

körting SINCE 1889

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Мясорубка электрическая

KMG 0601 Infinity

Уважаемый пользователь!

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ KÖRTING!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой KÖRTING. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функционала, дизайна и эргономики.

Мясорубка KMG 0601 Infinity предназначена для приготовления фарша из мяса и других видов продуктов.

Для обеспечения долгой и безотказной работы прибора, внимательно прочитайте данное руководство. В нем содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Соблюдение правил безопасности, эксплуатации и профилактики, обеспечит длительный срок использования прибора, а также позволит сэкономить Ваше время и деньги.

Пожалуйста, сохраните данное Руководство Пользователя и используйте в течение всего срока службы. Также сохраните гарантийный талон, кассовый чек, по возможности, картонную коробку и упаковочный материал.

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: info@korting.ru

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ИНЫХ, В ТОМ ЧИСЛЕ, КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ И ПУБЛИЧНЫХ МЕСТАХ. ГАРАНТИЯ СОХРАНЯЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ СЛЕДОВАНИИ ЭТИМ УСЛОВИЯМ.

Сервисная линия KÖRTING может уточнить у вас информацию:

- Название модели
- Серийный номер прибора
- Артикульный номер прибора

Мы заботимся о Вас и Вашем комфорте, а также удовольствии от использования нашей бытовой техники, поэтому прикладываем подробные рекомендации по уходу, что позволит Вам надолго продлить срок ее службы.



Обратите внимание, что данное изделие помечено следующим символом: В соответствии с директивой по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) такое оборудование следует собирать и обрабатывать отдельно от прочих отходов. При необходимости будущей утилизации данного изделия просьба не делать этого вместе с бытовыми отходами. Изделие, подлежащее утилизации, следует направить на специализированный пункт сбора (если имеется).

Оглавление

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	5
ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА	7
КОМПЛЕКТАЦИЯ	8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
ОПИСАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ МЯСОРУБКОЙ	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	10
1. Сборка	10
2. Использование прибора в режиме «Meat», Мясо	11
3. Использование насадки для приготовления кеббе.....	11
4. Использование насадки для приготовления колбас.....	12
5. Использование прибора в режиме «Shredder», Овощерезка	13
6. Использование прибора в режиме «Tomato Juice», Отжим	14
ЧИСТКА И УХОД	14
ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА.....	15
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА.....	15
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.....	15
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	16
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.....	16
СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА	17

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, следуйте её рекомендациям, сохраните инструкцию для последующего использования. При передаче прибора другому человеку также передайте ему эту инструкцию.

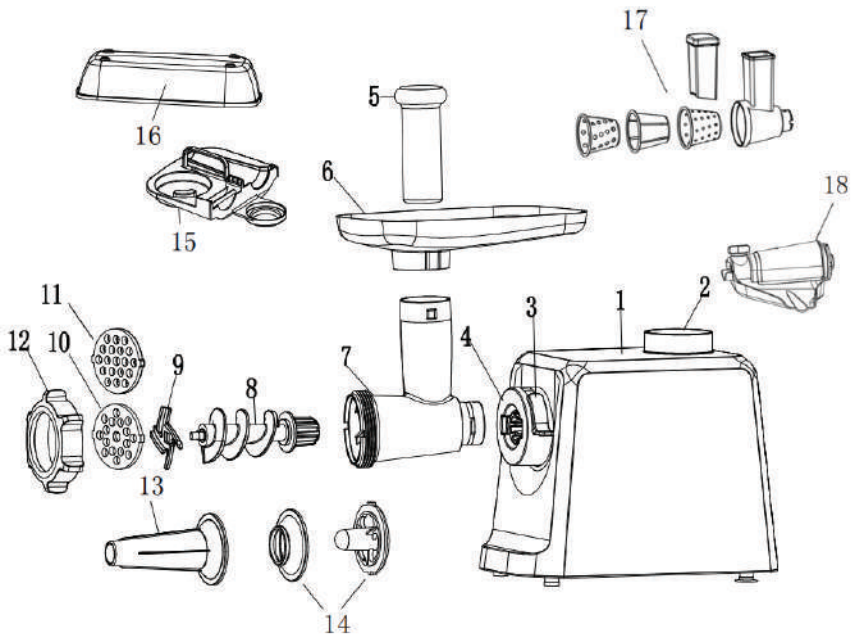
При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

- Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
 - При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные в руководстве по эксплуатации. Если кабель для подключения прибора к сети поврежден, он должен быть заменен сервисным центром.
 - Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
 - Не оставляйте работающую мясорубку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
 - Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмированию людей.
 - Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
 - Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высоких температур, прямых солнечных лучей и влаги.
 - Не допускайте свисания шнура питания с края стола и касания горячих поверхностей.
 - Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или вилок, а также после того, как прибор вышел из строя, упал или был поврежден каким-либо образом. Если прибор поврежден, обратитесь за помощью к специалисту сервисной службы.
 - Не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно для сохранения действия гарантии на прибор и во избежание технических проблем.
 - При возникновении проблемы выключите все элементы управления и вытащите вилок из розетки, а затем обратитесь в сервисный центр.
 - Запрещается погружать в воду прибор или сетевой кабель. Это может привести к травмам или повреждению изделия.
 - Не допускайте попадания воды на штепсельный разъем прибора.
 - Не прикасайтесь к шнуру питания, вилкам и другим электрическим частям мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
 - Не допускайте свисания шнура питания с края стола и касания горячих поверхностей.
 - Не используйте прибор не по назначению.
 - Не прикасайтесь к моторной части прибора после его длительного использования.
 - Соблюдайте приведенные в инструкции особые указания по очистке.
 - **При возникновении нестандартной ситуации и поломки обратитесь в специализированный сервисный центр, адрес и телефон которого указаны в гарантийном талоне.**
- Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:
 - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и другие служебные помещения;
 - фермерские хозяйства;
 - гостиницы, мотели и другие типы жилья, связанные с проживанием постояльцев;
 - гостиницы с условиями проживания типа «Bed and breakfast».
 - Устанавливайте прибор на ровную устойчивую сухую поверхность.
 - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за

исключением случаев, когда они находятся под присмотром или проинструктированы лицом, ответственным за безопасную эксплуатацию прибора.

- Необходим строгий надзор, когда прибор используется детьми или недееспособными людьми или включен рядом с ними.
- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию прибора и если они понимают связанные с этим опасности. Чистка и пользовательское обслуживание прибора не должны производиться детьми, если они не достигли возраста 8 лет и старше и не находятся под присмотром.
- Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Использование дополнительных насадок и аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание, а также может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Не используйте прибор вблизи от легко воспламеняющихся предметов и веществ, а также вблизи деформируемых от высокой температуры предметов интерьера. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую горелку, нагретую духовку или рядом с ними.
- Используйте прибор в помещениях с хорошей вентиляцией.
- При использовании частей мясорубки обязательно используйте стандартный толкатель.
- Перед первым использованием прибора тщательно очистите детали, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами.
- Отключайте прибор от сети сразу же после использования.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед установлением или отсоединением дополнительных аксессуаров.
- Перед отсоединением деталей дождитесь полной остановки вращающихся элементов.
- Не измельчайте кости, орехи или другие твердые продукты.
- В мясорубку загружается мясо без сухожилий, костей и жира, нарезанное кусочками размером примерно 20 x 20 x 60 мм. Не используйте прибор более 5 мин подряд. Перед повторным использованием дайте прибору остыть в течение 10 мин.
- При заблокированном состоянии прибора нажмите кнопку отмены (REV). Загруженное мясо в мясорубке не будет перемалываться, устройство работает в обычном режиме.

ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА



1. Корпус	2. Джойстик управления с дисплеем
3. Ручка блокировки рабочего блока	4. Место крепления рабочего блока
5. Толкатель	6. Съемный лоток для мяса
7. Съемный рабочий блок	8. Шнек
9. Нож	10. Решетка 8 мм
11. Решетка 5 мм	12. Кольцевая гайка
13. Насадка для приготовления колбас	14. Насадка для приготовления кеббе в сборе
15. Контейнер для хранения аксессуаров	16. Крышка
17. Составляющие насадки-овощерезки	18. Насадка-соковыжималка для томатов

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Мясорубка в сборе.
2. Съёмные решетки 5 и 8 мм.
3. Толкатель.
4. Комплект насадок для приготовления колбас и кеббе.
5. Контейнер для хранения аксессуаров.
6. Составляющие насадки-овощерезки.
7. Насадка-соковыжималка для томатов.
8. Книга рецептов
9. Руководство для эксплуатации с гарантийным талоном

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После снятия упаковки убедитесь, что прибор цел и не поврежден. Не используйте прибор, если он имеет видимые повреждения.

Перед первым употреблением тщательно промойте все насадки теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите.

Смажьте небольшим количеством растительного масла рабочие поверхности ножа и решётки.

Корпус прибора протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ

Будьте внимательны при использовании насадок: острые ножи!

Выключайте прибор перед установкой или снятием насадок.

Не допускается мыть детали мясорубки в посудомоечной машине!

ОПИСАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ МЯСОРУБКОЙ

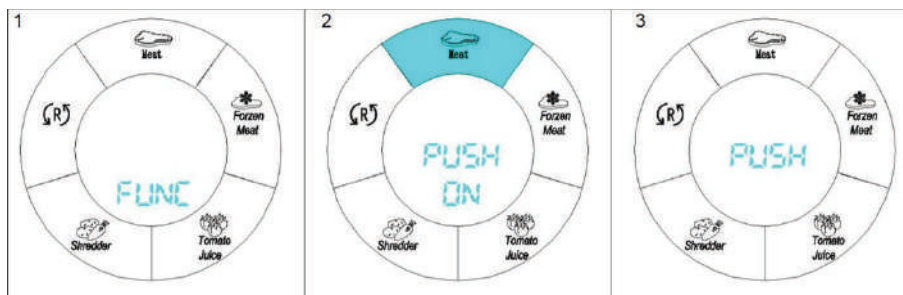
Устройство оснащено встроенной автоматической системой защиты от перегрева. Система автоматически отключает питание двигателя и подает звуковой сигнал в случае перегрева.

Ниже приведена инструкция по использованию мясорубки:

1. Запуск: включите прибор в сеть, дождитесь короткого звукового сигнала. На 1 секунду загорится весь дисплей, затем в течение 0,5 секунд начнут мигать 5 значков джойстика управления по часовой стрелке (начиная с 12 часов). Дождитесь, когда экран перестанет гореть и загорится FUNC (рис. 1).
2. Переключение режимов: поверните джойстик, дождитесь, когда загорится соответствующая иконка. Устройство издаст короткий звуковой сигнал, и загорится кнопка PUSH/ON (рис. 2).
3. Подтверждение действия: после выбора желаемого режима, нажмите один раз на иконку, чтобы начать работу.
4. Рабочее состояние: после запуска режима начнется отсчет времени (индикатор времени и иконки

джойстика будут мигать). Во время работы прибора выбор других режимов будет недоступен, устройство будет работать по заранее выбранному режиму.

5. Пауза: во время работы мясорубки коснитесь дисплея джойстика один раз, чтобы поставить прибор на паузу. В этот же момент прекратится отсчет времени и начнет мигать индикатор PUSH/ON. Нажмите на дисплей джойстика еще раз, чтобы возобновить работу устройства.
6. Спящий режим: в нерабочем состоянии в течение 5 мин прибор перейдет в спящий режим, а на дисплее загорится PUSH (рис. 3). Нажмите один раз на экран джойстика или поверните джойстик для выхода из спящего режима и возобновления работы прибора. При этом на дисплее отобразится FUNC.
7. Выключение прибора: нажмите и удерживайте джойстик в течение 3 сек, чтобы выключить устройство. Примечание: для включения устройства и повторного подключения требуется более 3 сек.
8. Звуки подсказки при работе: поверните и переключите джойстик, раздастся короткий звуковой сигнал, нажмите на джойстик и снова раздастся короткий звуковой сигнал.
9. Код ошибки: если на экране отображается "E1", это означает, что произошел обрыв цепи провода контроля температуры двигателя или он не подключен вовсе. Ошибка "E2" означает превышение температуры, а "E3" – короткое замыкание.



