

BOHM

H O M E
USER MANUAL

MEAT GRINDER BMG6050R



3mm
(fine)



5mm
(normal)



7mm
(coarse)



Rotating
Cutter

Max Power 1600W



MASINA DE TOCAT CARNE

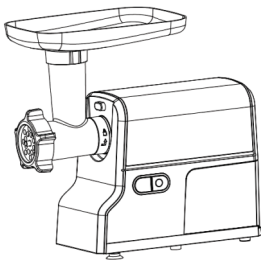
Мясорубка

Месомелачка

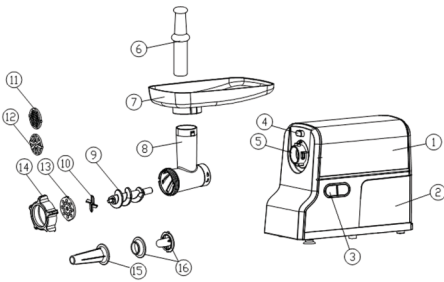
Et öğütme makinesi



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



DESCRIPTION/ Configuration of the tool



- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Body | 10. Knife |
| 2. Storage box | 11. Cutting plate (3mm) |
| 3. ON/OFF/ & REV switch | 12. Cutting plate (5mm) |
| 4. Locking button | 13. Cutting plate (7mm) |
| 5. Tube inlet | 14. Fixing ring |
| 6. Pusher | 15. Sausage |
| 7. Food tray | 16. Kebbe |
| 8. Head tube | |
| 9. Snake | |

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.

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

1. Read these instructions carefully and review the illustrations before using the appliance.

2. Before use, tighten the fixing ring with a spanner to ensure it does not loosen under a torque of less than 4N*m.

3. Keep these instructions for future reference.

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

5. Do not use accessories from other manufacturers. Your warranty will be void if the appliance is damaged due to such accessories.
6. Do not operate the appliance if the power cord, plug, or other parts are damaged.
7. 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.
8. Clean the food contact parts thoroughly before using the appliance.
9. Unplug the appliance immediately after use.
10. 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.
11. Keep the appliance out of the reach of children.
12. Never leave the appliance running unattended.
13. Turn off the appliance before detaching or attaching any accessories.
14. Wait until all moving parts have stopped completely before removing any accessories from the appliance.
15. 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.
16. Do not attempt to grind bones, nuts, or other hard items.
17. 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.
18. Accessories should come with instructions for their safe use.
19. Warn against the risks associated with improper use of the equipment.
20. 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.
21. Ensure children are supervised to prevent them from playing with the appliance.
22. 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.
23. Dispose of waste electrical appliances and batteries properly.
24. 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.
25. 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.
26. 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.

INSTRUCTIONS 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.

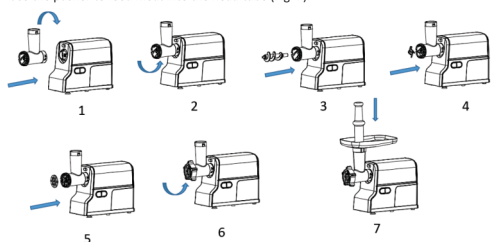
Position the desired cutting plate next to the cutting blade, ensuring the protrusions fit into the slot (Fig. 5).

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 (Fig. 7).

After installing all accessories, place the appliance on a flat and stable surface. Ensure there is adequate space around the bottom and exhaust ports. Do not obstruct the appliance.

Use the pusher to feed meat into the head tube (Fig. 7).

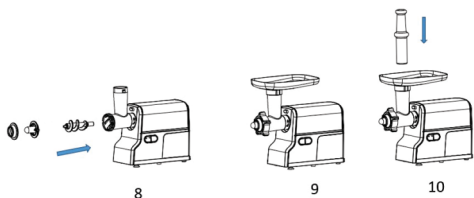


Mincer

1. Confirm that the head tube is firmly installed, the cutting blade is outward-facing, the cutting plate is not loose and shifted, the fixing ring is properly twisted, and the hopper plate is properly installed. Prepare the food pusher, and check whether the host is firmly placed.
 2. Place the hopper plate directly under the mincing device.
 3. Place the meat to be processed on the hopper plate first.
 4. Now the appliance is ready for mincing.
- Cut meat into pieces about 6cm long and 2cm wide, remove bone and cartilage, try not to use tendons and muscles (Never use frozen meat!), and place the meat pieces on the food plate.
- Plug in the power cord, press "ON/OFF", the host machine starts, and the mincer device starts to rotate at the same time. At this time, use pusher to slowly push the meat into the head tube and then put different sizes cutting plate to get minced meat of various thicknesses. Press "ON/OFF" again, the appliance stops operation; To use the reverse function, press "REV" key in standby state (The reverse function of main switch is jog setting). Press "OFF" and unplug the power cord after use.

Making kebbe

1. Insert the auger shaft into the cutter housing, with the plastic end first (Fig. 8). Place the cone in the cutter housing.
2. Place the former on the cutter housing and screw the ring onto the cutter housing (Fig. 9).
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Use the pusher to slowly feed the meat into the head tube (Fig. 10).



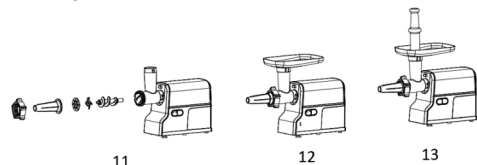
Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and use as required.

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

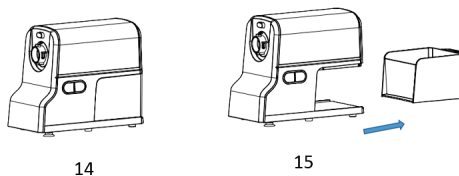
1. Mince the meat and insert the auger shaft into the cutter housing, plastic end first (Fig. 11). Place the separator in the cutter housing. Attach the sausage horn to the cutter housing and screw the ring onto the cutter housing. (Ensure the notches of the separator align with the projections of the mincer head.)
 2. Attach the cutter housing to the motor unit (Fig. 12).
 3. Place the tray on the upright part of the cutter housing (Fig. 13).
 4. The appliance is now 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 Use of Storage Boxes

The storage box is transparent. Place the accessories (such as the sausage stuffing attachment and cutting blade) inside the box for convenient storage (Fig. 14). To remove the storage box, grasp the handle and pull back to detach it. During the meat mincing process, the storage box can also serve as a tray for meat and other foods (Fig. 15).



HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCES

Before cleaning the appliance, switch it off and unplug it from the socket (Fig. 16). First, remove the large nut, then the plate (use a screwdriver to pry it off if necessary), and attach the meat cleaver to the large auger. Pull it out carefully (the cutting edge of the meat cleaver is sharp, please avoid direct contact).

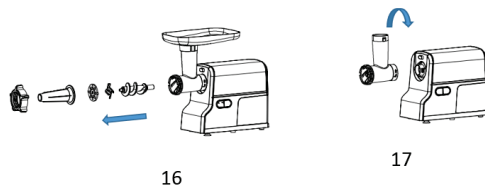
After removing the food tray (Fig. 17), press the fasten button with one hand and rotate the head tube with the other to a suitable inclination angle for easy removal.

Before cleaning the body of the appliance, ensure it is unplugged. It should not be immersed in water or rinsed under a tap but cleaned with a damp cloth only. After cleaning, set it aside for later use.

If the mincer has come into contact with food and there are residues of minced meat, rinse off the food residues under a tap. Then, soak it in warm soapy water or clean it with detergent in clean water to effectively remove food grease from the accessories, and finally rinse under the tap.

After rinsing the accessories, it's best to dry the surfaces with a dry cloth to keep them clean and dry, ensuring the metal surfaces do not oxidize or fade.

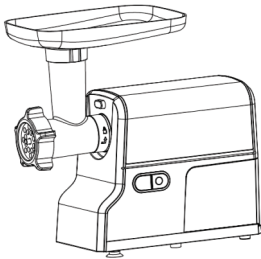
To maintain the sharpness of the cutting plate, it is advisable to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.



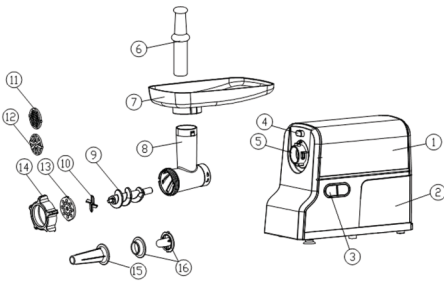
Technical specifications

Output power	rated 500W
Max. power	1600W
Rated voltage	220-240V, 50-60Hz
Capacity per minute	1,7kg
Diameter of plate holes	3,5,7 mm
Aluminum head grinder	5mm

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



DESCRIERE / Configurația mașinii



- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1. Carcasă | 10. Cuțit |
| 2. Cutie pentru depozitare | 11. Sită / Disc perforat (3mm) |
| 3. Comutator ON/OFF & REV | 12. Sită / Disc perforat (5mm) |
| 4. Buton de blocare | 13. Sită / Disc perforat (7mm) |
| 5. Intrare tub | 14. Inel de fixare |
| 6. Împingător | 15. Accesoriu pentru cârnați |
| 7. Tavă pentru alimente | 16. Accesoriu pentru kebbe |
| 8. Corp mașină de tocat | |
| 9. Melc | |

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.

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

1. Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și examinați imaginile înainte de a utiliza aparatul.
2. 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.
3. Păstrați aceste instrucțiuni pentru referințe ulterioare.
4. Înainte de conectare, asigurați-vă că tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale.
5. Nu utilizați accesoriile de la alți producători. Garanția dvs. va fi anulată dacă aparatul este deteriorat din cauza utilizării unor astfel de accesorii.

6. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare, ștecherul sau alte componente sunt deteriorate.
7. Dacă cablul de alimentare al acestui aparat este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător sau de un centru de deservire autorizat.
8. Înainte de utilizare, curățați temeinic piesele aparatului care intră în contact cu alimentele.
9. Deconectați imediat aparatul după utilizare.
10. Nu folosiți niciodată degetul sau orice obiecte pentru a împinge alimentele în corpul mașinii în timp ce aparatul este în funcțiune. Utilizați doar împingătorul, deoarece acesta este funcția lui.
11. Păstrați aparatul departe de accesul copiilor.
12. Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze fără supraveghere.
13. Opiți aparatul înainte de a monta sau demonta orice accesorii.
14. Așteptați până când toate părțile mobile se opresc complet înainte de a îndepărta orice accesorii din aparat.
15. 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.
16. Nu încercați să tocați oase, nuci sau alte obiecte dure.
17. Folosiți carne/mușchi fără tendoane, fără oase și fără grăsimi, 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.
18. Accesorii ar trebui să fie însoțite de instrucțiuni pentru utilizarea lor.
19. Avertizați persoanele terțe cu privire la riscurile asociate cu utilizarea necorespunzătoare a mașinii.
20. 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.
21. Asigurați supravegherea copiilor pentru ca aceștia să nu se joace cu aparatul.
22. 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.
23. Reciclați în mod corect aparatele electrice și bateriile.
24. 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.
25. 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.
26. 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;
- Pensiuni 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).

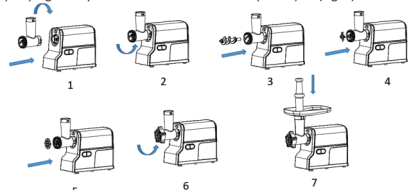
Apăsăți contactul site/discului cu un deget, apoi strângeți inelul de fixare cu cealaltă mână (Fig. 6). Nu strângeți prea tare.

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.

Asigurați-vă că există suficient spațiu în partea inferioară și al porturilor de evacuare. Nu blocați aparatul.

Utilizați împingătorul pentru a alimenta carnea în corpul mașinii (Fig. 7).



Tocător

1. Verificați dacă corpul este ferm instalat, cuțitul este orientat spre exterior, sita/discul nu este slăbit și nu s-a deplasat, inelul de fixare este strâns în mod corespunzător, iar tava pentru alimente este instalată corect. Pregătiți împingătorul și verificați dacă unitatea de bază este plasată ferm.

2. Plasați farfuria direct sub dispozitivul de tocare.

3. Puneți carnea ce urmează să fie tocată pe tava pentru alimente.

4. Acum aparatul este gata pentru tocare.

Tăiați carnea în bucăți de aproximativ 6 cm lungime și 2 cm lățime, îndepărtați oasele și cartilajele, încercați să nu tocați tendoanele (nu folosiți niciodată carne înghețată!) și plasați bucățile de carne pe tava pentru alimente.

