

МЯСОРУБКА
EVOLUTION MG810

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «EVOLUTION».
Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.



Товар сертифицирован и соответствует требованиям технических регламентов ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", ТР ЕАЭС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники".

Технические регламенты ТС (ЕАЭС) разрабатываются и принимаются в целях обеспечения на таможенной территории ТС (ЕАЭС) защиты жизни и (или) здоровья человека, имущества, окружающей среды, жизни и (или) здоровья животных и растений, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, а также в целях обеспечения энергетической эффективности и ресурсосбережения.

СОДЕРЖАНИЕ

Обзор устройства	4
Технические характеристики, комплектация	4
Устройство прибора	5
Меры безопасности	6
Перед первым использованием	7
Эксплуатация мясорубки	8
Очистка и уход	12
Хранение, транспортировка, реализация	13
Условия гарантии	14
Гарантийный талон	16

ОБЗОР УСТРОЙСТВА

Назначение: Прибор предназначен только для бытового использования внутри помещений. Не используйте его в промышленных целях.

Документация: Перед использованием внимательно прочитайте инструкцию и сохраните её для справок.

Электросеть: Убедитесь, что напряжение в сети соответствует характеристикам прибора.

Аклиматизация: Если прибор принесли с холода (ниже 0°C), выдержите его при комнатной температуре не менее 2 часов до включения.

Установка: Ставьте мясорубку на твердую поверхность. Не накрывайте её во время работы и не ставьте рядом с плитами или обогревателями.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

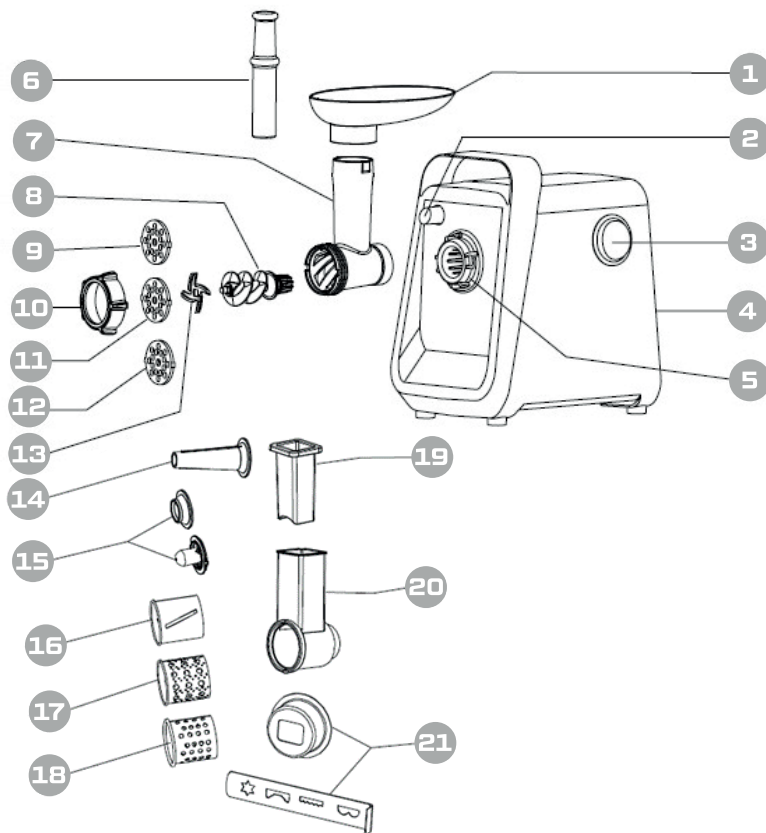
- Модель: MG-800
- Артикул: MG-800
- Мощность при максимальной нагрузке: 1200 Вт
- Класс защиты от поражения электрическим током: II
- Длина сетевого шнура: 0,8 м
- Параметры электросети: 220-240 В, ~50/60 Гц

Комплект:

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Загрузочный лоток | 10. Насадка для приготовления сосисок |
| 2. Мясорубка | 11. Насадка «кеббе» |
| 3. Толкатель | 12. Насадка-слайсер |
| 4. Шнек | 13. Насадка для драников (Пюре) |
| 5. Режущий диск 5 мм (котлетная масса) | 14. Насадка-терка (средняя) |
| 6. Фиксирующее кольцо | 15. толкатель для блока-овощерезки |
| 7. Режущий диск 7 мм (крупная рубка) | 16. блок –овощерезка |
| 8. Режущий диск 3 мм (паштет) | 17 Насадка для печенья |
| 9. Нож | |

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Загрузочный лоток
2. Кнопка блокировки рабочей головы
3. Переключатель "ON/OFF/REVERSE"
4. Корпус
5. Место фиксации рабочей головы
6. Толкатель
7. Рабочая голова (мясорубка)
8. Шнек
9. Режущий диск 5 мм (котлетная масса)
10. Фиксирующее кольцо
11. Режущий диск 7 мм (крупная рубка)
12. Режущий диск 3 мм (паштет)
13. Нож
14. Насадка для приготовления сосисок
15. Насадка «кеббе»
16. Насадка-слайсер
17. Насадка для драников (Пюре)
18. Насадка-терка (средняя)
19. Толкатель для блока-овощерезки
20. Блок-овощерезка
21. Насадка для печени



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором. Запрещается использование прибора детьми для игр.
2. Напряжение питания сети должно соответствовать номинальному напряжению данного прибора. Если напряжение питания не соответствует требованиям, свяжитесь с дилером и не используйте прибор.
3. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
4. Немедленно отсоедините прибор от электросети при наличии каких-либо ненормальных явлений в работе прибора. ремонт должен проводиться только производителем, его ремонтным отделом или аналогичным специальным персоналом. Не разбирайте, не ремонтируйте и не преобразовывайте данное устройство самостоятельно.
5. Отключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед наполнением, чисткой и обслуживанием.
6. Никогда не перемещайте работающий прибор и не поворачивайте его.
7. Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола или стойки, а также не касался горячих поверхностей.
8. Запрещено погружать прибор, шнур питания, штепсельную вилку или подставку в воду или другие жидкости. Не допускайте попадания воды на электрический соединитель. Не прикасайтесь мокрыми руками к прибору и шнуру питания.
9. Размещайте прибор на ровных твердых и устойчивых горизонтальных поверхностях.
10. Во избежание перегрузки линии не используйте прибор с другими электрическими приборами одновременно.
11. Используйте только толкатель. Категорически запрещено проталкивать продукты пальцами!
12. Будьте осторожны с ножом – он очень острый.
13. Не разбирайте включенный прибор и не касайтесь его движущихся элементов.
14. Если продукты застряли, выключите прибор, дождитесь полной остановки лезвий, выньте вилку из розетки и только потом разбирайте.
15. Всегда держите прибор обеими руками за корпус. Не поднимайте его за загрузочный лоток или горловину.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед использованием прочтите все важные инструкции по безопасности. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки. После приобретения устройства выдержите его при комнатной температуре в течение 30 минут, чтобы предотвратить повреждение из-за резкого изменения температуры.

Убедитесь, что все детали на месте, а на корпусе и комплектующих нет повреждений. Промойте съемные детали (согласно инструкции по уходу).

Важное правило: Моторный блок нельзя погружать в воду. Перед тем как собирать мясорубку, дайте всем деталям полностью высохнуть.