Во время внезапной остановки работы устройства:

1. Отсоедините шнур питания.
2. Дайте прибору остыть в течение 1 часа.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите на джойстик, чтобы возобновить работу прибора.
5. Если слишком часто срабатывает система автоматической защиты устройства от перегрева, обратитесь за помощью и заменой прибора в специализированный сервисный центр во избежание опасностей.

Предупреждение: во избежание опасной ситуации прибор никогда не должен быть подключен к таймеру для управления.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

1. В случае, если во время работы мясорубки мясо перестает прокручиваться, выключите прибор, подождите 30 сек.
2. Включите реверс, повернув переключатель в положение REV.
3. Шнек начнет вращаться в противоположном направлении, очищая камеру мясорубки.
4. Если функция реверса не помогает, выключите прибор и очистите его вручную.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки ножей. Следует периодически проверять их заточку и вовремя корректировать ее, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр. Не используйте решетки и ножи с поврежденной рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязненные.

1. Сборка

1. Поднимите ручку блокировки рабочего блока, совместите рабочий блок с местом крепления рабочего блока. Следите за тем, чтобы детали плотно прилегали друг к другу. Рабочий блок необходимо вставить по направлению, показанному на рис. 1.

Нажмите на ручку блокировки рабочего блока и зафиксируйте ее, как показано на рис. 2.

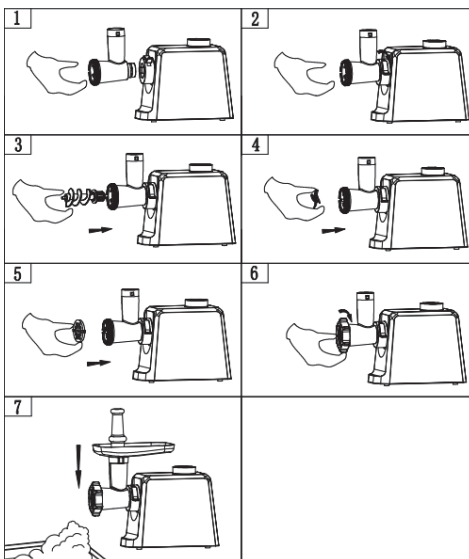
2. Установите шнек мясорубки, взяв его за один конец, и аккуратно поверните, чтобы он вошел в рабочий блок, как показано на рис. 3.

3. Установите нож на шнек так, чтобы лезвие было обращено вперед, как показано на рис. 4.

4. Если нож установлен неправильно, мясо не будет перемалываться.

4. Плотно установите необходимую решетку, вставив выступы в прорезь (рис. 5).

5. Придерживая решетку по центру при помощи пальцев, плотно затяните кольцевую гайку другой рукой, следите чтобы лезвие не смещалось. Не затягивайте гайку слишком сильно. Кольцевую гайку необходимо закрутить по направлению стрелки, указанному на рис. 6. Осторожно закручивайте гайку до тех пор, пока она не будет плотно затянута.



6. Установите съемный лоток на рабочий блок и зафиксируйте в нужном положении (рис. 7).
7. После установки всех деталей разместите прибор на твердой устойчивой поверхности. Нижние и боковые вентиляционные отверстия не должны быть заблокированы.
8. Используйте толкатель для мяса, чтобы протолкнуть мясо в мясорубку, как показано на рисунке 7.

2. Использование прибора в режиме «Meat», Мясо

1. Убедитесь, что прибор надежно установлен, шнек и лезвие не смещены, кольцевая гайка правильно затянута, съемный поддон установлен вместе с толкателем.
2. Поставьте контейнер или любую другую емкость для фарша.
3. Подготовьте мясо, подлежащее обработке.
4. Прибор готов к использованию.

