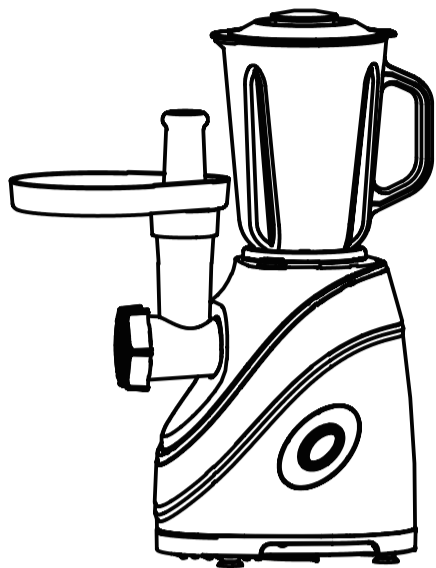


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БЛЕНДЕР-МЯСОРУБКА ENDEVER SIGMA-51/SIGMA-52



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220В
Частота: 50Гц
Номинальная мощность: 1000Вт
Максимальная мощность при блокировке: 2000Вт
Объем стеклянной чаши: 1,5л
Размеры (ДхШхВ): 36х16,5х48см
Вес: 4,62кг
Цвет: белый/черный

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

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике Endever.

Endever – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке. Непревзойденная функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники Endever.

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

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

Блендер-мясорубка Endever Sigma-51/Sigma-52 гарантирует максимальную безопасность при использовании и удобство в работе.

Вы можете быть уверены, что блендер-мясорубка Endever Sigma-51/Sigma-52 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Электрический блендер-мясорубка Endever Sigma-51/Sigma-52 мощностью 1000 Вт позволяет измельчить любой вид мяса, имеет насадки для приготовления кебаба и различных колбас и сосисок, а также позволяет приготовить фруктовые и овощные пюре, смузи, разнообразные коктейли. Острые ножи мясорубки и блендера изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Горизонтальная головка мясорубки изготовлена из алюминиевого литья. Высококачественные металлические детали не позволяют продуктам окисляться в процессе переработки, а также гарантируют надёжность и долговечность устройства.

Блендер-мясорубка Endever Sigma-51/Sigma-52 имеет функцию защиты двигателя от перегрузок и перегрева: при наматывании жил на шнек, работа двигателя затрудняется, мясорубка перестает работать и автоматически отключается. Для этого случая предусмотрена функция реверса. Используя её, можно, не разбирая устройство, прокрутить шнек в обратную сторону и легко освободить его от продукта.

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

Электрический блендер-мясорубка Endever Sigma-51/Sigma-52 – ваш незаменимый помощник на кухне! Готовьте легко, быстро и вкусно!

Блендер-мясорубка Endever Sigma-51/Sigma-52 – это отличное качество и непревзойденная производительность по разумной цене.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.

При эксплуатации прибора соблюдайте следующие меры предосторожности:

Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.

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

Не используйте прибор вне помещений и на влажных поверхностях.

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

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

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

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

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

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

Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать и самостоятельно ремонтировать поврежденное изделие. Обратитесь в Сервисный центр.

Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.

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

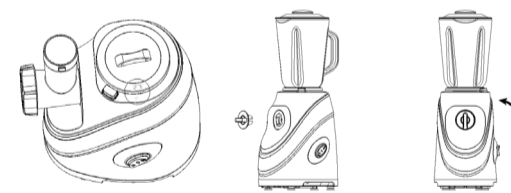
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подготовка блендера-мясорубки:

- Промойте и просушите все комплектующие блендера-мясорубки (за исключением корпуса).
- Убедитесь в том, что Сетевой переключатель **R-O-ON** находится в положении «**O**», а сетевой шнур не подключен.
- Установите блендер-мясорубку на ровную, устойчивую поверхность.

При использовании только мясорубки, вставьте защитную крышку на отверстие для блендера и завинтите ее. Убедитесь, что защитная крышка снята с отверстия для мясорубки. Можно использовать все три положения кнопки **R-O-ON**.

При использовании только блендера снимите защитную крышку с отверстия для блендера и завинтите защитную крышку на отверстие для мясорубки. Можно использовать положения «**ON**» и «**O**» на кнопке **R-O-ON**.



