

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

EN

**ELECTRIC
MEAT GRINDER**

Instruction manual

RU

**МЯСОРУБКА
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ**

Инструкция по эксплуатации



Nº 454

www.carrera.de

Welcome to the **CARRERA** club!

The story of **CARRERA** starts in the 80' in Germany as a lifestyle across two product categories: personal care and home appliances.

CARRERA engineers and designers were inspired by the legendary Carrera Panamericana, the longest and the most challenging race in the 50'. Only the racers who were ready to go beyond the limitations of their own bodies and materials stood a chance of winning.

Today, that same philosophy drives **CARRERA** to develop unique and powerful products.

Each product is made of hi-tech components and quality materials outlining power, quality, innovative features and effective design.

This approach resonated with millions of people, boosting **CARRERA** brand recognition in Europe up to 90 %. **CARRERA** products have become an embodiment of German precision and craftsmanship.

Today, **CARRERA** continues to invest into research and development. Each **CARRERA** product provides users with a sense of luxury, comfort and efficacy.

CARRERA is not just about tools. It is about a lifestyle.

CONTENTS

01 SAFETY PRECAUTIONS	4
02 INTENDED USE.....	6
03 APPLIANCE OVERVIEW.....	7
04 BEFORE USE.....	7
05 OPERATION	9
06 CLEANING & MAINTENANCE	11
07 TROUBLESHOOTING.....	12
08 DISPOSAL.....	12
09 TRANSPORT AND STORAGE.....	13
10 TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	13
11 SCOPE OF DELIVERY.....	13
12 WARRANTY	14
13 ADDITIONAL INFORMATION	14

01 SAFETY PRECAUTIONS

These safety precautions are critical part of the appliance. Please read them all carefully before using the appliance for the first time. You should keep the instruction manual for future reference and pass it to other users. Always handle the appliance with care and warn other users of the potential danger.

WARNING!

Improper use of the appliance may result in personal injury.

- Make sure that the mains voltage stated on the rating plate corresponds to the local electricity supply. Check the appliance for mechanical damage. Do not use the appliance if any is found.
- The appliance is not recommended to be connected to the mains using extension cords, splitters and adapters.
- In order to avoid overloading the electrical network, it is not recommended to turn several appliances on with high power consumption at the same time.
- The appliance is recommended to be connected to a grounded outlet.
- Do not connect the appliance to the power source before finishing assembly and adjustment.
- Do not use the appliance other than for intended use.
- Place the appliance on a firm and steady surface.
- Do not place the appliance on wet or hot surfaces.
- Do not use the appliance in outdoor environment. This appliance is designed for household use only.
- Do not place the appliance near sources of water or other liquids, or near heating appliances.
- Do not immerse the appliance in water or any liquids. Do not touch it with wet hands. Switch the appliance off immediately if it becomes wet.
- Keep the appliance and power cable away from high temperatures, direct sunlight, moisture and other negative influences.

- Do not turn the appliance on if it was dropped, even if there is no external damage, until it is inspected by a qualified specialist.
- Do not use the appliance to grind anything other than food-stuffs.

WARNING!

The knife blades are very sharp.

- To avoid injury, do not allow long hair, scarf, tie, or other objects to hang over the meat grinder.
- Do not leave the appliance unattended when it is connected to the mains supply.
- Do not use the appliance with non-original accessories.
- Never push food into the appliance with your hands or foreign objects.
- Do not try to push too much food into the appliance at once.
- Do not use the appliance to grind excessively hard foods, e.g. bones and nuts, or coarse-fibered foods.
- Do not use the appliance for more than 5 minutes non-stop. After 5 minutes of operation, take a break and wait for the appliance to cool down.
- If the motor overheating protection system is activated, do not switch on the appliance until it has cooled down completely.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surface. Do not place the cord on a sharp edge of any item.
- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of children's reach.
- The appliance can be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are under supervision or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not allow children to play with the appliance, accessories, box or other packaging to avoid injury or suffocation.

