



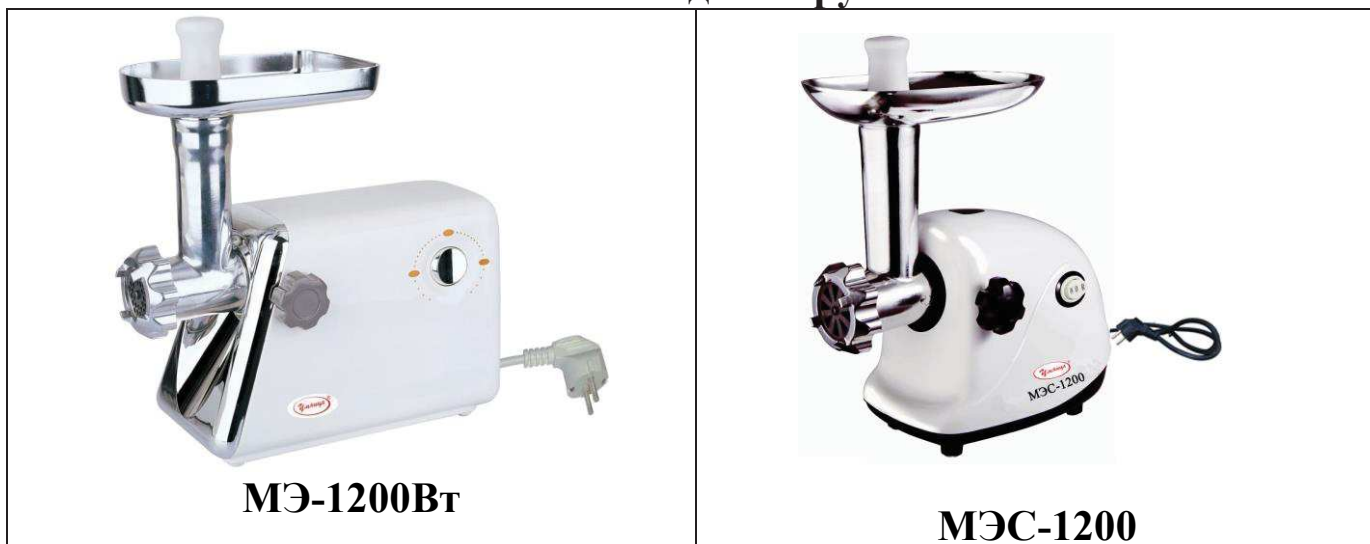
Руководство по эксплуатации электрических мясорубок моделей МЭ-1200Вт, МЭС-1200, МЭСО-1500, МЭ-1800, МЭ-2000Вт, МЭ-3000Вт, МЭ-3600Вт, МЭБ-3600Вт, МЭБ-3600Вт-П, МЭ-3600Вт-Ч, МЭ-3800Вт, МЭ-3800Вт-Ч, МЭБ-4000Вт, МЭ-4000Вт, МЭ-4000Вт-Д.

Благодарим Вас за покупку изделия нашей марки!

Мы гарантируем Вам высокое качество и долгий срок службы нашего изделия.

Приобретенное Вами изделие может иметь несущественные отличия от указанных в руководстве по эксплуатации, не ухудшающие технические данные изделия.

Внешний вид мясорубок.





MЭCO-1500



MЭ-1800



MЭ-2000BТ



MЭ-2000BТ



MЭ-3000BТ



MЭ-3600BТ



MЭБ-3600BТ-II



MЭБ-3600BТ



МЭ-3600Bт-Ч



МЭ-3800Bт



МЭ-3800Bт-Ч



МЭ-4000Bт-Д



МЭ-4000Bт



МЭБ-4000

Содержание.

| | |
|---|-----------|
| 1. Введение. | Стр.4 |
| 2. Предназначение. | Стр.5 |
| 3. Комплектация. | Стр.5-6 |
| 4. Изображения комплектующих. | Стр.6 |
| 5. Технические характеристики. | Стр.7-8 |
| 6. Схемы устройств мясорубок. | Стр.8-10 |
| 7. Ввод в эксплуатацию. | Стр.11-13 |
| 8. Приготовление фарша. | Стр.13-14 |
| 9. Функция Реверс (обратный ход шнека). | Стр.14 |

| | |
|---|-----------|
| 10. Функция перезапуска (только для модели МЭ-3000Вт). | Стр.14 |
| 11. Приготовление колбасок «Kubbe». | Стр.15-16 |
| 12. Установка насадки-соковыжималки (только для моделей МЭС-1200, МЭСО-1500). | Стр.16-18 |
| 13. Установка насадки-овощерезки для модели МЭСО – 1500. | Стр.18-19 |
| 14. Чистка и уход. | Стр.19-20 |
| 15. Хранение. | Стр.20 |
| 16. Меры предосторожности. | Стр.20-21 |
| 17. Возможные неисправности и способы их устранения. | Стр. 21 |
| 18. Гарантийные обязательства | Стр.21-22 |

1. Введение.

Уважаемый покупатель!

УМНИЦА – это новейшие разработки, высокое качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Надеемся, что Вам понравится наша техника, и в дальнейшем Вы будете выбирать изделия нашей компании!

Наша компания уделяет особое внимание безопасности реализуемой продукции. Заботясь о покупателях, мы стремимся сочетать высокое качество и абсолютную безопасность используемых при производстве материалов.