Conectați cablul de alimentare, apăsați „ON/OFF”, mașina pornește, iar dispozitivul de tocare începe să se rotească. În acest moment, folosiți împingătorul pentru a împinge încet carnea în corpul melcului, apoi puneți sita de dimensiunea dorită pentru a obține carne tocată de diverse grosimi. Apăsați din nou „ON/OFF”, mașina se va opri. Pentru a folosi funcția de inversare, apăsați butonul „REV”, care va fi în stare de standby. Apăsați „OFF” și scoateți cablul de alimentare după utilizare.

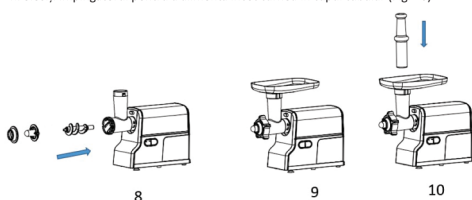
Prepararea kebbe

1. Introduceți axul melcului în corpul mașinii, cu capătul de plastic înainte (Fig. 8). Plasați conul în corpul mașinii.

2. Așezați forma pe corpul mașinii și înșurubați inelul (Fig. 9).

3. Plasați tava pe partea verticală a carcasei cuțitului.

4. Folosiți împingătorul pentru a alimenta încet carnea în capul tubular (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/cilindrele formate pot fi apoi umplute cu un amestec de carne tocată, capetele strânse împreună și apoi bine prăjite.

Prepararea cârnaților

1. Tocați carnea și introduceți axul melcului în corpul mașinii cu capătul de plastic înainte (Fig. 11). Plasați separatorul în corpul mașinii. Atașați accesoriul pentru cârnați și înșurubați inelul. (Asigurați-vă că canalele separatorului se potrivesc cu proeminențele de pe capului tocătorului.)

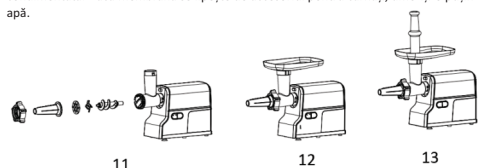
2. Atașați corpul mașinii pe blocul/unitatea motorului (Fig. 12).

3. Plasați tava pe partea verticală a corpului (Fig. 13).

4. Aparatul este acum pregătit pentru fabricarea cârnaților.

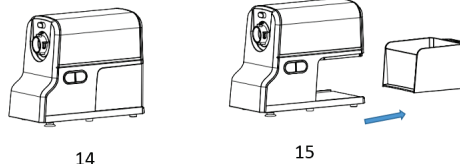
Plasați ingredientele în tavă. Folosiți împingătorul pentru a alimenta încet carnea în carcasa cuțitului.

Înnuați 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, ungeți-o puțin cu apă.



Cum să utilizați cutiile de depozitare

Cutia de depozitare este transparentă. Plasați accesoriile (cum ar fi accesoriul pentru umplerea cârnaților și cuțitul) în cutie pentru o depozitare sigură și comodă (Fig. 14). Pentru a scoate cutia de depozitare, prindeți mânerul și trageți înapoi pentru a o detașa. În timpul procesului de tocare a cârnii, cutia de depozitare poate servi, de asemenea, ca tavă pentru carne și alte alimente (Fig. 15).



CUM SĂ CURĂȚAȚI MAȘINA DE TOCAT

Înainte de a curăța aparatul, opriți-l și scoateți din priză (Fig. 16). Mai întâi de toate, îndepărtați piulița mare, apoi sita (folosiți o șurubelniță pentru a o desprinde dacă este necesar) și atașați cleștele de carne la melc. Scoateți cu grijă (cuțitul clestelui de carne este ascuțit, vă rugăm să evitați contactul direct).

După îndepărtarea tăvii pentru alimente (Fig. 17), apăsați butonul de fixare cu o mână și rotiți capul tubular cu cealaltă până la un unghi de înclinare potrivit pentru îndepărtare ușoară.

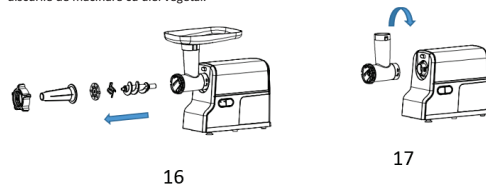
Înainte de a curăța corpul/blocul aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat.

Corpul nu trebuie pus în apă sau clătit sub robinet. El se curăță doar cu o cârpă umedă. După curățare, puneți-l deoparte pentru utilizare ulterioară.

Dacă mașina de tocat a intrat în contact cu alimentele și există reziduuri de carne tocată, clătiți reziduurile de alimente sub robinet. Apoi, înmuiați-o în apă caldă cu săpun sau curățați-o cu detergent în apă curată pentru a îndepărta eficient grăsimea de pe alimente de pe accesorii, și în final clătiți sub robinet.

După clătirea accesoriilor, se recomandă să uscați suprafețele cu o cârpă uscată pentru a le menține curate și uscate, asigurându-vă că suprafețele metalice nu se oxidează sau se decolorează.

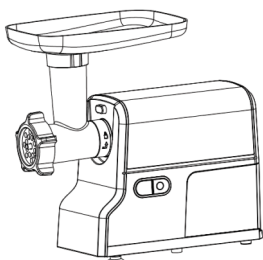
Pentru a menține sita de tăiere ascuțită, se recomandă să ungeți elementele de tăiere și discurile de măcinare cu ulei vegetal.



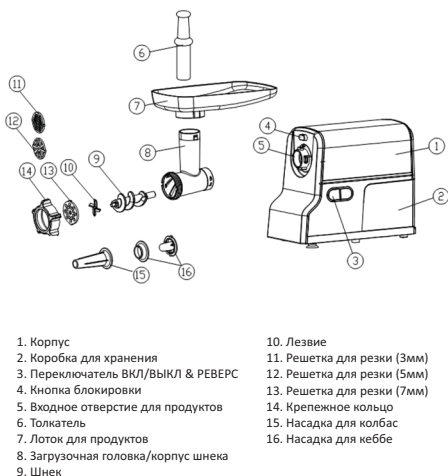
Specificații tehnice

Putere de ieșire nominală	500 W
Max. putere	1600W
Tensiune nominală	220-240V, 50-60Hz
Capacitate pe minut	1,7 kg
Diametrul orificiilor pentru placă	3,5,7 mm
Polizor cap din aluminiu	5mm

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкции и храните их в надежном месте.