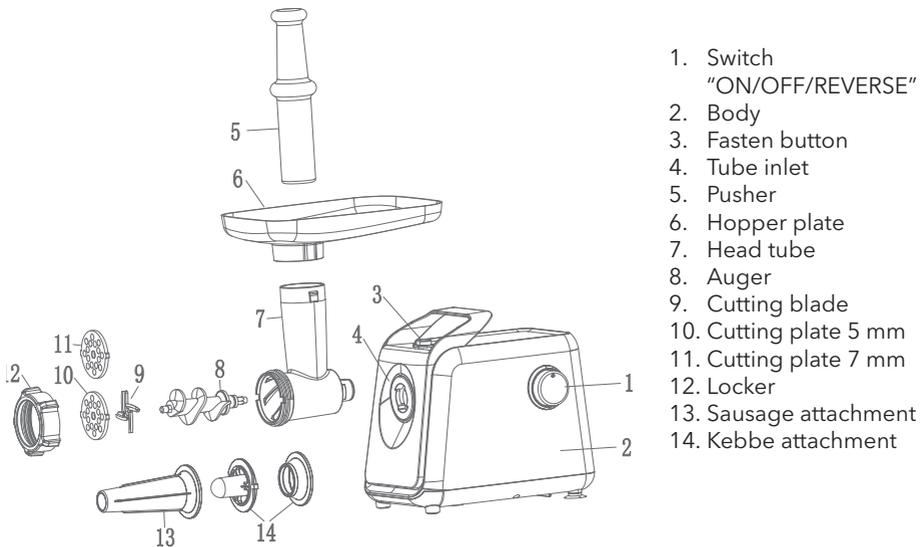
- Do not pull the cable, when disconnecting the appliance from the mains. Do not wind the cable around the appliance. Do not try to carry the appliance by the cable.
- When carrying the appliance, hold it with both hands.
- Do not move the appliance while it is in operation.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified specialist to avoid any hazard.
- Always disconnect the appliance from the power supply when it is not used and before assembling, disassembling, replacing accessories or cleaning.
- Clean the appliance and accessories after each use.
- Regularly check the appliance and its cable for mechanical damage and do not use the appliance if any is found. It is forbidden to repair the appliance or make changes to its design on your own. Do not attempt to open the main body or dismantle any parts from the appliance. Repair of the appliance or replacement of the power cord must be carried out in a specialized service center only.

02 INTENDED USE

The meat grinder is designed for grinding various products.

This appliance is intended for use in domestic or commercial areas in accordance with the intended use and safety precautions described in this instruction manual.

03 APPLIANCE OVERVIEW



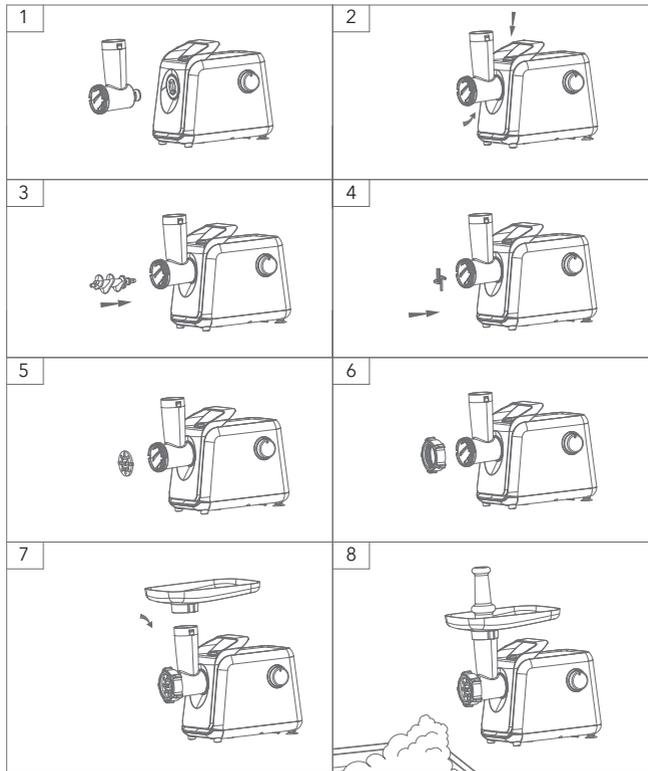
04 BEFORE USE

- After storage or transportation at low temperatures, keep the appliance in a warm room for two hours before turning it on.
- Remove all packaging materials from the appliance. Make sure that the accessories of the appliance fit the description, and that the appliance is not damaged.
- Wipe the body of the appliance with a damp cloth. Wash all removable parts and accessories with warm water and mild detergent. Wait until they are completely dry.
- Make sure that the mains voltage corresponds to the voltage specified in the appliance's technical specification.

Assembling

1. Press and hold the fasten button (3) and insert the head tube (7) into the tube inlet (4). Pay attention to the direction of the arrow on the head tube.
2. Move the head tube (9) anti-clockwise until locks. Make sure it is securely fastened.
3. Place the auger (8) into the head, long end first.
4. Place the cutting blade (9) onto the auger with the blade facing the front. If it is not fitted properly, meat will not be ground.

5. Take the grind plate you need and put next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot.
6. Support or press the center of the grind plate with one finger then screw the locker tight with another hand. Do not over-tighten.
7. Place the hopper tray on the head and fix it into position. Place the appliance on a firm and stable surface.



Note: you can also change the assembly order as follows: first assemble the head (auger, blade, grind plate and ring) and then install it in the appliance body.

Preparing meat for processing

If the meat has been frozen, it must be defrosted. Remove bones, tendons, hard cartilage and excess fat. Cut the meat into small pieces of approximately 20 x 20 x 60 mm. They should pass freely through the opening of the tray.

