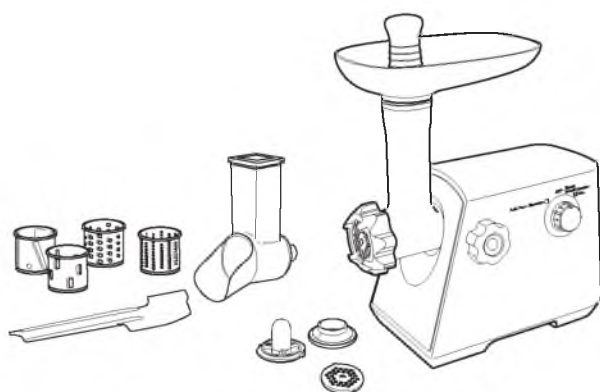


Panasonic®

Инструкция по применению Інструкція з експлуатації Пайдалану нұсқаулығы



Мясорубка
(для домашнего использования)

М'ясорубка
(побутового призначення)

Ет тартқыш
(тұрмыста пайдалану үшін)

Модель / Үлгі **МК-МГ1510**

Спасибо за покупку продукта Panasonic.

- Данный продукт предназначен только для домашнего использования.
- Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией, чтобы использование прибора было правильным и безопасным.
- Перед началом использования прибора, **особенно внимательно** ознакомьтесь с разделом «Меры предосторожности» (стр. 2-4).
- Пожалуйста, сохраните Инструкцию по применению для будущего пользования прибором.

Дуже дякуємо за те, що Ви придбали техніку Panasonic.

- Цей прилад призначений лише для домашнього використання.
- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію для правильного і безпечного використання приладу.
- Перед користуванням цим приладом, **будь ласка, зверніть Вашу особливу увагу на розділ «Заходи безпеки»** (стор. 13 - 15).
- Будь ласка, зберігайте цю інструкцію з експлуатації для подальшого використання.

Panasonic техникасын таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

- Бұл құрылғы тұрмыста пайдалану үшін арналған.
- Бұл құрылғыны дұрыс, әрі қауіпсіз пайдалану үшін, берілген нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Құрылғыны пайдаланбас бұрын, **"Қауіпсіздік нәтижелері" бөлімін мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз (25-27-б.)**.
- Пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз.

Содержание

Меры предосторожности	2
Наименования деталей	5
Как пользоваться	6
Инструкция по уходу	10
Технические характеристики	12

Русский

Зміст

Заходи безпеки	13
Будова приладу	16
Як користуватися	17
Чищення	21
Технічні характеристики	23
Декларація про Відповідність	24

Українська мова

Мазмұны

Қауіпсіздік нәтижелері	25
Бөлшектердің атаулары	28
Қолдану тәсілі	29
Тазалау тәсілі	33
Сипаттамалары	35

Қазақша

Меры предосторожности

Обязательно следуйте указанным здесь инструкциям.

С целью предотвращения несчастных случаев, травм как пользователю, так и окружающим, а также чтобы недопустить повреждения имущества, пожалуйста, следуйте нижеуказанным инструкциям.

■ Обозначения ниже показывают степень опасности нанесения ущерба при неправильном использовании.



СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Указывает на вероятность серьезной травмы или смерти.



ОСТОРОЖНО

Указывает на возможную опасность получения телесных повреждений или порчи имущества.

■ Знаки имеют следующую классификацию и объяснение.



Этот знак обозначает запрет.



Данный знак обозначает требование, которому необходимо следовать неукоснительно.



СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



● Не повредите штепсель и шнур.

(Существует опасность удара током или возникновения пожара в результате короткого замыкания.)

● Не используйте прибор в случае, если штепсель или шнур имеют повреждение, или штепсель неаккуратно вставлен в розетку.

(Существует опасность удара током или возникновения пожара в результате короткого замыкания.)

➔ Если шнур, прилагаемый к прибору, поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или иным компетентным лицом, чтобы избежать опасности поражения током.

● Не подключайте и не отключайте прибор от сети питания влажными руками. (Это может стать причиной удар током.)

● Не превышайте при использовании допущенный лимит напряжения и не используйте альтернативные источники тока не указанные на приборе.

(Существует опасность удара током или возникновения пожара.)

- Убедитесь, что подача напряжения на прибор совпадает с местной системой электропитания.
- Подключение нескольких приборов к одной розетке может привести к электрическому перегреву.

● Не переносите устройство за шнур питания и не тяните за него при отключении от розетки питания.

(Это может стать причиной удар током.)



● Плотно вставляйте штепсель в розетку.

(В противном случае существует риск поражения электрическим током или возникновения возгорания в результате перегрева.)

● Регулярно производите чистку штепселя.

(Загрязненный штепсель может привести к недостаточной изоляции вследствие появления влаги, что может вызвать воспламенение.)

● Не заменяйте детали устройства или насадки неоригинальными изделиями.

(Это может привести к поражению электрическим током или телесным повреждениям.)



* Форма вилки может отличаться от указанной на иллюстрации.

СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



- **Не погружайте прибор в воду, а также не допускайте попадание на прибор воды.**
(Существует опасность удара током или возникновения пожара в результате короткого замыкания.)
- **Запрещается разбирать, ремонтировать или модифицировать прибор.**
(Это может привести к пожару, поражению электрическим током или к травме.)
➔ Пожалуйста, свяжитесь с колл-центром для ремонта.
- **Не вставляйте посторонние предметы в отверстие для вентиляции.**
(Это может привести к поражению электрическим током или неисправности.)
• Особенно это касается металлических предметов, таких как штифты или провода.
- **Нельзя загружать мясо руками. Для загрузки следует пользоваться толкателем.**
(Иначе это может привести к тяжелой травме.)
- **Во время работы мясорубки следите, что бы в загрузочную емкость не попали посторонние предметы (ложки и т.д.). Будьте особенно внимательны, чтобы не поранить пальцы рук, для подачи продукта всегда пользуйтесь толкателем.**
(Иначе это может привести к тяжелой травме.)
- **Запрещается снимать или устанавливать загрузочный лоток во время работы электродвигателя.**
(Иначе это может привести к травме.)
- **Не касайтесь подвижных частей.**
(Иначе это может привести к травме.)
- **Не счищайте овощи с головки руками. Используйте лопаточку.**
(Иначе это может привести к тяжелой травме.)



