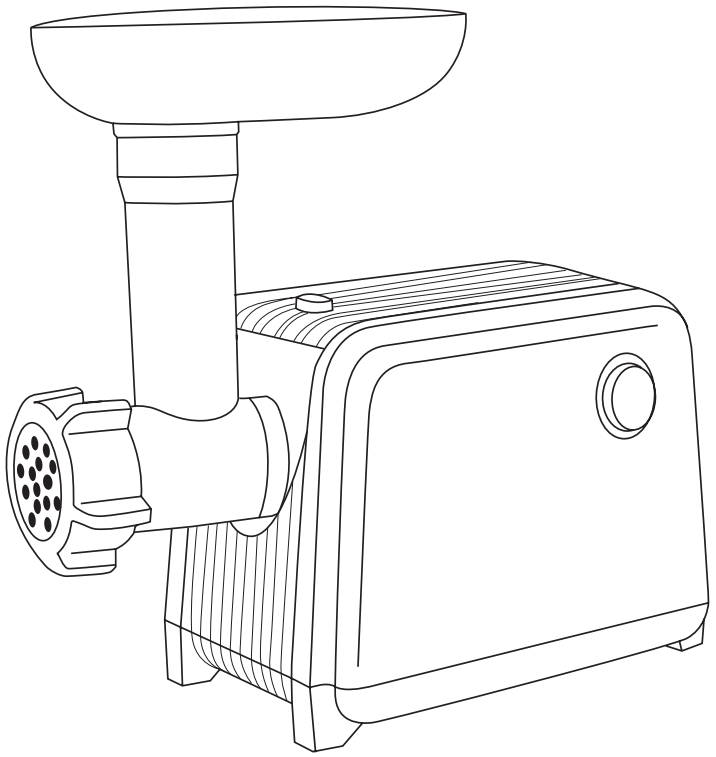
Atlanta



ATH-3300

Мясорубка электрическая

Инструкция по эксплуатации

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!
МЫ ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С УДАЧНЫМ ВЫБОРОМ! ВЫ СТАЛИ ОБЛАДАТЕЛЕМ ПРОДУКЦИИ ТОРГОВОЙ МАРКИ “ATLANTA”,
КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ПРОГРЕССИВНЫМ ДИЗАЙНОМ И ХОРОШИМ КАЧЕСТВОМ ИСПОЛНЕНИЯ. МЫ НАДЕЕМСЯ, ЧТО НАША ПРОДУКЦИЯ СТАНЕТ ВАШИМ СПУТНИКОМ НА ДОЛГИЕ ГОДЫ.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию перед началом эксплуатации прибора. Перед первым использованием или после продолжительного перерыва в работе рекомендуется промыть детали, которые в процессе работы будут иметь соприкосновение с продуктами, в тёплой мыльной воде, затем ополоснуть водой.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор приспособлен для работы от источника тока, характеристики которого указаны на заводской маркировке устройства.
- Корпус прибора выполнен из термостойкого пластика и не может быть неожиданно само разрушен в процессе его нормальной эксплуатации. Однако будьте осторожны, корпус прибора может быть легко разбит при применении механического воздействия. Особенно будьте внимательны, когда рядом с Вами дети.
- Расстояние между прибором и предметами над ним должно составлять не менее 50 см во избежание повреждения паром. Избегайте близости с легко деформирующимися от высокой температуры предметами.
- ПРИБОР НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛИЦАМИ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, ЧУВСТВЕННЫМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ ИЛИ ПРИ ОТСУТСТВИИ У НИХ ЖИЗНЕННОГО ОПЫТА ИЛИ ЗНАНИЙ, ЕСЛИ ОНИ НЕ НАХОДЯТСЯ ПОД КОНТРОЛЕМ ИЛИ НЕ ПРОИНСТРУКТИРОВАНЫ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА ЛИЦОМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.
- НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРИБОР БЕЗ ПРИСМОТРА, КОГДА ОН ВКЛЮЧЕН ИЛИ КОГДА РЯДОМ С НИМ НАХОДЯТСЯ ДЕТИ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ, ЧТОБЫ СЕТЕВОЙ ШНУР СВИСАЛ СО СТОЛА, ТАК КАК ДЕТИ МОГУТ ПОТЯНУТЬ ЗА НЕГО, УРОНИТЬ ПРИБОР.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- Прибор должен использоваться только в вертикальном положении. Никогда не используйте прибор на неровной термонеустойчивой поверхности.
- Для работы прибора используйте отдельную розетку.