Пожалуйста, обратите Ваше внимание на то, что эффективная и безопасная работа, а также надлежащее техническое обслуживание изделия возможно только после внимательного изучения Вами данного «Руководства по эксплуатации». При покупке изделия, рекомендуем Вам проверить комплектность поставки и отсутствие возможных повреждений, возникших при транспортировке или хранении на складе продавца. При этом указанные в данной инструкции принадлежности не в обязательном порядке могут входить в комплект поставки. Проверьте также наличие и заполнение гарантийного талона, дающего право на бесплатное устранение заводских дефектов в период гарантийного срока. **На талоне должна присутствовать дата продажи, серийный номер изделия (при его наличии), печать (при наличии) и разборчивая подпись продавца.**

2. Предназначение.

Данные электрические мясорубки предназначены для приготовления мясного и рыбного фарша, а также перемола овощей и фруктов, переработки других пищевых продуктов в домашних условиях

и на предприятиях общественного питания малого формата- кафе, барах, ресторанах и т.д.

Все модели мясорубок имеют функцию Реверс, которая позволяет произвести прокрутку шнека в обратную сторону, с целью удалить продукты, которые привели к забиванию мясорубки.

Мясорубки оснащены сверхмощным и эффективным двигателем со 100% медной обмоткой статора, который имеет втрое больший срок службы, в сравнении с двигателями с алюминиевой обмоткой статора, используемых большинством производителей.

В комплекте с мясорубками поставляются насадки, при помощи которых можно изготавливать колбасы, сосиски, колбаски Kubbe.

Электрическая мясорубка модели МЭС-1200 поставляется в комплекте с насадкой-соковыжималкой и предназначена также для получения сока с мякотью из ягод, мягких фруктов, овощей и т. д.

Электрическая мясорубка модели МЭСО-1500 поставляется в комплекте с двумя насадками: насадкой-соковыжималкой и насадкой-овощерезкой. Она также предназначена для получения сока с мякотью из ягод, мягких фруктов, овощей и т. д. и нарезания фруктов и овощей ломтиками, крупного и мелкого шинкования.

3. Комплектация:

Электрическая мясорубка в сборе – 1 шт.

Режущие сетки с различными диаметрами отверстий – 3 шт.

Насадки для изготовления колбасок «Kubbe» – 1 шт.

Толкатель – 1 шт.

Корпус насадки-соковыжималки– 1 шт. (только для МЭС-1200, МЭСО-1500).

Кожух насадки-соковыжималки– 1 шт. (только для МЭС-1200, МЭСО-1500).

Терка-фильтр насадки-соковыжималки– 1 шт. (только для МЭС-1200, МЭСО-1500).

Конический шнек насадки-соковыжималки – 1 шт. (только для МЭС-1200, МЭСО-1500).

Регулировочный винт насадки-соковыжималки– 1 шт. (только для МЭС-1200, МЭСО-1500).

Съемный блок насадки-овощерезки– 1 шт. (только для МЭСО-1500) .

Барабаны насадки-овощерезки – 1 шт. (только для МЭСО-1500) .

Толкатель насадки-овощерезки– 1 шт. (только для МЭСО-1500) .

Дополнительный режущий нож – 1 шт. (только для МЭ-1500, МЭ-1800, МЭ-2000Вт, МЭБ-3600Вт, МЭБ-3600Вт-П, МЭ-4000Вт).

Руководство по эксплуатации – 1 шт.

Гарантийный талон – 1 шт.

Упаковка – 1 шт.

***производитель имеет право изменять вышеуказанную комплектацию.**

4. Изображения комплектующих:

| | |
|---|--|
|  | Режущие сетки с различными диаметрами отверстий. |
|  | Насадки для изготовления колбасок «Kubbe». |
|  | Толкатель. |
|  | Корпус насадки-соковыжималки |
|  | Кожух насадки-соковыжималки. |
|  | Терка-фильтр насадки-соковыжималки. |
|  | Конический шнек насадки-соковыжималки. |
|  | Регулировочный винт насадки-соковыжималки. |
|  | Съемный блок насадки-овощерезки вместе с толкателем. |
|  | Барабаны (насадки овощерезки). |
|  | Дополнительный режущий нож. |

5. Технические характеристики.

| Параметры/Модель | МЭ-1200Вт | МЭС-1200 | МЭСО-1500 | МЭ-1500 |
|-------------------------|------------------|-----------------|------------------|----------------|
| Пиковая мощность, Вт | 1200 | | 1500 | |
| Функция реверса | + | | | |
| Параметры сети питания | 220В/50Гц | | | |
| Кабель питания | 1,2м. | | | |

| Параметры/Модель | МЭ-1800 | МЭ-2000Вт | МЭ-3000Вт |
|-------------------------|----------------|------------------|------------------|
| Пиковая мощность, Вт | 1800 | 2000 | 3000 |
| Функция реверса | + | | |
| Параметры сети питания | 220В/50Гц | | |
| Кабель питания | 1,2м. | | |