- **Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также при отсутствии необходимого опыта и знаний, если они не были инструктированы по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.**
(Это может вызвать ожог, травмы или поражения электрическим током.)
- **При появлении признаков ненормального функционирования или поломки, немедленно прекратить использование прибора и отключить его от питания.**
(Это может привести к появлению дыма, возникновению пожара или поражению электрическим током.)
Примеры ненормального функционирования и поломок:
 - Перегрев штепселя и шнура питания.
 - Повреждение сетевого кабеля или отсутствие подачи электричества.
 - Деформация или перегрев корпуса прибора.
 ➔ Пожалуйста, отключите прибор от сети и свяжитесь с колл-центром для проверки или ремонта.
- **Во избежание тяжелых травм следите за тем, чтобы пальцы детей не попадали под режущие поверхности электромясорубки.**
(Иначе это может привести к травме.)
- **Аккуратно обращайтесь с острыми режущими частями такими как лезвие.**
(Иначе это может привести к травме.)
- **Обращайтесь с барабанами с осторожностью, они исключительно острые.**
(Иначе это может привести к травме.)

ОСТОРОЖНО



- **Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.**
(Иначе это может привести к пожару или ожоговым ранениям.)
 - Если уходите, выключите питание.
- **Не используйте прибор в нижеуказанных местах.**
 - На неровных поверхностях, а также поверхностях, покрытых не термостойкими ковриками и скатертями.
(Нарушение может привести к пожару.)
 - В местах, где на прибор может попасть вода или вблизи источников тепла.
(Это может привести к поражению электрическим током.)
- **Не прилагайте чрезмерные усилия при помещении продукта в подающую трубку.**
(Это может привести к повреждению насадок.)
- **Не перемещайте прибор, когда барабан вставлен. Барабан может выпасть.**
(Это может привести к травме и/или порче барабана.)



- **Убедитесь, что держитесь за вилку, когда включаете и выключаете прибор из розетки. Никогда не тяните за шнур питания.**
(Иначе существует опасность удара током или возникновения пожара в результате короткого замыкания.)
- **Отсоедините вилку, если прибор не используется.**
(Иначе существует опасность удара током или возникновения пожара в результате короткого замыкания.)
- **При замене приспособлений или установке движущихся узлов необходимо выключить прибор и отсоединить от сети.**
(Иначе это может привести к травме.)
- **При переноске следует держать мясорубку обеими руками за корпус электродвигателя. Нельзя переносить ее, держа за загрузочный лоток.**
(Иначе это может привести к травме.)

Важная информация

- **Нельзя обрабатывать имбирь и другие продукты, имеющие жесткие волокна.**
(Такие продукты не будут размолоты.)
- **Не использовать мясорубку для прокручивания сухих продуктов, таких как сушёные креветки, анчоусы.**
(Они могут привести к поломке механизма.)
- **Во избежание заедания механизма мясорубки не пытайтесь ускорить ее работу, сильно надавливая на толкатель.**
При заедании механизма мясорубки из-за попадания твердого материала в червячн вал или нож следует немедленно отключить устройство от сети питания и очистить его.
При срабатывании автоматического предохранителя мясорубка не включится.
(См. п. "Безопасные действия при заедании механизма мясорубки" на стр.8.)
- **Нельзя использовать мясорубку дольше 15 минут за один цикл работы.**
(Иначе это может привести к возникновению неисправностей.)

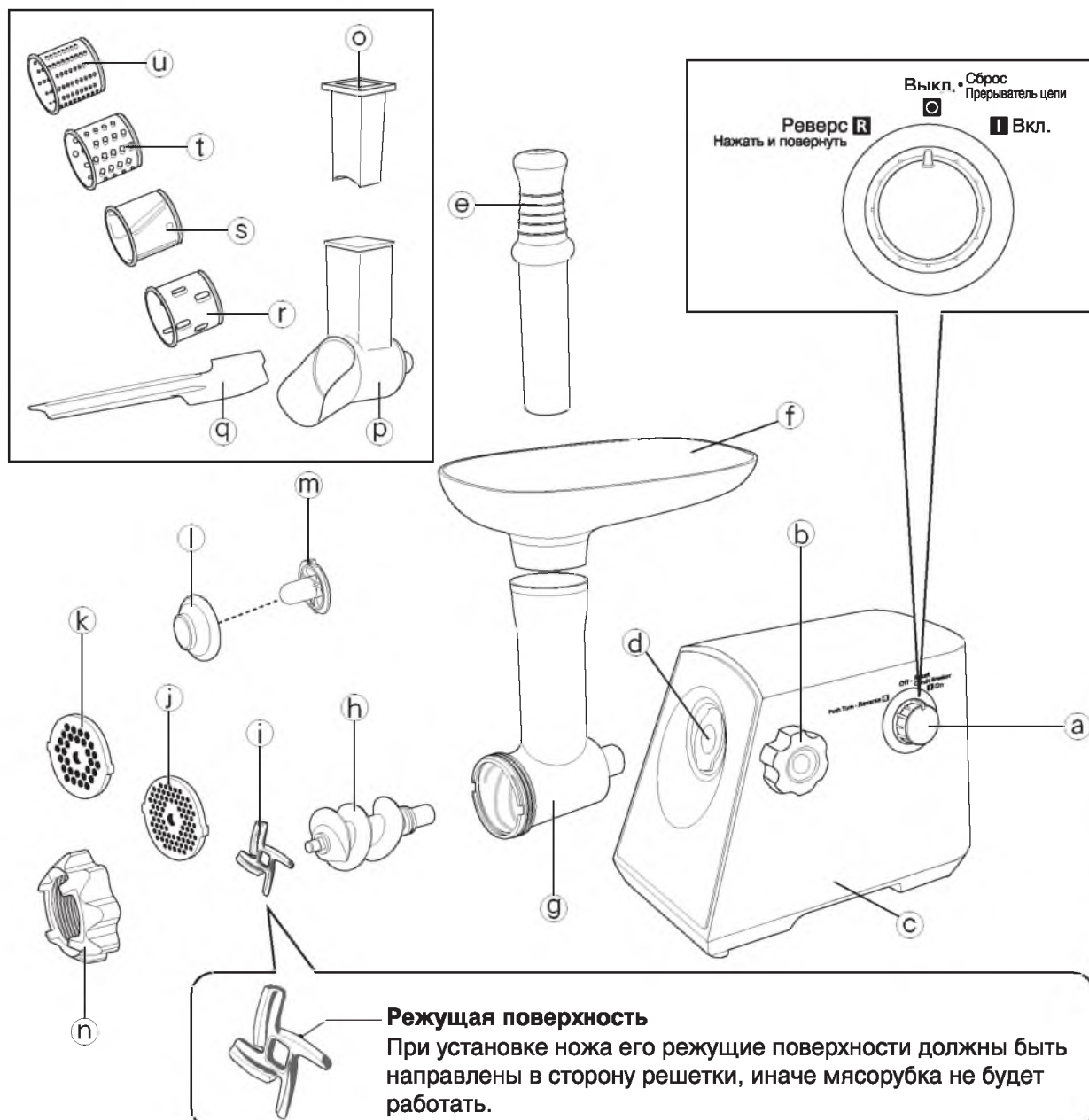
Мясорубка

- Не пытайтесь размельчить твердые продукты, такие как кости, орехи или замороженное мясо.
(Это может привести к заклиниванию.)
- Не устанавливайте нож и решетка тверстиями при использовании насадки Куббе.