05 OPERATION

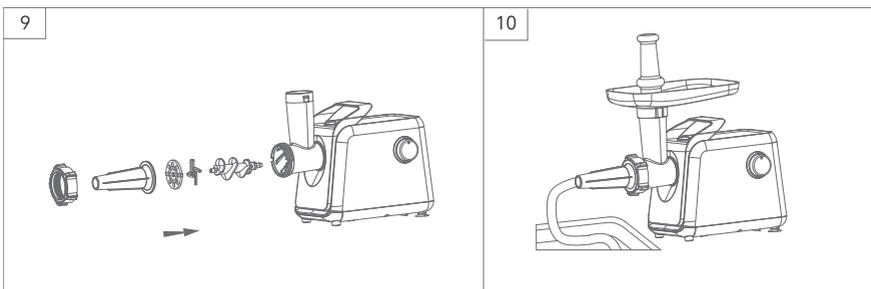
1. Connect the appliance to the mains. Place the food to be processed in the filling tray. Place a suitable container for mince underneath the mincer.
2. Turn the switch to "ON".
3. Push the meat into the mincer using the pusher.
4. At the end of the operation, turn the switch to "OFF". Unplug the appliance and clean it according to the "Cleaning and Maintenance" section.

WARNING!

- **Never push the meat with your hands or foreign objects! Do not press hard on the pusher.**
- **Do not overload the appliance with food.**
- **The continuous operation must not exceed 5 minutes.**

Using the sausage maker attachment

Use the sausage stuffer to make homemade sausages. The nozzle is suitable for stuffing any natural and artificial sausage casings. The diameter of the attachment is 47 mm.



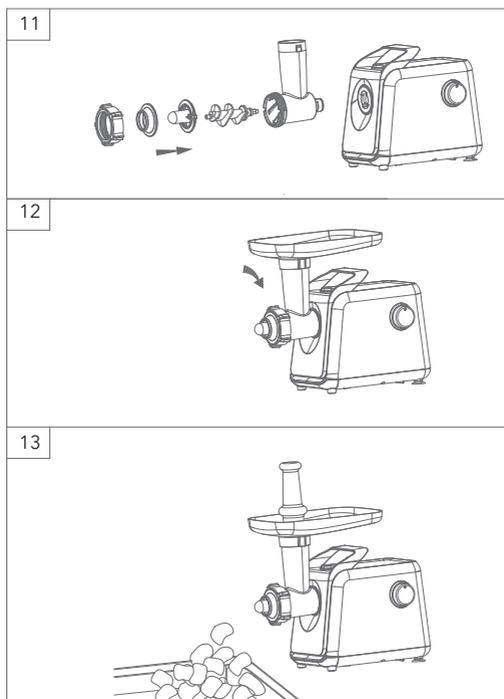
1. Prepare the mince by passing the meat through the cutting plate of the meat grinder. Salt to taste and add your favorite spices. Soak the sausage castings in warm water for 10 minutes.
2. Unplug the appliance, remove the locker and place the sausage attachment (13) on the grating plate. Put the locker back on and tighten it. Connect the appliance to the mains.
3. Place the end of the casing on the end of the sausage attachment. Turn the switch to the "ON" position. Push the

prepared minced meat into the opening of the tray with the pusher and fill the casing. If the casing sticks to the nozzle, moisten it with water.

Using the kebbe attachment

Use the nozzle to prepare stuffed sausages, lulia kebabs, ziraz etc.

1. Grind the meat and season with salt and pepper. If necessary, add spices and additional ingredients according to the recipe (onions, cereals, etc.). Prepare the stuffing.
2. Unplug the appliance, remove the locker and place the kebbe attachment (14) on the grinding plate, first the base with the cone, then the circle. Put the locker on and tighten it. Connect the appliance to the mains.
3. Pass the prepared minced meat through the meat grinder, forming the length you need. It is recommended to add stuffing to the sausages immediately.



Using the Reverse function

While the appliance is running, meat may become wrapped around the auger. To remove the blockage, turn the switch to "REV". The auger will start to rotate in the reverse direction.

It is recommended to unplug the appliance and clean the head of any stuck meat, but you can also continue grinding meat. Wait at least 30 seconds before switching the appliance on again.

Overheating protection

If the appliance overheats, the overheat protection is automatically activated and the appliance switches off. In this case, disconnect the appliance from the mains and turn the switch to "OFF". Allow the appliance to cool down for at least 60 minutes before continuing to operate.

06 CLEANING & MAINTENANCE

Before cleaning the appliance, always unplug it and wait until it cools down. Clean it after each use.

WARNING!

The blade is very sharp, please pay attention.