ОПИСАНИЕ/ Перечень деталей

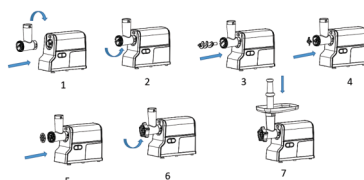


1. Корпус
2. Коробка для хранения
3. Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ & РЕВЕРС
4. Кнопка блокировки
5. Входное отверстие для продуктов
6. Толкатель
7. Лоток для продуктов
8. Загрузочная головка/корпус шнека
9. Шнек
10. Лезвие
11. Решетка для резки (3мм)
12. Решетка для резки (5мм)
13. Решетка для резки (7мм)
14. Крепежное кольцо
15. Насадка для колбас
16. Насадка для кеббе

6. Не используйте прибор, если повреждены сетевой кабель, вилка или другие части.
7. Если сетевой кабель этого прибора поврежден, его должен заменить производитель или авторизованный сервисный центр.
8. Перед использованием, тщательно очистите части прибора, соприкасающиеся с пищей.
9. Немедленно отключите прибор после использования.
10. Никогда не вставляйте пальцы или любые другие предметы в загрузочную головку в то время как мясорубка работает. Используйте только толкатель, так как он соответствует требованиям.
11. Держите прибор вне досягаемости детей.
12. Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
13. Выключите прибор перед снятием или установкой любых аксессуаров.
14. Дождитесь полной остановки всех движущихся частей перед тем как снять с прибора какие-либо аксессуары.
16. 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.
17. Не пытайтесь измельчать кости, орехи или другие твердые предметы.
18. 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.
19. Аксессуары должны поставляться с инструкциями по их безопасному использованию.
20. Предупреждайте других о рисках, связанных с неправильным использованием прибора.
21. 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.
22. Убедитесь, что дети находятся под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
23. Если прибор заблокирован, нажмите кнопку реверса (REV). Это позволит вытолкнуть и извлечь застрявшее мясо из корпуса и лезвия, возвращая прибор в нормальный рабочий режим.
24. Надлежащим образом утилизируйте электрические приборы и батареи.
25. Электрическое 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.
25. 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.
26. 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 наклонять 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). Поддерживая его нажимайте 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. Оставьте достаточно места вокруг нижней части и выходных отверстий. Не блокируйте прибор. Используйте толкатель для загрузки мяса в корпус шнека (рис. 7).



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. Выключите прибор снова. 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!

1. Внимательно прочтите эти инструкции и ознакомьтесь с иллюстрациями перед использованием прибора.
2. Перед использованием затяните фиксирующее кольцо с помощью гаечного ключа, чтобы оно не ослабло при моменте затяжки менее 4Н*м.
3. Сохраните эти инструкции для будущего использования.
4. Перед подключением убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует местному напряжению в сети.
5. Не используйте аксессуары от других производителей. Ваша гарантия аннулируется, если прибор будет поврежден из-за таких аксессуаров.

Мясорубка

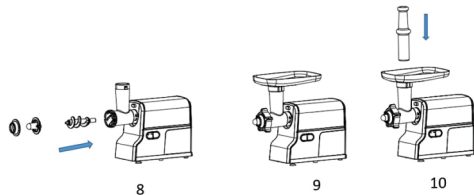
1. Убедитесь, что корпус надежно установлен, режущее лезвие направлено наружу, решетка для резки надежно зафиксирована и не сдвигается, фиксирующее кольцо correctly затянuto, а загрузочная тарелка правильно установлена. Подготовьте толкатель для продуктов и проверьте, устойчиво ли размещен основной блок.
2. Разместите загрузочную тарелку непосредственно под устройством для измельчения.
3. Сначала положите мясо, которое будет измельчаться, на загрузочную тарелку.
4. Теперь прибор готов к измельчению.

Нарежьте мясо кусками примерно 6 см в длину и 2 см в ширину, удалив все кости и хрящи. Лучше избегать использования сухожилий и жестких мышечных волокон. (Никогда не используйте замороженное мясо!) Поместите куски мяса на лоток для продуктов.

Подключите сетевой шнур, нажмите "ВКЛ/ВЫКЛ", чтобы запустить машину, и устройство для измельчения/рубления начнет вращаться. В этот момент используйте толкатель для постепенной подачи мяса. Затем, сменив решетки для резки, вы можете получить фарш различной толщины. Чтобы остановить прибор, снова нажмите "ВКЛ/ВЫКЛ". Для использования функции реверса нажмите кнопку "РЕВ" в режиме ожидания (Функция реверса на основном переключателе установлена как мгновенная). После использования нажмите "ВЫКЛ" и отключите сетевой шнур.

Приготовление Кеббе

1. Вставьте винтовой вал в корпус лезвия, пластиковым концом вперед (Рис. 8).
2. Разместите конус внутри корпуса лезвия.
3. Установите формовщик на корпус лезвия и закрутите кольцо (Рис. 9).
4. Поместите лоток на вертикальную часть корпуса лезвия.
5. Используйте толкатель, чтобы медленно подавать мясо в корпус (Рис. 10).

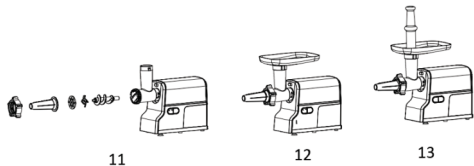


Пропустите подготовленную смесь для кеббе через машину для кеббе. Непрерывный полый цилиндр нарежьте на желаемые длины и используйте по назначению. Кеббе — традиционное блюдо Ближнего Востока, в основном состоящее из баранины и булгура, которые измельчаются вместе, образуя пасту. Смесь пропускается через машину для кеббе и нарезается на короткие кусочки. Затем трубочки можно начинить измельченной мясной смесью, прикрепить концы и глубоко обжарить.

Приготовление Колбас

1. Измельчите мясо и вставьте винтовой вал в корпус шнека, пластиковым концом вперед (Рис. 11). Установите разделитель в корпус шнека. Наденьте насадку для колбас на корпус и закрутите кольцо. (Убедитесь, что выемки разделителя совпадают с выступами корпуса.)
2. Прикрепите корпус к моторному блоку (Рис. 12).
3. Поместите лоток на вертикальную часть корпуса (Рис. 13).
4. Теперь прибор готов к изготовлению колбас.