• При подключении прибора запрещается использовать электрический удлинитель.
• Для уменьшения опасности пожара или удара электрическим током:
- не вскрывайте корпус изделия;
- не подвергайте электрическую часть аппарата воздействию дождя или влаги;
- не погружайте аппарат в воду или иную жидкость;
- ХРАНИТЕ НЕИСПОЛЬЗУЕМЫЙ прибор ОТСОЕДИНЕННЫМ ОТ СЕТИ, УСТРОЙСТВО ПРЕДСТАВЛЯЕТ ОПАСНОСТЬ ДАЖЕ КОГДА ОНО ОТКЛЮЧЕНО;
- ничем не накрывайте прибор;
- не используйте прибор во влажных местах;
- не включайте прибор в электрическую сеть, если на поверхности подставки есть вода;
- не вставляйте и не вынимайте вилку из розетки мокрыми руками;
- не допускайте перегрева вилки; следите за тем, чтобы она плотно и полностью была вставлена в розетку;
- не пользуйтесь прибором, если сетевой провод поврежден или намочен;
- отключайте прибор от сети перед чисткой и дождитесь его полного остывания после работы;
- никогда не дергайте за сетевой шнур, если хотите отключить прибор; аккуратно выньте вилку из розетки;
- храните прибор в сухом, прохладном месте.
• Прибор рассчитан на использование внутри помещения, исключительно для бытового применения. Запрещается использовать прибор в профессиональных целях.
• Если во время работы произошли какие-либо неполадки или механические повреждения, не используйте прибор. В этом случае обратитесь в ближайший сервисный центр с гарантийным талоном. Никогда не устраняйте неполадки самостоятельно.
• Не располагайте аппарат вблизи источников тепла, таких как: радиаторы отопления, газовые плиты; или в местах, подверженных воздействию прямых солнечных лучей, чрезмерной пыли, механической вибрации или ударных нагрузок.
• После транспортировки в условиях пониженных температур не включайте аппарат в сеть ранее, чем после двух часов его нахождения в теплом помещении. Не используйте химически активные жидкости (бензин, керосин, спирт, различные растворители) для чистки прибора.
• Любые ошибки хранения, транспортировки и использования прибора не покрываются гарантией.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ МЯСОРУБКИ