Порежьте мясо кусочками длиной около 6 см и толщиной 2 см. Удалите кости, кусочки хрящей и сухожилий. Для данного режима рекомендуется предварительно разморозить мясо. Поместите подготовленное мясо на съемный лоток.

Подключите провод электропитания. Нажмите кнопку включения прибора для запуска основного двигателя и вращения мясорубки. В это время нажмите кнопку регулирования скоростного режима, чтобы установить желаемую скорость. Используя толкатель, медленно протолкните кусочки мяса. С помощью решеток с разным размером перфорации можно получить фарш разной консистенции. Нажмите на дисплей джойстика, чтобы остановить работу прибора.

Для использования **функции реверса**- включения скорости в обратном направлении, нажмите кнопку “REV” в режиме ожидания. Нажмите еще раз “REV”, чтобы выключить функцию реверса. После использования отключите прибор и отсоедините шнур питания.

Внимание

Не используйте иные предметы (вилки, ножи) вместо толкателя, это может повредить механизм мясорубки.

Внимание

Для режима “Frozen Meat”, Заморозка, используйте предварительно размороженное, охлажденное мясо без костей, хрящей и сухожилий.

3. Использование насадки для приготовления кеббе

Кеббе – это традиционное арабское блюдо. Представляет собой хрустящие, золотистые трубочки из мяса, наполненные фаршем со специями, или другими начинками, а затем обжаренные в растительном масле.

Ингредиенты для начинки: баранина – 100 г, измельченный лук – 1,5 ст.л., оливковое масло – 1,5 ст.л., мука 1,5 ст.л, соль и специи по вкусу.

Пропустите мясо через мясорубку 1 или 2 раза.

Добавьте к обжаренному луку пропущенное через мясорубку мясо, муку, соль и специи. Ингредиенты для оболочки: постное мясо – 450 г, мука 150-200 г, измельченный мускатный орех – 1 шт., соль, перец, специи – по вкусу.

Пропустите мясо через мясорубку 3 раза.

Смешайте все ингредиенты в емкости.

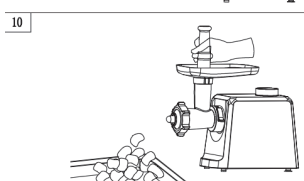
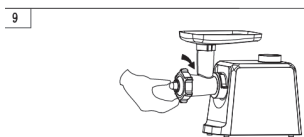
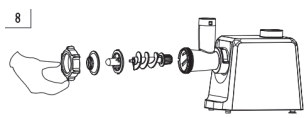
1. Извлеките нож и диск из рабочего блока и установите насадку «Кеббе» в сборе для приготовления мясных блюд. Последовательность действий указана на рис. 8.

2. Правильно зафиксируйте кольцевую гайку и закрутите ее, как показано на рис. 9.

3. Установите съемный рабочий лоток на рабочий блок.

4. Из подготовленных ингредиентов для оболочки приготовьте трубочки.

5. Используйте толкатель для подачи, затем отрежьте готовые трубочки необходимой длины. Возьмите трубочку, залепите один конец и наполните его начинкой, затем залепите другой конец трубочки. Обжарьте кеббе в горячем растительном масле.



4. Использование насадки для приготовления колбас

Рецепт приготовления колбас вы найдете в книге рецептов.

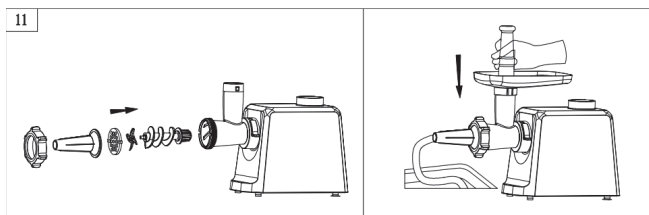
1. Установите шнек, нож и решетку в рабочий блок, затем установите насадку для изготовления сосисок как показано на рис. 11.

