANTI

Kilit düğmesine basın, burğu gövdesini tutun ve giriş deliğine yerleştirin.

Takarken, lütfen mahfazanın üstteki oka göre eğilimi gerektiğini unutmayın (bkz. Şekil 1), ardından güvenli bir

şekilde kilitlenene kadar saat yönünün tersine çevirin (Şekil 2).

Burguyu uzun ucu önce gelecek şekilde muhafazaya yerleştirin ve motor

bloğuna takmak için hafifçe çevirin

(Şekil 3).

Kesici bıçağı, şekilde gösterildiği gibi, bıçak ön bakacak şekilde burğu şaftının

üzerine yerleştirin (Şekil 4). Doğru

takılmadığı takdirde et kıyılmaz.

İstenilen kesme izgarasını, trnakların oluğa oturduğundan emin olarak kesme

bıçağının yanına yerleştirin (Şekil 5).

Bir parmağınızla izgaranın ortasını

destekleyin veya bastırın, ardından diğer elinizle kilitleme halkasını sıkın (Şekil 6). Aşırı

sıkma.

Tepsiyi kafa portuna yerleştirin ve düğün bir şekilde kilitleyin (Şek. 7).

Tüm aksesuarları taktıktan sonra cihazı nispeten düz ve sağlam bir yüzeye yerleştirin.

Motor muhafazasının alt ve yan tarafındaki hava geçişi açık kalmalı ve tıkalı olmamalıdır.

Kıyma makinesi

Şaftı, plastik ucu önce gelecek şekilde burğu gövdesine yerleştirin. Kesme ünitesini,

kesici kenarları ön baktığından emin olarak şaftın üzerine yerleştirin. İstenilen kıvama

göre şaftın üzerine orta veya büyük bir disk/izgara yerleştirin. Izgara çentikli kıyma

makinesi kafasındaki çıkıntılarla hizalayın. Vida halkasını, güvenli bir şekilde sabitlemeye

kadar burğu gövdesi üzerindeki ok yönünde çevirin.

Muhafazayı motor bloğuna bağlayın.

Tepsiyi kasanın dikey kısmına yerleştirin.

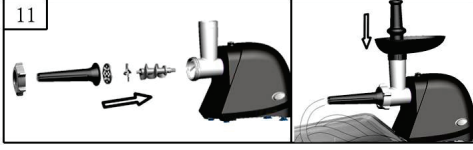
Cihaz artık kullanıma hazırdır.

Eti 10 cm uzunluğunda ve 2 cm kalınlığında şeritler halinde kesin, kemikleri, kırık dıkları

ve tendonları çıkarın. Dondurulmuş et kullanmayın. Eti tepsiye yerleştirin. Bir itici

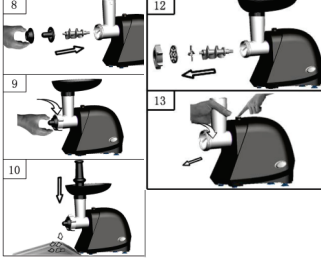
kullanarak eti yavaşça vücuda itin.

Biftek tartarı için eti orta boy bir öğütme diskinden/izgaradan iki kez geçirin.



Kebbe Pıştırma

Vida milini plastik uç önce gelecek şekilde bıçak gövdesine yerleştirin (Şekil 8). Koniye bıçak gövdesinin içine yerleştirin. İlkini bıçak gövdesi üzerine yerleştirin ve halkayı sıkın (Şek. 9). Muhafazayı motor bloğuna takın. Tepsiyi kasanın dikey kısmına yerleştirin. Cihaz artık kebbe hazırlamaya hazırdır. (Şekil 10)



Hazırlanan kebbe karışımını kebbe makinesinden geçirin. Sürekli içi boş silindiri istenilen uzunluklarda kesin ve amacına uygun olarak kullanın.

Kebbe, esas olarak kuzu eti ve bulgurun bir araya getirilerek macun haline getirilmesinden oluşan geleneksel bir Orta Doğu yemeğidir. Karışım kebbe makinesinden geçirilerek kısa parçalar halinde kesilir. Daha sonra tüpler doğranmış et karışımıyla doldurulabilir, uçları takılabilir ve derin yağda kızartılabilir.