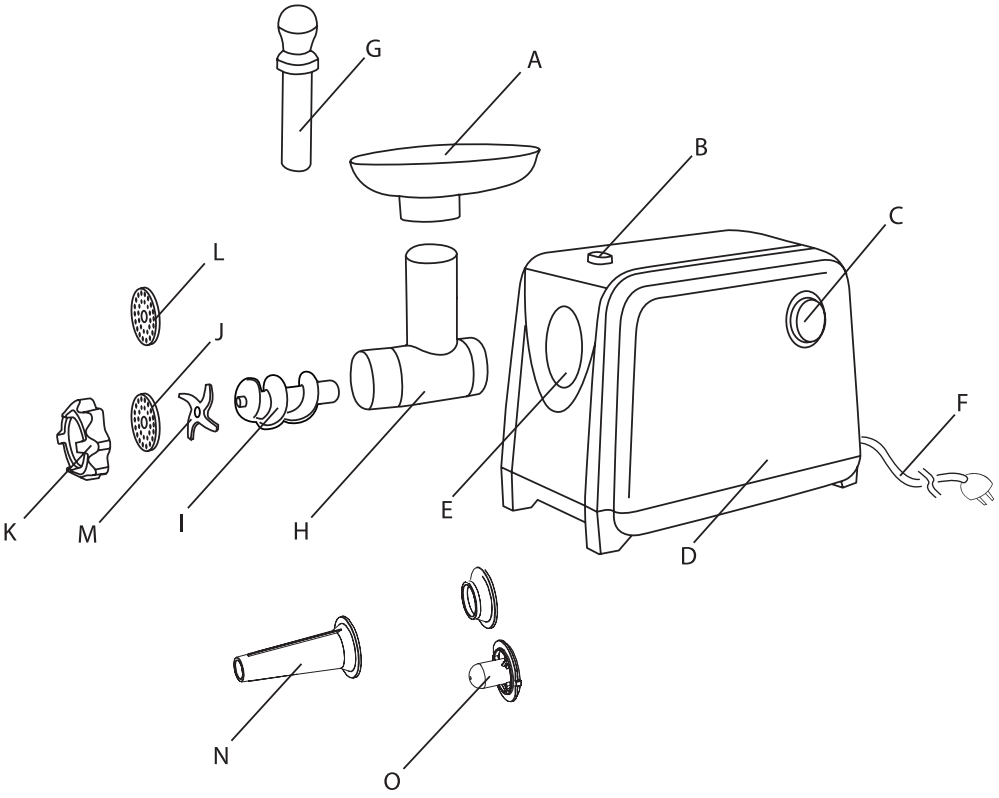
A - приемная чаша
B - кнопка блокировки головки
C - кнопка включения/выключения/реверса «ON/OFF/R»
D - корпус
E - отверстие привода
F - эл. шнур
G - толкатель
H - рабочая головка
I - подающий винт
J - насадка грубой нарезки
K - зажимное кольцо
L - насадка тонкой нарезки
M - нож
N - насадка для приготовления колбас
O - насадка для кеббе

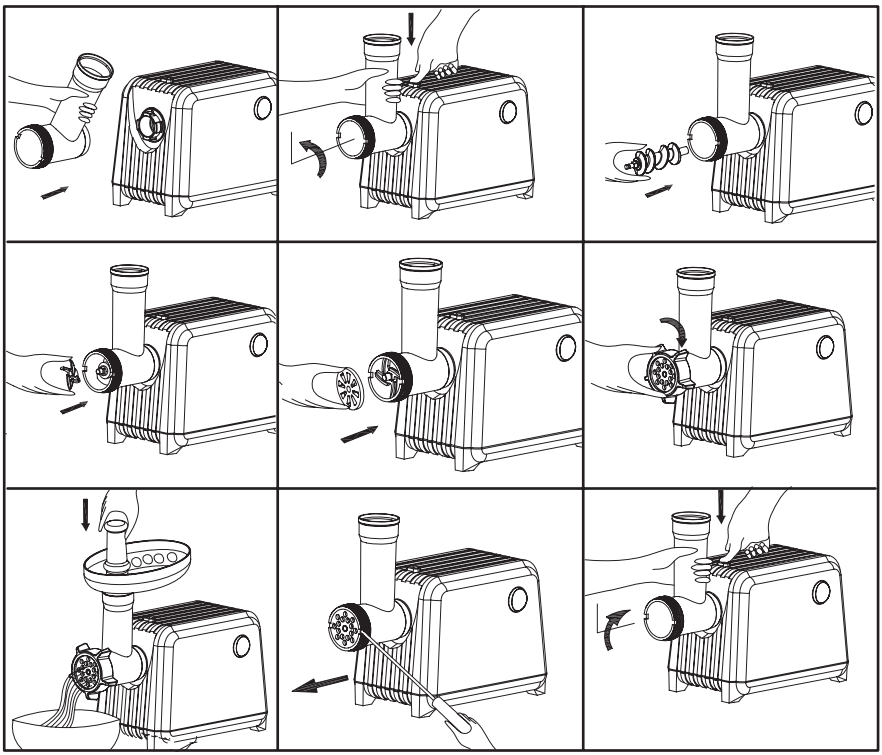
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение:	230 В~ 50 Гц
Максимальная мощность:	2000 Вт
Номинальная мощность:	1000 Вт
Срок службы:	3 года
Производительность:	до 2,5 кг/мин

При бережном использовании срок службы может значительно превысить показатель, установленный производителем.