РЕЖИМ РАБОТЫ И ЗАЩИТА ДВИГАТЕЛЯ

Цикл работы: Рекомендуемое время непрерывной работы — не более 5 минут, после чего необходим перерыв на 10 минут.

Перегрев: Если сработала защита, дайте мотору остыть в течение 60 минут.

Запрещенные продукты: Не измельчайте кости, орехи, имбирь и другие твердые продукты.

Риск поломки: Не допускайте полной блокировки шнека — это может вывести из строя редуктор (не является гарантийным случаем).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Чистка и уход: Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой. Не погружайте корпус в воду или другие жидкости.

Комплектация: Используйте только родные насадки. При использовании насадки для колбасок нож и решетки не устанавливаются.

Нормальные явления: Окисление металлических деталей (нож, шнек) после использования и небольшой люфт блока в процессе работы являются нормой. Не затягивайте гайку слишком сильно.

Ремонт: Запрещено самостоятельно разбирать или чинить прибор. При повреждении шнура или неисправностях обращайтесь в сервисный центр.

ОГРАНИЧЕНИЯ

Не позволяйте детям играть с прибором или пользоваться им.

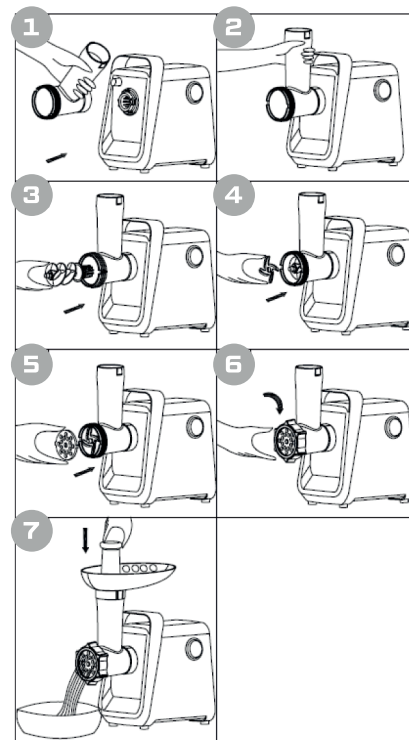
Лица с ограниченными способностями могут использовать мясорубку только под контролем лиц, ответственных за их безопасность.

Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

СБОРКА

1. Нажмите кнопку-фиксатор съемного блока и вставьте съёмный блок в отверстие для крепления съемного блока на корпусе (Рис.1). Зафиксируйте съемный блок, повернув его влево против часовой стрелки (Рис.2).
2. Вставьте в блок мясорубки шнек длинным концом и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место (Рис.3).
3. Наденьте на спиральный шнек нож режущей частью наружу (Рис.4).
4. Установите плотно на нож решетку так, чтобы ее выступы вошли в пазы на блоке мясорубки, а режущие кромки ножа плотно прилегали к ее плоскости, иначе мясо не будет перемалываться (Рис.5).
5. Затяните зажимную гайку (без лишних усилий, не перетягивая) (Рис.6).
6. Установите на блок мясорубки лоток для продуктов (Рис.7). Поставьте мясорубку на ровную поверхность. Ничем не блокируйте вентиляционные отверстия.



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

1. Подготовка продукта

- Удалите из мяса кости, жир и сухожилия.
- Нарезьте мясо кусочками размером примерно 20 x 20 x 60 мм, чтобы они свободно проходили в отверстие загрузочной части.

2. Запуск прибора

- Подключите устройство к электросети.
- Установите переключатель «ON/OFF/R» в положение «ON» (Вкл.).

3. Процесс измельчения

- Выложите кусочки мяса на загрузочный лоток.
- Для подачи мяса внутрь используйте только специальный толкатель (рис. 7).

4. Завершение работы

- После использования выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА (ОБРАТНЫЙ ХОД)

1. При возникновении засора

- Если мясорубку заклинило, переведите переключатель «ON/OFF/R» в положение «R» (Реверс).

2. Очистка механизма

- Шнек начнет вращаться в обратном направлении, выталкивая застрявшие продукты обратно в загрузочную часть.

3. Если засор не устранен

- Если функция реверса не помогла, выключите устройство, отсоедините его от сети и разберите головку мясорубки, чтобы очистить её вручную.

УСТАНОВКА НАСАДКИ ДЛЯ КЕББЕ

1. Монтаж насадки

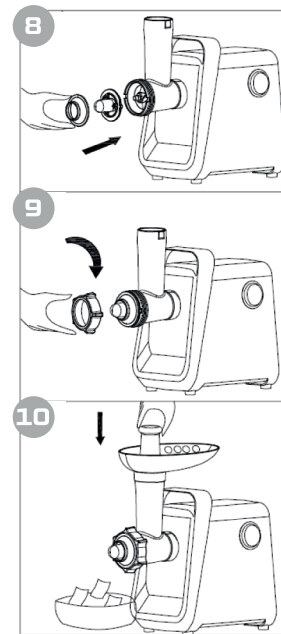
- Установите насадку для кеббе на спиральный шнек выступающей частью наружу.
- Наденьте фиксирующее кольцо и закрутите его, чтобы закрепить насадку (Рис. 8).
- Внимание: не затягивайте кольцо слишком сильно (Рис. 9).

2. Подготовка к работе

- Установите лоток для продуктов на верхнюю часть мясорубки (Рис. 10).

3. Размещение прибора

- Установите мясорубку на ровную и устойчивую поверхность.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия открыты и ничем не заблокированы.



РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕББЕ

1. НАЧИНКА

- Баранина: 100 г
- Оливковое масло: 1,5 ст. ложки
- Лук (мелко нарезанный): 1,5 ст. ложки
- Мука: 1,5 ст. ложки
- Соль и специи: по вкусу

Приготовление:

1. Пропустите баранину через мясорубку 1–2 раза.
2. Обжарьте лук до золотистого цвета.
3. Добавьте к луку мясной фарш, специи, соль и муку. Тщательно перемешайте.

2. ВНЕШНЯЯ ОБОЛОЧКА

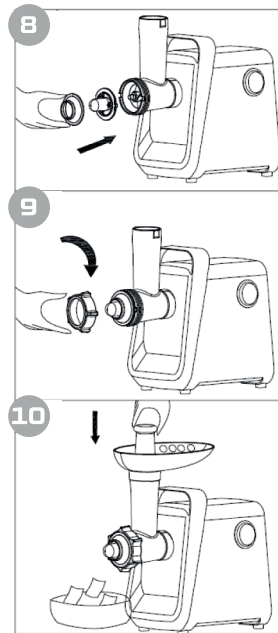
- Нежирное мясо: 450 г
- Мука: 150–200 г
- Мускатный орех (измельченный): 1 шт.
- Красный молотый перец: по вкусу
- Черный перец и другие специи: по вкусу

Приготовление:

1. Пропустите мясо через мясорубку 3 раза.
2. Смешайте все ингредиенты в миске.
Совет: большее количество мяса и меньшее количество муки в оболочке обеспечат лучшую консистенцию и вкус.
3. Пропустите готовую смесь через мясорубку еще 3 раза для идеальной однородности.