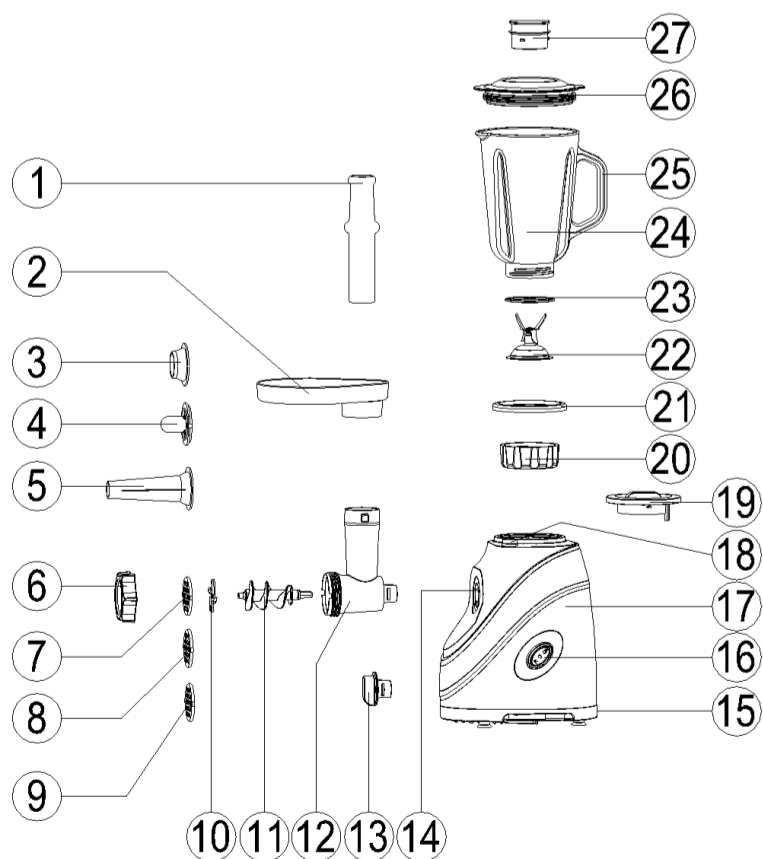
Сборка мясорубки:

- Нажмите кнопку фиксатора (18) и, удерживая ее, вставьте головку мясорубки в отверстие. Обратите внимание, что головка мясорубки при вставлении должна быть наклонена в соответствии со стрелкой, указанной наверху, а затем поверните головку против часовой стрелки, чтобы зафиксировать головку (рис.1-2).
- Поместите шнек внутрь головки мясорубки и слегка поверните, чтобы шнек плотно встал в корпус головки (рис. 3).
- Поместите нож на ось шнека, режущей поверхностью наружу (рис. 4). Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.
- Далее поместите нужную режущую пластину на ось шнека, совместив выступ на корпусе и вырез на пластине (рис. 5).
- Наденьте фиксирующее кольцо и, надавив на режущую пластину, зафиксируйте кольцо на головке мясорубки (рис. 6). Не затягивайте черезчур сильно.
- Поместите загрузочный лоток сверху на головку мясорубки и зафиксируйте (рис. 7). Устройство готово к эксплуатации. Убедитесь, что вокруг устройства есть свободное пространство, чтобы устройство проветривалось, не перегревалось.

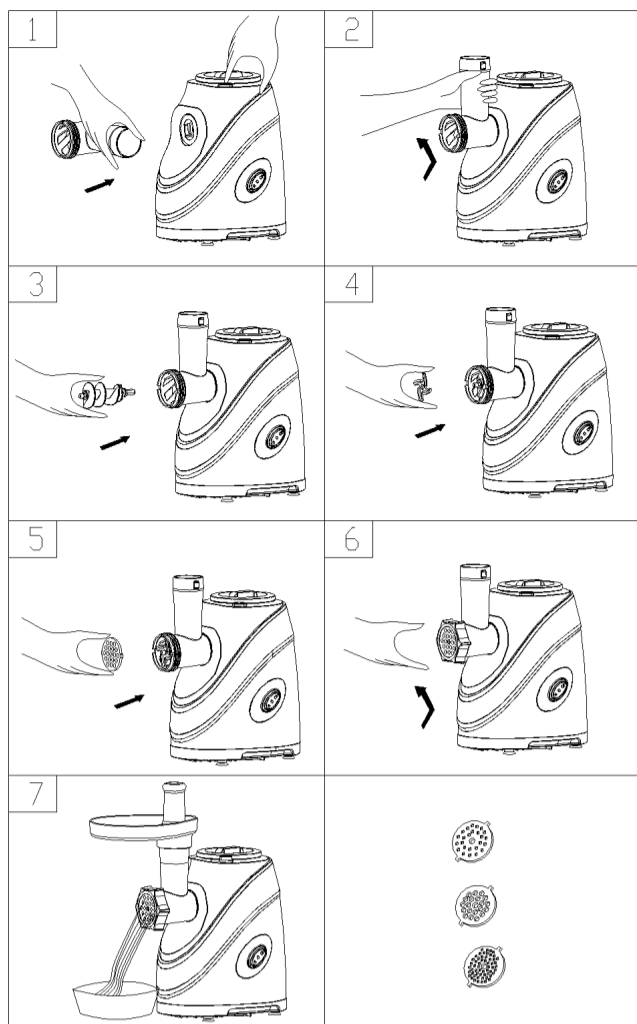
Измельчение Мяса:

