

ARESA®



AR-2104

RUS Мясорубка

ENG Meat grinder

UA М'ясорубка

DE Fleischwolf

PL Maszynka do mielenia mięsa

RO Masina de tocat carne

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENG INSTRUCTION MANUAL

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO MANUAL DE UTILIZARE



Спасибо за приобретение нашей продукции.
Убедитесь, что в гарантийном талоне поставлены штамп магазина, подпись и дата продажи.

Thank you for purchasing our products.
Make sure that the stamp of the store, the signature and the date of sale are supplied in the warranty card.

Дякуємо за придбання нашої продукції.
Переконайтеся, що в гарантійному талоні поставлено штамп магазину, підпис та дату продажу.

Dziękujemy za zakup naszych produktów.
Upewnij się, że instrukcja jest opieczętowana stemplem, podpisem i datą sprzedaży.

Vielen Dank für Kaufen unserer Produktion.
Überzeugen Sie sich, dass im Garantieschein Stempel vom Geschäft, Unterschrift und Verkaufsdatum gestellt sind.

Vă mulțumim pentru achiziționarea produselor noastre.
Asigurați-vă că în cardul de garanție sunt aplicate ștampila magazinului, semnătura și data vânzării.

RUS

1. Загрузочный лоток.
2. Кнопка фиксатора горловины.
3. Отверстие для крепления.
4. Корпус с электродвигателем.
5. Кнопка включения/отключения/реверс
6. Толкатель.
7. Загрузочная горловина.
8. Шнек.
9. Решётка для крупного помола (7 мм).
10. Решётка для среднего помола (5 мм).
11. Фиксирующая гайка.
12. Режущий нож.
13. Насадка для приготовления колбасок/сосисок.
14. Насадка для приготовления киббе.

UA

1. Завантажувальний лоток.
2. Кнопка фіксатора горловини.
3. Отвір для кріплення.
4. Корпус з електродвигуном.
5. Кнопка вмикання/вимикання/реверс.
6. Штовхач.
7. Завантажувальна горловина.
8. Шнек.
9. Решітка для крупного помелу (7 мм).
10. Решітка для середнього помелу (5 мм).
11. Фіксувальна гайка.
12. Різальний ніж.
13. Насадка для приготування ковбасок/сосисок.
14. Насадка для приготування киббе.

DE

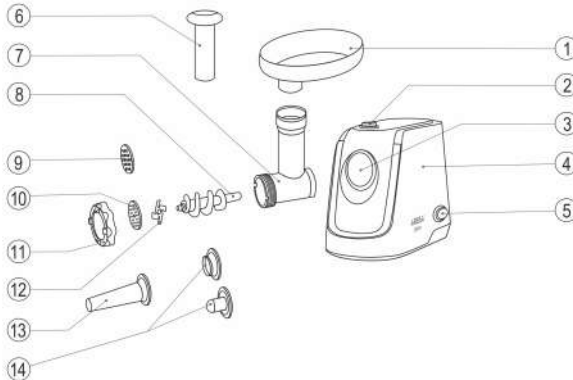
1. Aufgabeschurre.
2. Button für Befestigung der Halsung.
3. Befestigungsloch.
4. Gehäuse mit dem Elektromotor.
5. Button der Einschaltung/Ausschaltung/Revers.
6. Stößler.
7. Einzugstasche.
8. Schnecke.
9. Gittel für grobe Vormahlung (7 mm).
10. Gittel für mittlere Vormahlung (5 mm).
11. Haltemutter.
12. Schneidmesser.
13. Ansatzstück für Zubereitung von Würstchen/Saucischen.
14. Ansatzstück für Zubereitung vom Kebbe.

PL

1. Taca zaspowia.
2. Przycisk blokady szyjki.
3. Otwór do mocowania.
4. Obudowa z silnikiem elektrycznym.
5. Przycisk włączania/odłączania/rewers.
6. Popychacz.
7. Szyjka załadowcza.
8. Ślimak.
9. Kratka do mielenia grubego (7 mm).
10. Kratka do mielenia średniego (5 mm).
11. Nakrętka mocująca.
12. Nóż do cięcia.
13. Nasadka do robienia kielbasek/parówek.
14. Nasadka do przygotowania kebbe.

ENG

1. Intake tray
2. Knob of the chute lock.
3. Mounting hole.
4. Body with the motor.
5. On/off switch/reverse.
6. Pusher.
7. Intake chute.
8. Screw.
9. Coarse grinding grill (7 mm).
10. Middle grinding grill (5 mm).
11. Fixing nut.
12. Cutting knife.
13. Sausage stuffer.
14. Kibbe maker.