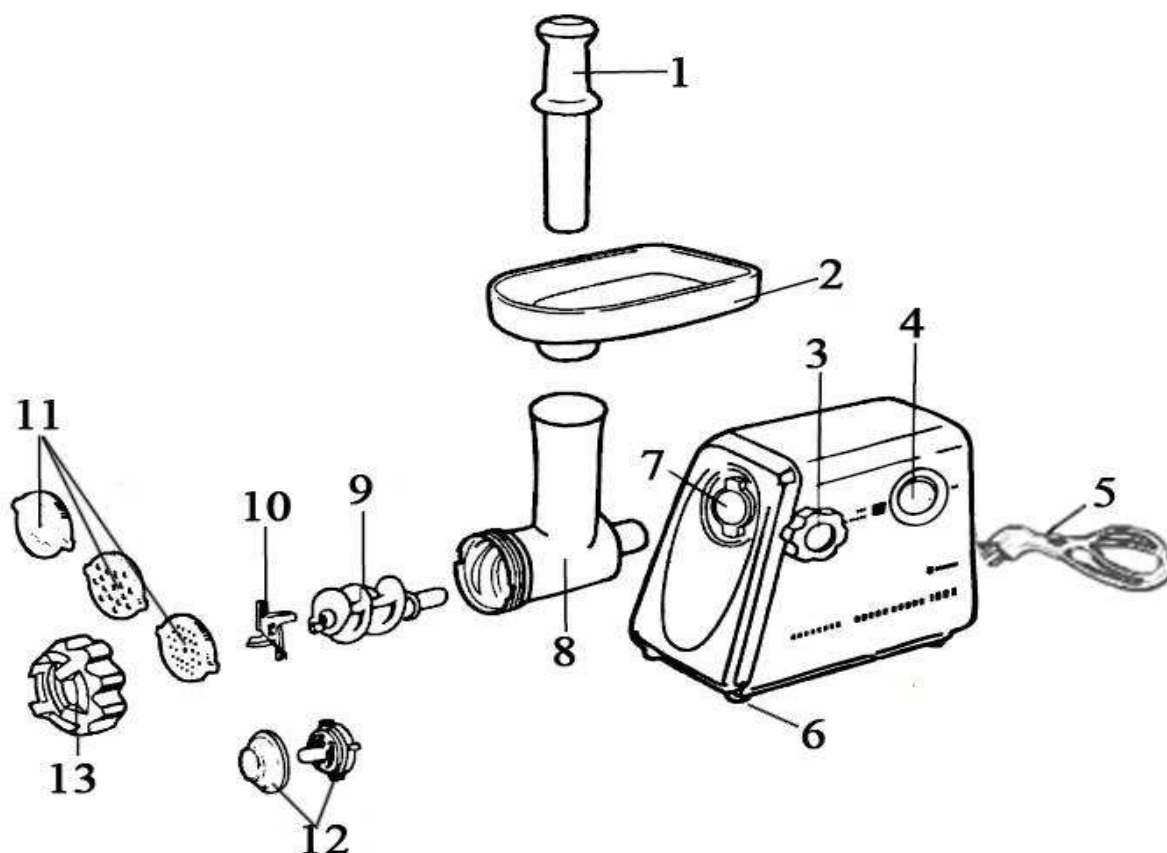
| Параметры/Модель | МЭБ-3600Вт-П | МЭ-3600Вт-Ч | МЭБ-3600Вт |
|-------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| Пиковая мощность, Вт | 3600 | | |
| Функция реверса | + | | |
| Параметры сети питания | 220В/50Гц | | |
| Кабель питания | 1,2м. | | |

| Параметры/Модель | МЭ-3600Вт | МЭ-3800Вт | МЭ-3800Вт-Ч |
|-------------------------|------------------|------------------|--------------------|
| Пиковая мощность, Вт | 3600 | 3800 | |
| Функция реверса | + | | |
| Параметры сети питания | 220В/50Гц | | |
| Кабель питания | 1,2м. | | |

| Параметры/Модель | МЭ-4000Вт | МЭБ-4000Вт | МЭ-4000Вт-Д |
|-------------------------|------------------|-------------------|--------------------|
| Пиковая мощность, Вт | 4000 | | |
| Функция реверса | + | | |
| Параметры сети питания | 220В/50Гц | | |
| Кабель питания, м | 1,2 | | |

6. Схемы устройств мясорубок.