- Нарезьте мясо ломтиками примерно 6х2х2 см. Тщательно удалите кости, хрящи, а также сухожилия.
- Включите мясорубку и переведите переключатель **R-O-ON** в положение «**O**».
- Поместите мясо в лоток. При помощи толкателя аккуратно проталкивайте мясо в головку мясорубки (рис.7).
- После использования выключите изделие, отсоедините его от источника питания, промойте.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ



1. Толкатель
2. Лоток для мяса
3. Разделительная насадки для кебаба
4. Пластина насадки для кебаба
5. Насадка для колбас и сосисок
6. Фиксирующее кольцо
7. Режущая пластина (тонкая) - 3,0 мм
8. Режущая пластина (средняя) - 5,0 мм
9. Режущая пластина (большая) - 8,0 мм
10. Нож
11. Шнек мясорубки
12. Головка мясорубки
13. Защитная крышка
14. Вход для головки мясорубки
15. Двухпозиционный выключатель «ВКЛ/ВЫКЛ»
16. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ/РЕВЕРС»
17. Корпус
18. Кнопка фиксатора
19. Защитная крышка
20. Основание кувшина блендера
21. Крышка кувшина блендера
22. Нож блендера
23. Уплотнительное кольцо
24. Кувшин блендера
25. Ручка кувшина
26. Крышка кувшина
27. Мерный стаканчик



ВНИМАНИЕ!

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

Функция Реверс:

В случае образования затора, переведите переключатель R-O-ON в положение «R».

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

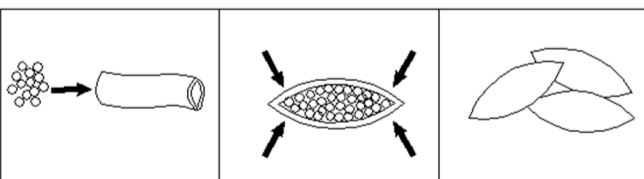
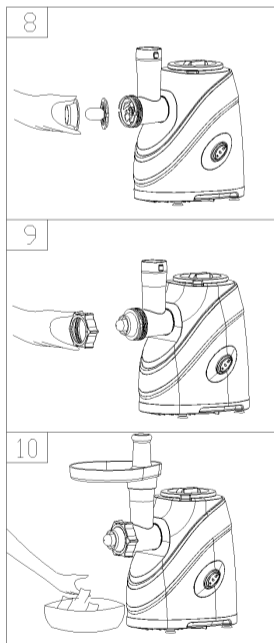
Если эти действия не помогают, отключите устройство, отсоедините шнур питания от сети. Разберите и почистите устройство.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕБАБА

Кебаб - традиционное ближневосточное блюдо, которое чаще всего готовится из баранины и дробленой, обработанной паром пшеницы (булгур), которые измельчаются и смешиваются до образования однородной массы. Эта масса затем вторично пропускается через мясорубку и нарезается короткими полыми трубочками. Готовые трубочки наполняются мясным фаршем, зажимаются по краям и тщательно обжариваются.

Сборка мясорубки:

- Нажмите кнопку фиксатора и, удерживая ее, вставьте головку мясорубки в отверстие. Обратите внимание, что головка мясорубки при вставлении должна быть наклонена в соответствии со стрелкой, указанной наверху, а затем поверните головку против часовой стрелки, чтобы зафиксировать головку (рис.1-2).
- Поместите шнек внутрь головки мясорубки и слегка поверните, чтобы шнек плотно встал в корпус головки (рис. 3).
- Установите обе насадки для кебаба на шнек, как показано на рисунке, совмещив выступ и углубление (рис. 8).
- Наденьте фиксирующее кольцо и зафиксируйте кольцо на головке мясорубки (рис. 9). Не затягивайте черезчур сильно.
- Поместите готовый фарш на загрузочный лоток и при помощи толкателя аккуратно проталкивайте фарш в головку мясорубки.
- Получаемую на выходе полую мясную трубку нарежьте на порции необходимой длины, помещайте внутрь начинку, защипывайте край (рис.10).



- После окончания работы, выключите устройство, отсоедините от сети и промойте.

РЕЦЕПТ КЕБАБ:

Начинка:

Ингредиенты:

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

Мелко нашинкованные луковицы — 1-2 шт.

Просеянная мука — 1-2 ст. л.

Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

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

Оболочка:

Ингредиенты:

Нежирное мясо, нарезанное ломтиками – 500 г

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

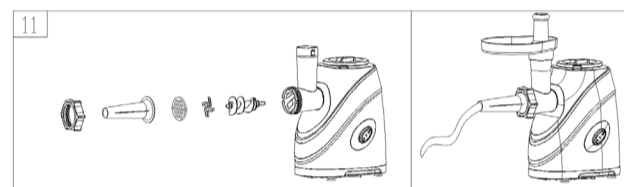
Мускатный орех, красный перец, черный перец по вкусу.

Способ приготовления:

- Поочередно пропускайте небольшие порции пшеницы и баранины через мясорубку, используя решетку с мелкими отверстиями.
- Пропустите через мясорубку 2-3 раза.
- Перемешайте полученный фарш до однородной массы и пропустите снова 2-3 раза через мясорубку.
- Теперь полученную основу для оболочки можно пропустить через мясорубку, используя насадку «кебаб».
- Полученную трубку оболочки нарежьте на отрезки длиной примерно 7,5 см. Зажмите один конец трубочки, аккуратно наполните трубочку начинкой с другого конца, а затем зажмите и этот конец.
- Тщательно обжарьте получившиеся кебаб в горячем масле при температуре около 190 °С в течении примерно 6 минут или до образования золотистой корочки и разогрева начинки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

- Соберите мясорубку, согласно рисунку 11.



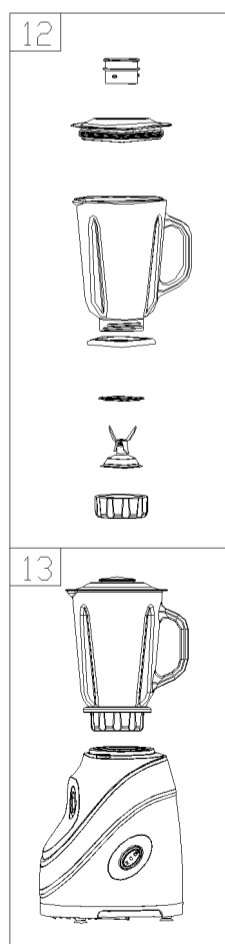
- Предварительно поместите оболочку для колбас в теплую воду на 10 минут.
- Затем наденьте размягченную влажную оболочку на насадку. Если оболочка прилипнет к насадке, немного смочите ее теплой водой.
- Поместите ингредиенты в загрузочный лоток. При помощи толкателя аккуратно проталкивайте мясо в головку мясорубки.
- После завершения работы, отключите устройство, отсоедините шнур питания от сети и промойте.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

Блендер подходит для измельчения пищи, приготовления эмульсий, пюре, взбивания напитков, муссов и т. п., а также колки льда.

Сборка блендера:

- Сначала установите нож в основание блендера, затем установите уплотнительное кольцо под нож.
- Поместите мерный стаканчик на крышку блендера, а крышку на кувшин на основание блендера (с уже установленными ножом и уплотнительным кольцом).
- Удерживая основание блендера одной рукой, поверните кувшин другой рукой по часовой стрелке до фиксации (рис.12).
- Если точка на кувшине совпала с точкой на основании кувшина, блендер собран правильно.
- Поместите собранный блендер в отверстие корпуса (рис.13). Убедитесь, что все зафиксировано. Прибор готов к использованию.



РАЗБОРКА И ОЧИСТКА

- Перед очисткой выключите устройство, извлеките шнур питания из розетки. Снимите толкатель и лоток.
- Для разборки мясорубки, снимите загрузочный лоток, фиксирующее кольцо, насадки, нож, выньте шнек, нажав на кнопку фиксатора, выньте головку мясорубки. (Чтобы легче снять режущую пластину с оси шнека, поместите плоскую отвертку между пластиной и корпусом головки и покачайте отвертку, после чего режущая пластина легко снимется).
- Для разборки блендера, снимите блендер с корпуса, отсоедините кувшин от основания, снимите крышку и мерный стаканчик, выньте уплотнительное кольцо и нож из основания блендера.

ВНИМАНИЕ! Не используйте посудомоечную машину для мытья деталей блендера-мясорубки!

- Вымойте вручную все детали, находившиеся в контакте с продуктами, мыльной теплой водой.
- Ополосните все детали чистой теплой водой и высушите.
- Рекомендуется смазать нож и использованные решетки небольшим количеством растительного масла.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 25 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данной инструкцией, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

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

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

Внимание! Установленный производителем срок службы прибора составляет два года со дня его приобретения, при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й — год выпуска продукта.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

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



С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах: www.kromax.se, www.endever.su, www.kromax.ru или узнать по телефону 8 (800) 555-88-3.

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

Изготовитель: Evolution Technology Co., Ltd. / Эволюшен Технолджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3

Импортер: ООО «Евротрейд», 125319, г. Москва, ул. Академика Ильюшина, д. 4, корп. 1, офис 1