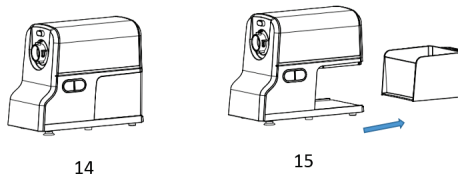
Загрузите ингредиенты в лоток. Используйте толкатель, чтобы аккуратно подавать мясо в корпус шнека. Поместите оболочку для колбасы в теплую воду на 10 минут. Затем наденьте влажную оболочку на насадку для колбас. Продавливайте приправленное измельченное мясо в корпус лезвия. Если оболочка застывает на насадке для колбас, смочите её водой.



Использование коробок для хранения

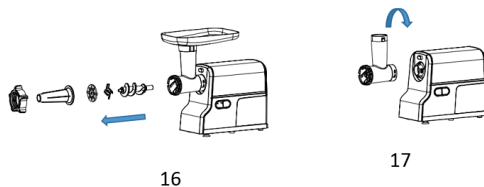
Коробка для хранения прозрачная. Поместите аксессуары (например, насадку для колбас и режущее лезвие) внутрь коробки для удобства хранения (Рис. 14).

Чтобы извлечь коробку для хранения, возьмитесь за ручку и потяните назад, чтобы отсоединить её. В процессе измельчения мяса коробка для хранения может также служить подносом для мяса и других продуктов (Рис. 15).



КАК ОЧИСТИТЬ ПРИБОР

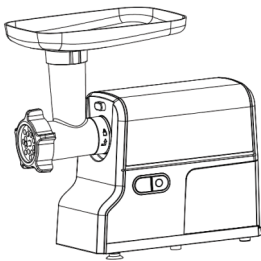
Перед очисткой прибора выключите его и вытащите вилку из розетки (Рис. 16). Сначала снимите большую гайку, затем решетку (если необходимо, используйте отвертку), а затем присоедините мясной тесак к большому шнеку. Аккуратно вытяните его (лезвие мясного тесака острое, избегайте прямого контакта). После извлечения лотка для продуктов (Рис. 17), одной рукой нажмите на кнопку фиксации, а другой поверните головку под подходящим углом для легкого снятия. Перед очисткой корпуса прибора убедитесь, что прибор отключен от сети. Его нельзя погружать в воду или промывать под краном, его можно очищать только влажной тканью. После очистки отложите его в сторону до следующего использования. Если мясорубка контактировала с пищевыми продуктами и на ней остались остатки фарша, сначала смойте пищевые остатки под краном. Затем замочите в теплой мыльной воде или очистите с помощью моющего средства в чистой воде, что эффективно удаляет пищевой жир с аксессуаров, и, наконец, ополосните под краном. После промывки аксессуаров лучше всего протереть поверхность аксессуаров сухой тканью, чтобы они остались чистыми и сухими, а металлические поверхности не окислились и не тускнели. Для сохранения остроты режущей решетки рекомендуется смазывать режущий блок и шифовальные диски растительным маслом.



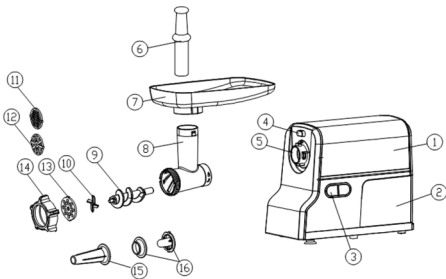
Технические характеристики

Выходная мощность номинальная	500 Вт
Макс. мощность	1600Вт
Номинальное напряжение	220-240В, 50-60Гц
Производительность в минуту	1,7 кг.
Диаметр отверстий пластины	3,5,7 мм.
Алюминиевая головка шлифовальная	5мм.

Моля, прочетете внимателно инструкциите и ги съхранявайте на сигурно място.



ОПИСАНИЕ/Списък с части



1. Тяло на устройството
2. Кутия за съхранение
3. Превключвател ВКЛ./ИЗКЛ. И НАЗАД
4. Бутон за заключване
5. Вход за продукт
6. Тласкач
7. Табла за храна
8. Зареждаща глава/корпус на шнека
9. Шнек

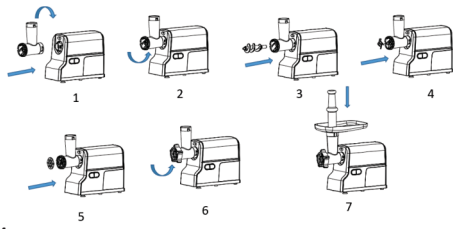
10. Острие
11. Решетка (3 мм)
12. Решетка (5 мм)
13. Решетка (7 мм)
14. Закрепващ пръстен
15. Приставка за наденица
16. Приставка Kebbe

6. Не използвайте устройството, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
7. Ако захранващият кабел на това устройство е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя или оторизиран сервизен център.
8. Преди употреба почистете стартелно частите на уреда, които влизат в контакт с храна.
9. Изключете устройството веднага след употреба.
10. Никога не пхайте пръстите си или друг предмет в захранващата глава, докато месомелачката работи. Използвайте тласкащия прът само ако отговаря на изискванията.
11. Пазете устройството далеч от деца.
12. Никога не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
13. Изключете устройството, преди да премахнете или инсталирате каквито и да е аксесоари.
14. Изчакайте, докато всички движещи се части спрат напълно, преди да отстраните аксесоарите от уреда.
16. 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.
17. Не се опитвайте да трошите кости, ядки или други твърди предмети.
18. Използвайте месо без сухожилия, кости и мазнина, нарязано на парчета приблизително 20 мм x 20 мм x 60 мм. При подаване използвайте силата от 5N. Не използвайте уреда непрекъснато повече от 5 минути. Оставете да се охлади за 10 минути преди следваща употреба.
19. Аксесоарите трябва да бъдат снабдени с инструкции за безопасна им употреба.
20. Предупреждавайте другите за рисковете, свързани с неправилното използване на устройството.
21. 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.
22. Уверете се, че децата са под наблюдение, за да не могат да си играят с уреда.
23. Ако устройството е заключено, натиснете бутона за заден ход (REV). Това ще избути и отстрани всяко заляпнало месо от тялото и острието, връщайки уреда в нормален режим на работа.
24. Правилно изхвърляйте електрическите уреди и батерии.
25. 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.
25. С подходящ надзор 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.
26. Това устройство е подходящо за използване у дома 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 вкарайте 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 смляно. 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 пренатягайте. 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. Оставете достатъчно място около дъното и изходните отвори. Не блокирайте устройството. Използвайте тласкача, за да заредите месото в корпуса на шнека (Фигура 7).