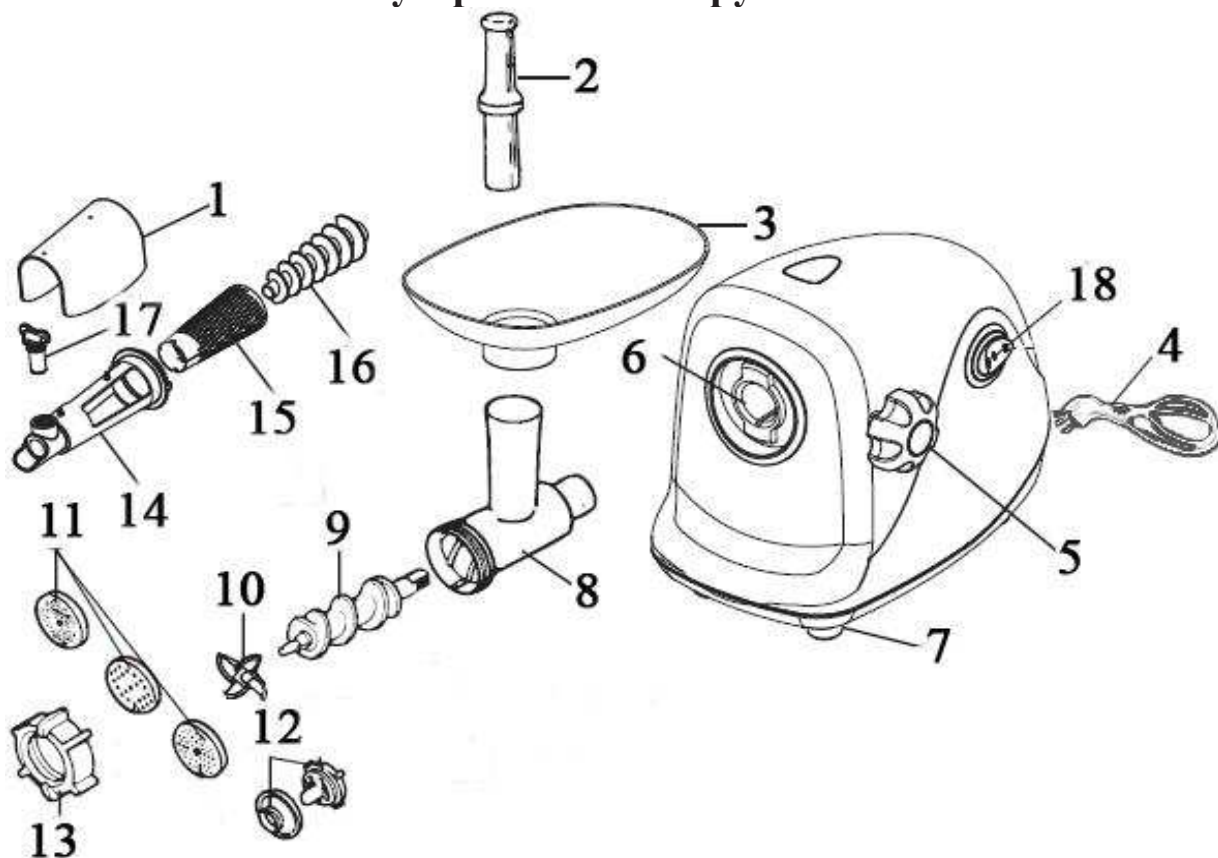
6.1.Обобщенная схема устройства мясорубок моделей МЭ-1200Вт, МЭ-1500, МЭ-1800, МЭ-2000Вт, МЭ-3000Вт, МЭ-3600Вт, МЭ-3600Вт-Ч, МЭБ-3600Вт, МЭБ-3600Вт-П, МЭ-3800Вт, МЭ-3800Вт-Ч, МЭ-4000Вт, МЭБ-4000Вт, МЭ-4000Вт-Д.




| № | Наименование | № | Наименование |
|----|--------------------------------------|-----|---|
| 1. | Толкатель. | 8. | Горловина. |
| 2. | Загрузочный лоток. | 9. | Шнек. |
| 3. | Фиксатор горловины. | 10. | Режущий нож. |
| 4. | Кнопка включения/выключения/реверса. | 11. | Режущие сетки. |
| 5. | Кабель питания со штепселем. | 12. | Насадки для приготовления колбасок «Kubbe». |
| 6. | Ножка. | 13. | Прижимная гайка. |
| 7. | Отверстие для установки горловины. | | |

Данный знак  обозначает режим реверс, при котором шнек мясорубки крутится в обратном направлении.

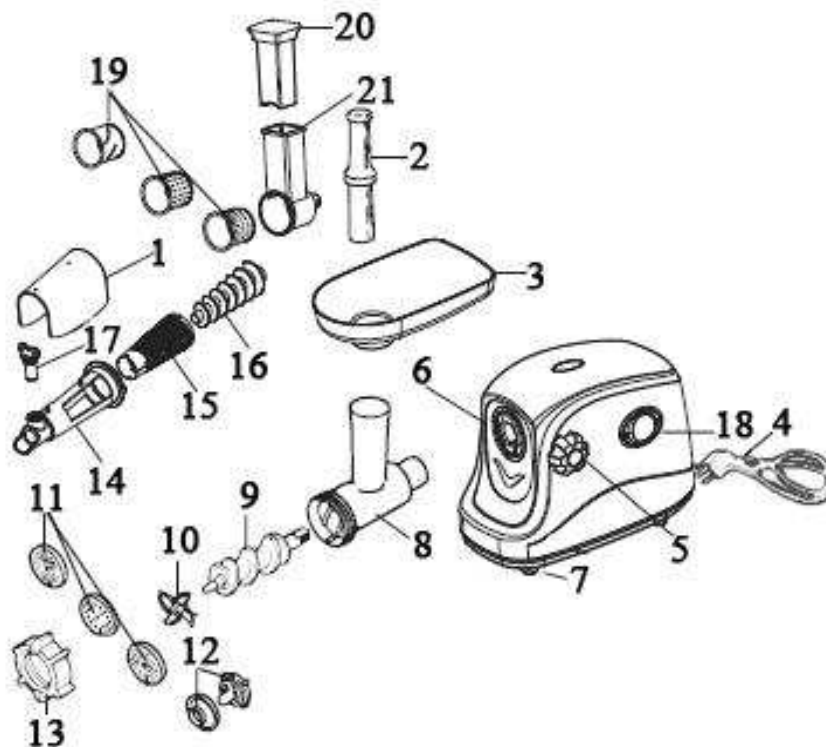
6.2. Схема устройства мясорубки МЭС-1200.





| № | Наименование | № | Наименование |
|----|------------------------------------|-----|---|
| 1. | Кожух насадки-соковыжималки. | 10. | Режущий нож. |
| 2. | Толкатель. | 11. | Режущие сетки. |
| 3. | Загрузочный лоток. | 12. | Насадки для приготовления колбасок «Kubbe». |
| 4. | Кабель питания со штепселем. | 13. | Прижимная гайка. |
| 5. | Фиксатор горловины. | 14. | Корпус насадки-соковыжималки. |
| 6. | Отверстие для установки горловины. | 15. | Терка-фильтр насадки-соковыжималки. |
| 7. | Ножка. | 16. | Конический шнек насадки-соковыжималки. |
| 8. | Горловина. | 17. | Регулировочный винт насадки-соковыжималки. |
| 9. | Шнек. | 18. | Кнопка «Вкл./0/↺». |

Данный знак  обозначает режим реверс, при котором шнек мясорубки крутится в обратном направлении.