- Remove the filling tray. Press the fasten button and remove the head by turning counterclockwise. Remove the fixing ring, grind plate, blade and auger.
- Clean the body with a slightly damp cloth or sponge, without using abrasive detergents, metal sponges or brushes. Do not immerse the body in water!
- Remove any food remains. Wash all removable parts with warm water and mild detergent. Do not use abrasive, chlorine-containing substances or organic solvents. The dishwasher can be used for the grinding plates, other parts are not suitable for the dishwasher.
- Thoroughly dry all parts and the body before storing the appliance or before using it again. We recommend wiping the grind plates and the blade with vegetable oil. Place the grind plates in the special storage compartment in the appliance housing.

Note: quality, speed and service life of the appliance depend to a large extent on the sharpening of the blade and grids. Periodically check their sharpness and have them sharpened in good time by a specialist workshop or service center. Never use the grinding plates and blade if they are damaged, dirty or rusty.

07 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The outlet to which the appliance is connected may be damaged.	Make sure the appliance is properly connected to the network. Check the fuse in your home's electrical outlet.
	The voltage of the power supply to which the appliance is connected does not match the voltage of the appliance.	Make sure that the voltage indicated on the appliance matches the voltage of the power supply.
The appliance is constantly clogged.	The food is cut into too big pieces or the meat has too many tendons.	Ensure proper pre-treatment of the meat. Use the reverse function to clear blockages.
The appliance switches off during operation.	The overload protection has been activated.	Unplug the appliance and allow it to cool down for 1 hour.

WARNING!

Never repair the appliance yourself, contact an authorized service center or a qualified specialist.

08 DISPOSAL



To protect the environment, do not dispose of appliance and the batteries with household waste. Bring the appliance and batteries to specialized points for further disposal. For more information on the disposal of this product, contact your local authority, your household waste disposal service, or the retailer.

09 TRANSPORT AND STORAGE

- Store the appliance in a clean, closed, dry room at an ambient temperature between 5 and 40 °C and a relative humidity of no more than 70 %.
- Transportation of the device can be carried out by all means of transport, in accordance with the rules for the carriage of goods. When transporting in the original packaging, protect the appliance from damage, preventing the exposure to precipitation and aggressive environments.
- When transporting the appliance without original packaging, use bubble wrap and corrugated cardboard packaging. Wrap each element of the appliance in a film and place it vertically in the container. The free distance between the elements of the product must be laid with air bubble wrap or folded cardboard.

10 TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Model: CRM454
- Max. power: 1900 W
- Rated power: 300 W
- Voltage: 220-240 V~, 50/60 Hz
- Noise level: <85 dB
- Reverse function
- Rubberized feet
- Overload protection
- Power cord: 0,8 m
- Product dimensions: 220 x 140 x 290 mm
- Net weight: 2.3 kg
- Protection class: II

11 SCOPE OF DELIVERY

- Electric meat grinder (disassembled)
- Gutting plates 5 and 7 mm - 2 pcs.
- Sausage attachment
- Kebbe attachment

- Pusher
- Instruction manual

12 WARRANTY

Organization for warranty service and acceptance of claims:

LLC "MVM", Russia, 105066, Moscow, Nizhnyaya Krasnoselskaya str., 40/12, building 20, floor 5, room II, room 3.

Phone: +7 (495) 644-28-48

Information about the warranty conditions:

<https://www.eldorado.ru/spv>

or by phone Eldorado - 8 (800) 250 25 25

<https://www.mvideo.ru/spv>

or by phone M.Video - 8 (800) 600 77 75

The seller's warranty is 12 months from the date of sale (transfer) of the goods to the Customer.

13 ADDITIONAL INFORMATION

Manufacturer: Guangdong Link-Plus Electric Appliances Technology Co., Ltd

Address: No.1101 Lingde, Ronggui, Shunde, Foshan, Guangdong, China

Made in China

Importer/Manufacturer's authorized company:

LLC "MVM", Russia, 105066, Moscow, Nizhnyaya Krasnoselskaya str., 40/12, building 20, floor 5, room II, room 3.

E-mail: cert-log@mvideo.ru

Phone: +7 (495) 644-28-48

Installed by the manufacturer in accordance with paragraph 2 of article 5 of the Law of the Russian Federation "On Consumer Protection" the service life of this product is 3 years from the date of sale,

14 EN

provided that the product is used in accordance with the rules and recommendations set forth in these instruction manual and applicable technical standards.

There are no special conditions for the sale.

The date of manufacture is indicated (coded) in the serial number on the appliance, where the 1st symbol is the month in the form of a Latin letter. The serial number of this letter indicates the number of the month of manufacture: A - January, B - February, C - March, D - April, E - May, F - June, G - July, H - August, J - September, K - October, L - November, M - December. The 2nd digit is the last digit of the year of manufacture.

The product is certified, meets the requirements:

- TR TS 004/2011 "On the safety of low-voltage equipment",
- TR TS 020/2011 "Electromagnetic compatibility of technical means"
- TR EAEU 037/2016 "On the restriction of the use of hazardous substances in products of electrical engineering and radio electronics".