RO

1. Tava de alimentare.
2. Buton de fixare a tubului.
3. Orificiu pentru fixare.
4. Carcasa cu motorul.
5. Buton pornire/oprire/inversa.
6. Presator.
7. Tub de alimentare.
8. Ax melcat (melc).
9. Disc de tocat grosier (7 mm).
10. Disc de tocat mediu (5 mm).
11. Piuliță de fixare.
12. Cuțit de tocat.
13. Accesoriu pentru cărnați.
14. Accesoriu pentru Kibbe.

КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ / KOMPLETTIERUNG / ANSAMBLU

RUS

- Мясорубка - 1
- Загрузочный лоток - 1
- Толкатель - 1
- Загрузочная горловина - 1
- Шнек - 1
- Решётка для помола - 2
- Фиксирующая гайка - 1
- Режущий нож - 1
- Насадка для приготовления колбасок/сосисок - 1
- Насадка для приготовления киббе - 1
- Гарантийный талон - 1
- Руководство по эксплуатации - 1
- Упаковочная коробка - 1

ENG

- Meat grinder - 1
- Intake tray - 1
- Food pusher - 1
- Intake chute - 1
- Шнек - 1
- Grinding grill - 2
- Fixing nut - 1
- Cutting knife - 1
- Sausage stuffer - 1
- Kebbe maker - 1
- Warranty card - 1
- Instruction manual - 1
- Gift box - 1

UA

- М'ясорубка - 1
- Завантажувальний лоток - 1
- Штовхач - 1
- Завантажувальна горловина - 1
- Шнек - 1
- Решітка для помелу - 2
- Фіксувальна гайка - 1
- Різальний ніж - 1
- Насадка для приготування ковбасок/сосисок - 1
- Насадка для приготування киббе - 1
- Гарантийний талон - 1
- Настанова з експлуатації - 1
- Пакувальна коробка - 1

DE

- Fleischwolf - 1
- Aufgabeschurre - 1
- Stößler - 1
- Einzugstasche - 1
- Schnecke - 1
- Zerkleinerungsgitter - 2
- Haltemutter - 1
- Schneidmesser - 1
- Ansatzstück für Zubereitung von Würstchen/ Saucischen - 1
- Ansatzstück für Zubereitung vom Kebbe - 1
- Garantieschein - 1
- Bedienungsanleitung - 1
- Verpackungskarton - 1

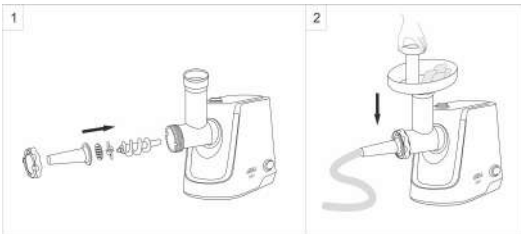
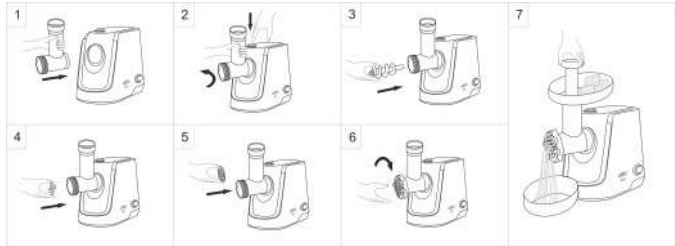
PL

- Maszynka do mielenia mięsa - 1
- Taca zaspowia - 1
- Popychacz - 1
- Szyjka załadowcza - 1
- Ślimak - 1
- Kratka do mielenia - 2
- Nakrętka mocująca - 1
- Nóż do cięcia - 1
- Nasadka do robienia kielbasek/parówek - 1
- Nasadka do przygotowania kebbe - 1
- Karta gwarancyjna - 1
- Instrukcja obsługi - 1
- Opakowanie - 1