Дата производства представлена на лейбле изделия в формате ММ.ГГГГ

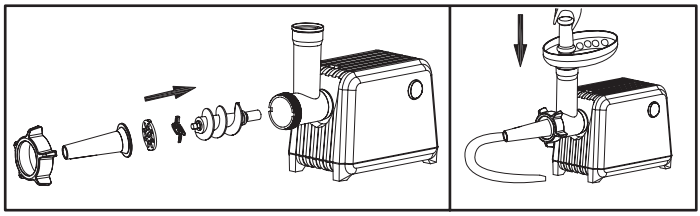

G
A
B
C
L
J
F
K
M
I
H
E
D
N
O



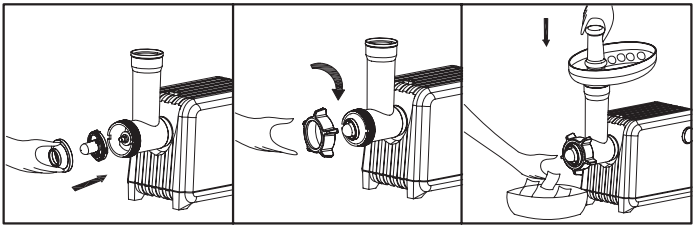
РАБОТА МЯСОРУБКИ

1. Установите мясорубку в вертикальном положении на ровную сухую нескользящую поверхность как можно ближе к розетке.
2. Переведите переключатель режимов (C) в положение “0”, при этом штекер мясорубки должен быть отключен от сети.
3. Установите рабочую головку мясорубки (H) в отверстие привода (E). Нажмите на фиксирующую кнопку головки (B), поверните головку по часовой стрелке до входа замка в паз, втолкните головку до упора и верните ее в вертикальное положение. Проверьте, замок должен зафиксироваться и головка не может быть снята без нажатия фиксирующей кнопки.
4. Подающий винт (I) длинным концом вставьте в головку и, слегка вращая его, добейтесь плотной установки.
5. Наденьте нож (M) на подающий винт (I).
6. Выберите насадку и установите ее в соответствующие пазы рабочей головки мясорубки (H).

7. Затяните зажимное кольцо (K) с небольшим усилием. Если затянуть слишком сильно, мясорубка не сможет провернуть нож и может сгореть; если затянуть слишком слабо, мясо будет не рубиться, а мяться, и мясорубка быстро забьется.
8. Нарежьте продукт на кусочки, легко проходящие в приемное отверстие.
9. Подключите мясорубку к сети, затем нажмите кнопку включения (C) в положение “ON”.
10. Поместите емкость для фарша под рабочей головкой (H).
11. Положите нарезанные кусочки на приемную чашу (A) и толкателем (G) направьте их в мясорубку.
12. Мясо или какой-либо другой продукт при необходимости можно пропускать через мясорубку несколько раз.
13. Чтобы приготовить колбасу, установите насадку согласно инструкции:



14. Чтобы приготовить кеббе, установите насадку согласно инструкции:



15. В случае признаков затрудненной работы сократите количество подаваемого продукта или воспользуйтесь функцией возврата продукта. Для этого переведите включатель в положение «Off», дождитесь полной остановки двигателя и только затем переведите включатель в положение обратного вращения «R». Если сразу переключить из положения «ON» в положение «Off» или наоборот, не дождавшись остановки двигателя, то двигатель выйдет из строя.
16. После окончания работы переведите включатель (C) в положение “O”, выньте штекер мясорубки из розетки.
17. После того как Вы отключили мясорубку от сети, разберите аппарат в обратном сборке порядке, удалив из мясорубки остатки мяса.
18. Промойте все детали, имевшие соприкосновение с продуктами, в теплой мыльной воде. Детали корпуса (B, C, D, E) протрите влажной тряпочкой.