Добро пожаловать в клуб **CARRERA!**

История бренда начинается в 1980-е гг. в Германии, когда дизайнеры разработали первые линейки техники для дома и для ухода за собой.

Инженеры и дизайнеры **CARRERA** вдохновлялись легендарной Carrera Panamericana – самой долгой и опасной гонкой 1950-х. На победу в гонке могли рассчитывать лишь те, кто выкладывался до конца и был готов выйти за пределы возможностей человека и техники.

Эта философия и легла в основу всех продуктов **CARRERA**.

Для каждого устройства используются Hi-Tech компоненты и высококачественные материалы. Акцент делается на мощность, качество, инновационность и функциональный дизайн.

Такой подход нашел отклик в сердцах миллионов покупателей: в настоящий момент узнаваемость бренда в Европе достигла 90 %, а продукты **CARRERA** стали признанным воплощением немецкой точности и мастерства.

Сегодня **CARRERA** продолжает инвестировать в научные исследования и развитие. В каждом созданном продукте сочетается комфорт, производительность и роскошь.

CARRERA – это не просто техника. Это стиль жизни.

СОДЕРЖАНИЕ

01 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	18
02 НАЗНАЧЕНИЕ	21
03 СХЕМА ПРИБОРА	21
04 ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	21
05 ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	23
06 ОЧИСТКА И УХОД	26
07 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	27
08 УТИЛИЗАЦИЯ.....	28
09 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	28
10 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	28
11 КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	29
12 ГАРАНТИЯ	29
13 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	30

01 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите меры безопасности. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования и при необходимости передайте ее другим пользователям. Обращайтесь с прибором осторожно и предупредите других пользователей о потенциальной опасности.

ВНИМАНИЕ!

Неправильное использование прибора может привести к травме.

- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети. Проверьте прибор на наличие механических повреждений. Не используйте прибор при их обнаружении.
- Не рекомендуется подключать прибор к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Рекомендуется подключать прибор к розетке с заземлением.
- Не подключайте прибор к источнику питания до полной сборки и регулировки.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Используйте прибор только на твердой и устойчивой поверхности.
- Не используйте и не ставьте прибор на влажную или горячую поверхность.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не размещайте прибор вблизи источников воды и других жидкостей, а также рядом с нагревательными или отопительными приборами.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не

прикасайтесь к нему влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.

- Берегите прибор и шнур питания от воздействия высоких температур, прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Не включайте прибор, если он упал, даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Запрещается измельчать прибором что-либо кроме пищевых продуктов.

ВНИМАНИЕ!

Лезвия ножа очень острые!

- Во избежание травм, не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф, галстук или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками, корпусом мясорубки.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Если прибор не используется, отключите его от сети.
- Не используйте прибор с неоригинальными принадлежностями.
- Запрещается проталкивать продукты в прибор руками или посторонними предметами – используйте толкатель.
- Не пытайтесь протолкнуть в прибор слишком много продуктов одновременно.
- Запрещается использовать прибор для измельчения слишком твердых продуктов, например костей и орехов, а также грубоволокнистые продукты.
- Не допускается больше 5 минут непрерывной работы. Через 5 минут работы сделайте перерыв и подождите, пока прибор остынет (не менее 10 минут).
- Если сработала система защиты двигателя от перегрева, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Следите, чтобы сетевой шнур прибора не соприкасался с горячими поверхностями и острыми предметами, а также не свисал с края стола или стойки.

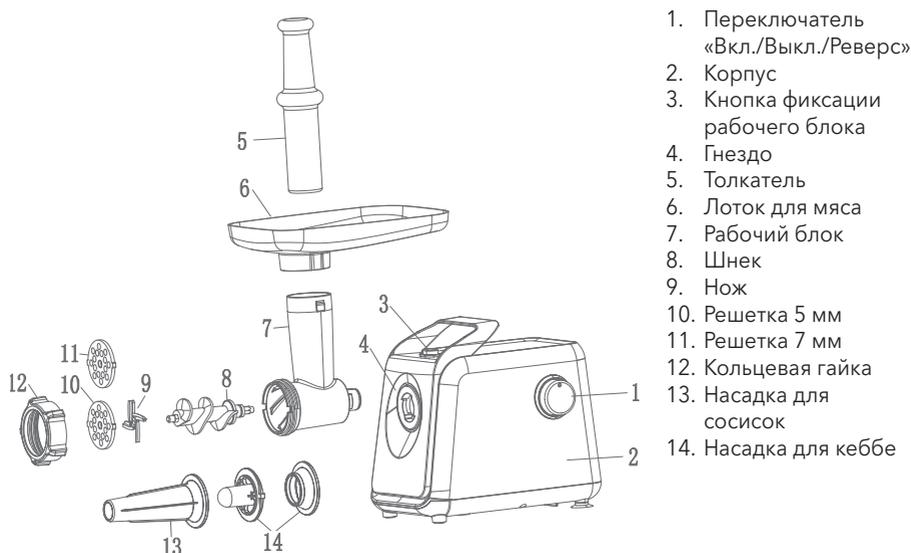
- Не разрешайте детям играть с прибором, аксессуарами, коробкой и прочими элементами упаковки во избежание травм или удушья. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или 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.
- Отключая прибор от сети, не тяните за шнур питания. Не наматывайте шнур на корпус прибора. Не переносите прибор за шнур питания.
- Перенося прибор, держите его обеими руками. Не пытайтесь переносить его за съемный лоток или рабочий блок.
- Не передвигайте работающий прибор.
- Необходимо всегда отключать прибор от питания, если он оставлен без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, заменой насадок или чисткой.
- Очищайте прибор и принадлежности после каждого использования.
- Храните прибор в темном прохладном месте, недоступном для детей месте. При хранении прибора следите, чтобы шнур питания не спутывался и не заламывался.
- Регулярно проверяйте прибор и шнур питания для выявления механических повреждений и не используйте прибор в случае их обнаружения. Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом сервисного центра.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