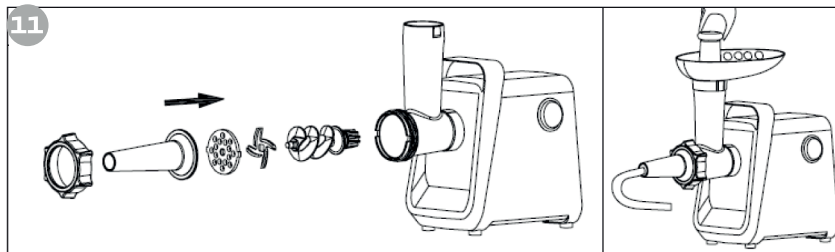
3. СБОРКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разборка: Выполните шаги по разборке (с 5-го по 3-й в обратном порядке), чтобы извлечь из головки режущую пластину (решетку) и нож.
2. Установка: Установите насадки для кеббе на шнек (рис. 8).
3. Фиксация: Закрутите стопорное кольцо, чтобы зафиксировать насадку. Не затягивайте слишком сильно (рис. 9).
4. Формовка: Поместите готовую массу для оболочки в лоток и включите прибор, чтобы начать формирование трубочек кеббе (рис. 10).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК

• Установите насадку для сосисок, как показано ниже на рис.11:



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

1. Установка головки овощерезки

- Возьмите блок овощерезки и вставьте её в отверстие электропривода.
- Внимание: при установке наклоните головку в соответствии с направлением стрелки сверху (Рис. 14).
- Поверните головку против часовой стрелки до упора, чтобы она плотно зафиксировалась.

2. Выбор насадки

- Вставьте нужную насадку (терку или шинковку) в корпус овощерезки.
- Важно: убедитесь, что насадка установлена правильно и встала на своё место (Рис. 15).

3. Процесс работы

- Переведите переключатель «ON/OFF/R» в положение «ON» (Вкл.).
- Поместите продукты в загрузочное отверстие.
- Используйте только специальный толкатель, чтобы продвигать продукты вниз (Рис. 16).

4. Завершение работы

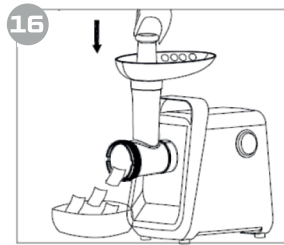
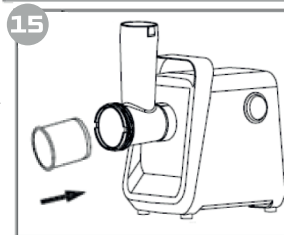
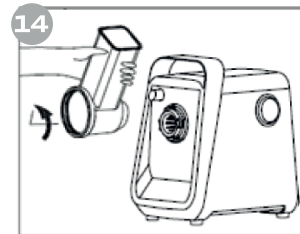
- После окончания нарезки выключите прибор и извлеките вилку из розетки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ

1. Сборка насадки

- Установите металлическую насадку для печенья, следуя схеме на рисунке (Рис. 17).

2. Выбор формы



- После сборки выберите желаемую форму печенья, передвинув фигурную пластину.

3. Процесс работы

- Поместите заранее подготовленное тесто в загрузочное отверстие.
- Используйте **только толкатель**, чтобы плавно продвигать тесто вниз (Рис. 18).

ОЧИСТКА И УХОД

1. Меры безопасности

- Выключите мясорубку и дождитесь полной остановки двигателя.
- Обязательно отсоедините прибор от электросети.

2. Разборка устройства

- Разберите мясорубку в порядке, обратном сборке.
- Снятие решетки: чтобы легко отсоединить решетку, вставьте отвертку между ней и съемным блоком и аккуратно поднимите (Рис. 12).
- Снятие блока: нажмите на кнопку-фиксатор, поверните блок мясорубки по часовой стрелке и отсоедините его от моторного отсека (Рис. 13).

3. Правила мытья

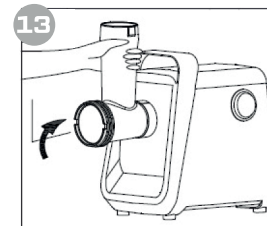
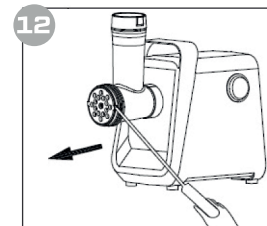
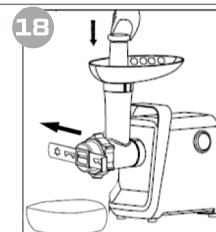
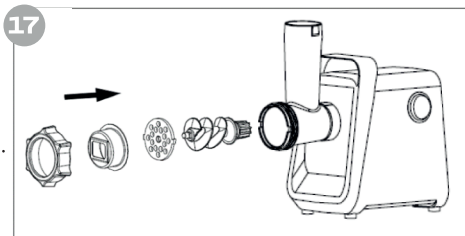
- Очищайте все детали сразу после использования, чтобы остатки продуктов не засыхали.
- Используйте теплую воду с мягким моющим средством для всех частей, контактировавших с мясом.
- Важно: не используйте горячую воду (выше 40°C) для металлических деталей, так как это ускоряет их окисление.

4. Ограничения и запреты

- Запрещено мыть металлические детали (шнек, нож, решетки, кольцо) в посудомоечной машине.
- Не используйте абразивные порошки, хлорсодержащие средства или органические растворители.
- Никогда не погружайте моторный блок, шнур или вилку в воду. Корпус можно только протирать влажной тканью.

5. Завершение ухода

- После мытья тщательно вытрите все металлические части сухой тканью, чтобы предотвратить появление коррозии



ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА, РЕАЛИЗАЦИЯ

Хранение, транспортировка и реализация должны осуществляться в упаковке производителя при температуре воздуха от +5 °С до +35 °С и относительной влажности воздуха не более 80 % с защитой устройства от непосредственного воздействия атмосферных осадков, солнечного излучения и механических повреждений.

Хранить в чистом виде в недоступном для детей месте. Не храните прибор вне помещений или в местах, подверженных прямому воздействию погодных условий (прямой солнечный свет, ветер, дождь или температура ниже нуля градусов). Храните вдали от легковоспламеняющихся, взрывоопасных газов.

УТИЛИЗАЦИЯ



Прибор следует утилизировать отдельно от несортируемых бытовых отходов. С целью охраны здоровья и защиты окружающей среды такое оборудование необходимо сдавать на переработку в специальные пункты приема электрического и электронного оборудования, определенные правительством или местными органами власти. Правильная утилизация и переработка помогут предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Производитель гарантирует качество продукции только при условии соблюдения всех требований, описанных в инструкции по эксплуатации.

Гарантийный талон действителен только при правильно и четко указанных данных: модель, серийный номер изделия (при его наличии), дата продажи и печать фирмы-продавца. При нарушении этих условий, а также, в случае, когда данные в гарантийном талоне не соответствуют изделию, стерты либо исправлены, талон признается недействительным.

Гарантийный срок исчисляется с момента продажи изделия конечному потребителю.

Гарантийное обслуживание включает в себя: бесплатное оказание услуг по ремонту или полную замену элементов, вышедших из строя по вине производителя. Замененные части становятся собственностью производителя.

В случае обнаружения дефектов в изделии покупатель обязан незамедлительно прекратить его эксплуатацию и обратиться в авторизованный сервисный центр производителя либо к продавцу.

Изделие предъявляется в гарантийный ремонт чистым и в полной комплектации, указанной в паспорте и (или) руководстве по эксплуатации на изделие.

Гарантийное обслуживание не включает в себя транспортные расходы.

Гарантия распространяется только в тех случаях, когда потребителем были соблюдены все правила эксплуатации.