Овощерезка

- Не размельчайте твердые продукты, такие как кости, куски сахара, орехи, кубики льда, замороженное мясо, и др.
(Это может привести к заклиниванию.)

Наименования деталей



Насадка мясорубки

- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| (a) Переключатель режимов | (j)~(m) Съемные рабочие детали |
| (b) Фиксирующий винт | (j) Решетка с мелкими отверстиями |
| (c) Кожух электродвигателя | (k) Решетка со средними отверстиями |
| (d) Проем | (l) Насадка Куббе А |
| (e) Толкатель | (m) Насадка Куббе В |
| (f) Загрузочный лоток | (n) Накатная гайка |
| (g) Головка | |
| (h) Вал | |
| (i) Нож | |

*часть (e) до (u) это съемный части

Насадка овощерезки

- | |
|---------------|
| (o) Толкатель |
| (p) Головка |
| (q) Лопаточка |
- Барaban:**
- | |
|----------------------------------|
| (r) Барaban для мелкой шинковки |
| (s) Барaban для крупной шинковки |
| (t) Барaban для крупной терки |
| (u) Барaban для мелкой терки |

Как пользоваться

Рубка мяса

Помойте все съемные части прибора и вытрите насухо перед первым использованием прибора. (стр. 11)

Решетки покрыты техническим вазелином для предотвращения коррозии.

Если это затрудняет их снятие, очистите их с помощью нейлоновой щетки под струей теплой воды.

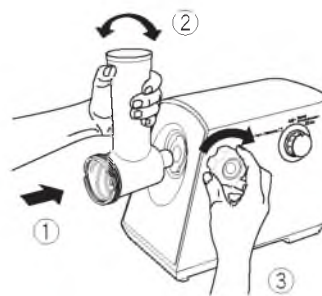
При сборке прибора следует отсоединить силовой шнур от сети питания. Убедитесь, что выключатель находится в положении Выкл., прежде чем подключить прибор к сети.

(Сборка)

1 Установите головку мясорубки в проем корпуса электродвигателя.

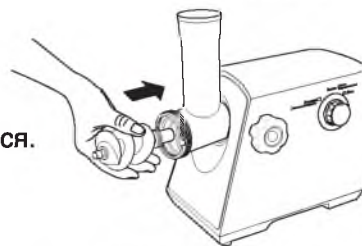
- Выровняйте головку по вертикали, а затем вставьте до упора в отверстие.
- Если головка не установлена надлежащим образом, ее необходимо повернуть вправо-влево.

Придерживая головку одной рукой, вставьте фиксирующий винт в отверстие на боковой стороне кожуха электродвигателя и затяните его, вращая по часовой стрелке.



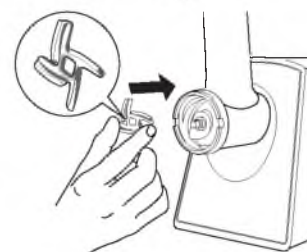
2 Вставьте в головку мясорубки вал длинным концом вперед, слегка поворачивая его, пока он не встанет в нужное положение в корпусе.

- Если вал установлен правильно, он не будет проворачиваться.



3 Наденьте нож на вал, так чтобы режущая кромка была направлена наружу, как показано на иллюстрации.

- При установке ножа его режущие поверхности должны быть направлены в сторону решетки, иначе мясорубка не будет работать.

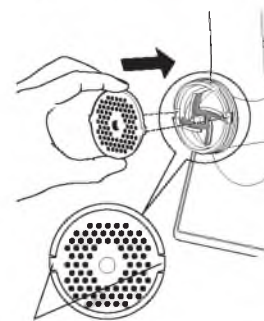
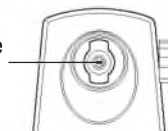


4 После того на вал надет нож, установите решетку и подгоните ее. Установите в отверстие в корпусе двигателя к бороздкам на внутренней части головки мясорубки.

- Если решетка не подогнана как следует, фарш будет просачиваться через бороздки корпуса. В таком случае следует сразу же протереть бороздки.

Протрите хорошо отжатой тряпкой.

Установите в отверстие
в корпусе двигателя



5 Заверните накатную гайку до отказа.

На головку мясорубки установите загрузочный лоток и зафиксируйте его в нужном положении.

Прибор следует устанавливать на твердой, ровной поверхности.

- Вентиляционные отверстия на дне и боковой стороне корпуса электродвигателя должны оставаться открытыми.



(Рубка мяса)

- 6** Мясо следует нарезать некрупными кусками, размером не больше отверстия загрузочного лотка. Подключите мясорубку к сети. Переведите выключатель в положение Вкл.

Положите продукты на загрузочный лоток и по очереди загружайте их в отверстие на лотке.

●Используйте толкатель.

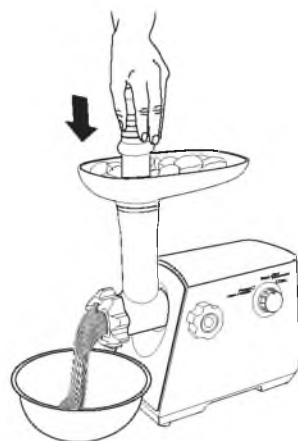
При использовании толкателя одной рукой придерживайте лоток.

По окончании работы переведите выключатель в положение Выкл.

и отсоедините прибор от сети.

Внимание:

- Головка мясорубки может слегка вращаться в процессе работы. Это не является неисправностью. Не пытайтесь остановить ее вращение, затягивая винт слишком сильно.



Резка овощей

Помойте все съемные части прибора и вытрите насухо перед первым использованием прибора. (стр.11)

Убедитесь, что выключатель находится в положении Выкл., прежде чем подключить прибор к сети.

(Сборка)

- 1** Установите головку мясорубки в проем кожуха электродвигателя.
- Удерживая головку в вертикальном положении, полностью протолкните ее в отверстие.
 - Если головка не устанавливается надлежащим образом, при проталкивании слегка поверните ее вправо-влево для совмещения с насадкой двигателя.