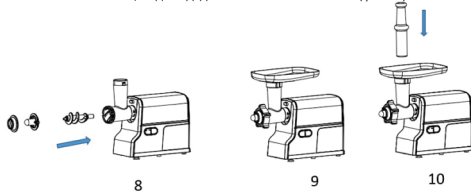


Месомелачка

1. Уверете се, че корпусът е здраво монтиран, режещият диск е обвърнат навън, режещата решетка е здраво фиксирана и не се движи, заключващият пръстен е правилно затегнат и зареждащата плоча е правилно монтирана. Подгответе буталото за храна и проверете дали основният модул е поставен стабилно.
 2. Поставете захранващата плоча директно под шредера.
 3. Първо поставете месото за смилане върху плочата за зареждане.
 4. Сега устройството е готово за смилане.
- Нарежете месото на парчета с дължина около 6 см и ширина 2 см, като премахнете всички кости и хрущали. Най-добре е да избягвате използването на сухожилия и твърди мускулни влакна. (Никога не използвайте замразено месо!) Поставете парчетата месо върху тава с храна.
- Свържете захранващия кабел, натиснете "ON/OFF", за да стартирате машината и устройството за кълцане ще започне да се върти. В този момент използвайте тласкача, за да подадете постепенно месо. След това, като промените решетките за рязане, можете да получите кайма с различна дебелина. За да спрете устройството, натиснете отново "ON/OFF". За да използвате функцията за реверс, натиснете бутона "ROAR" в режим на готовност (Функцията за реверс на главния превключвател е настроена за момент). След употреба натиснете "OFF" и извадете захранващия кабел.

Готвене на кебе

1. Поставете вала на винта в тялото на ножа, пластмасовия край първо (Фиг. 8).
2. Поставете конуса вътре в тялото на острието.
3. Поставете формата върху тялото на острието и затегнете пръстена (Фиг. 9).
3. Поставете тава върху вертикалната част на тялото на острието.
4. Използвайте тласкача, за да подадете бавно месото в тялото (Фиг. 10).

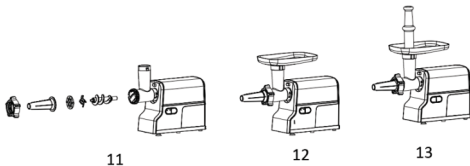


Прекарайте готовата смес за кебе през машината за кебе. Нарежете непрекъснатия кух цилиндър на желани дължини и го използвайте по предназначение.

Кеббе е традиционно ястие от Близкия изток, състоящо се предимно от агнешко и булгур, които се смилат заедно, за да образуват паста. Сместа се прекарава 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

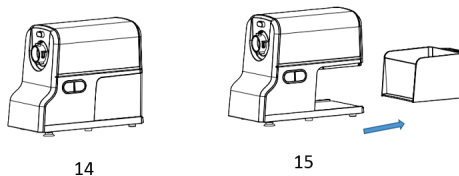
1. Сметете месото и поставете винтовия вал в тялото на шнека, пластмасовия край напред (Фиг. 11). Монтирайте сепаратора в тялото на шнека. Поставете приставката за наденяна върху тялото и завийте пръстена. (Уверете се, че прорезите на разделителя са подравнени с зъбите на шасито.)
 2. Прикрепете корпуса към моторния блок (Фиг. 12).
 3. Поставете тава върху вертикалната част на шасито (Фигура 13).
 4. 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 овкусеното нарязано месо в тялото на острието. Ако обвивката се залепи върху резачката за колбаси, намокрете я с вода.



Използване на кутии за съхранение

Кутията за съхранение е прозрачна. Поставете аксесоари (като нож за колбаси и острие за рязане) вътре в кутията за лесно съхранение (Фигура 14).

За да извадите кутията за съхранение, хванете дръжката и дръпнете назад, за да я освободите. По време на процеса на смилане на месо, кутията за съхранение може да служи и като тава за месо и други продукти (Фиг. 15).



КАК ДА ПОЧИСТИТЕ УРЕДА

Преди да почистите уреда, изключете го и извадете шепселата от контакта (Фиг. 16).

Първо отстранете голямата гайка, след това решетката (използвайте отвертка, ако е необходимо) и след това прикрепете ножа за месо към големия шнек.

Внимателно го издърпайте (острието на ножа за месо е остро, избягвайте директен контакт).

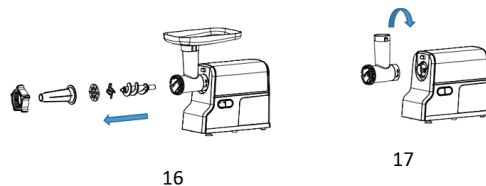
След като извадите таблата за храна (Фиг. 17), натиснете бутона за заключване с едната ръка и завъртете главата под подходящ ъгъл с другата за лесно изваждане.

Преди да почистите корпуса на устройството, уверете се, че устройството е изключено от контакта. Не може да се потопя във вода или да се мие под чешма, а може да се почиства само с влажна кърпа. След почистване го оставете настрана до следваща употреба.

Ако месомелачната е влязла в контакт с храна и по нея са останали остатъци от кайма, първо изплакнете остатъците от храна под течаща вода. След това нахиснете в топла сапунена вода или почистете с препарат в чиста вода, който ефективно отстранява готварското масло от аксесоарите, и накрая изплакнете под течаща вода.

След измиване на аксесоарите е най-добре да избършете повърхността на аксесоарите със суха кърпа, за да ги поддържате чисти и сухи и да предотвратите окисляването или потъмняването на металните повърхности.

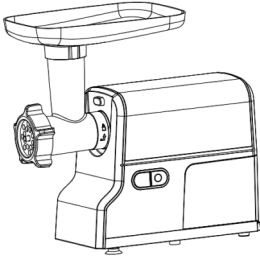
За да се запази остротата на режещата решетка, се препоръчва да се смазват режещият блок и шлифовъчните дискове с растително масло.



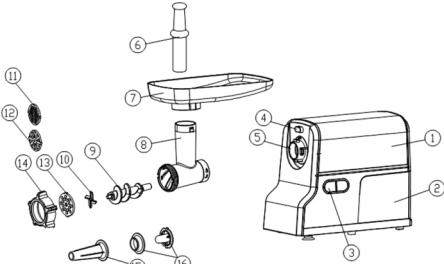
Технически спецификации

Номинална изходна мощност	500 W
Макс. мощност	1600W
Номинално напрежение	220-240V, 50-60Hz
Капацитет в минута	1,7 кг
Диаметър на отворите на плочата	3,5,7 мм
Мелница с алуминиева глава	5 мм

Lüften talimatları dikkatlice okuyun ve güvenli bir yerde saklayın.