ГАРАНТИЯ НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ:

1. В случаях исправлений или ошибок в Гарантийном талоне;
2. Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению;
3. Нарушения правил и условий эксплуатации, установки изделия, изложенных в Руководстве по эксплуатации, либо в иных документах, передаваемых потребителю вместе с изделием;
4. На расходные материалы и аксессуары;
5. Если изделие имеет следы неквалифицированного ремонта (использования неоригинальных запасных частей, вскрытия и ремонта изделия лицами, не уполномоченными Производителем);
6. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем;
7. В случае неправильной подачи сетевого напряжения;
8. Если обнаружены недостатки, возникшие после передачи изделия Потребителю, имеющие механический характер, а также недостатки, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, пыли;
9. Если дефект вызван действием непреодолимых сил (пожара, грозы, наводнения, природной катастрофы и т.д.),

несчастными случаями, умышленными или неосторожными действиями Потребителя или третьих лиц;

10. Если дефект возник в следствие естественного износа при эксплуатации изделия. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение их технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия;

11. Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и (или) некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания;

12. Если данные, указанные на маркировочных этикетках изделия, исправлены, стерты, а также в случае их отсутствия.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок.

Внимание! Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон.

Заполняется продавцом		ФИО и телефон покупателя	
Наименование устройства	Мясорубка		
Модель устройства	MG810		
Серийный номер			
Наименование продавца			
Дата продажи			
Товар получен в исправном состоянии, без видимых повреждений, в полном комплекте, проверен в моем присутствии, претензии по качеству товара не имею. С условиями гарантии ознакомлен.		Подпись клиента	
Ремонт			
Дата ремонта	Неисправности	Выполненные работы	Примечания

ЮРИДИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Изготовитель: ZHONGSHAN SILK IMP. & EXP. GROUP CO., LTD

Адрес: No. 245 Huanshi Dadao Xi, Nansha district, Guangzhou, China

Сделано в Китае

Дата производства зашифрована в серийном номере на устройстве: 20xx - год / xx - месяц

Импортер на территорию Республики Беларусь:

Частное торговое унитарное предприятие «Неолинк», Республика

Беларусь, 220055, г. Минск, ул. Каменногорская, д. 45, офис 203

тел. +375 (33) 3001314

Info@neolink.by | evolution.by

Сервисный центр:

Частное торговое унитарное предприятие «Неолинк», Республика

Беларусь, 220055, г. Минск, ул. Каменногорская, д. 45

Тел. +375 (44) 525-32-83, +375 (17) 515-67-04

Срок службы: 2 года.

Срок гарантии: 1 год.

Если Вы покупали нашу продукцию на интернет-площадках (OZON, Onliner, Yandex Market или любой другой), оставьте, пожалуйста, свой отзыв, каким бы он ни был, это поддержит нас и позволит стать лучше.



**Еще больше товаров
EVOLUTION на нашем сайте:
www.evolution.by**



**СМОТРИ РЕЦЕПТЫ В VK
EVOLUTION FOOD LAB!**

ЕТТАРТҚЫШ
EVOLUTION MG810

ПАЙДАЛАНУ
ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ



ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

Сізге «EVOLUTION» сауда маркасымен шығарылатын өнімдерді таңдағаныңыз үшін алғыс айтамыз. Біз Сізге жоғары сапа, функционалдылық және дизайн талаптарына сәйкес әзірленген және жасалған бұйымдарды ұсынуға қуаныштымыз.

Құрылғыны пайдалануды бастамас бұрын, Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпаратты, сондай-ақ құрылғыны дұрыс пайдалану және күтім жасау бойынша ұсыныстарды қамтитын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Осы Нұсқаулықтың сақталуына қамқорлық жасаңыз, оны құралды одан әрі пайдалану кезінде анықтамалық материал ретінде пайдаланыңыз.



Тауар сертификатталған және «Төмен вольтты жабдықтың қауіпсіздігі туралы» (TPTC004/2011), «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі» (TPTC 020/2011), «Электротехника және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттарды қолдануды шектеу туралы» (ЕАЭО ТР 037/2016) техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

ТҚ (ЕАЭО) техникалық регламенттері ТҚ (ЕАЭО) кедендік аумағында адамның өмірін және (немесе) денсаулығын, мүлікті, қоршаған ортаны, жануарлар мен өсімдіктердің өмірін және (немесе) денсаулығын қорғауды қамтамасыз ету, тұтынушыларды адастыратын әрекеттердің алдын алу, сондай-ақ энергетикалық тиімділік пен ресурс үнемдеуді қамтамасыз ету мақсатында әзірленеді және қабылданады.

МАЗМҰНЫ

Құрылғыға шолу	22
Техникалық сипаттамалары, жиынтықталуы	22
Құрылғының құрылымы	23
Қауіпсіздік шаралары	24
Алғаш пайдалану алдында	25
Еттартқышты пайдалану	26
Тазалау және күту	30
Сақтау, тасымалдау, сату	31
Кепілдік шарттары	32
Кепілдік талоны	34

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Мақсаты: Құрылғы тек ғимарат ішінде тұрмыстық қолдануға арналған. Оны өнеркәсіптік мақсатта пайдаланбаңыз.

Құжаттама: Пайдалану алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны анықтама ретінде сақтап қойыңыз.

Электр желісі: Желідегі кернеу құрылғының сипаттамаларына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Бейімделу (Акклиматизация): Егер құрылғы суықтан (0°C-тан төмен) әкелінсе, оны іске қоспас бұрын бөлме температурасында кем дегенде 2 сағат ұстаңыз.

Орнату: Еттартқышты қатты бетке қойыңыз. Жұмыс кезінде оның үстін жаппаңыз және плиталардың немесе жылытқыштардың жанына қоймаңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

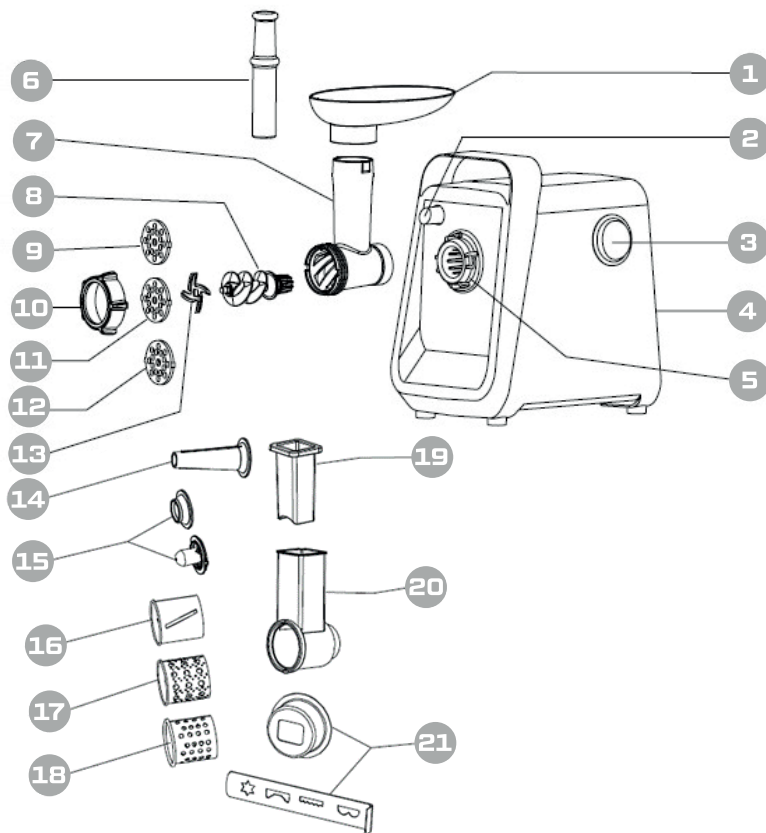
- Үлгі (Модель): MG-800
- Артикул: MG-800
- Максималды жүктеме кезіндегі қуаты: 1200 Вт
- Электр тоғының соғуынан қорғау класы: II
- Желілік сымның ұзындығы: 0,8 м
- Электр желісінің параметрлері: 220-240 В, ~50/60 Гц