2. Правильно зафиксируйте кольцевую гайку и закрутите ее.

3. Установите съемный рабочий лоток на рабочий блок.

4. Прибор готов для изготовления колбасок.

Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут. Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел. Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки, по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.



Если вы хотите сделать одну большую колбаску, то удобно сразу укладывать ее спиралью, если небольшие, то оставляйте промежуток между порциями фарша, чтобы удобно было завязать или перекрутить кишку. Завязывать можно шпагатом или ниткой.

Чтобы избежать появления воздушных пузырей, проколите колбаски зубочисткой или вилкой.

5. Использование прибора в режиме «Shredder», Овощерезка

При комплектации с овощерезками, с помощью мясорубки можно нарезать овощи ломтиками, шинковать или натирать.

1. Отключите мясорубку от источника питания.

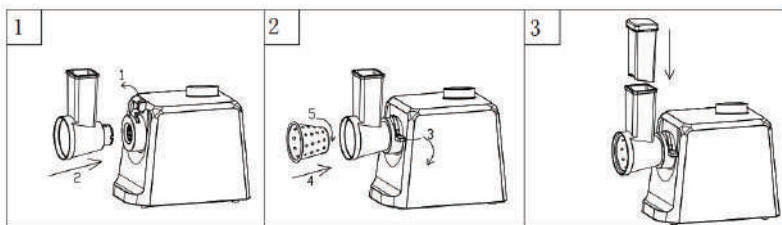
2. Поднимите ручку блокировки рабочего блока, аккуратно вставьте измельчитель в место крепления рабочего блока (обратите внимание, что корпус измельчителя должен находиться в положении, как показано по стрелкам). Поверните корпус измельчителя против часовой стрелки, пока он не будет плотно закреплён на месте, и опустите ручку блокировки рабочего блока (рис. 1).

3. Установите насадку-барабан в рабочий блок и поверните по часовой стрелке, пока она не будет плотно закреплена на месте (рис. 2).

4. Подготовьте толкатель для овощей, под отверстием камеры поставьте ёмкость для измельченных овощей.

5. Подключите мясорубку к источнику питания.

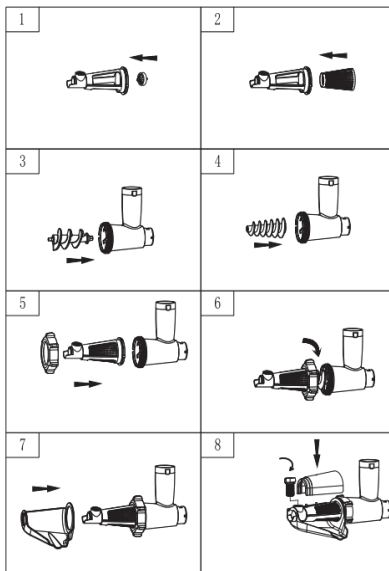
6. Загружайте кусочки овощей в загрузочную горловину. Медленно проталкивайте овощи с помощью толкателя.



6. Использование прибора в режиме «Tomato Juice», Отжим

С мясорубкой в полной комплектации вы сможете приготовить свежавыжатый натуральный сок из мягких ягод, овощей и фруктов.

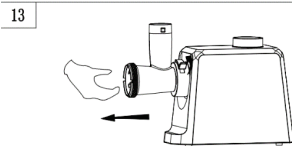
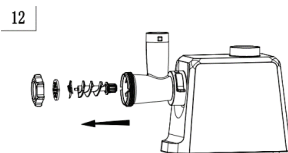
1. Соберите насадку как показано на рис. 1-2.
2. Установите шнек в рабочий блок, убедитесь, что он хорошо зафиксирован, рис. 3.
3. Разместите соковыжималку на центральной оси шнека, как показано на рис. 4-5. Наденьте кольцевую гайку на соковыжималку, рис. 5.
4. Закрутите кольцевую гайку, чтобы зафиксировать насадку в рабочем блоке мясорубки, рис. 6.
5. Поместите пластиковый лоток для соковыжималки, как показано на рис. 7.
6. Вставьте пластиковый винт в отверстие втулки соковыжималки, затем вращайте его по часовой стрелке. Установите пластиковую крышку на соковыжималку, рис. 8.
8. Подготовьте тару для сока и тару для жмыха.
9. Включите мясорубку и загружайте продукты через горловину мясорубки, помогая толкателем. По мере необходимости, регулируйте выход сока пластиковым винтом.