02 НАЗНАЧЕНИЕ

Мясорубка предназначена для измельчения различных продуктов и приготовления фарша.

Данный прибор предназначен для работы в бытовых или коммерческих зонах в соответствии с назначением и мерами безопасности, описанными в данной инструкции по эксплуатации.

03 СХЕМА ПРИБОРА



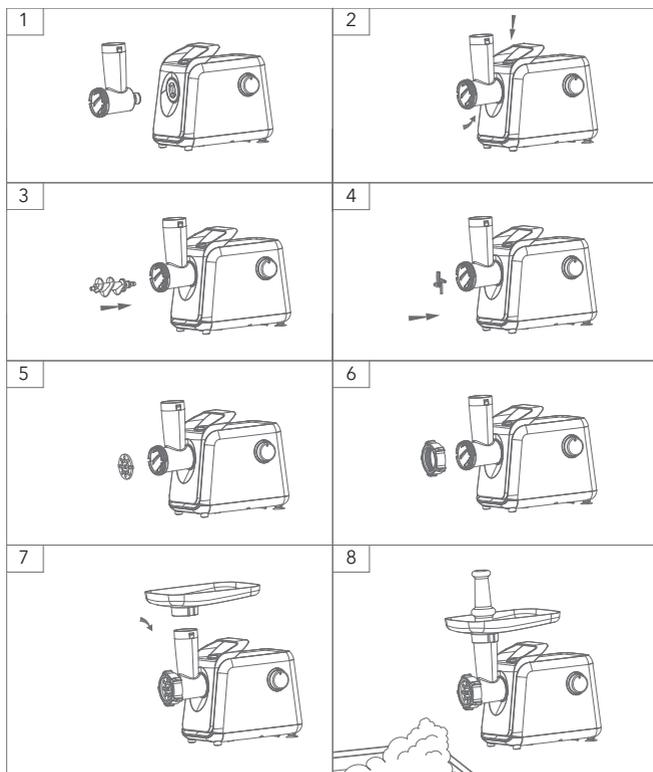
04 ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- После хранения и транспортировки в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор при комнатной температуре в течение двух часов.
- Извлеките прибор из упаковки. Удалите с прибора все защитные пленки, наклейки и другие упаковочные материалы. Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем, а элементы прибора не повреждены.
- Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте

все съемные части и насадки теплой водой с мягким моющим средством. Подождите, пока они полностью высохнут.

- Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному в технических характеристиках прибора.

Сборка



1. Нажмите на кнопку фиксации рабочего блока (3) и, удерживая ее, вставьте рабочий блок (7) в гнездо на корпусе (4). Обратите внимание на направление стрелочки на рабочем блоке.
2. Поверните рабочий блок по часовой стрелке до фиксации. Убедитесь, что блок надежно закреплен.
3. Вставьте в рабочий блок шнек (8).

4. Наденьте на шнек нож (9) режущей кромкой наружу – иначе прибор не будет работать.
5. Выберите решетку нужного размера и наденьте ее на шнек. Убедитесь, что выступы на кайме рабочего блока совпадают с пазами решетки.
6. Придерживая решетку, установите и закрутите кольцевую гайку (12). Будьте осторожны, чтобы ее не перетянуть.
7. Установите съемный лоток (6) на загрузочную горловину рабочего блока. Поместите прибор на ровную твердую поверхность. Не ставьте прибор вплотную к стене.

Примечание: вы также можете изменить порядок сборки следующим образом: сначала собрать рабочий блок (шнек, нож, решетку и гайку), а затем установить его в корпус прибора.

Подготовка мяса к переработке

Если мясо было заморожено, его необходимо разморозить. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи и излишки жира. Нарезьте мясо на небольшие кусочки примерно 20 x 20 x 60 мм – чтобы они свободно проходили через отверстие лотка.