AÇIKLAMA/Par



1. Ürün gövdesi
2. Saklama kutusu
3. AÇMA/KAPAMA ve TERS düğmesi
4. Kilitleme düğmesi
5. Ürün girişi
6. İtici
7. Yemek tepsi
8. Yükleme başlığı/burgu muhafazası
9. Burgu

10. Bıçak
11. Kesme ızgarası (3mm)
12. Kesme ızgarası (5mm)
13. Kesme ızgarası (7mm)
14. Sabitleme halkası
15. Sosis eki
16. Kebbe eki

GİRİŞ

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.

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

Elektrik prizine bağlandığında gösterge lambası yanacaktır.

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

ÖNEMLİ!

1.Cihazı kullanmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyunuz ve resimlere bakınız.

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

3.Bu talimatları ileride kullanmak üzere saklayın.

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

5.Başka üreticilerin aksesuarlarını kullanmayın. Ünitinin bu tür aksesuarlardan zarar görmesi durumunda garantinin geçersiz olacaktır.

6.Elektrik kablosu, fişi veya diğer parçaları hasarlı ise cihazı kullanmayınız.

7.Bu cihazın güç kablosu hasar görmüşse, üretici firma veya yetkili servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.

8.Cihazın ıslakla temas eden kısımlarını kullanmadan önce iyice temizleyin.

9. Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.

10. Kıyma makinesi çalışırken asla parmaklarınızı veya başka bir nesneyi besleme kafasına sokmayın. İtme çubuğunu yalnızca gereksinimleri karşıladığı sürece kullanın.

11.Cihazı çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

12.Cihazı çalışırken asla gözetimsiz bırakmayın.

13.Herhangi bir aksesuarı çıkarmadan veya takmadan önce üniteyi kapatın.

14.Cihazın aksesuarlarını çıkarmadan önce tüm hareketli parçaların tamamen durmasını bekleyin.

16.Motor ünitesini asla suya veya başka bir sıvıya batırmayın veya musluk altında durulamayın. Motor ünitesini temizlemek için yalnızca nemli bir bez kullanın.

17. Kemikleri, fındıkları veya diğer sert nesneleri kırmaya çalışmayın.

18. 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.

19.Aksesuarlar güvenli kullanım talimatlarıyla birlikte verilmektedir.

20. Başkalarını cihazın uygunsuz kullanımından kaynaklanan riskler konusunda uyarın.

21.Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından denetlenmediği veya denetlenmediği, fiziksel, duysal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

22. Cihazla oynamalarını önlemek için çocukların gözetim altında olduğundan emin olun.

23.Cihaz kilitliyse geri tuşuna (REV) basın. Bz, sıkışmış etleri gövdeden ve bıçaktan itip çıkaracak ve cihazı normal çalışma moduna döndürecektir.

24.Elektrikli cihazları ve pilleri uygun şekilde atın.

25.Elektrikli ve elektronik ekipmanlar evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Tüketicilerin, hizmet ömrünün sonunda cihazı ulusal mevzuata uygun olarak belirlenmiş elektrikli ve elektronik ekipman toplama noktalarında veya satış noktalarında geri döndürmeleri gerekmektedir. Ürün ambalajındaki semboller, çalışma talimatlarına veya talimatlara uyun. Kullanılmış elektrikli cihazların geri döndürülmesi çevrenin korunmasına yardımcı olur.

25.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.

26.Bu cihaz evde veya:

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

KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

TOPLANTI

Kilit düğmesine basın, burğu gövdesini tutun ve giriş deliğine yerleştirin. Takarken, lüften muhafazanın üstteki oka göre eğilimesi gerektiğini unutmayın (bkz. Şekil 1), ardından güvenli bir şekilde kilitlenene kadar saat yönünün tersine çevirin (Şekil 2). Burguyu uzun ucu önce gelecekte muhafazaya yerleştirin ve motor bloğuna takmak için hafifçe çevirin (Şekil 3).

Kesici bıçağı, şekilde gösterildiği gibi, bıçak öne bakacak şekilde burğu şaftının üzerine yerleştirin (Şek. 4). Doğru takılmadığı takdirde et kıyılmaz.

İstenilen kesme ızgarasını, trnaklarını oluşturma oturduğundan emin olarak kesme bıçağının yanına yerleştirin (Şekil 5).

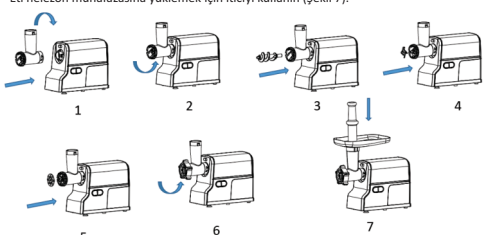
Bir parmağınızla ızgaranın ortasını destekleyin veya bastırın, ardından diğer elinizle kilitleme halkasını sıkın (Şekil 6). Aşırı sıkmayın.

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

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

Alt ve çıkış açıklıklarının etrafında yeterli boşluk bırakın. Cihazı engellemenin.

Eti helezon muhafazasına yüklemek için iticiyi kullanın (Şekil 7).