Жинақтама:

- | | |
|---|--|
| 1. Тиеу науасы (Загрузочный лоток) | 10. Шұжық дайындауға арналған қондырма |
| 2. Еттартқыш (Мясорубка) | 11. «Кеббе» қондырмасы |
| 3. Итергіш (Толкатель) | 12. Слайсер-қондырма (тілімдеп турау үшін) |
| 4. Бұранда (Шнек) | 13. Драниктерге (пюреге) арналған қондырма |
| 5. 5 мм кескіш диск (котлет массасы үшін) | 14. Үккіш-қондырма (орташа) |
| 6. Бекіту сақинасы (Фиксирующее кольцо) | 15. Көкөніс турағыш блогына арналған итергіш |
| 7. 7 мм кескіш диск (ірі тартылған ет үшін) | 16. Көкөніс турағыш блогы |
| 8. 3 мм кескіш диск (паштет үшін) | 17. Печеньеге арналған қондырма |
| 9. Пышақ (Нож) | |

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

1. Жүктеу науасы
2. Жұмыс бастиегін бұғаттау түймесі
3. «ON/OFF/REVERSE» ауыстырып-қосқышы
4. Корпус
5. Жұмыс бастиегін бекіту орны
6. Итергіш
7. Жұмыс бастиегі (еттартқыш)
8. Шнек
9. 5 мм кескіш диск (котлет массасы үшін)
10. Бекіту сақинасы
11. 7 мм кескіш диск (ірі тартылған ет үшін)
12. 3 мм кескіш диск (паштет үшін)
13. Пышақ
14. Шұжық дайындауға арналған қондырма
15. «Кеббе» қондырмасы
16. Тілімдеп турау қондырмасы (слайсер)
17. Драниктерге (езіндіге) арналған қондырма
18. Үккіш қондырма (орташа)
19. Көкөніс турағыш блогына арналған итергіш
20. Көкөніс турағыш блогы
21. Печенье дайындауға арналған қондырма



ШӘЙНЕКТІ ПАЙДАЛАНУ

1. Құрылғыны физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдардың (соның ішінде балалардың), сондай-ақ өмірлік тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдардың пайдалануына арналмаған. Олар тек қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауымен немесе нұсқауымен ғана пайдалана алады. Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеу үшін оларды бақылауда ұстау керек. Балаларға құрылғыны ойын үшін пайдалануға тыйым салынады.
2. Желідегі кернеу осы құрылғының номиналды кернеуіне сәйкес келуі керек. Егер кернеу талаптарға сәйкес келмесе, дилерге хабарласыңыз және құрылғыны пайдаланбаңыз.
3. Қуат сымы зақымдалған жағдайда, қауіптің алдын алу үшін оны өндіруші, сервис қызметі немесе соған ұқсас білікті мамандар ауыстыруы тиіс.
4. Құрылғы жұмысында қандай да бір қалыпсыздық байқалса, оны дереу электр желісінен ажыратыңыз. Жөндеу жұмыстарын тек өндіруші, оның жөндеу бөлімі немесе соған ұқсас мамандар жүргізуі керек. Құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз, жөндемеңіз және өзгертпеңіз.
5. Құрылғы пайдаланылмаған кезде, сондай-ақ оны толтыру, тазалау және қызмет көрсету алдында розеткадан ажыратыңыз.
6. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны ешқашан жылжытпаңыз және бұрмаңыз.
7. Қуат сымының үстел немесе сөре жиегінен салбырап тұрмауын, сондай-ақ ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз.
8. Құрылғыны, қуат сымын, ашаны немесе тұғырды суға немесе басқа сұйықтықтарға батыруға тыйым салынады. Электр қосқышына су тиюіне жол бермеңіз. Құрылғыға және қуат сымына су қолмен тимеңіз.
9. Құрылғыны тегіс, қатты және тұрақты көлденең беттерге қойыңыз.
10. Желіге артық жүктеме түсірмеу үшін құрылғыны басқа электрлік аспаптармен бір уақытта пайдаланбаңыз.
11. Тек итергішті пайдаланыңыз. Өнімдерді саусақпен итеруге қатаң тыйым салынады!
12. Пышақпен жұмыс істегенде абай болыңыз – ол өте өткір.
13. Қосулы тұрған құрылғыны бөлшектемеңіз және оның қозғалатын бөліктеріне тимеңіз.
14. Егер өнімдер кептеліп қалса, құрылғыны өшіріп, жүздердің толық тоқтауын күтіңіз, ашаны розеткадан суырыңыз және содан кейін ғана бөлшектеңіз.
15. Құрылғыны әрқашан екі қолыңызбен корпусынан ұстаңыз. Оны тиеу науасынан немесе қылтасынан (горлови-на) көтермеңіз.

АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Пайдалану алдында қауіпсіздік техникасы бойынша барлық маңызды нұсқауларды оқып шығыңыз. Барлық орауыш материалдарын және жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз. Құрылғыны сатып алғаннан кейін, температураның шұғыл өзгеруіне байланысты зақымдануды болдырмау үшін оны бөлме температурасында 30 минут ұстаңыз.

Барлық бөлшектердің орнында екеніне, сондай-ақ корпуста және жинақтаушы бөлшектерде зақымдардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Алынбалы бөлшектерді жуыңыз (күтім жасау нұсқаулығына сәйкес).

Маңызды ереже: Мотор блогын суға батыруға болмайды. Еттартқышты жинамас бұрын, барлық бөлшектердің толық кепкенін күтіңіз.

ЖҰМЫС РЕЖИМИ ЖӘНЕ ҚОЗҒАЛТҚЫШТЫ ҚОРҒАУ

Жұмыс циклі: Үздіксіз жұмыс істеудің ұсынылатын уақыты — 5 минуттан аспауы тиіс, содан кейін 10 минут үзіліс жасау қажет.

Қызып кету: Егер қорғаныс іске қосылса, қозғалтқыштың сууына 60 минут уақыт беріңіз.

Тыйым салынған өнімдер: Сүйектерді, жаңғақтарды, имбирді және басқа да қатты өнімдерді ұсақтамаңыз.

Бұзылу қаупі: Шнектің (бұранданың) толық бұғатталуына жол бермеңіз — бұл редукторды істен шығаруы мүмкін (бұл жағдай кепілдікке жатпайды).

ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Тазалау және күту: Тазалау алдында құрылғыны әрқашан желіден ажыратыңыз. Корпусты суға немесе басқа сұйықтықтарға батыруға болмайды.

Жинақтау: Тек түпнұсқа (өз) қондырмаларын пайдаланыңыз. Шұжық дайындауға арналған қондырманы пайдаланған кезде пышақ пен торлар (решетка) орнатылмайды.