6.3. Схема устройства мясорубки МЭСО-1500.



| № | Наименование | № | Наименование |
|-----|------------------------------------|-----|--|
| 1. | Кожух насадки-соковыжималки. | 12. | Насадки для приготовления колбасок «Kubbe». |
| 2. | Толкатель. | 13. | Прижимная гайка. |
| 3. | Загрузочный лоток. | 14. | Корпус насадки-соковыжималки. |
| 4. | Кабель питания со штепселем. | 15. | Терка-фильтр насадки-соковыжималки. |
| 5. | Фиксатор горловины. | 16. | Конический шнек насадки-соковыжималки. |
| 6. | Отверстие для установки горловины. | 17. | Регулировочный винт насадки-соковыжималки. |
| 7. | Ножка. | 18. | Кнопка «Вкл./0/  ». |
| 8. | Горловина. | 19. | Барабаны насадки-овощерезки. |
| 9. | Шнек. | 20. | Толкатель насадки-овощерезки. |
| 10. | Режущий нож. | 21. | Съемный блок насадки-овощерезки. |
| 11. | Режущие сетки. | | |

Данный знак  » обозначает режим реверс, при котором шнек мясорубки крутится в обратном направлении.

7. Ввод в эксплуатацию.

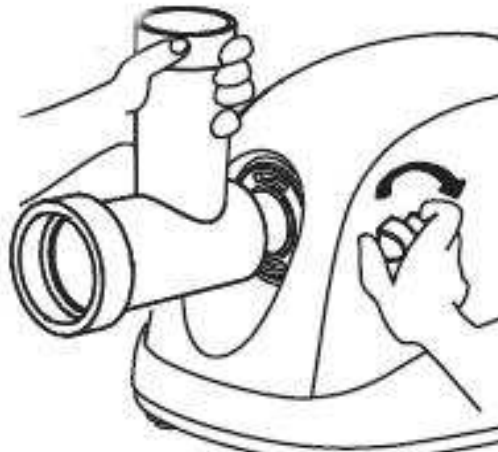
1. Перед первым использованием мясорубки, удалите весь упаковочный материал, протрите корпус чистой влажной тряпкой, затем повторно вытрите его сухой тряпкой насухо. Все съемные детали, которые будут контактировать с продуктами, тщательно промойте сначала теплым мыльным раствором, затем теплой чистой водой, после чего протрите их сухой тряпкой насухо.

Внимание! Категорически запрещено попадание воды внутрь корпуса мясорубки!

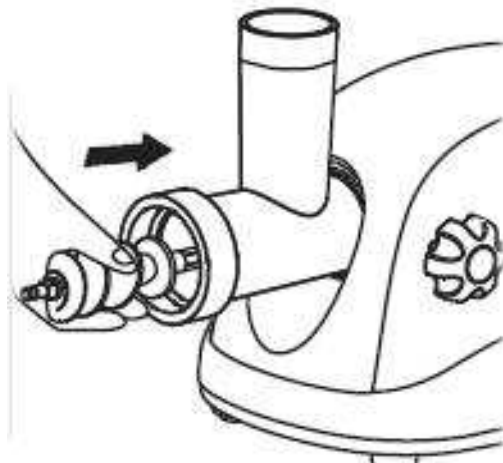
Внимание! Производите сборку и разборку мясорубки только после её отключения от сети электропитания!

2. Установите корпус мясорубки на ровную устойчивую горизонтальную поверхность.

3. Вставьте горловину до упора в отверстие для установки горловины и зафиксируйте ее, прокрутив фиксатор горловины по часовой стрелке до упора.

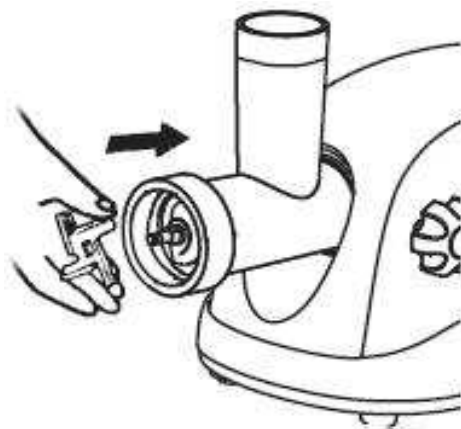


4. Вставьте шнек в горловину, как показано на рисунке ниже и поворачивайте, пока его штифт не встанет в паз на отверстии горловины.

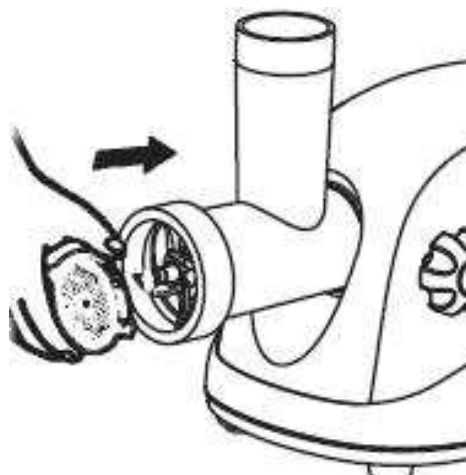


5. Установите на шнек режущий нож, **режущими кромками к режущей сетке (смотрите рисунок ниже).**

Внимание! При неправильной установке ножа, мясо не будет перемалываться!