RO

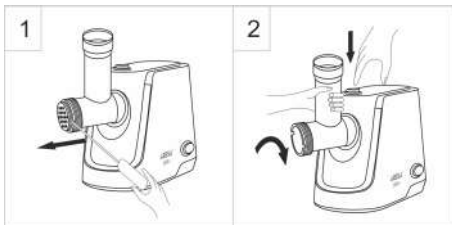
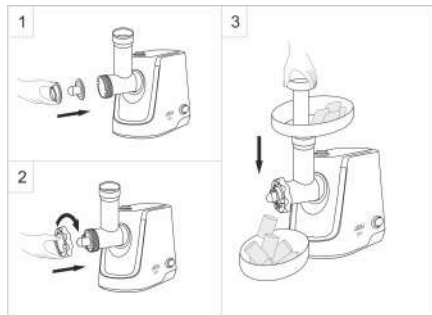
- Aparat de tocat carne - 1
- Tava de alimentare - 1
- Presator - 1
- Tub de alimentare - 1
- Ax melcat (melc) - 1
- Disc de tocat - 2
- Piuliță de fixare - 1
- Cuțit de tocat - 1
- Accesoriu pentru cărnați - 1
- Accesoriu pentru Kibbe - 1
- Card de garanție - 1
- Manual de utilizare - 1
- Cutie de ambalare - 1

- RUS** СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША
- ENG** MEAT GRINDER ASSEMBLING FOR MEAT PROCESSING
- UA** СКЛАДАННЯ М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ
- DE** MONTAGE DES FLEISCHWOLFES FÜR ZUBEREITUNG VOM HACKFLEISCH
- PL** MONTAŻ MASZYNYKI DO MIĘSA
- RO** ASAMBLAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE PENTRU PREGĂTIREA CARNEI TOCATE



- RUS** ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/СОСИСОК
- ENG** SAUSAGE PREPARATION
- UA** ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК/СОСИСОК
- DE** ANSATZSTÜCK FÜR ZUBEREITUNG VON WÜRSTCHEN/ SAUCISCHEN
- PL** PIECZENIE KIEŁBASEK/PARÓWEK
- RO** PREPARAREA CÂRNAȚILOR

- RUS** ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ
- ENG** KEBBE PREPARATION
- UA** ПРИГОТУВАННЯ КЕБЕ
- DE** ZUBEREITUNG VOM KEBBE
- PL** PRZYGOTOWANIE KEBBE
- RO** PREPARAREA KIBBE



- RUS** РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ
- ENG** MEAT GRINDER DISASSEMBLING
- UA** РОЗБИРАННЯ М'ЯСОРУБКИ
- DE** BESEITIGUNG VON VERSTOPFUNGEN
- PL** ROZBIERANIE MASZYNYKI DO MIĘSA
- RO** DEMONTAREA APARATULUI DE TOCAT CARNE



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации прибора.

Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

Данный прибор предназначен для измельчения мяса и других видов продуктов.

Для использования в домашнем хозяйстве, не подходит для промышленного использования.

Важно! Мясорубку, приобретенную в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота тока: 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 2000 Вт

Гарантийный срок в странах ЕАЭС

(Беларусь, Россия, Армения, Казахстан, Кыргызстан) и Украине, Грузии, Азербайджане - двенадцать месяцев