Қалыпты жағдайлар: Пайдаланғаннан кейін металл бөлшектердің (пышақ, шнек) тотығуы және жұмыс кезінде блоктың аздап бос тұруы (люфт) қалыпты жағдай болып табылады. Гайканы тым қатты тартпаңыз.

Жөндеу: Құрылғыны өз бетіңізше бөлшектеуге немесе жөндеуге тыйым салынады. Қуат сымы зақымдалғанда немесе ақаулар пайда болғанда сервис орталығына хабарласыңыз.

ШЕКТЕУЛЕР

Балаларға құрылғымен ойнауға немесе оны пайдалануға рұқсат бермеңіз.

Мүмкіндігі шектеулі жандар еттартқышты тек олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен ғана пайдалана алады.

Қосулы тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

ЖИНАУ

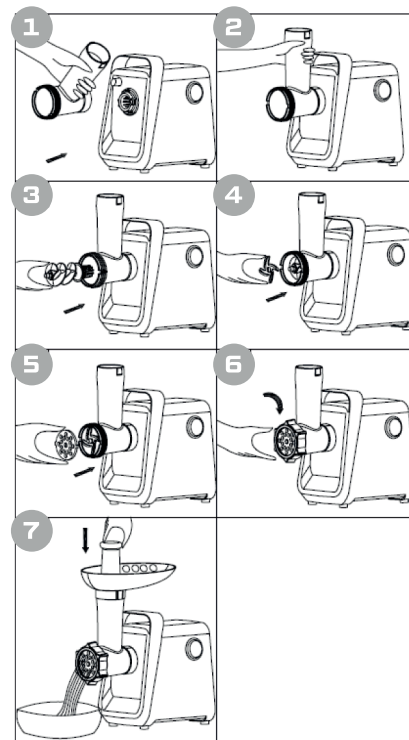
1. Алынбалы блоктың бекіткіш түймесін басып, алынбалы блокты корпусы бекіту саңылауына салыңыз (1-сурет). Алынбалы блокты сағат тіліне қарсы солға қарай бұрау арқылы бекітіңіз (2-сурет).

2. Еттартқыш блогына шнектің (бұранданың) ұзын жағын салып, ол өз орнына түскенше бұраңыз (3-сурет).

3. Шнекке пышақтың кескіш жағын сыртқа қаратып кигізіңіз (4-сурет).

4. Пышақтың үстіне торды (решетка) оның шығыңқы жерлері еттартқыш блогындағы ойықтарға сәйкес келетіндей етіп тығыз орнатыңыз. Пышақтың кескіш жиектері тордың жазықтығына тығыз тиіп тұруы керек, әйтпесе ет тартылмайды (5-сурет).

5. Бекіту гайкасын (артық күш жұмсамай, тым қатты тартпай) бұраңыз (6-сурет). Еттартқыш блогына өнімдерге арналған науаны орнатыңыз (7-сурет). Еттартқышты тегіс бетке қойыңыз. Желдету саңылауларын ештеңемен жаппаңыз.



ЕТ ТАРТУ

1. Өнімді дайындау

- Еттегі сүйектерді, артық майды және сіңірлерді алып тастаңыз.
- Етті тиеу бөлігінің саңылауынан еркін өтуі үшін шамамен 20 x 20 x 60 мм көлеміндегі кесектерге тураңыз.

2. Құрылғыны іске қосу

- Құрылғыны электр желісіне қосыңыз.
- «ON/OFF/R» ауыстырып-қосқышын «ON» (Қосу) күйіне орнатыңыз.

3. Тарту процесі

- Ет кесектерін тиеу науасына салыңыз.
- Етті ішке қарай итеру үшін тек арнайы итергішті пайдаланыңыз (7-сурет).

4. Жұмысты аяқтау

- Пайдаланып болғаннан кейін құрылғыны өшіріп, оны электр желісінен ажыратыңыз.

РЕВЕРС ФУНКЦИЯСЫ (КЕРІ ЖҮРІС)

1. Кептеліс пайда болған жағдайда

- Егер еттартқыш кептеліп қалса, «ON/OFF/R» ауыстырып-қосқышын «R» (Реверс) күйіне қойыңыз.

2. Механизмді тазарту

- Шнек (бұранда) кері бағытта айнала бастайды және кептеліп қалған өнімдерді тиеу бөлігіне қарай кері итеріп шығарады.

3. Егер кептеліс жойылмаса

- Егер реверс функциясы көмектеспесе, құрылғыны өшіріңіз, оны желіден ажыратыңыз және еттартқыштың бастиегін қолмен тазалау үшін бөлшектеңіз.

КЕББЕ ҚОНДЫРМАСЫН ОРНАТУ

1. Қондырманы монтаждау

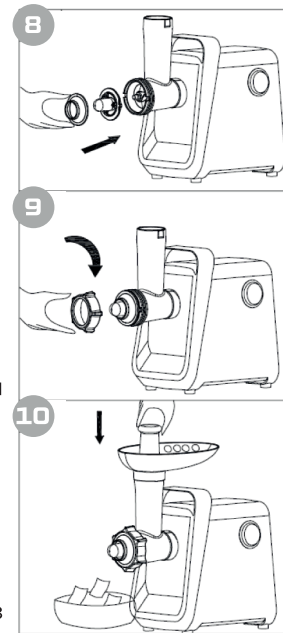
- Кеббеге арналған қондырманы шнекке (бұрандаға) шығыңқы бөлігін сыртқа қаратып орнатыңыз.
- Бекіту сақинасын кигізіп, қондырманы бекіту үшін оны бұраңыз (8-сурет).
- Назар аударыңыз: сақинаны тым қатты тартпаңыз (9-сурет).

2. Жұмысқа дайындалу

- Өнімдерге арналған науаны еттартқыштың жоғарғы бөлігіне орнатыңыз (10-сурет).

3. Құрылғыны орналастыру

- Еттартқышты тегіс және тұрақты бетке қойыңыз.
- Желдету саңылауларының ашық екеніне және ештеңемен бұғатталмағанына көз жеткізіңіз.



КЕББЕ ДАЙЫНДАУ РЕЦЕПТІ

1. САЛМАСЫ (НАЧИНКА)

- Қой еті: 100 г
- Зәйтүн майы: 1,5 ас қасық
- Пияз (ұсақтап туралған): 1,5 ас қасық
- Ұн: 1,5 ас қасық
- Тұз бен дәмдеуіштер: дәміне қарай

Дайындау:

1. Қой етін еттартқыштан 1–2 рет өткізіңіз.
2. Пиязды алтын түске енгенше қуырыңыз.
3. Пиязға тартылған етті, дәмдеуіштерді, тұзды және ұнды қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз.

2. СЫРТҚЫ ҚАБЫҒЫ (ВНЕШНЯЯ ОБОЛОЧКА)

- Майсыз ет: 450 г
- Ұн: 150–200 г
- Мускат жаңғағы (ұнтақталған): 1 дана
- Қызыл ұнтақ бұрыш: дәміне қарай
- Қара бұрыш және басқа дәмдеуіштер: дәміне қарай

Дайындау:

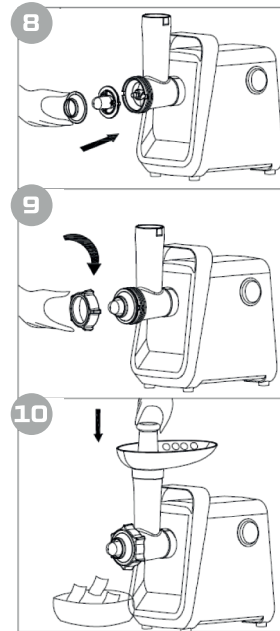
1. Етті еттартқыштан 3 рет өткізіңіз.
2. Барлық ингредиенттерді ыдысқа салып, бірге араластырыңыз.