05 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Подключите прибор к сети. Переложите предназначенные для переработки продукты в загрузочный лоток. Подставьте под мясорубку подходящий контейнер для фарша.
2. Установите переключатель в положение ON («ВКЛ.»).
3. Пропустите мясо через мясорубку, используя толкатель.
4. По окончании работы сразу выключите прибор, переведя переключатель в положение OFF («ВЫКЛ.»). Отключите прибор от сети и очистите в соответствии с разделом «Очистка и уход».

ВНИМАНИЕ!

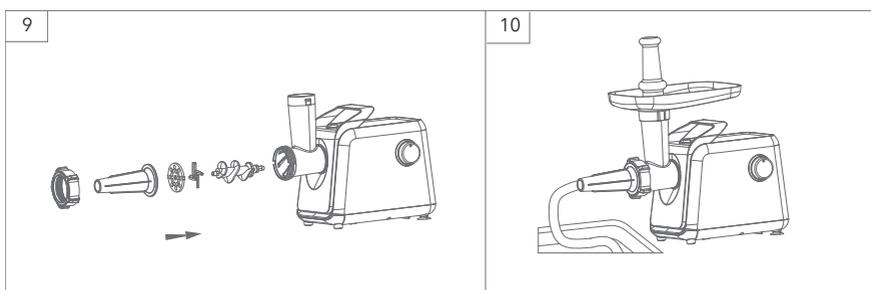
- **Запрещается проталкивать мясо руками или посторонними предметами! Не давите сильно на толкатель.**
- **Не перегружайте прибор продуктами.**

- **Время непрерывной работы не должно превышать 5 минут.**

Использование насадки для сосисок

Используйте насадку для приготовления домашних сосисок и колбасок. Насадка подойдет для набивки любой натуральной и искусственной колбасной оболочки. Диаметр насадки - 47 мм.

1. Приготовьте фарш, пропустив мясо через решетку мясорубки. Посолите по вкусу и добавьте любимые специи. Колбасную оболочку замочите в теплой воде в течение 10 минут.
2. Отключите прибор от сети, снимите гайку и наденьте на решетку насадку для сосисок (13). Наденьте и закрутите гайку. Подключите прибор к сети.
3. Наденьте на насадку оболочку. Переведите переключатель в положение ON. Протолкните подготовленный фарш в отверстие лотка с помощью толкателя - заполните оболочку. Если оболочка прилипнет к насадке, смочите ее водой.



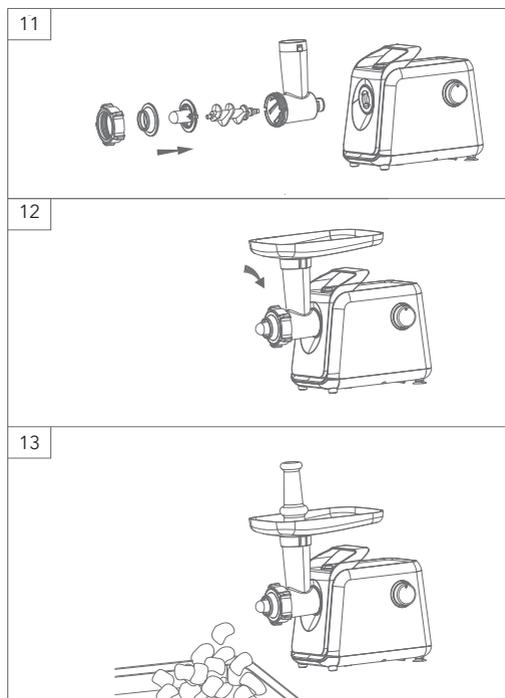
Использование насадки для кеббе

Используйте насадку для приготовления колбасок с начинкой, люля-кебаба, зраз и других блюд.

1. Пропустите мясо через мясорубку, получившийся фарш посолите и поперчите. При необходимости добавьте специи и дополнительные ингредиенты по рецепту (лук, крупу и т. д.). Подготовьте начинку.
2. Отключите прибор от сети, снимите гайку и наденьте на

решетку насадку для кеббе (14) – сначала основание с конусом, потом круг. Наденьте и закрутите гайку. Подключите прибор к сети.

3. Пропустите подготовленный фарш через мясорубку, формируя колбаски нужной длины. В получившиеся колбаски рекомендуется сразу добавлять начинку.



Использование функции реверса

Во время работы прибора на шнек могут намотаться остатки мяса, что приведет к его блокировке. Для устранения блокировки выключите прибор и переведите переключатель в положение REV. Шнек начнет вращаться в обратном направлении.

Рекомендуется отключить прибор от сети и очистить рабочий блок от застрявшего мяса, однако вы также можете продолжить приготовление фарша. Выждите не менее 30 секунд перед повторным включением.

Защита от перегрева

При перегреве прибора автоматически активируется защита от перегрева, и прибор выключится. В этом случае отключите прибор от сети и переведите переключатель в положение OFF. Дайте прибору остыть не менее 60 минут – после этого можно продолжить работу.