Sosis Pıştırma

Eti öğütün. Şaftı önce plastik ucu olacak şekilde kıyma makinesinin gövdesine yerleştirin. (Şek. 11) Ayırıcı kıyma makinesinin gövdesine takın. Sosis aparatını kıyma makinesinin gövdesine yerleştirin ve halkayı gövdeye vidalayın. Ayırıcı üzerindeki çıkıntıların kıyma başlığındaki çentiklerle eşleştiğinden emin olun. Kıyma makinesinin gövdesini motor ünitesine takın. Tepsiyi kıyma makinesinin gövdesinin dikey kısmına yerleştirin. Artık cihaz sosis yapmaya hazırdır.

Malzemeleri tepsiye yükleyin. Eti yavaşça burğu muhafazasına beslemek için iticiyi kullanın.

Sosis kasasını 10 dakika boyunca ılık suya koyun. Daha sonra ıslak muhafazayı sosis kesicinin üzerine yerleştirin. Baharatlı kıyılmış eti bıçak gövdesine bastırın. Muhafaza sosis kesiciye sıkışır, suyla ıslatın.

CHAZ NASIL TEMİZLENİR

Kalan eti kasadan çıkarmak için içinden bir dilim ekmek geçirin. Cihazı temizlemeye önce kapatınız ve fişini prizden çekiniz. (Şekil 12) Kilit düğmesine basın ve muhafazayı okla gösterilen yönde çevirin. Daha sonra iticiyi ve tepsiyi çıkarın. (Şekil 13) Halkayı sökün ve burğu gövdesini sökün. Bu parçalar buluş makinesinde yıkanmalıdır! Etle temas eden tüm parçaları kullanımdan hemen sonra sıcak sabunlu suyla yıkayın. Temiz sıcak suyla durulayın ve hemen kurulaştırın. Kesme ünitesini ve taşıma disklerini/ızgaralarını bitkisel yağla yağlamayı öneririz.



Cihazların ve pillerin/akümülatörlerin imhası

Avrupa Direktifi 2002/96/EC'nin ulusal mevzuata uygulanmasının ardından aşağıdakiler geçerlidir:

Elektrikli ve elektronik cihazlar normal evsel atıklarla birlikte atılmaz. Kanun, tüketicilerin, kullanm ömürlerinin sonunda elektrikli ve elektronik cihazları belirlenmiş toplama noktalarına veya satış noktalarına iade etmelerini gerektirmektedir. Bu süreç ilgili ülkenin ulusal mevzuatı tarafından düzenlenmektedir. Ürünün, talimatların veya ambalajın üzerindeki bu sembol, ürünün bu düzenlemelere tabi olduğunu gösterir. Malzemelerin geri dönüştürülmesi, yeniden kullanılması veya eski cihazların başka şekilde imha edilmesi çevremizin korunmasına önemli bir katkıdır.

Özellikler

Nominal çıkış gücü	300 W
Maks. güç	1340W
Nominal gerilim	220-240 V, 50-60 Hz
Dakikada çıktı	1,5 kg
Plaka deliği çapı	5,7 mm
Alüminyum kafalı öğütücü	5 mm

CE DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

RO

Noi, SC BEM RETAIL GROUP SRL cu sediul in Avram Iancu nr.38 or. Otopeni, jud. Ilfov, Romania asigurăm, garantăm și declarăm pe propria răspundere, conform prevederilor art.5 din Hotărarea Guvernului nr. 497/2003 privind regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului, ca:Produsul "Masina de tocat carne", Model: BMG1033R marca «BÖHM home» a 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 Directiva de joasă tensiune 2014/35/UE și sunt fabricate în conformitate cu următoarele standarde sau documente standardizate : EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15: 2021, EN 62233:2008 și pot fi comercializate, având marcajul de conformitate CE aplicat de producător.

NR. CERTIFICAT: LVD GZES2306011932HS

Data Înregistrării: 2023-08-03

Administrator
Romanov Miroslav



CE DECLARATION OF CONFORMITY

GB

We BEM RETAIL GROUP SRL as the responsible manufacturer declare that the following «BÖHM home» machine(s): Meat grinder, Model: BMG1033R are of series production and conforms to the following European Directives: Low Voltage Directive 2014/35/EU, and are manufactured in accordance with the following standards or standardized documents: EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15: 2021, EN 62233:2008

CERTIFICATE NO.: LVD GZES2306011932HS

Registration Date: 2023-08-03

The technical documentation kept by the manufacturer: BEM RETAIL GROUP SRL., Avram Iancu nr.38 or. Otopeni, jud. Ilfov, Romania