Keңес: Қабықшаның құрамында ет мөлшерінің көп, ал ұнның аз болуы тағамның консистенциясы мен дәмін жақсартады.

3. Кемелді біртектілікке қол жеткізу үшін дайын қоспаны еттартқыштан тағы 3 рет өткізіңіз.

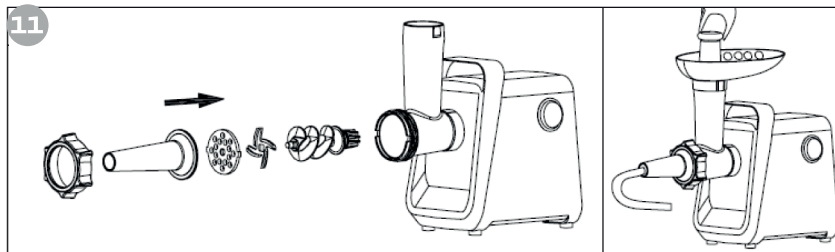
3. ЖИНАУ ЖӘНЕ ДАЙЫНДАУ

1. Бөлшектеу: Бастиектен кескіш пластинаны (торды) және пышақты шығарып алу үшін бөлшектеу қадамдарын орындаңыз (5-ші қадамнан 3-ші қадамға дейін кері ретпен).
2. Орнату: Кеббеге арналған қондырмаларды шнекке (бұрандаға) орнатыңыз (8-сурет).
3. Бекіту: Қондырманы бекіту үшін тежегіш сақинаны (стопорное кольцо) бұраңыз. Оны тым қатты тартпаңыз (9-сурет).
4. Қалыпқа келтіру: Қабықшаға арналған дайын массаны науаға салыңыз және кеббе түтікшелерін қалыптастыруды бастау үшін құрылғыны қосыңыз (10-сурет).



ШҰЖЫҚТАРДЫ ДАЙЫНДАУ

• Шұжықтарға арналған қондырманы төмендегі 11-суретте көрсетілгендей орнатыңыз:



КӨКӨНІС ТУРАҒЫШ ҚОНДЫРМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

1. Көкөніс турағыш бастиегін орнату

- Көкөніс турағыш блогын алып, оны электр жетегінің саңылауына салыңыз.
- Назар аударыңыз: орнату кезінде бастиекті жоғарыдағы көрсеткінің бағытына сәйкес қисайтыңыз (14-сурет).
- Бастиекті сағат тіліне қарсы тірелгенше бұраңыз, ол тығыз бекітілуі керек.

2. Қондырманы таңдау

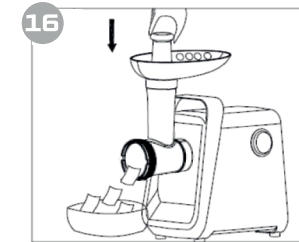
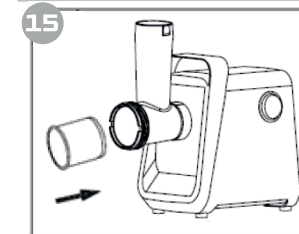
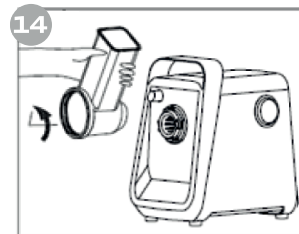
- Қажетті қондырманы (үккіш немесе турағыш) көкөніс турағыш корпусына салыңыз.
- Маңызды: қондырманың дұрыс орнатылғанына және өз орнына түскеніне көз жеткізіңіз (15-сурет).

3. Жұмыс процесі

- «ON/OFF/R» ауыстырып-қосқышын «ON» (Қосу) күйіне қойыңыз.
- Өнімдерді тиеу саңылауына салыңыз.
- Өнімдерді төмен итеру үшін тек арнайы итергішті пайдаланыңыз (16-сурет).

4. Жұмысты аяқтау

- Турап болғаннан кейін құрылғыны өшіріп, ашаны розеткадан суырыңыз.



ПЕЧЕНЬЕ ДАЙЫНДАУ

1. Қондырманы жинау

- Суреттегі схемаға сәйкес печеньеге арналған металл қондырманы орнатыңыз (17-сурет).

2. Қалыпты (форманы) таңдау

- Қажетті печенье пішінін таңдау үшін металл пластинаны жылжытыңыз.

3. Жұмыс процесі

- Алдын ала дайындалған қамырды тиеу саңылауына салыңыз (18-сурет).
- Қамырды төмен қарай бірқалыпты итеру үшін тек **итергішті** пайдаланыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

1. Қауіпсіздік шаралары

- Еттартқышты өшіріп, қозғалтқыштың толық тоқтауын күтіңіз.
- Құрылғыны міндетті түрде электр желісінен ажыратыңыз.

2. Құрылғыны бөлшектеу

- Еттартқышты жинау ретіне кері бағытта бөлшектеңіз.
- Торды (решетка) шешу: торды оңай ажырату үшін оның және алынбалы блоктың арасына бұрауышты (отвертка) салып, абайлап көтеріңіз (12-сурет).
- Блокты шешу: бекіткіш түймені басып, еттартқыш блогын сағат тілімен бұраңыз және оны мотор бөлігінен ажыратыңыз (13-сурет).

3. Жуу ережелері

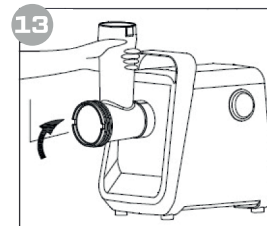
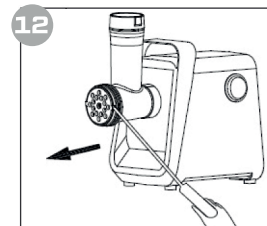
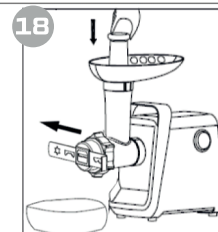
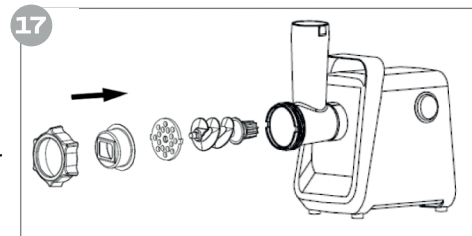
- Өнім қалдықтары кеуіп қалмауы үшін барлық бөлшектерді пайдаланғаннан кейін бірден тазалаңыз.
- Етпен жанасқан барлық бөлшектер үшін жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суды пайдаланыңыз.
- Маңызды: металл бөлшектер үшін ыстық суды (40°C-тан жоғары) пайдаланбаңыз, себебі бұл олардың тотығуын тездетеді.

4. Шектеулер мен тыйымдар

- Металл бөлшектерді (шнек, пышақ, торлар, сақина) ыдыс жуғыш машинада жууға тыйым салынады.
- Абразивті ұнтақтарды, құрамында хлоры бар заттарды немесе органикалық еріткіштерді пайдаланбаңыз.
- Мотор блогын, сымды немесе ашаны ешқашан суға батырмаңыз. Корпусты тек ылғалды шүберекпен сүртуге болады.