ПРИМЕЧАНИЯ

- Если прерыватель остановил мотор мясорубки, или мотор мясорубки продолжает работать, но фарш не поступает, следует остановить мясорубку и попробовать воспользоваться функцией REVERSE, так как это явные признаки того, что она забилась. В этом случае не следует повторно включать прибор, прежде его необходимо вычистить.
- Не перегружайте мясорубку количеством продуктов, превышающим производительность, указанную в технических характеристиках. Если мясо очень плотное - с большим содержанием соединительной ткани - делайте на это поправку. Несоблюдение этого правила может вывести мясорубку из строя.
- Пользуйтесь только тем толкателем, который поставляется в комплекте с мясорубкой.
- Производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию мясорубки незначительные изменения без дополнительного объявления.

ЧИСТКА И УХОД

- Мясорубка нуждается в регулярной чистке.
- Переведите включатель в положение “OFF”, выньте штекер мясорубки из розетки.
- Открутите зажимное кольцо против часовой стрелки. Возможно, потребуется дополнительный рычаг, например, отвертка. Штекер мясорубки при этом должен быть отключен от сети.
- Снимите насадку с рабочей головки мясорубки.
- Удалите нож с подающего винта.
- Извлеките подающий винт из рабочей головки.
- Нажмите на кнопку блокирующую головку, затем поверните ее по часовой стрелке и извлеките из привода.
- Удалите остатки фарша с деталей мясорубки.
- Промойте все детали, имевшие соприкосновение с продуктами в теплой мыльной воде. Детали корпуса (B, C, D, E) протрите мягкой влажной тряпочкой.
- Если предполагается длительное хранение мясорубки, следует протереть все металлические детали тряпочкой, смоченной машинным маслом.
- Не используйте химически активные или абразивные моющие средства для чистки аппарата, так как это может повредить его поверхность.
- Не чистите мясорубку при помощи инструментов.
- Никогда не погружайте изделие в воду или другую жидкость.

УКАЗАНИЯ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Старые приборы представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами! Поэтому мы хотели бы попросить Вас активно поддержать нас в деле экономии ресурсов и защиты окружающей среды и сдать этот прибор в приемный пункт утилизации (если таковой имеется).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Продукция Atlanta имеет срок гарантийного обслуживания 12 месяцев со дня продажи или со дня производства, если дату продажи невозможно установить. В случае возникновения вопросов, пожеланий, предложений, пожалуйста, свяжитесь с нами по электронной почте: vopros@my-atlanta.ru или позвоните нам по телефону: +7 499 504-4855. Вы также можете обратиться непосредственно в ближайший сервисный центр с гарантийным талоном на изделие.

Список сервисных центров постоянно обновляется, просим Вас посетить наш сайт www.my-atlanta.ru, чтобы получить последнюю информацию.

СПИСОК СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ ATLANTA:

Город	Название СЦ	Адрес	Телефон
Аксай	ООО «ВиА-Сервис»	ул. Чапаева, д. 175	+7 (988) 585-64-20 +7 (900) 127-94-20
Барнаул	ООО «Таймаут»	ул. Северо-Западная, д. 54	+7 (3852) 35-74-75 +7 (913) 360-69-11
Волгоград	АСЦ «ДТВ-Сервис»	ул. Землячки, д. 58	+7 (905) 433-18-58
Воронеж	СЦ «Техно»	ул. Богдана Хмельницкого, д. 46	+7 (4732) 60-09-08
Екатеринбург	ИП Фоминых В.И.	ул. Рассветная д. 7, оф. 4П	+7 (343) 286-13-69
Екатеринбург	СЦ «Мастерсевис Е»	ул. Д. Зверева, д. 31 литер S (цоколь)	+7 (343) 385-12-89
Ижевск	ООО «Аргус-Сервис»	ул. Горького, д. 76	+7 (3412) 78-06-64
Иркутск	СЦ «ТД КИТ-Иркутск»	ул. Челябинская, д. 26	+7 (3952) 70-96-29
Иркутск	СЦ «Универсал»	ул. Донская, д. 7	+7 (3952) 23-57-66
Йошкар-Ола	СЦ «Мидас»	ул. Советская, д. 173	+7 (8362) 45-73-68
Казань	ООО «Техника»	ул. Амирхама, д. 30	+7 (843) 521-49-88
Казань	СЦ «Элнет»	пр. Ибрагимова, д. 32/20, оф. 2Н	+7 (843) 240-64-94
Казань	ООО КЦ «Профи»	ул. Декабристов, д. 81В	+7 (843) 562-47-24
Кемерово	ИП Кукченко Н.В.	пр. Ленина, д. 21А, каб. 213	+7 (960) 900-09-28
Кинешма	ООО «Ирина»	ул. Фрунзе, д. 1	+7 (49331) 5-69-85
Киров	СЦ «Рембыттехника»	ул. Красина, д. 7	+7 (8332) 54-30-31 +7 (8332) 46-92-50
Краснодар	АСЦ «М-сервис-Юг»	ул. Акад. Лукьяненко, д. 103, оф. 55	+7 (861) 222-64-13 +7 (861) 270-97-36
Краснодар	ИП Бабаков А.А.	ул. Белозерная, д. 1/1	+7 (918) 102-00-10 +7 (961) 501-92-22

Красноярск	ИП Высоцкий В.А.	ул. Спандаряна, д. 7	+7 (391) 293-54-33 +7 (391) 294-52-82
Махачкала	АСЦ «Техник-ISE»	пр. Акушинского, 14 лин. д. 21	+7 (8722) 64-71-33 +7 (8722) 64-28-95
Москва	ООО «ТехноСпейс Сервис»	ул. Бориса Галушкина, д. 19 корп. 2	+7 (495) 683-52-41
Новоалтайск	ИП Голубина О.Ю.	ул. Прудская, д. 1А	+7 (38532) 5-68-99 +7 (923) 507-97-31
Новосибирск	ООО «Техносервис»	Бердское шоссе, д. 61/2	+7 (383) 212-01-84
Новосибирск	ООО «РЦБО»	ул. Северный проезд, д. 7	+7 (383) 230-31-35
Омск	ИП Выдашенко Е.Ю.	ул. Б. Хмельницкого, д. 130	+7 (3812) 36-42-02
Орск	ИП Бердников В.В.	ул. Батумская, д. 25	+7 (3537) 37-23-83
Пермь	ООО «Медицинская Электронная Компания»	ул. Овчинникова, д. 10, оф. 209, 210	+7 (342) 276-75-74
Пермь	СЦ «СК-Сервис»	ул. Деревообделочная, д. 3Б	+7 (342) 221-40-99
Пермь	ИП Силаков С.А.	Космонавтов шоссе, д. 316/2	+7 (342) 200-94-63
Петрозаводск	СТЦ «Электрон»	ул. Ленинградская, д. 20	+7 (8142) 59-50-15
Ростов-на-Дону	Компьютерная клиника №613	ул. Филимоновская, д. 128	+7 (863) 297-27-80
Самара	ООО «Спец-Мастер»	ул. Ленинградская, д. 100	+7 (846) 240-98-17
Санкт-Петербург	СЦ «Эксперт Мастер»	ул. Парашютная, д. 23	+7 (911) 970-20-63
Ставрополь	ЗАО «Бытсервис»	ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1	+7 (8652) 74-01-91
Тамбов	ООО «БВС 2000»	ул. Мичуринская, д. 137А	+7 (4752) 75-17-18
Тула	ООО «Растр ТВ»	ул. Куркова, д. 9	+7 (4872) 49-31-31
Тюмень	ООО «Быттехсервис»	ул. Мельникайте, д. 116	+7 (3452) 75-52-26
Тюмень	ООО «Пульсар»	ул. Первомайская, д. 6	+7 (345) 220-19-05
Улан-Удэ	ИП Смолин В. С.	ул. Ермаковская д., 43	+7 (3012) 22-60-87
Улан-Удэ	СЦ «Мастер»	ул. Краснофлотская, д. 40	+7 (983) 431-63-29
Ульяновск	АСЦ «Современный сервис»	ул. Металлистов, д. 16/7	+7 (8422) 73-29-19 +7 (8422) 70-00-00
Уфа	ООО «Бирюса сервис»	ул. Королева, д. 6 корп. 1	+7 (347) 236-57-07
Уфа	АСЦ «Дженерал»	ул. Менделеева, д. 153	+7 (347) 279-90-70
Алматы	ТОО «Moneytor»	ул. Жанибека Тархана, д. 9 ВП 45	+7 (707) 340-09-67
Петропавловск	ТОО «Мир Электроники»	ул. Абая, д. 52	+7 (7152) 46-03-79
Караганда	АСЦ «Lanita маркет»	ул. Ермекова, д. 33	+7 (7212) 50-54-18

ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

ТЕХНИКА ДЛЯ КУХНИ
Весы кухонные
Кофеварки
Кофемолки
Чайники электрические
Чайные наборы
Чайники-термосы
Блендеры
Кухонные комбайны
Миксеры
Мультиварки
Мясорубки
Соковыжималки
Овощерезки и терки
Пароварка
Печи
Плитки электрические
Плитки индукционные
Грили и шашлычницы электрические
Тостеры
Сэндвичницы и вафельницы
Сушилки для овощей и фруктов
Хлебопечки
Йогуртницы
Аппараты для десертов

ТЕХНИКА ДЛЯ ДОМА
Утюги электрические
Отпариватели для одежды
Сушилки для одежды
Машинки для удаления катышков
Пылесосы
Водонагреватели
Точилка электрическая
ПЕРСОНАЛЬНЫЙ УХОД
Весы
Фены электрические
Электрощипцы
Бритвы электрические
Машинки для стрижки
Приборы по уходу
Массажеры
КЛИМАТИЧЕСКАЯ ТЕХНИКА
Тепловентиляторы
Обогреватели керамические
Обогреватели инфракрасные
Обогреватели масляные
ЭЛЕКТРОНИКА
Ночники
Часы электронные

Изготовлено под надзором Атланта Хаус Эплаенсис ЛЛС, расположенной по адресу: 1201B, Пичтри Стрит, Сьют 3500, Атланта, Джорджия, США, 30309, на сборочном заводе в Китайской народной республике.

Вопросы и предложения, пожалуйста направляйте в службу поддержки потребителя: vopros@my-atlanta.ru

Представитель производителя: Ардин Лимитед, Юнит Ф, 11 этаж, СНТ Товер, 338 Хеннесси Роад, Ван Чай, Гон Конг.

Қазақстан Республикасында импорттаушы: ЖШС «Динаис Плюс», Мекен-жайы: 070004 Қазақстан Республикасы, Шығыс Қазақстан облысы, Өскемен қаласы, Кожедуба көшесі 34/17. байланыс: 8 (7232) 21-11-28, +7 777 315 7787, +7 777 226 4447
Ел. mail: info@grossist.kz, grossist_dp@mail.ru

Импортер в Республику Беларусь: ООО «Электробум», г. Минск, ул. П.Бровки, 15/2-2Г. Тел./факс: +375 17 289-25-25
electro-boom.by / ЭЛЕКТРОБУМ.БЕЛ. Товар сертифицирован.

Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Верта», 109428, РФ, г. Москва, Рязанский проспект, дом 8А, строение 14, этаж 15, помещение I, комната 23.
e-mail: vopros@my-atlanta.ru URL: www.my-atlanta.ru тел./факс: +7 499 5044855

www.my-atlanta.ru