Director



CE ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

BG

Елефант Тулс ООД заявява, че долуизброените продукти с марка «BÖHM home»: Месомелачка , Модел: BMG1033R са произведени в съответствие със следните директиви на ЕС: Директива за ниско напрежение 2014/35/ЕС, а съответстват на изброените стандарти: EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15: 2021, EN 62233:2008

CERTIFICATE NO.: LVD GZES2306011932HS

Дата на регистрация: 2023-08-03

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

WARRANTY CERTIFICATE

The product you own is not intended for industrial purposes and comes with a warranty of 24 months from the date of purchase for individuals, and 12 months for legal entities. This warranty is subject to the conditions outlined in this certificate and requires the presentation of both the invoice and the warranty certificate for validation.

If the product does not meet the specified standards, the consumer has the right to request the seller to either repair or replace the product, without any additional charges, unless such a request is deemed infeasible or unreasonably burdensome.

This request must be made within a maximum of 15 calendar days from the moment the product is taken in for service.

The consumer's rights are provided in Chapter III, Article 9 and the following, L 449/2003.

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

CONDITIONS UNDER WHICH THE PRODUCT WARRANTY IS VOID:

- Failure to present the defective product at the time of the complaint, along with this certificate and the invoice.
- Defects resulting from non-compliance with the product specifications, assembly instructions, or guidelines, handling, and transportation, as well as wear and damage due to product overload, misuse, disassembly and reassembly by unauthorized individuals, or a change in the intended use of the product.
- When the customer requests services that include regular product maintenance, such as adjustments, cleaning, consumable replacements, etc.

I acknowledge, through my signature, that operational tests of the device have been performed, that I have been trained on its proper use, and received the device in perfect working condition, along with all accessories and accompanied by the user guide.

BUYER'S SIGNATURE

SELLER'S SIGNATURE AND STAMP

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 procurării produsului.....

CONDITII DE GARANȚIE:

1. Certificatul de arantie este valabil numai dacă este completat corect, fără modificări și ștergeri, semnat și ștampilat cu ștampila magazinului, însoțit de documentele de achiziție originale (factură, chitanță, bon fiscal).
2. Durata unei reparații poate fi stabilită de comun acord între client și vânzător.
3. Conform art. 20 alin (3)og 21/92 și art.20 și art.21 și lg.449/2003, schimbarea produsului în termenul de garanție va fi posibilă numai în următoarele situații:
 - Produsul prezintă defecte de fabricație;
 - Produsul are o defecțiune ireparabilă;
 - Nerespectarea termenului de reparare convenit între client și vânzător;
 - Produsul nu corespunde specificațiilor
4. Returnarea produsului defect se va efectua numai cu ambalajul original și toate accesoriile livrate, însoțită de bonul fiscal (factura).
5. Garanția nu se aplică accesoriilor consumabile. În funcție de tipul produsului, aceste accesorii consumabile pot include baterii, discuri, lame, lanțuri, capete rotative etc., care prezintă deteriorări mecanice, lovituri, deformări, sau care nu au fost schimbate la timp sau au fost distruse.

GARANȚIA ACOPERĂ REPARAREA GRATUITĂ A DEFECTELOR CAUZATE DE PRODUCĂTOR, ÎN CADRUL TERMENULUI DE GARANȚIE.

1. Centrul de deservire are obligația de a efectua diagnosticarea, experta și reparația gratuit în perioada de garanție, în termen de 15 zile de la înregistrarea reclamației consumatorului. În cazul în care produsul nu poate fi reparat, acesta va fi înlocuit imediat după constatarea imposibilității utilizării, cu un produs similar, furnizând un nou termen de garanție, care începe de la data înlocuirii produsului. Agentul economic are aceleași obligații pentru produsul înlocuit ca și pentru produsul vândut inițial.
2. Dacă produsul nu a fost utilizat conform "Ghidului de Utilizare," clientul va suporta o taxă de diagnosticare în valoare de 20 Ron.
3. Vânzătorul are obligația față de consumator, în cadrul termenului de garanție, să asigure și să suporte toate cheltuielile legate de repararea sau înlocuirea produsului reclamat, inclusiv costurile de diagnosticare, expertare, ambalare și transport.
4. Producătorul și vânzătorul sunt exonerati (absolviți) de obligațiile lor privind garanția în cazul în care defectarea a survenit ca urmare a nerespectării de către consumator a instrucțiunilor de utilizare, întreținere, manipulare, transport și depozitare cuprinse în documentația care însoțește produsul.