5. Күтімді аяқтау

- Жуғаннан кейін коррозияның (тоттың) пайда болуын болдырмау үшін барлық металл бөліктерді құрғақ шүберекпен мұқият сүртіңіз.



САҚТАУ, ТАСЫМАЛДАУ, САТУ

Сақтау, тасымалдау және өткізу өндірушінің қаптамасында, +5 °С-тан +35 °С-қа дейін ауа температурасында және ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 80% - дан аспайтын кезде, құрылғыны атмосфералық жауын-шашынның, күн сәулесінің және механикалық зақымданудың тікелей әсерінен қорғай отырып жүзеге асырылуы тиіс. Таза күйінде балаларға қолжетімсіз жерде сақтаңыз. Құрылғыны үйден тыс жерде немесе ауа-райына тікелей әсер ететін жерлерде (тікелей күн сәулесі, жел, жаңбыр немесе нөлден төмен температура) сақтамаңыз. Жылдам тұтанғыш, жарылу қаупі бар газдардан алыс жерде сақтаңыз.

ЖОЮ



Құрылғыны сұрыпталмайтын тұрмыстық қалдықтардан бөлек жою керек. Денсаулықты сақтау және қоршаған ортаны қорғау мақсатында мұндай жабдықты үкімет немесе жергілікті билік органдары айқындаған электр және электрондық жабдықтарды қабылдайтын арнайы пункттерге қайта өңдеуге тапсыру қажет. Дұрыс жою және қайта өңдеу қоршаған ортаға және адам денсаулығына ықтимал жағымсыз әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

Өндіруші пайдалану жөніндегі нұсқаулықта сипатталған барлық талаптар сақталған жағдайда ғана өнімнің сапасына кепілдік береді.

Кепілдік талоны дұрыс және нақты көрсетілген мәліметтермен ғана жарамды: модель, өнімнің сериялық нөмірі (бар болса), сату күні және сатушы компанияның мөрі. Осы шарттар бұзылған жағдайда, сондай-ақ кепілдік талонндағы деректер өнімге сәйкес келмеген, жойылған немесе түзетілген жағдайда талон жарамсыз деп танылады. Кепілдік мерзімі өнімді түпкілікті тұтынушыға сатқан сәттен бастап есептеледі.

Кепілдік қызмет көрсету мыналарды қамтиды: жөндеу қызметтерін тегін көрсету немесе өндірушінің кінәсінен істен шыққан элементтерді толығымен ауыстыру. Ауыстырылған бөліктер өндірушінің меншігіне айналады. Өнімде ақаулар анықталған жағдайда, сатып алушы оны пайдалануды дереу тоқтатуға және өндірушінің уәкілетті сервистік орталығына немесе сатушыға жүгінуге міндетті.

Бұйым кепілдік жөндеуге таза және бұйымға паспортта және (немесе) пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген толық жиынтықта ұсынылады.

Кепілдік қызмет көрсету көлік шығындарын қамтымайды.

Кепілдік тұтынушы барлық пайдалану ережелерін сақтаған жағдайларда ғана қолданылады.

КЕПІЛДІК МЫНАЛАРҒА ҚОЛДАНЫЛМАЙДЫ:

1. Кепілдік талонында түзетулер немесе қателер болған жағдайда;
2. Егер жеке (тұрмыстық, отбасылық) қажеттіліктерге арналған бұйым кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыру үшін, сондай-ақ оның тікелей мақсатына сәйкес келмейтін өзге де мақсаттарда пайдаланылса;
3. Пайдалану жөніндегі Нұсқаулықта не бұйыммен бірге тұтынушыға берілетін өзге де құжаттарда баяндалған бұйымды пайдалану, орнату қағидалары мен шарттарын бұзу;
4. Шығыс материалдар мен аксессуарларға;
5. Егер бұйымда біліктілігі жоқ жөндеу (түпнұсқа емес қосалқы бөлшектерді пайдалану, өндіруші уәкілеттік бермеген адамдардың бұйымды ашуы және жөндеуі) іздері болса;
6. Егер ақау өнімнің конструкциясы немесе схемасын өзгертуден, Өндіруші қарастырмаған сыртқы құрылғыларды қосудан туындаса;
7. Желілік кернеу дұрыс берілмеген жағдайда;
8. Егер өнімді тұтынушыға бергеннен кейін пайда болған, механикалық сипаттағы шаңның, жәндіктердің түсуінен туындаған кемшіліктер табылса
9. Егер ақау еңсерілмейтін күштердің әсерінен (өрт, найзағай, су тасқыны, табиғи апат және т. б.), жазатайым оқиғалардан, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттерінен туындаса;

10. Егер ақау өнімді пайдалану кезінде табиғи тозу нәтижесінде пайда болса. Бұл ретте табиғи тозу деп осы бұйымды ұзақ уақыт пайдалану салдарынан олардың техникалық жай-күйі мен сыртқы түрінің нашарлауына әкеп соққан бұйымды пайдаланудың салдары түсініледі;
11. Егер зақым стандартты емес (түпнұсқа емес) және (немесе) сапасыз (бүлінген) шығыс материалдарын, керек-жарақтарды, қосалқы бөлшектерді, қуат элементтерін пайдаланудан туындаса;
12. Егер бұйымның таңбалау жапсырмаларында көрсетілген деректер түзетілсе, өшірілсе, сондай-ақ олар болмаған жағдайда.

Кепілдік талоны

Талон барлық мертабандар мен белгілер болған кезде жарамды. **Назар аударыңыз!**
Сатушыдан кепілдік картасын толығымен толтыруды талап етіңіз.

Сатушы толтырады		Сатып алушының аты-жөні және телефоны	
Құрылғының атауы	Еттартқыш		
Құрылғы моделі	MG810		
Сериялық нөмір			
Сатушының атауы			
Сату күні			
Тауар ақаусыз, көрінбейтін зақымданусыз, толық жиынтықта алынды, менің қатысуымда тексерілді, тауардың сапасына қатысты шағымым жоқ. Кепілдік шарттарымен таныстым.		Клиенттің қолы	
Жөндеу			
Жөндеу күні	Ақаулар	Орындалған жұмыстар	Ескертпелер

ЗАҢДЫ АҚПАРАТ

Өндіруші: ZHONGSHAN SILK IMP. & EXP. GROUP CO.,Ltd

Мекенжайы: No. 245 Huanshi DADAO XI, Nansha district, Guangzhou, China

Қытайда жасалған

Өндірілген күні құрылғыдағы сериялық нөмірде кодталған: 20xx – жылы / xx – айы

Беларусь Республикасының аумағына импорттаушы:

«Неолинк» жеке сауда унитарлық кәсіпорны, Республика

Беларусь, 220055, Минск қ., Каменногорская к-сі, 45-үй, 203-кеңсе тел. +375 (33) 3001314

Info@neolink.by | evolution.by | neolink.by

Сервистік орталық:

«Неолинк» жеке сауда унитарлық кәсіпорны, Беларусь Республикасы, 220055, Минск қ.,

Каменногорская к-сі, 45-үй

Тел.+375 (44) 525-32-83, +375 (17) 515-67-04

Қызмет ету мерзімі: 2 жыл.

Кепілдік мерзімі: 1 жыл.

Егер сіз біздің өнімдерді интернет-сайттардан сатып алсаңыз, қандай болса да, өз пікіріңізді қалдыруыңызды сұраймыз, бұл бізді қолдайды және жақсаруға мүмкіндік береді.