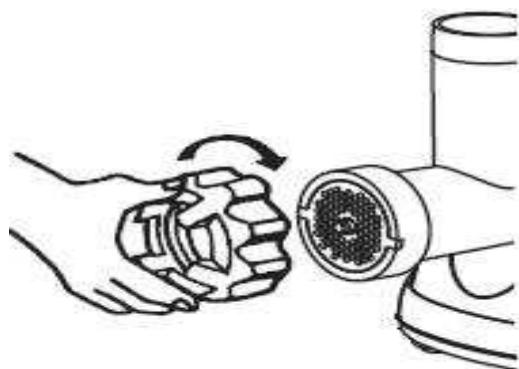


6. Установите одну из режущих сеток на шнек так, чтобы выступы режущей сетки вошли в пазы на горловине.



7. Установите и затяните прижимную гайку.

Внимание! Не перетягивайте прижимную гайку!



8. Установите загрузочный лоток на горловину.

9. Поставьте тару под горловину.

10. Подключите штепсель питающего кабеля мясорубки к электросети.

Внимание! Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что кнопка выключения/комбинированный переключатель находится в положении «Выкл.»/«0»/ «Стоп» (в зависимости от модели).

Внимание! Убедитесь, что напряжение и частота, указанные в таблице с техническими характеристиками, соответствуют параметрам подключаемой электросети (220В/50Гц).

Разборка мясорубки выполняется в обратном порядке.

8. Приготовление фарша.

В комплекте с мясорубкой поставляются 3 вида режущих сеток:

Крупная



Средняя



Мелкая



Крупная режущая сетка предназначена для быстрого приготовления крупномолотого фарша, используемого для приготовления особых блюд или для приготовления промежуточного фарша с целью его дальнейшей переработки.

Средняя режущая сетка - самая часто применяемая и чаще других используется в домашней кулинарии. Она предназначена для приготовления фарша практически для любых блюд.

Мелкая режущая сетка предназначена для приготовления нежного фарша, не требующего пережевывания, например, для приготовления детского питания, паштетов и т. п.

1. Порежьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в горловину мясорубки.

2. Включите мясорубку, нажав кнопку включения, либо установив **Комбинированный переключатель в положении «Вкл.»**.

3. Подкладывайте подготовленные куски мяса или других продуктов, один за другим в горловину мясорубки, слегка надавливая на них толкателем.

Внимание! Не прикасайтесь к вращающимся деталям мясорубки во избежание серьезных травм! Не опускайте пальцы в загрузочный лоток и

горловину мясорубки! Во время эксплуатации мясорубки не используйте свисающую одежду, которую может затянуть в мясорубку.


Во избежание травм всегда пользуйтесь толкателем, помещая продукты в горловину мясорубки!

4. По окончании работы отключите мясорубку от электросети.

Внимание! Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 10 минут, после чего необходимо дать двигателю мясорубки остыть в течение 10 минут.

9. Функция Реверс (обратный хода шнека).

Если мясорубка отключается автоматически или мотор мясорубки продолжает работать, но фарш не выходит из режущей сетки, значит, горловина и шнек мясорубки забились.

1. Не отключая мясорубку от электросети, установите кнопку реверса в положение **«Реверс/**  или нажмите кнопку реверса (в зависимости от модели), чтобы запустить обратный ход шнека.

2. Шнек начнет вращаться в обратном направлении, позволяя быстро очистить горловину мясорубки от застрявших продуктов.

Внимание! Если функция реверса не помогает очистить горловину мясорубки полностью, отключите прибор от электросети, разберите горловину и прочистите ее вручную.

10. Функция перезапуска

(только для модели МЭ-3000Вт).

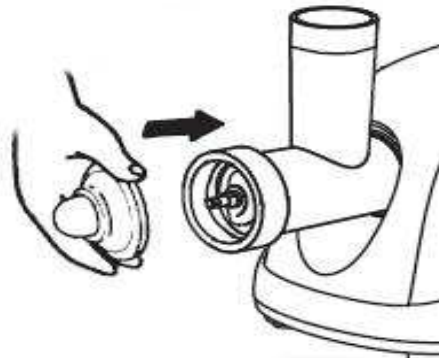
При частом перегреве мотора до температуры срабатывания встроенной термической защиты, мотор мясорубки может выйти из строя очень быстро! Старайтесь не перегружать мотор мясорубки! Для предотвращения аварийного перегрева (перегрузки) мясорубка оснащена встроенной в мотор термической защитой, отключающей мотор при перегреве. В случае перегрева мотора мясорубка перестанет работать, пока температура мотора не понизится до нормальной. После срабатывания термической защиты мотора, мясорубка начнет работать только после остывания мотора и при нажатии кнопки **«Стоп/Перезапуск»**.

11. Приготовление колбасок «Kubbe».

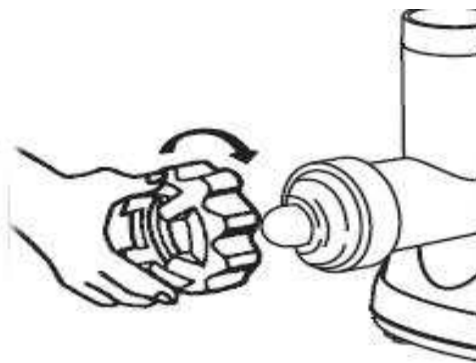
В комплекте с мясорубкой поставляется насадка для изготовления колбасок «Kubbe»:



1. Снимите режущую сетку и нож с мясорубки.