PIERDEREA GARANȚIEI

1. Produsul își pierde garanția în următoarele cazuri:
 - Neglijența în utilizare;
 - Nerespectarea condițiilor de întreținere și utilizare specificate în manualul de utilizare;
 - Transport și manipulare necorespunzătoare, șocuri mecanice, lovituri, căderi;
 - Folosirea produsului cu accesorii deteriorate sau cu adaptări sau modificări la instalația electrică sau la părțile mecanice ale acestuia;
 - Instalare necorespunzătoare;
 - Nerespectarea normelor de siguranță electrică la utilizarea produsului;
 - Deteriorări sau defecte cauzate de calamități naturale, inundații, incendii, trăsnet, cutremure, șocuri electrice;
 - Defecte cauzate de corpuri străine sau organisme (insecte, gândaci, etc.) care au pătruns în interiorul produsului.
2. Nu fac obiectul garanției defectele cauzate de utilizarea produsului în scopuri profesionale.
3. Dezlipirea sau ruperea intenționată a sigiliului de siguranță.

NU FAC OBIECTUL GARANȚIEI URMĂTOARELE COMPONENTE ȘI ACCESORII, A CĂROR UZURĂ ESTE CONSIDERATĂ NORMALĂ ÎN URMA UTILIZĂRII:

1. Pinion de antrenare lanț (sprocket), șină de ghidaj, sită moară/tocătoare, filtru de ulei, filtru de aer, componente din cauciuc (burduf cilindru, cot carburator, inele de cauciuc, furtune, șimeringuri, curele, etc.)
2. Filtru combustibil, buson benzină, sită rezervor, sonde, rezervoare, plutitoare, robinet combustibil, cui pon, jicloare, duje, injectoare sau duze de injector, sisteme de reglaj sau pârghii, garnituri sau elemente de etanșare ale carburatorului sau părți componente, ale căror uzuri se datorează utilizării unui combustibil necorespunzător normelor indicate.
3. Componente cum ar fi: flambelaj, cilindru, piston, segmente, supape, suferă uzură atunci când acestea se datorează lipsei filtrului de aer sau folosirii unui necorespunzător, sau în cazul unor defecțiuni produse în urma folosirii unui carburant necorespunzător normelor în vigoare, sau când defecțiunea survine din cauza nerespectării regimului de turație, sau în cazul motoarelor în 2 timpi, în cazul unui amete necorespunzător de benzină cu ulei.
4. Becuri, ventilatoare, fulgi, carcase din plastic, m, e, stuturi, roți sau role din plastic;
5. Aprinderile și relele (în cazul condensării sau scurtcircuitului), bujie, cablu de bujie, întrerupătoare, cabluri electrice;
6. Amortizoare din cauciuc sau arcuri, cabluri (de ambreiaj, accelerație, masă cosită, tracțiune, etc.);
7. Saboți și plăcuțe de frână, ambreiaje, ferodoare, arcuri de ambreiaj;
8. Componentele electrice sau electronice, atunci când defectele survin ca urmare a lipsei împământării, utilizării sau expunerii în condiții de mediu nepotrivite (umiditate excesivă, temperaturi nepotrivite, alimentare cu tensiune necorespunzătoare) sau tensiuni fluctuante (în cazul generatoarelor de curent, atunci când puterea consumului este mai mare decât cea furnizată);
9. Presetupa, turbină, carcasă de turbină (atunci când defectul survine ca urmare a impurităților din pompa sau a presiunii create în pompă de alte utilaje, mașini, etc.);
10. Elementele componente ale sistemului de tăiere, cum ar fi: filanțul motoferăstrău, discul motocoasă, cuțitul de tăiat pentru mașina de cosit, cuțitul pentru mașina de gazon, cuțitul pentru moară/tocătoare, etc.;
11. Tambur de pornire, șnur de pornire, arc de pornire, mâner de pornire;
12. Mașă de cosit, cuțit de mașină de cosit, pinteni, contra-cuțite, dinți, suporturi de reglaj, suporturi de nucle, nucle, biele (întreg lanțul cinematic al sistemului de tăiere la motocositori), atunci când nu sunt utilizate, relegate sau curățate corespunzător.