06 ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора всегда отключайте его от сети и подождите, пока он не остынет. Проводите очистку после каждого использования.

ВНИМАНИЕ!

Лезвия ножа острые. Во избежание травмы обращайтесь с ним крайне осторожно!

- Снимите лоток для мяса. Нажмите на кнопку фиксации и снимите рабочий блок, повернув против часовой стрелки. Последовательно извлеките кольцевую гайку, насадку (при наличии), решетку, нож и шнек.
- Протрите корпус слегка влажной тканью или губкой, без применения абразивных моющих средств, а также металлических мочалок и щеток. Не погружайте корпус в воду!
- Удалите остатки продуктов. Промойте все съемные детали теплой водой с использованием мягкого моющего средства. Не используйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители. В посудомоечной машине допускается мыть решетки, остальные детали для посудомоечной машины не подходят.
- Тщательно высушите все детали и корпус перед тем, как убрать прибор на хранение или перед повторным использованием. Решетки и нож рекомендуется протереть растительным маслом.

Примечание: качество, скорость работы и срок службы прибора во многом зависят от заточки ножа и решеток. Периодически проверяйте их остроту и вовремя затачивайте их в специализированной мастерской или сервисном центре. Ни в коем

случае не используйте решетки и нож, если они повреждены, покрыты загрязнениями или ржавчиной.

07 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Возможная причина	Проблема	Решение
Прибор не работает.	Розетка, к которой подключен прибор, может быть повреждена.	Убедитесь, что прибор правильно подключен к сети. Проверьте предохранитель в электрической розетке вашего дома.
	Напряжение источника питания, к которому подключен прибор, не соответствует напряжению самого прибора.	Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению источника питания.
Прибор постоянно засоряется.	Продукты нарезаны слишком крупно либо используется слишком жилистое мясо.	Необходимо обеспечивать должную предварительную обработку мяса. Для устранения засора используйте функцию реверса.
Прибор отключается во время работы.	Сработала защита от перегрузки.	Отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 1 часа.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не ремонтируйте прибор самостоятельно. Всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.

08 УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами. Передайте прибор в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данный продукт.

09 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Храните прибор в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °C и относительной влажности воздуха не выше 70 %.
- Транспортировка прибора проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов. При транспортировке в заводской упаковке обеспечьте защиту прибора от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.
- При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно-пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона. Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент прибора в пленку и расположить в таре вертикально. Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном.

10 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: CRM454
- Максимальная мощность: 1900 Вт
- Номинальная мощность: 300 Вт
- Напряжение: 220-240 В~, 50/60 Гц

- Уровень шума: <85 дБ
- Функция реверса
- Ножки с нескользящим покрытием
- Защита от перегрева
- Длина шнура питания: 0,8 м
- Размер: 220 x 140 x 290 мм
- Вес: 2,9 кг
- Класс защиты от поражения электрическим током: II

11 КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Мясорубка электрическая в разобранном виде
- Решетки 5 и 7 мм – 2 шт.
- Насадка для сосисок
- Насадка для кеббе
- Толкатель
- Инструкция по эксплуатации

12 ГАРАНТИЯ

Организация по гарантийному обслуживанию и принятию претензий: ООО «МВМ», Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Информация об условиях гарантии:

<https://www.eldorado.ru/spv>

или по телефону Эльдорадо – 8 (800) 250-25-25

<https://www.mvideo.ru/spv>

или по телефону М.Видео – 8 (800) 600-77-75

Гарантия продавца – 12 месяцев с момента продажи (передачи) товара Покупателю.

13 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Изготовитель: Гуангдонг Линк-Плюс Электрик Апплаэнсес
Технолоджи Ко., Лтд

Адрес: № 1101 Лингде Ронгуи, Шунде, Фошан, Гуандун, Китай

Сделано в Китае

Импортер/Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «МВМ»,
Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12,
корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Телефон: +7 (495) 644-28-48

E-mail: cert-log@mvideo.ru

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5
Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы дан-
ного изделия равен 3 годам с даты продажи при условии, что
изделие используется согласно правилам и рекомендациям,
изложенным в настоящей инструкции по эксплуатации, и при-
меняемым техническим стандартам.

Специальные условия реализации не установлены.

Дата изготовления указана (закодирована) в серийном номере
на приборе, где 1-й символ – месяц в виде латинской буквы.
Порядковый номер этой буквы указывает на номер месяца
изготовления: А – январь, В – февраль, С – март, D – апрель, E
– май, F – июнь, G – июль, H – август, J – сентябрь, K – октябрь,
L – ноябрь, M – декабрь. 2-я цифра – последняя цифра года
производства.

Товар сертифицирован, соответствует требованиям:

- 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».

Изготовитель оставляет за собой право изменения комплектации, технических характеристик и внешнего вида товара.

EAC

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

www.carrera.de