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упавших материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждениям прибора или возгоранию. Если на основании изделия есть наклейки – снимите их.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Используйте прибор вдали от детей. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Осматривайте прибор перед каждым включением. При наличии поврежденного прибора или сетевого шнура, ни в коем случае не включайте его.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Перед подключением прибора к электросети удостоверьтесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Запрещается подключать прибор к таймеру или другому устройству, автоматическому регулируемому включению/выключению прибора.
- Не используйте прибор в помещениях с повышенной влажностью (например, в ванной).
- Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Если он все же попал в воду, ни в коем случае не притрагивайтесь корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
- Не эксплуатируйте прибор влажными руками. Не подсоединяйте и не отсоединяйте сетевой шнур влажными руками. Это может привести к поражению электрическим током.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед помещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- Если не используете прибор, выключите его из сети. Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.
- Не обматывайте сетевой шнур вокруг прибора, так как со временем это может привести к его излому. Всегда расправляйте сетевой шнур на время хранения.
- Не используйте сетевой шнур для переноски изделия.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Не использовать вне помещений.
- Прибор должен храниться так, что бы он и сетевой шнур не подвергались воздействию высоких температур, влаги и прямых солнечных лучей.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.
- Сохраните данную инструкцию. Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов, мяса без костей, овощей и фруктов без косточек. Никогда не используйте прибор для переработки костей и твердых продуктов, например, костей, орехов и семечек в скорлупе. Коренья перед перемалыванием необходимо порезать небольшими кусочками и замочить в воде в течение как минимум 10 часов.
- Не включайте прибор в розетку одновременно с другими электроприборами.
- Не тяните за шнур питания, не переключайте и не обматывайте его вокруг прибора.
- Устанавливайте прибор на сухую и твердую поверхность. Запрещается устанавливать прибор на горячую поверхность или рядом с таковой (например, рядом с газовой, электрической плитой или нагретой духовкой).
- Убедитесь, что прибор установлен таким образом, что вентиляционные отверстия на корпусе не заслонены.
- Запрещается передвигать прибор во время работы.
- Для перемещения мясорубки воспользуйтесь ручкой для переноски.
- Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что переключатель режимов находится в выключенном положении.
- По окончании работы выключите прибор, затем отключите его от сети и произведите очистку.
- Не выключайте прибор из сети во время работы.
- Запрещается разбирать прибор, если он подключен к сети. Всегда отключайте прибор перед сборкой, установкой аксессуаров, разборкой и очисткой. Также всегда отключайте прибор от сети, если он не используется.
- Прежде, чем приступить к разборке устройства, убедитесь, что он выключен, отключен от сети и двигатель полностью остановился.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- **ВНИМАНИЕ!** Режущие кромки ножа острые заточены. Будьте осторожны при обращении с ножом.
- Не вставляйте металлические или другие предметы в загрузочный лоток.
- Проталкивая продукты в загрузочную горловину необходимо исключительно толкателем, входящем в комплект поставки. Запрещено проталкивать продукты пальцами или другими предметами.
- Во время работы с прибором не допускайте, чтобы волосы, шарф или другие предметы свисали над прибором.
- Если вращение шнека мясорубки прекратилось или затруднено, сначала отключите прибор от сети и только потом очистите шнек и нож от продуктов, которые блокируют движение.
- Запрещается включать обратное вращение (реверс), не дожидаясь полной остановки прямого вращения шнека. В противном случае прибор может начать издавать необычный шум, вибрировать, возможно образование искр, что может привести к повреждению мясорубки.
- Используйте прибор только для переработки продуктов. Запрещено измельчать твердые продукты.
- По окончании работы в камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, что не является неисправностью. К остаткам продуктов может прилипать немного черной металлической пыли. Не употребляйте в пищу эти остатки, выбрасывайте их.
- Не перегружайте мясорубку. При образовании зазора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек и нож от остатков продуктов.
- Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 10 минут. Делайте интервалы в работе, чтобы дать двигателю остыть.
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Корпус и принадлежности всегда должны оставаться сухими и чистыми!
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.

РУССКИЙ

Внимание! Во время первого включения прибор может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла!

ВНИМАНИЕ: Несоблюдение мер предосторожности может привести к порче прибора, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подготовка к эксплуатации. Перед первым использованием мясорубки тщательно вымойте все детали мясорубки, которые контактируют с продуктами, а затем вытрите их насухо.

СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША

1. Удерживая камеру мясорубки, вставьте ее в отверстие для крепления на корпус и поверните против часовой стрелки до момента фиксации.
2. Нажав кнопку фиксации, поворачивайте камеру мясорубки, пока не услышите щелчок. Теперь камера мясорубки надежно прикреплена к её корпусу. Слегка покачайте камеру мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.
3. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки.
4. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.
5. Установите крупную или среднюю решетку следом за ножом, убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки.
6. Удерживая решетку (нажимая по центру) одним пальцем, плотно закрутите прижимную гайку другой рукой. Не закручивайте гайку слишком сильно.
7. Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите загрузочный лоток и закрепите его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

Установите собранную мясорубку на твердую ровную поверхность. При этом убедитесь, что воздух может свободно подходить к нижней и боковым сторонам корпуса с электродвигателем для обеспечения достаточной вентиляции.

Подключите мясорубку к электросети. Положите на загрузочный лоток подготовленные кусочки мяса.

Примечание:

- Выбирайте постное мясо (без жира). Удалите все кости, хрящи и сухожилия.
 - Нарезайте мясо на кусочки размером около 2см*2см*6см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.
- Примечание: Рекомендуется использовать крупную решетку для первичной рубки мяса. Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды.

Внимание! Запрещается измельчать замороженное мясо.