ATENȚIE! ACEST PRODUS A FOST FABRICAT NUMAI PENTRU UZUL CASNIC ȘI NU ESTE DESTINAT OPERAȚIUNILOR INDUSTRIALE.



ATENȚIE! RESPECTAȚI CU STRICTEȚE INSTRUCȚIUNILE DIN GHIDUL DE UTILIZARE AL PRODUSULUI!



PUNCTE SERVICE
BEM RETAIL GROUP SRL

JUDET	CONTACT
Bucuresti	str. Avram Iancu nr.38 or: Otopeni, jud. Ilfov Tel.: +40 741 236 663

Garantie: 12 luni.

La momentul achiziției, vă rugăm să solicitați verificarea completă a funcționalității instrumentului electric în prezența Dumneavoastră, asigurați-vă că instrumentul e însoțit de un ghidul de utilizare și că certificatul de aranje este completat în mod corespunzător.

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

Toate reclamațiile și întrebările legate de schimbarea sau returnarea instrumentului timp de 14 zile de la daa achiziției vor fi soluționate numai după diagnostic ea efectuată în SERVICIUL TEHNIC AUTORIZAT AL COMPANIEI.

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/numărul de serie emis de uzină.....
(Заводской / серийный номер)
Data vânzării.....
(Дата продажи)
Societatea de comerț.....
(Торговая организация)

Vânzătorul care a deschis ambalajul a verificat integritatea și funcționalitatea și a efectuat vânzarea......
(Продавец открывший упаковку, комплектность и исправность проверил и продал)

(Numele, semnătura).....
(фамилия и подпись)

BAZELE DESFĂȘURĂRII REPARAȚIEI DE GARANȚIE.

1. Garanția privind echipamentul moto intră în vigoare de la data vânzării, iar posesorul echipamentului are dreptul la reparări gratuite și rezolvarea problemelor cauzate de defectele de fabricație. Deteriorările apărute ca urmare a defectelor materiale sau de producție sunt reparate gratuit în termen de cel mult 14 zile calendaristice de la momentul prezentării la service, în conformitate cu Legea privind Protecția Drepturilor Consumatorilor din Republica Moldova, articolul 13.
 2. Reparațiile de garanție se efectuează numai în ateliere autorizate/centre de deservire și doar în cazul în care proprietarul echipamentului prezintă un certificat de aranje de model standard. Un certificat de aranje completat incorect sau incomplet nu conferă dreptul la o reparare de garanție gratuită.
 3. GARANȚIA NU ACOPERĂ PIESELE DE UZURĂ ȘI PIESE DE SCHIMB CUM AR FI: BUJII, PINION DE ANTRENARE, AMORTIZOARE ȘI ELEMENTE DE COMPACTARE DIN CAUCIUC, ANGINAJUL POMPEI DE ULEI, DEMAROR, BENZI DE FRÂNĂ, ARC DE AMBREIAJ, BOBINĂ DE CURENT ELECTRIC, PRECUM ȘI COMPONENTELE DEMONTABILE, ACCESORII DE TĂRIERE: LANȚURI, LAME DE GHIDARE, CUȚITELE TRIMMERELOR ȘI MASINILOR DE TUNS GAZON, FIRE ȘI BOBINE CU FIRE, REDUCTOARE, PRECUM ȘI ELEMENTELE DE FIXARE ȘI REGULARE A ACESTORA.
 3. Compania nu este responsabilă pentru niciun cost asociat cu instalarea și demontarea echipamentelor în perioada de garanție, precum și pentru eventualele daune cauzate altor echipamente ca urmare a nefuncționării produsului în timpul perioadei de aranje.
 4. Serviciile de diagnosticare a echipamentelor, care au confirmat că reclamațiile sunt nejustificate și au fost validate de Serviciul Clienți ca fiind corecte, sunt servicii plătite și trebuie achitate de către client.
- Reparația și înlocuirea pieselor nu prelungesc perioada de garanție.
 - Piese și componente înlocuite devin proprietatea companiei furnizorului.