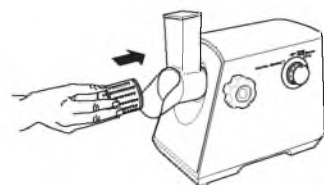
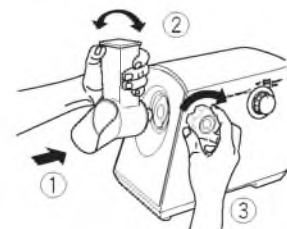
Придерживая головку одной рукой, вставьте фиксирующий винт в отверстие на боковой стороне кожуха электродвигателя и затяните его, вращая по часовой стрелке.

- 2** Слегка поворачивая, установите в головку нужный барабан до полной установки в гнездо головки.

- При надлежащей установке барабан не поворачивается.

Внимание:

- Обращайтесь с барабаном бережно.



(Резка овощей)

- 3** Нарезайте продукты подходящими кусками, чтобы высота и диаметр продукта были меньше входного отверстия головки, чтобы нарезанные куски свободно проходили через приемное отверстие головки.

Подключите к сети питания и включите устройство, после чего укладывайте в приемное отверстие головки нарезанные куски продукта.

- При укладке продукта применяйте соответствующий проталкиватель (см. наименования деталей на стр. 5).
- При использовании проталкивателя одной рукой удерживайте Кожух электродвигателя.



- 4** Некоторая часть нарезанного/измельченного продукта может накапливаться внутри барабана. Выключите устройство и, удерживая одной рукой кожух электродвигателя, с помощью лопаточки извлеките накопившийся продукт.

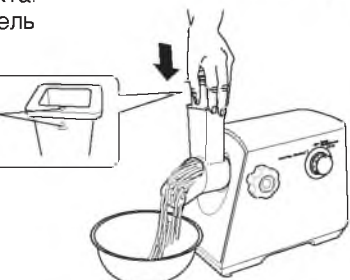
- Некоторые ингредиенты извлекаются с трудом. Понемногу соскабливая, извлеките все остатки продукта.
- Не извлекайте продукт руками.
- Не допускайте накопления продукта в барабане, извлекайте продукт с помощью лопаточки.

После завершения работы выключите устройство и отключите его от сети питания.

Внимание:

- В процессе использования корпус привода может слегка вибрировать, это нормальное явление. Не перетягивайте ручку фиксации для избавления от такой вибрации.

Индикаторная метка



Рекомендуемые продукты для каждого типа барабана:

Продукт	Барабан			
	крупной шинковки	крупной терки	мелкой терки	мелкой шинковки
Морковь	○	○	○	○
Картофель	○	○	●	○
Огурцы	○	○	×	●
Редис	○	○	×	○
Сельдерей	○	×	×	×
Сыр (замороженный)	×	○	○	○
Репчатый лук	○	●	●	○
Капуста	○	○	●	○
Тыква	○	○	○	○
Шоколад	○	○	○	○
Чеснок	○	×	●	○
чили	○	×	×	×

Внимание:

- Не применяйте устройство для измельчения или нарезки твердых продуктов, таких как кусковой сахар, орехи, кубики льда, мясо, имбирь и т.п.
- Для получения лучших результатов следует использовать плотные ингредиенты и не допускать скопления продуктов в головке и барабане.
- ● может быть в виде смеси / пасты.

Функция прерывателя цепи

После того, как прерыватель цепи автоматически отключил мотор в связи с его перегрузкой, следует сделать следующее.

- 1 Переведите выключатель в положение Выкл., чтобы перезапустить прерыватель цепи.
- 2 Шаги отсоединения и извлечения детали в обратном порядке:
 - (Мясорубка) см. "Рубка мяса" пп. 2-5 на стр. 6
 - (Овощерезка) см. "Резка овощей" пп. 2-3 на стр. 7 - извлечение ингредиентов из головки.
- 3 Установите детали на место и продолжите операцию.

Безопасные действия при заедании механизма мясорубки

Если продукт не выходит из-за застрявших кусков, выполните следующие действия для их извлечения.

- 1 Выключить мотор и дождаться полной остановки работы двигателя.
- 2 Придерживая корпус, слегка надавите на него и переведите выключатель в положение "Реверс" на несколько секунд.
(включите не более чем на 5 секунд.)
- 3 Шаги отсоединения и извлечения деталей в обратном порядке:
 - (Мясорубка) см. "Рубка мяса" пп. 2-5 на стр. 6
 - (Овощерезка) см. "Резка овощей" пп. 2-3 на стр. 7 - извлечение ингредиентов из головки.
- 4 Установите детали на место и продолжите операцию.

Приготовление с помощью насадки Куббе

- Рецепт -

(Начинка)

100 г	фарша баранины
1 1/2 ст. ложки	оливковое масло
1 1/2 ст. ложки	репчатый лук (тонко нарезанный)
1/3 чайн. ложки	специи
1/2 чайн. ложки	соль
1 1/2 ст. ложки	мука

Пропустить баранину один или два раза.

Обжарить лук до коричневого цвета и добавить пропущенную через мясорубку баранину, специи, соль и муку.

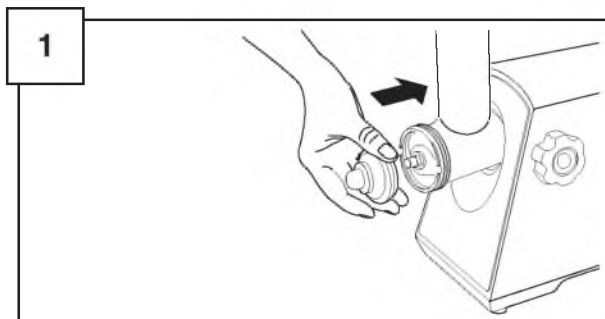
(Оболочка)

450 г	постное мясо
150-200 г	мука
1 чайн. ложка	специи
присыпать	мускатным орехом
щепотка	молотого красного перца
присыпать	перцем

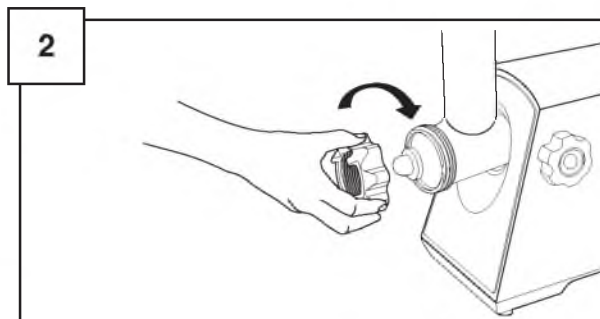
Трижды пропустить мясо и перемешать все ингредиенты в чаше.

- Чем больше мяса и меньше муки используется для приготовления оболочки, тем выше плотность и лучше вкус.

Отсоедините детали в обратном порядке в соответствии с разделом "Рубка мяса" пп. 3-5 на стр. 6 для извлечения режущего полотна и режущего лезвия.