ВНИМАНИЕ! Прибор не предназначен для отжима сока из твердых овощей и фруктов (морковь, свекла, твердые сорта яблок и т. д.).

ЧИСТКА И УХОД

1. Перед очисткой прибора дождитесь его полного выключения, затем отключите мясорубку от электросети. Открутите фиксирующую кольцевую гайку (рис. 12), аккуратно снимите решетку (при необходимости воспользуйтесь отверткой) и нож. Вытащите шнек, не прикасайтесь к острым краям ножа, чтобы не порезаться.
2. После извлечения съемного поддона для мяса/продуктов, поднимите ручку блокировки рабочего блока одной рукой и потяните рабочий блок другой рукой по направлению, показанному на рис. 13.
3. Не очищайте детали в посудомоечной машине! Вымойте все части, которые соприкасались с мясом, в горячей мыльной воде. Очистите их сразу после использования.



ВНИМАНИЕ: Не используйте агрессивные моющие средства при очистке деталей мясорубки!

4. Вытрите насухо все детали.

5. Рекомендуется смазывать нож и решетки растительным маслом во избежание окисления металла.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Если двигатель во время работы автоматически выключается, это может означать, что сработала функция защиты от перегрева. Возможными причинами этого могут быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов на протяжении длительного времени.

Выключите мясорубку, отключите вилку прибора от розетки и дайте мясорубке остыть в течение 60 минут. Затем снова подключите мясорубку к электросети и включите её. Если система защитного отключения срабатывает слишком часто, обратитесь в авторизованные сервисные центры для выяснения устранения причины.

ХРАНИЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

ХРАНИЕНИЕ

Электроприборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5°C и не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Электроприборы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.

Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ВНИМАНИЕ!

НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО УСТРАНИТЬ НЕИСПРАВНОСТЬ ПРИБОРА,
ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОЛОМКЕ УСТРОЙСТВА.
ОБРАТИТЕСЬ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

Перед обращением в сервис ознакомьтесь с таблицей неисправностей.

Неполадки	Причина	Решение
При включении в электросеть мясорубка не работает.	1. Неисправна розетка. 2. Поврежден шнур электропитания.	1. Проверьте напряжение в розетке, включив в нее другой прибор. 2. Устраняется только специалистами ремонтных мастерских.

При работе прибор внезапно отключился.	Сработала функция автоматического отключения при перегрузке прибора.	1.Выключите прибор из розетки и дайте ему полностью остыть в течение 1 часа. 2.Также разберите рабочий блок и прочистите шнек от остатков продуктов. 3.Подключите прибор к сети и снова включите мясорубку.
Во время работы мясорубка засорилась.	1.Продукты нарезаны слишком крупно. 2.Мясо слишком жилистое.	Выключите мясорубку и используйте функцию обратного хода «реверс».
Появился посторонний запах во время работы мясорубки.	1.Прибор перегрелся. 2.У новых приборов возможен запах во время первых включений двигателя.	1.Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями. 2.Запах пропадает по мере использования прибора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	KMG 0601 Infinity
Тип изделия	Мясорубка
Электропитание (напряжение / частота)	220–240 В / 50 - 60 Гц
Потребляемая мощность	2 500 Вт
Класс защиты от поражения эл током	II
Производительность	3,5 кг/ мин
Реверс	есть
Защита от перегрузки	есть