Переведите кнопку переключения режимов и кнопку включения/отключения в положение "ON". Толкателью аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину. По окончании работы переведите кнопку включения/отключения в положение "OFF", отключите мясорубку от электросети и проведите ее очистку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/СОСИСОК

Чтобы приготовить мясорубку к приготовлению колбасок, необходимо выполнить следующие действия:

1. Установите шнек длиной осью вперед, слегка поворачивая его, пока он не будет зафиксирован в корпусе электродвигателя. Установите режущий нож на шнек режущими краями наружу. Установите решётку для крупного помола.
2. Возьмите насадку для приготовления колбасок и установите ее на ось шнека таким образом, чтобы выступы вошли в пазы.

Продерживая насадку, плотно закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

1. Чтобы подготовить мясорубку для приготовления кеббе, необходимо извлечь режущий нож и перфорированный диск из рабочего блока. Установите шнек длиной осью вперед, слегка поворачивая его, пока он не будет зафиксирован в корпусе электродвигателя. Возьмите насадки для приготовления кеббе и установите их на ось шнека таким образом, чтобы выступы вошли в пазы.

2. Продерживая насадку, плотно закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая его.

3. Нарезайте цилиндрические трубочки, приготовьте кеббе и обжарьте во фритюре.

ВНИМАНИЕ: Насадка для приготовления кеббе используется только с заранее подготовленным фаршем. Не измельчайте целые куски мяса с использованной насадкой для приготовления кеббе.

УСТРАНЕНИЕ ЗАСОРОВ

Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, выключите мясорубку, переведите кнопку включения/отключения в положение "OFF" (двигатель мясорубки должен прекратить работу). Переведите кнопку переключения режимов в положение "R" (реверс). Затем переведите кнопку включения/отключения в положение "R" (реверс) - шнек начнет вращаться в обратном (реверсивном) направлении, и засор будет устранен. После устранения засора верните кнопки в рабочее положение и можете продолжить работу как обычно.

Если засор не устраняется, отключите мясорубку от электросети, разберите и уберите засор вручную.

Внимание! Функция реверс используется исключительно при работе мясорубки в режиме приготовления фарша.

РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

Убедитесь, что двигатель полностью остановился, затем отключите мясорубку от электросети.

Чтобы разобрать мясорубку, выполните процедуру, описанную в разделе «Сборка» в обратной последовательности. Перед тем, как снять камеру, нажмите кнопку снятия камеры мясорубки. Затем отсоедините камеру от корпуса мясорубки. Если у вас не получается открыть прижимную гайку вручную, используйте для этого инструменты.

Чтобы легко отделить решетку, поместите отвертку между решеткой и камерой мясорубки, а затем отодвиньте решетку отверткой.

м количеством неабразивного средства, после чего

тщательно вымыть и высушить.

• Очистка прибора должна проводиться после каждого использования.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

Электроприбор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах. **ЧИСТКА.** **ВНИМАНИЕ!** Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине. Не используйте химикаты и абразивные вещества. После использования и перед очисткой извлеките вилку питания из розетки и дождитесь, пока прибор остынет. Перед очисткой переведите кнопку включения/отключения в положение "OFF" (двигатель мясорубки должен прекратить работу) и выключите прибор из сети. Разберите мясорубку и удалите остатки продуктов. Не ставьте прибор в воду. Не мойте прибор водой. Для очистки внутренней и внешней поверхности прибора и панели управления используйте мягкую, влажную тряпку. Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки лотка для продуктов, толкателя, загрузочной горловины, шнека, решётки, фиксирующей гайки, режущего ножа и насадок, входящих в комплект устройства. Хорошо прополощите, вытрите и просушите все части прибора. Следите за чистотой прибора и всех его составляющих. Перед использованием и хранением убедитесь, чтобы все части прибора были чистыми и сухими. Рекомендуется смазывать режущие детали растительным маслом. Очистка прибора должна проводиться после каждого использования.

ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Убедитесь, что прибор и все его аксессуары полностью высушены, перед тем, как складывать его на хранение.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца). Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.

Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек). Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.

Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и прудуто, где это возможно).

Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары (секции и т.п.).
4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.
5. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или неквалифицированной заменой его комплектующих.
7. Нарушение требований инструкции по эксплуатации.
8. Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется).
9. Внесение технических изменений.
10. Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки или хранения, падения изделия.
11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе

Изготовитель: Ситес Электрик Кампани Лимитед (18, Гуаншан Лу, Гуанчжоу, провинция Гуандонг, КНР)

Импортер в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38

Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Санрайт М», 214004, г. Смоленск, ул. Октябрьской революции, д. 38, офис 2

Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Срок службы – тридцать шесть месяцев

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «сервис-центр ООО «Ареса-техно», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-76-69-89.