2. Установите на шнек насадку «Kubbe», совместив выступ на шнеке с пазами на насадке.



3. Установите и затяните прижимную гайку.
Внимание! Не перетягивайте прижимную гайку!

4. Установите загрузочный лоток на горловину и поставьте какую-либо тару под выходное отверстие горловины.
5. Загрузите ранее приготовленный фарш для «Kubbe» в горловину мясорубки через отверстие загрузочного лотка. Фарш будет подаваться из мясорубки в виде полого цилиндра.
6. Наполните полученные формы начинкой и обжарьте в масле.

Рецепт «Kubbe».

| <i>Начинка</i> | |
|-----------------------|--------------------|
| Баранина | 100г. |
| Оливковое масло | 1,5 столовые ложки |
| Лук (мелко нарезать) | 1 шт. |
| Специи | по вкусу |
| Соль | по вкусу |
| Мука | 1,5 столовые ложки |

1. Баранину пропустите через мясорубку один или два раза.
2. Обжарьте лук до золотистого цвета, добавьте фарш, посолите, добавьте специи и муку.

| <i>Оболочка</i> | |
|---------------------------------|-----------|
| Нежирное мясо | 450г. |
| Мука | 150-200г. |
| Мускатный орех (мелко нарезать) | 1 шт. |
| Специи | по вкусу |
| Молотый черный перец | по вкусу |
| Молотый красный перец | по вкусу |

1. Мясо пропустите через мясорубку три раза, смешайте все ингредиенты в миске.

Внимание! Для улучшения вкуса и консистенции рекомендуется использовать больше мяса и меньше муки.

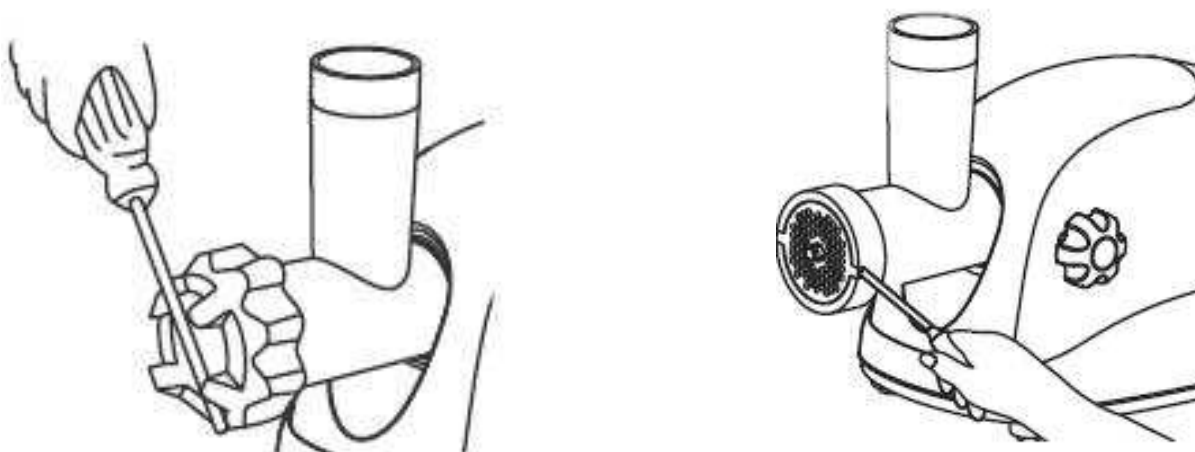
Приятного аппетита!

12. Установка насадки-соковыжималки

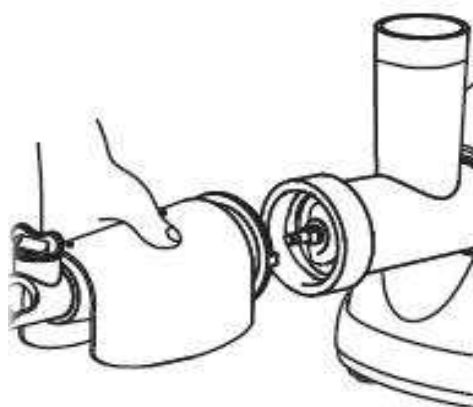
(только для моделей МЭС-1200, МЭСО-1500).

Внимание! Сборку мясорубки с насадкой-соковыжималкой производите при выключенном питании мясорубки!

1. Снимите прижимную гайку, режущую сетку и нож с горловины мясорубки.



2. Установите терку-фильтр насадки-соковыжималки в корпус насадки-соковыжималки, убедившись, что пазы терки-фильтра совпадают с выступами на корпусе насадки-соковыжималки, а затем в корпус установите конический шнек насадки-соковыжималки.



3. Совместите шнек мясорубки с коническим шнеком насадки-соковыжималки, установите и затяните прижимную гайку. Убедитесь в надежности соединения насадки-соковыжималки и мясорубки.

4. Установите кожух и регулировочный винт насадки-соковыжималки на корпус насадки-соковыжималки.

5. Установите загрузочный лоток на горловину мясорубки и поставьте какую-либо тару под горловину мясорубки.

6. Подключите штепсель питающего кабеля мясорубки к электросети.

Внимание! Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что кнопка выключения/комбинированный переключатель находится в положении «Выкл.»/«0»/ «Стоп» (в

зависимости от модели). Убедитесь, что напряжение и частота, указанные в таблице с техническими характеристиками, соответствуют параметрам подключаемой электросети (220В/50Гц).