Примечание. Вследствие постоянного процесса внесения изменений и упущений, между руководством и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Торговая марка	KÖRTING®
Модель	KMG 0601 Infinity
Вид продукции	Мясорубка бытовая электрическая
Место производства	На заводе Guangdong Link-plus Electric Appliances Co.,Ltd. Адрес: No.18-2, Tongji Road, Suicheng Village, Dongfeng Town, Zhongshan City, Guangdong Province, China.
Поставщик на территории РФ, уполномоченный на принятие претензий	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г Москва, ул Гризодубовой, д 4, к 3, этаж 1, пом 1, комн 2 ; Тел : +7(495) 150-64-14 E-mail: info@korting ru Официальный сайт: www.korting ru
Гарантийный срок	12 месяцев

Срок службы	3 года
Серийный номер указан на стикере на корпусе прибора	См. дату производства на шильдике на корпусе прибора

Подтверждено соответствие данного бытового прибора требованиям применимых технических регламентов:

- ТР ТС 004/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 Технический регламент Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств»
- ТР ЕАЭС 037/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА

Список авторизованных сервисных центров, осуществляющих гарантийный ремонт, указан на официальном сайте в разделе «Поддержка»: <https://korting.ru/support/>

По вопросам обслуживания, ремонта техники и качества работы авторизованных региональных сервисных центров обращайтесь на круглосуточную горячую линию сервисной поддержки по телефону: 8(800)550-78-62

Гарантийное обслуживание является бесплатным (включая стоимость работ материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, доставки) на дому у потребителя или в мастерской на усмотрение сервисного центра, и распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных, бытовых целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

Обслуживание действительно на территории РФ и распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

1. Комплектующие изделия (которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно: полки, ящики, корзины, насадки, решетки, трубки, шланги и другие подобные комплектующие);
2. Недостатки изделий, вызванные несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой, перепадами напряжения питания, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перегрузку);
3. Недостатки, вызванные независимыми от продавца причинами, такими как: явления природы и стихийные бедствия, пожар, действия домашних или диких животных, а также насекомых, грызунов, попадание внутрь изделия посторонних предметов (в том числе жидкостей) и другими подобными причинами;
4. Недостатки, возникшие в результате внесения конструктивных изменений или ремонта изделия потребителем или неавторизованным сервисным центром;
5. Расходные материалы: лампы освещения, фильтры, элементы питания и прочие элементы по уходу за изделием, которые описаны в инструкции по эксплуатации;
6. Внешние и внутренние загрязнения, потертости, царапины, возникшие в процессе эксплуатации,

установки, регулировки, чистке изделия, замене расходных материалов (ламп освещения, фильтров, элементов питания и др.) и прочему уходу за изделием, который описан в инструкции по эксплуатации.

Любые претензии по качеству товара изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

Компания Korting оставляет за собой право по своему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и указанными в настоящем документе обязательствами.

Перед установкой и использованием изделия обязательно внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.

Для установки (подключения) техники мы рекомендуем обращаться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов или выполнить это самостоятельно, воспользовавшись рекомендациями инструкции по эксплуатации, однако изготовитель (продавец) не несет ответственности за возникшие дефекты в следствие неправильной установки.

Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку в соответствующем разделе гарантийного талона.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ПРИБОРА (заполняется только для приборов, подлежащих установке)	
Дата установки:	Мастер:
Организация установщик:	Работу принял. Подпись заказчика:

	
ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
(изымается мастером)	
Модель:	_____
Серийный номер:	_____
Дата приобретения:	_____
Вид дефекта:	_____ _____ _____
Проведенные работы:	_____ _____ _____
Ф.И.О. потребителя:	_____ _____
Адрес:	_____ _____ _____
Телефон:	_____
Дата ремонта:	_____
Мастер:	_____ _____
Место штампа	

кorting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
(издается мастером)

Модель:

Серийный номер:

Дата приобретения:

Вид дефекта:

Проведенные работы:

Ф.И.О. потребителя:

Адрес:

Телефон:

Дата ремонта:

Мастер:

Место штампа

körting SINCE 1889

RUS