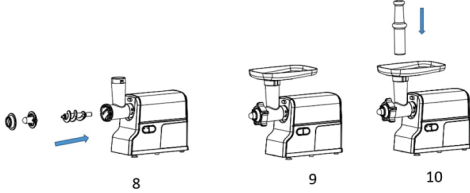


Kıyma makinesi

1. Gövdenin güvenli bir şekilde takıldığından, kesme bıçağının dışarıya baktığından, kesme ızgarasının güvenli bir şekilde sabitlendiğinden ve hareket etmediğinden, kilitleme halkasının uygun şekilde sıkıldığından ve yükleme plakasının doğru şekilde takıldığından emin olun. Yiyecek iticisi hazırlayın ve ana ünitenin sağlam bir şekilde yerleşip yerleşmediğini kontrol edin.
 2. Besleme plakasını doğrudan parçaların altına yerleştirin.
 3. Öğütülecek et öncelikle yükleme plakasına yerleştirin.
 4. Artık cihaz taşlama işlemine hazırdır.
- Eti yaklaşık 6 cm uzunluğunda ve 2 cm genişliğinde parçalar halinde kesin, tüm kemikleri ve kıvrımları çıkarın. Tendonları ve sert kas liflerini kullanmaktan kaçınmak en iyisidir. (Asla donmuş et kullanmayın!) Et parçalarını yemek tepsinize yerleştirin.
- Güç kablosunu bağlayın, makineyi başlatmak için "AÇIK/KAPALI" düğmesine basın; doğrama/doğrama cihazı dönmeye başlayacaktır. Bu noktada eti yavaş yavaş beslemek için iticisi kullanın. Daha sonra kesme ızgaralarını döndürerek farklı kalınlıklarda kıyma elde edebilirsiniz. Cihazı durdurmak için tekrar "ON/OFF" tuşuna basın. Ters fonksiyonunu kullanmak için bekleme modunda "ROAR" düğmesine basın (Ana şalterdeki ters fonksiyonu anlık olarak ayarlanmıştır). Kullandıktan sonra "KAPALI" tuşuna basın ve güç kablosunu çıkarın.

Kebbe Pişirme

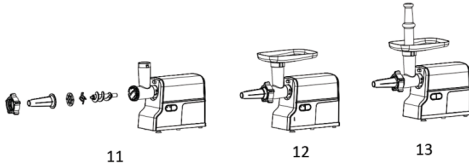
1. Vida milini plastik uç önce gelecek şekilde bıçak gövdesine yerleştirin (Şek. 8). Koniye bıçak gövdesinin içine yerleştirin.
2. İlk parçayı bıçak gövdesi üzerine yerleştirin ve halkayı sıkın (Şek. 9).
3. Tepsiyi bıçak gövdesinin dikey kısmına yerleştirin.
4. Eti yavaşça vücuda beslemek için iticisi kullanın (Şek. 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.

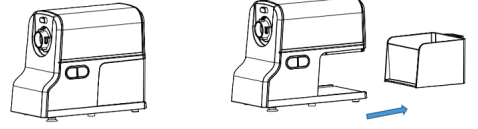
Sosis Pişirme

1. Eti öğütün ve vida milini plastik uç önce gelecek şekilde burlu gövdesine yerleştirin (Şek. 11). Ayırıcı burlu gövdesine takın. Sosis aparatını gövdeye yerleştirin ve halkayı vidalayın. (Ayırıcıdaki çentiklerin kasadaki trnaklarla aynı hizada olduğundan emin olun.)
 2. Muhafazayı motor bloğuna takın (Şek. 12).
 3. Tepsiyi kasanın dikey kısmına yerleştirin (Şekil 13).
 4. Artık cihaz sosis yapmaya hazırdır.
- Malzemeleri tepsiye yükleyin. Eti yavaşça burlu muhafazasına beslemek için iticisi kullanın. Sosis kasanın 10 dakika boyunca ılık suya koyun. Daha sonra ılık muhafazayı sosis kesicinin üzerine yerleştirin. Baharatlı kıyılmış et bıçak gövdesine batırın. Muhafaza sosis kesiciye sıkışır, suyla ıslatın.



Saklama Kutularının Kullanımı

Saklama kutusu şeffaftır. Kolay saklama için aksesuarları (sosis kesici ve kesme bıçağı gibi) kutunun içine yerleştirin (Şekil 14). Saklama kutusunu çıkarmak için kolu tutun ve serbest bırakmak için geri çekin. Et öğütme işlemi sırasında saklama kutusu aynı zamanda et ve diğer ürünler için bir tepsi görevi de görebilir (Şek. 15).

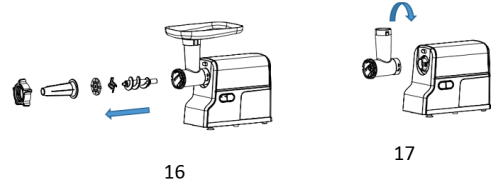


CIHAZ NASIL TEMİZLENİR

Cihazı temizlemeden önce kapatın ve fişini prizden çekin (Şek. 16). Önce büyük somunu, ardından ızgarayı çıkarın (gerekirse bir tornavida kullanın) ve ardından et satırını büyük burluğa takın. Yavaşça dışarı çekin (et satırının bıçağı keskindir, doğrudan temastan kaçının). Yiyecek tepsinizi (Şek. 17) çıkardıktan sonra, bir elinizle kilitleme düğmesine basın ve diğer elinizle başlığı uygun bir açıyla döndürerek kolayca çıkarın. Cihaz gövdesini temizlemeden önce cihazın fişinin çekildiğinden emin olun. Suyla batırılmaz, musluk altında yıkanamaz, sadece nemli bir bezle temizlenebilir. Temizledikten sonra bir sonraki kullanıma kadar bir kenara koyun.

Kıyma makinesi yiyeceklerle temas etmişse ve üzerinde kıyma kalıntısı kalmışsa, önce yiyecek kalıntıları musluğun altında durulayın. Daha sonra ılık sabunlu suya batırın veya temiz suda deterjanla temizleyin; bu, aksesuarlardaki pişirme yağını etkili bir şekilde giderir ve son olarak musluğun altında durulayın.

Aksesuarları yıkadıktan sonra temiz ve kuru tutmak ve metal yüzeylerin oksitlenmesini veya kararmasını önlemek için aksesuarların yüzeyini kuru bir bezle silmek en iyisidir. Kesme ızgarasının keskinliğini korumak için kesme bloğunun ve taşlama disklerinin bitkisel yağla yağlanması tavsiye edilir.



Teknik özellikler

Çıkış gücü
Maks. güç
Nominal gerilim
Dakikada kapasite
Plaka deliklerinin çapı
Alüminyum kafalı taşlama makinesi

500W olarak değerlendirildi
1600W
220-240V, 50-60Hz
1,7kg
3,5,7 mm
5mm

CE DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

RO

Noi, SC BEM RETAIL GROUP SRL cu sediul în Avram Iancu nr.38 or. Otopeni, jud. Ilfov, Romania asigurăm, garantăm și declarăm pe propria răspundere, conform prevederilor art.5 din Hotărârea 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: BMG6050R 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, și 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: BMG6050R 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: BMG6050R 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 STRICTE ÎNSTRUCȚIUNILE 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, ANGRENAJUL 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 подраствания 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 ИНСТРУКЦИИТЕ 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