VOM PUTEA ADMITE RECLAMAȚIA DE GARANȚIE DOAR ÎN CAZUL ÎN CARE:

1. Dispuneți de bonul de cumpărătură.
 2. Alte persoane nu au efectuat reparații sau au avut loc înlocuiri ale pieselor și accesoriilor, iar instrumentul nu a fost supus unei utilizări necorespunzătoare (cum ar fi transportul inadecvat al instrumentului sau conectarea unor dispozitive care nu au fost aprobate).
 3. Nu există daune cauzate de factori externi sau de alte obiecte, precum nisip sau pietre. De asemenea, nu există daune cauzate de nerespectarea cerințelor de securitate tehnică și a instrucțiunilor de utilizare.
- Lista succintă a defectelor care exclud posibilitatea efectuării reparației în cadrul garanției:
- Pentru produsele fără certificat de aranje completat corect, conform modelului.
 - Pentru produsele la care certificatul de aranje a suferit corecții.
 - Pentru produsele folosite în mod necorespunzător și nu în conformitate cu instrucțiunile de exploatare.
 - Pentru produsele cu daune cauzate de instalarea electrică și hidraulică necorespunzătoare.
 - Pentru produsele utilizate fără lichide (sau alte fluide pompatate).
 - Pentru produsele ale căror piese și accesorii au fost supuse uzurii mecanice cauzate de particule abrazive din fluid.
 - Pentru produsele cu leziuni mecanice cauzate în timpul transportării sau din cauza forțelor mecanice externe după transferul bunurilor către consumatorul final.
 - Pentru produsele cu urme de demontare, reparare sau reglare efectuate de persoane neautorizate (în special pentru carburatoare).
- Instrumentul mi-a fost predat în stare de funcționare adecvată, fără defecte mecanice, cu toate componentele necesare. Capacitatea de funcționare a fost verificată în prezența mea.

Am primit Ghidul de Utilizare.

Am luat cunoștință cu obligațiile de garanție și sunt de acord cu acestea.

SEMNĂTURA CUMPĂRĂTORULUI.....



ATENȚIE! ACEST PRODUS A FOST FABRICAT DOAR PENTRU UZ CASNIC, NU PENTRU UTILIZARE INDUSTRIALĂ.



ATENȚIE! RESPECTAȚI ÎN MOD RIGUROS INSTRUCȚIUNILE DIN GHIDUL DE UTILIZARE AL PRODUSULUI!

ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА БЕНЗОИНСТРУМЕНТА

1. Гарантия на бензоинструмент или оборудование вступает в силу, с даты его продажи 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.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА НЕ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ НА РАСХОДНЫЕ И БЫСТРОИЗНАШИВАЮЩИЕСЯ ЧАСТИ (СВЕЧИ ЗАЖИГАНИЯ, ВЕДУЩАЯ ЗВЕЗДОЧКА, РЕЗИНОВЫЕ И ПЛАСТИКОВЫЕ АМОТИЗАТОРЫ И УПЛОТНИТЕЛИ, ШЕСТЕРНЯ ПРИВОДА, ХРАПОВОЕ КОЛЕСО И ТРОС СТАРТЕРА, ФИЛЬТРЫ, ЛЕНТА ТОРМОЗА, ПРУЖИНА СЦЕПЛЕНИЯ, КЭТ КАТУШКА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ТОКА), А ТАКЖЕ СМЕННЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ (РЕЖУЩИЕ ОРГАНЫ: ЦЕПИ, ШИНЫ, НОЖИ КУСТОРЕЗОВ, ГАЗОНОКОСИЛОК И ТРИММЕРОВ, ЛЕСКА И ГОЛОВКИ ТРИММЕРОВ, ИХ ЭЛЕМЕНТЫ НАТЯЖЕНИЯ И КРЕПЛЕНИЯ).

3. Компания не несет ответственность за возможные расходы, связанные с монтажом и демонтажом 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.

ГАРАНТИЙНЫЕ ПРЕТЕНЗИИ ПРИНИМАЮТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО В ТОМ СЛУЧАЕ, ЕСЛИ:

1. Вы располагаете квитанцией о покупке;

2. Посторонние лица не производили ремонт или замену частей;

3. Инструмент не подвергался неправильной эксплуатации (перегрузка инструмента или подключение не утвержденных принадлежностей).

4. Отсутствует ущерб, причиненный внешним воздействием или посторонними предметами, напр. песком или камнями.