Установите насадки Куббе А и В на вал ходового винта, совместив пазы с выступами.



Плотно наворачите крышку на головку.

- Не перезатягивайте.



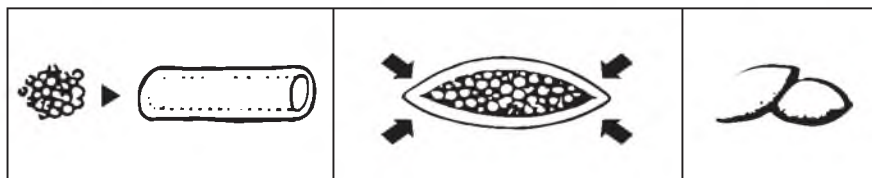
Уложите мясо в приемный бункер.

Подключите устройство к сети питания и включите.

Для проталкивания продукта в отверстии приемного бункера пользуйтесь проталкивателем.

Вручную придавайте цилиндрическую форму выходящей массе.

После завершения работы выключите устройство и отключите его от сети питания.



Сформируйте Куббе, как показано на рисунке выше, и хорошо прожарьте.

Инструкция по уходу

Перед тем как разбирать прибор, убедитесь в полной остановке двигателя.
Отсоедините прибор от сети.

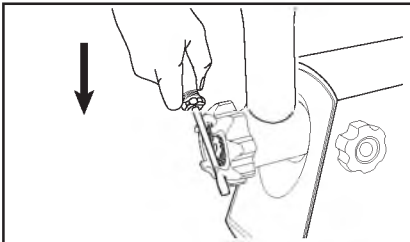
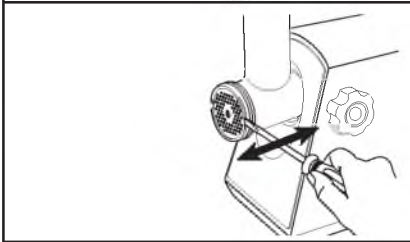
Внимание

- Не используйте бензин, растворители, алкоголь, хлорку, полировальные порошки или металлические щетки, в противном случае поверхность прибора может быть повреждена.
- Не мойте прибор в посудомоечной машине.

Разборка

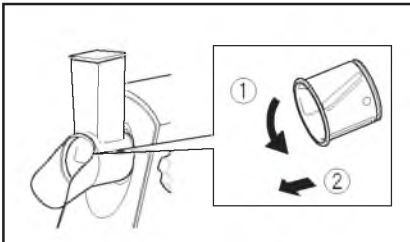
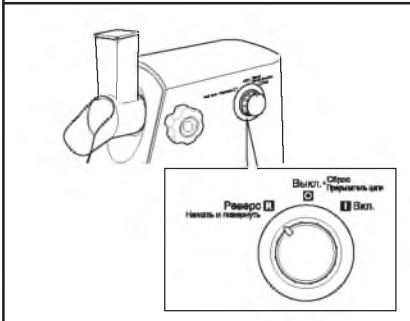
Мясорубка

Разборку выполняют в порядке, обратном сборке, описанной в секциях 1-5 на стр. 6 (Сборка).

	На накатной гайке имеются выступы, облегчающие процесс отворачивания.
	Для облегчения снятия дисковой решетки вставьте отвертку между решеткой и головкой мясорубки, как показано на рисунке, и поднимите ее.

Овощерезка

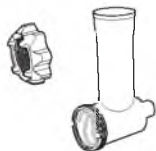
Отсоедините детали в обратном порядке в соответствии с пп. 1-2 на стр. 7 (Соединение).

	① Слегка поверните барабан против часовой стрелки. ② Извлеките барабан из отверстия головки.
	Если барабан извлекается с трудом, нажмите на переключатель и поверните в обратном направлении. (Не вращайте более 5 секунд.) Примечание: Не касайтесь барабана во время вращения.

Очистка

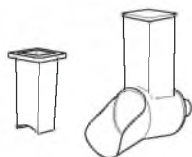
Все части необходимо чистить.

Извлеките мясо, овощи и другие продукты



Накатная гайка
Головка

- Промойте каждую деталь в проточной воде с использованием нейтрального мыльного раствора и мягкой губки. Если остатки пищи и/или пятна удаляются с трудом, используйте нейлоновую щетку.
- Перед хранением сполосните и просушите.
(Остатки влаги могут привести к коррозии деталей.)



Головка /
Проталкиватель
продукта

- Промойте каждую деталь в проточной воде с использованием нейтрального мыльного раствора и мягкой губки. Если остатки пищи и/или пятна удаляются с трудом, используйте нейлоновую щетку.



Насадка Куббе А
Насадка Куббе В

- Перед хранением сполосните и просушите.



Толкатель
Загрузочный лоток



Лопаточка



Вал / Нож



Решетка с отверстиями

- Промойте каждую деталь в проточной воде с использованием нейтрального мыльного раствора и мягкой губки. Если остатки пищи и/или пятна удаляются с трудом, используйте нейлоновую щетку.



Барабаны

- Перед хранением сполосните и просушите.
(Остатки влаги могут привести к коррозии деталей.)

<Для вала, ножа и решеток>

Если немного натереть режущие части растительным маслом после очистки и просушки, это послужит им смазкой и поможет избежать затупления.



Кожух
электродвигателя

Протрите влажной тряпкой корпус привода.

Технические характеристики

	МК-MG1510	
	ВМЕСТЕ С НАСАДКОЙ ДЛЯ МЯСОРУБКИ	ВМЕСТЕ С НАСАДКОЙ ОВОЩЕРЕЗКОЙ
Источник питания	220 В ~ 50 Гц	
Потребляемая мощность	240 Вт	
Размеры (Ш x Г x В)(примерно)	164 мм x 327 мм x 391 мм	164 мм x 335 мм x 295 мм
Вес (примерно)	3,5 кг	3,0 кг
Приложения	Решетка с отверстиями, насадка куббе	Насадка овощерезка



ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКТА

Мясорубка / Овощерезка
модель МК-MG1510 "Panasonic"

СЕРТИФИЦИРОВАНА ОС ТЕСТБЭТ 119334, Москва, Андреевская набережная, д. 2

Сертификат соответствия :	№ TC RU C-JP .ME10.B.02123
Сертификат соответствия выдан :	10.06.2014
Сертификат соответствия действителен до :	09.06.2019

Производитель: Panasonic Corporation
Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad

(Панасоник Корпорэйшн)
Панасоник Мануфактуринг Мапайзия Берхад

No.3, Jalan Sesiku 15/2, Section 15, Shah Alam Industrial Site, 40200 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan, Malaysia
№3, Джалан Сесику 15/2, Секшен 15, Шах Алам Индастриал Сайт, 40200 Шах Алам, Селангор Дарул Ехсан, Малайзия

Примечание :

Дату изготовления Вы можете определить по серийному номеру, расположенному на задней части изделия.