7. Теперь мясорубка с насадкой-соковыжималкой готова к эксплуатации.



8. Разборка насадки-соковыжималки выполняется в обратном порядке.

13. Установка насадки-овощерезки для модели МЭСО – 1500.

1. Ослабьте фиксатор горловины, повернув его против часовой стрелки, и снимите горловину с мясорубки.
2. Установите съемный блок насадки-овощерезки в отверстие для установки горловины и зафиксируйте его, повернув фиксатор горловины по часовой стрелке.



3. Установите необходимый барабан насадки-овощерезки так, чтобы пазы на барабане совпали с выступами на съемном блоке насадки-овощерезки.

4. Установите загрузочный лоток на съемный блок насадки-овощерезки и поставьте какую-либо тару под съемный блок.

5. Подключите штепсель питающего кабеля мясорубки к электросети.

Внимание! Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что кнопка выключения/комбинированный переключатель находится в положении «Выкл.»/«0»/ «Стоп» (в зависимости от модели).

Внимание! Убедитесь, что напряжение и частота, указанные в таблице с техническими характеристиками, соответствуют параметрам подключаемой электросети (220В/50Гц).

6. Теперь мясорубка с насадкой-овощерезкой готова к эксплуатации.



7. Разборка насадки-овощерезки выполняется в обратном порядке.

14. Чистка и уход.

Внимание! Прежде, чем производить очистку или техническое обслуживание мясорубки, убедитесь, что она отключена от электросети. Это исключит возможность несчастных случаев и травм!

1. Разберите мясорубку.

2. Удалите остатки переработанных продуктов со всех деталей мясорубки. Тщательно вымойте все съемные детали мясорубки в мыльном растворе, затем промойте в чистой проточной воде и вытрите насухо. После чистки все режущие детали протрите мягкой тканью, смоченной в растительном масле.

3. Протрите корпус мясорубки мягкой сухой тканью. Если корпус сильно загрязнен, протрите его тканью, смоченной в растворе

мыльной воды, а затем протрите насухо мягкой чистой тканью.

Внимание! Запрещается погружать корпус мясорубки в воду и другие жидкости! Это приведет к поломке мотора мясорубки, короткому замыканию, пожару.

Внимание! Запрещается использовать для чистки прибора горячую воду, растворитель, бензин, спирт, керосин, стиральный порошок, абразивные чистящие средства, щелочные моющие средства, кислоту и любые другие вещества, которые могут повредить покрытие деталей и корпуса мясорубки.

15. Хранение.

Перед длительным хранением мясорубку необходимо отключить от электросети. Храните мясорубку в сухом месте, защищенном от воздействия атмосферных осадков.

Рекомендуемые температуры хранения: от -10°C до $+35^{\circ}\text{C}$.

16. Меры предосторожности.

1. Для правильной и безопасной эксплуатации мясорубки внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации.
2. Запрещается самостоятельно производить ремонт прибора. Ремонт мясорубки должен производить только квалифицированный специалист.
3. Мясорубка должна использоваться только по назначению.
4. Напряжение в сети должно соответствовать техническим характеристикам прибора, а розетка, к которой подключается мясорубка, должна иметь УЗО и заземляющий контакт.
5. Каждый раз, перед включением мясорубки осмотрите ее на отсутствие механических повреждений. Штепсель и кабель питания должны быть исправными, без нарушений изоляции. Запрещается эксплуатация прибора при поврежденном кабеле питания. Обратитесь в гарантийную мастерскую для замены шнура питания.
6. Запрещается производить сборку и разборку мясорубки, подключенной к электросети.
8. Запрещается эксплуатация мясорубки детьми.
9. При перемещении мясорубки держите ее за корпус двумя руками. Не держите прибор за загрузочный лоток или горловину.
10. **Во избежание травм всегда пользуйтесь толкателем, помещая продукты в приемник горловины мясорубки.**
11. Не используйте мясорубку для измельчения жестких продуктов (например, костей, орехов и т.д.).
12. Следите, чтобы кабель питания прибора не касался острых кромок и горячих предметов.

13. Запрещается погружать корпус мясорубки, шнур питания или штепсель прибора в воду или другие жидкости.

14. Запрещается использовать для чистки прибора бензин, ацетон, растворитель и другие подобные агрессивные растворы.

16. Запрещается эксплуатация прибора лицам с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также лицам, не ознакомленным с данным руководством по эксплуатации.

17. Запрещается отключать прибор от электросети, дергая за шнур питания.

15. Возможные неисправности и способы их устранения.

| Возможная неисправность | Причина | Устранение неисправности |
|--------------------------------|---|--|
| Мясорубка не включается. | Плохое соединение с сетью электропитания. | Проверьте контакты. |
| | Поврежден шнур питания или штепсель. | Проверьте целостность шнура питания и штепселя. |
| | Сгорел предохранитель или сработало УЗО. | Замените предохранитель или переключите режим УЗО. |

16. Гарантийные обязательства.

- **Гарантийный срок хранения – 12 месяцев.**
- **Гарантийный срок эксплуатации – 12 месяцев с момента продажи, но при отсутствии на паспорте штампа с указанием даты продажи, гарантийный срок исчисляется с момента выпуска (окончательный срок гарантии устанавливается непосредственно продавцом, но не может превышать 12 месяцев).**
- **Претензии не принимаются во всех случаях, указанных в гарантийном талоне, при отсутствии даты продажи и штампа магазина (росписи продавца) в данном руководстве по эксплуатации, отсутствии гарантийного талона.**