5. Отсутствует ущерб, причиненный не соблюдением требований техники в одил ниизаций по эксплуатации. им оооможность проведения гарантийного ремонта;- на изделия, не имеющие полностью и правильно заполненного гарантийного талона установленного образца;

- на изделия, имеющие исправления в гарантийном талоне;

- на изделия, использовавшиеся с не соблюдением предписаний инструкции по эксплуатации

- на изделия с повреждениями, полученными в результате неправильного монтажа;

- на изделия, работавшие без смазочных материалов;

- на изделия, детали которых имеют механический износ, вызванный абразивными частицами, находящимися в перекачиваемой жидкости;

- на изделия с механическими повреждениями, возникшими при транспортировке или в результате внешних механических воздействий после передачи изделия конечному потребителю;

- на изделия имеющие следы разборки и ремонта, произведённые вне Службы сервиса.

- на карбюраторы имеющие следы некавалифицированного ремонта или регулировки в течении гарантийного срока (данные виды работ производятся исключительно в авторизованном сервисе)

Инструмент был выдан мне в рабочем состоянии, без каких-либо механических дефектов, в полном комплекте.

Работоспособность была проверена в моем присутствии.

Я получил руководство по эксплуатации.

Я ознакомился с условиями гарантии и согласен с ними

ПОДПИСИ ПОКУПАТЕЛЯ



ВНИМАНИЕ! СЛЕДУЙТЕ ИНСТРУКЦИЯМ В РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОДУКТА!



ВНИМАНИЕ!

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



PUNCTE SERVICE
S.C. BEMORAN SRL

Adresa	Contact
MD 2023, Republica Moldova, or.Chisinau, com.Ciorescu	str.Moldova 12, ap.76, TEL./FAX: (+3732) 42 93 68,(+3732) 921180

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.....
 Сроктът на търговска гаранция е 24 месеца от продажбата в магазина.

По време на гаранционния период, собственикът има право на безплатен ремонт на продукта при възникнали неизправности в резултат на производствени дефекти.

Гаранцията не важи за следните случаи:

- неспазване от страна на потребителя на инструкциите за експлоатация и неправилна употреба на уреда;
- наличието на механични повреди, пукнатини, стружки и повреди, причинени от излагане на агресивна среда и високи температури, както и при попадане на чужди тела във вентилационни те отвори на инструмента;
- неизправности в резултат на нормално износване на продукта;
- неизправности, възникващи в резултат на претоварване, което води до повреда на двигателя или други компоненти и части;
- върху износващи се части (гумени уплътнения, защитни капаци и др.), сменяеми аксесоари (ножове, бобини, колани);
- при опит за самостоятелен ремонт и смазване на инструмента по време на гаранционния период, познаващо се например по подрасквания или вдлъбнатини по основите или частите на крепежните елементи;
- при използване на нискокачествено масло и бензин;
- при липса на документ, потвърждаващ покупката на даденото изделие (касова бележка, фактура и т.н.).

Гаранционният срок се удължава за периода на престой на уреда в гаранционен сервиз за ремонт.

Стоката е получена в добро състояние, без видими повреди, в пълна окомплектовка, проверена

В мое присъствие, нямам претенции по отношение качеството на стоките. Прочетох и съм съгласен с условията за гаранционно обслужване.

С подписа си под тези гаранционни условия във Вашата Гаранционна карта сте потвърдили, че: сте запознат с правилата за експлоатация и условията на гаранцията. При покупката, изделието е било проверено и се намира в пълна техническа изправност, има безупречен външен вид и отговаря на описаната комплектация



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



ВНИМАНИЕ!
СЛЕДВАЙТЕ ИНСТРУКЦИТЕ В РЪКОВОДСТВОТО
ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ НА ПРОДУКТА!



СЕРВИЗ
 Елефант Тулс ООД

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

BOHM

H O M E

IMPORTATOR ROMANIA

BEM RETAIL GROUP SRL,
Str.Avram Iancu nr. 38
oraşul Otopeni jud.ilfov
Departamentul de service:
+40 741 236 663
Departamentul de vânzări:
+40 741 114 191
contact@elefant-tools.ro
www.elefant-tools.ro

IMPORTATOR MOLDOVA

S.C. BEMORAN SRL,
MD 2023, Republica Moldova,
or.Chisinau, com.Ciorescu,
str.Moldova 12, ap.76,
TEL./FAX: (+3732) 42 93 68,
(+3732) 921180
bemoran@inbox.ru

ВНОСИТЕЛ БЪЛГАРИЯ

Елефант Тулс ООД,
България, 1799 София,
Младост 2, бл. 261А,
вх. 2, ет. 4, ап. 12.
Тел.: +359899861391,
+359890302875
elefanttoolsbg@gmail.com
www.elefant-tools.bg