Серийный ном X XX xxx

1-ая цифра : год (последняя цифра номера года) -- 1 --2011, 2 -- 2012

2-ая и 3-я цифра : месяц (в цифровом выражении) -- 01-- Январь , 02-- Февраль , ... 12--Декабрь

Установленный производителем срок службы для данного изделия равен 7 годам с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Импортёр на территории РФ: ООО «Панасоник Рус»
115191, г. Москва, ул. Большая Тульская, д. 11, 3 этаж.
Информационный центр Panasonic: 8-800-200-21-00

Заходи безпеки

Будь ласка, повністю дотримуйтесь цих заходів безпеки.

Щоб уникнути нещасних випадків, травмування, а також пошкодження майна **будь ласка, повністю дотримуйтеся цих заходів безпеки.**

■ Дані позначення вказують на можливість травмування або пошкодження приладу при неналежному використанні.



Увага

Визначає потенційну загрозу, яка може призвести до серйозного травмування або смерті.



Обережно

Позначає загрозу, яка може призвести до отримання травми або пошкодження майна.

■ Дані символи позначають наступну класифікацію та роз'яснення.



Цей символ позначає заборону.



Цей символ позначає обов'язковість виконання.

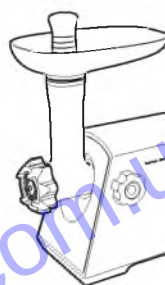


Увага



- **Не пошкоджуйте кабель живлення чи штепсель.**

(Недотримання цього заходу може спричинити ураження електричним струмом, або пожежу внаслідок короткого замикання.)



Кабель живлення

Штепсельна вилка*

* Форма вилки може відрізнятися від зображеної на малюнку.

- **Не використовуйте прилад, якщо кабель живлення чи штепсель пошкоджені, або якщо штепсель неправильно вставлений до розетки.**

(Недотримання цього заходу може спричинити ураження електричним струмом, або пожежу внаслідок короткого замикання.)

- ➔ Якщо кабель живлення пошкоджений, він має бути замінений виробником, його сервісною службою або кваліфікованим спеціалістом.

- **Не підключайте і не відключайте вилку мокрими руками.**

(Недотримання цього заходу може спричинити ураження електричним струмом.)

- **Не перевищуйте дозволений ліміт напруги і використовуйте джерело змінного струму лише з параметрами, вказаними на приладі.**

(Недотримання цього заходу може спричинити ураження електричним струмом або пожежу.)

- Переконайтеся, що Ви користуєтеся розеткою, яка підходить до вимог живлення даного приладу.
- Підключення інших пристроїв до тієї самої розетки може спричинити перегрів.

- **Не тягніть пристрій за провід під час переміщення та вимикання з розетки.**

(Недотримання цього заходу може спричинити ураження електричним струмом.)



- **Переконайтеся, що штепсель щільно підключений до розетки.**

(Неправильно підключений штепсель може спричинити ураження електричним струмом і пожежу внаслідок утворення тепла довкола штепселя.)

- **Регулярно видаляйте пил зі штепселя.**

(Накопичення пилу на штепселі може спричинити погіршення ізоляції через вологість, а також виникнення пожежі.)

- **Для заміни деталей пристрою і насадок використовуйте тільки оригінальні запасні частини.**

(Недотримання цього заходу може стати причиною займання та травмування.)

⚠ Увага



- **Не занурюйте прилад у воду і не розбризкуйте на нього воду.**
(Недотримання цього заходу може спричинити ураження електричним струмом, або пожежу внаслідок короткого замикання.)
- **Не розбирайте, не ремонтуйте і не модифікуйте прилад самостійно.**
(Недотримання цього заходу може спричинити пожежу, ураження електричним струмом або отримання травми.)
➔ З питань ремонту звертайтеся в інформаційний центр.
- **Не засовуйте сторонні предмети у вентиляційні отвори.**
(Недотримання цього заходу може спричинити ураження електричним струмом) чи призвести до неправильного функціонування приладу.
• Особливо це стосується металевих предметів, таких як, дроти і т.ін.
- **Забароняється завантажувати продукти руками.** Користуйтеся спеціальним штовхачем.
(Недотримання цього заходу може спричинити серйозне поранення.)
- **Під час роботи приладу слідкуйте, щоб у завантажувальний лоток не потрапили сторонні предмети (ложки і т. ін.).** Будьте особливо уважні, щоб не травмувати пальці, під час завантаження продуктів. Завжди користуйтеся штовхачем.
(Недотримання цього заходу може спричинити серйозне поранення.)
- **Забароняється знімати або встановлювати завантажувальний лоток під час роботи електродвигуна.**
(Недотримання цього заходу може спричинити поранення.)
- **Не торкайтеся до деталей, що рухаються.**
(Це може призвести до тілесних ушкоджень.)
- **Зчищайте овочі з голівки не рукою, а лопаткою.**
(Недотримання цього правила може призвести до серйозних травм.)



- **Даний пристрій заборонений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з браком досвіду, окрім як під наглядом або після інструктажу щодо використання даного пристрою, проведеного особами, відповідальними за їх безпеку.** Слідкуйте, щоб діти не гралися пристроєм.
(Невиконання цих заходів може призвести до опіків, травмування або до ураження електричним струмом.)
- **Якщо виникла якась несправність чи поломка, відразу припиніть користування приладом і вийміть штепсель з розетки.**
(Невиконання цих заходів може спричинити задимлення, виникнення пожежі або ураження електричним струмом.)
Приклади несправностей чи поломок
 - Перегрівання штепселя та кабелю живлення.
 - Кабель живлення пошкоджений або стався збій живлення.
 - Корпус приладу деформований або дуже гарячий.
 ➔ Будь ласка, відразу вимкніть прилад з електромережі і зверніться до інформаційного центру для перевірки або ремонту.
- **Щоб уникнути серйозних травмувань, слідкуйте за тим, щоб пальці не потрапили під ріжучі поверхні м'ясорубки.**
(Недотримання цього заходу може спричинити серйозне поранення.)
- **Обережно поведіться з ріжучими частинами приладу, наприклад, з ножем.**
(Недотримання цього заходу може спричинити поранення.)
- **Будьте обережні з барабанами — вони дуже гострі.**
(Недотримання цього правила може призвести до тілесних ушкоджень.)

Обережно



- **Не залишайте прилад без нагляду, коли Ви ним користуєтесь.**
(Недотримання цього заходу може спричинити пожежу або опік.)
 - Вимикайте прилад, коли Ви ним не користуєтесь.
- **Не використовуйте прилад у наступних місцях.**
 - На нерівних поверхнях, на нетермостійких килимках, скатертинах і т. ін.
(Невиконання цих заходів може спричинити пожежу.)
 - У місцях, де на нього можуть потрапити бризки води, або поблизу джерела тепла.
(Невиконання цих заходів може спричинити ураження електричним струмом або витік струму.)
- **Не застосовуйте силу для проштовхування продуктів у горловину.**
(Так можна пошкодити насадку.)
- **Не переносьте пристрій, якщо барабан знаходиться всередині. Барабан може впасти.**
(Це може спричинити травмування/пошкодження барабана.)



- **Переконайтеся, що Ви тримаєтесь за вилку, коли виймаєте її з розетки. Ніколи не тягніть за кабель живлення.**
(В іншому разі це може спричинити ураження електричним струмом, або пожежу внаслідок короткого замикання.)
- **Виймайте вилку з розетки, якщо Ви не користуєтесь приладом.**
(В іншому разі це може спричинити ураження електричним струмом, або пожежу внаслідок витoku струму.)
- **Перед заміною частин або під час встановлення частин, що рухаються вимикайте прилад і відключайте його від мережі живлення.**
(Недотримання цього заходу може спричинити поранення.)
- **При перенесенні приладу, обов'язково тримайтеся обома руками за корпус двигуна. Забороняється триматися лише за завантажувальний лоток.**
(Недотримання цього заходу може спричинити поранення.)

Важлива інформація

- Також забороняється використовувати прилад для здрібнювання імбиру та інших продуктів із жорсткими волокнами (Вони не подрібнюються.)
- Не перемелюйте сушені продукти, такі як сушені креветки, анчоуси та інші.
(Це може призвести до несправності приладу.)
- Для запобігання заклинюванню приладу не слід намагатися прискорити його роботу, із силою натискаючи на штовхач. У разі заклинювання приладу через потрапляння твердих продуктів до шнека або ножа слід негайно вимкнути та очистити прилад.
Якщо спрацював захисний вимикач, не вмикайте прилад.
(Див розділ “Заходи, яких слід дотримуватися у разі заклинювання приладу”, Стор. 19.)
- Один цикл роботи приладу не повинен перевищувати 15 хвилин.
(Недотримання цього заходу може спричинити несправність.)

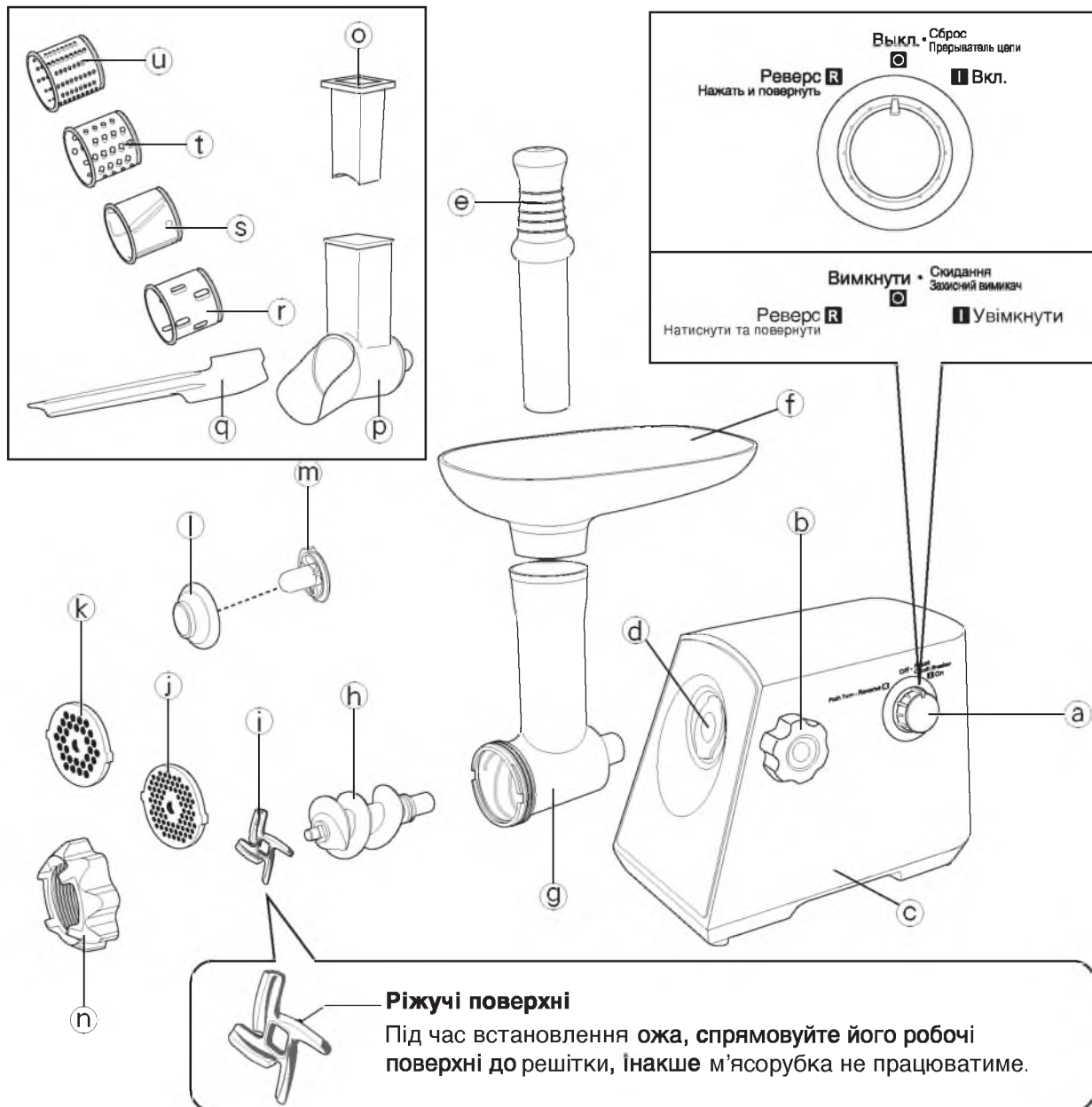
М'ясорубка

- Не перемелюйте тверді продукти: кістки, горіхи, заморожене м'ясо та ін.
(М'ясорубку може заклинити.)
- Не встановлюйте відрізувач та решітку, коли використовуються насадки куббе.

Овочерізка

- Не ріжте тверді продукти: кістки, кусковий цукор, горіхи, кубики льоду, м'ясо, та ін.
(Овочерізку може заклинити.)

Будова приладу



Деталі м'ясорубки

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| а) Перемикач режимів | і)~м) Змінні частини |
| б) Фіксуючий гвинт | і) Решітка з мілкими отворами |
| с) Корпус електродвигуна | к) Решітка із середніми отворами |
| д) Вхідний отвір | л) Насадка куббе А |
| е) Штовхач | м) Насадка куббе В |
| ф) Завантажувальний лоток | н) Гайка решітки |
| г) Головка | |
| г) Шнек | |
| і) Ніж | |

*частини від е до у є знімними.

Деталі овочерізки

- | |
|------------|
| о) Штовхач |
| р) Головка |
| q) Лопатка |
- Барабан:**
- | |
|-------------------------------------|
| r) барабан для нарізання брусочками |
| s) барабан для нарізання скибочками |
| t) барабан з грубою тертушкою |
| u) барабан з дрібною тертушкою |

Як користуватися

Подрібнювання м'яса

Перед першим використанням приладу помийте всі знімні частини і добре їх висушіть. (стор. 22)
З метою запобігання утворенню корозії, знімні частини приладу вкриті технічним вазеліном.

Якщо його важко видалити, очистіть знімні частини під струменем теплої води, використовуючи нейлонову щітку.

Збираючи прилад, завжди відключайте його від мережі живлення. Перед приєднанням кабелю до мережі живлення переконайтеся, що вимикач знаходиться у вимкненому положенні.

(Підготовка приладу до роботи.)

1 Встановіть головку у вхідний отвір корпусу електродвигуна.

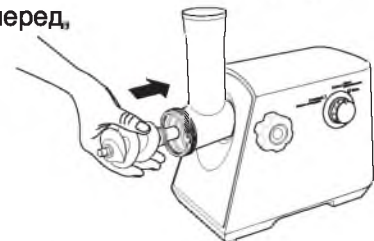
- Вирівняйте голівку по вертикалі, а потім вставте до кінця в отвір.
- Якщо голівка не встановлена належним чином, її необхідно повернути вправо-вліво.

Утримуючи головку однією рукою, затягніть фіксуючий гвинт у напрямку годинникової стрілки.



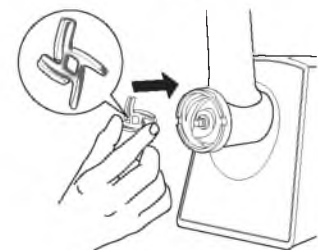
2 Вставте завантажувальний шнек у головку, довгим кінцем уперед, трохи обертаючи завантажувальний шнек поки він не встановиться в потрібне положення в корпусі.

- Якщо завантажувальний шнек встановлено правильно, він не обертатиметься.



3 Встановіть ніж на вісь шнека так, щоб ріжучі поверхні були попереду, як показано на малюнку.

- Під час встановлення ножа, спрямовуйте його робочі поверхні до решітки, інакше м'ясо не буде перемелюватися.

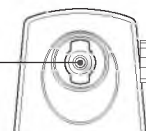


4 Встановіть відповідну решітку після того, як на шнек вже було встановлено ніж. Сумістіть заглиблення решітки із виступами, розташованими на внутрішній поверхні головки.

- Якщо решітку не буде встановлено належним чином, м'ясо може просочуватися через отвори корпусу електродвигуна. Якщо м'ясо просочилося, почистіть зону довкола отворів корпусу електродвигуна.

Протирайте злегка зволоженою серветкою.

Встановіть в отвір
в корпусі двигуна



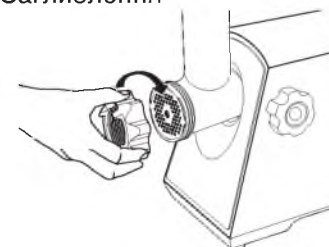
Заглиблення

5 Щільно закрутіть гайку.

Встановіть завантажувальний лоток на верхню частину приладу, належним чином закріпіть його у відповідному положенні.

Розташуйте прилад на стійкій поверхні.

- Забороняється закривати або блокувати вентиляційні отвори, розташовані на нижній та на боковій частинах корпусу електродвигуна.



(Перемелювання м'яса)

- 6** Розріжте м'ясо на шматочки, які б легко проходили крізь отвір лотка. Приєднайте кабель живлення та увімкніть прилад.

Покладіть шматочки м'яса на завантажувальний лоток та проштовхніть їх в отвір лотка.

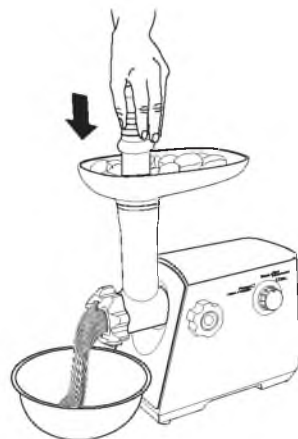
• Використовуйте штовхач.

При використанні штовхача тримайте однією рукою завантажувальний лоток.

Після використання, вимкніть прилад і від'єднайте кабель живлення від мережі електропостачання.

Примітка:

• Під час роботи приладу допускається слабке обертання головки, але це є цілком нормальним. Не слід перетягувати фіксуючий гвинт для запобігання цьому обертанню – це може призвести до виходу приладу з ладу.



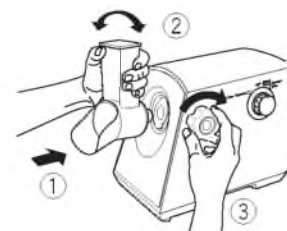
Нарізання овочів

Перед першим використанням приладу помийте всі знімні частини і добре їх висушіть. (стор. 22)

Перед приєднанням кабелю до мережі живлення переконайтеся, що вимикач знаходиться у вимкненому положенні.

(Підготовка приладу до роботи.)

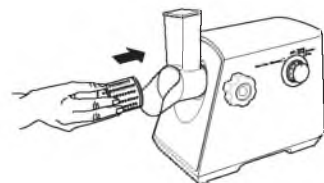
- 1** Помістіть голівку на отвір Корпус електродвиуна.
- Виставіть голівку вертикально та повністю засуньте її в отвір.
 - Якщо голівка була встановлена неправильно, злегка поверніть її вправо та вліво, щоб вирівняти та вставити в отвір.
- Утримуючи голівку однією рукою, другою затягніть фіксуючий гвинт за годинниковою стрілкою.



- 2** Вставте у голівку потрібний барабан, злегка повертаючи його, поки він не увійде до отвору голівки.
- Належним чином встановлений барабан не обертається.

Примітка:

• Будьте обережні під час встановлення барабана.



(Нарізання овочів)

- 3** Наріжте продукти шматочками відповідного розміру, щоб за висотою та діаметром вони повністю поміщалися в горловину голівки. Увімкніть пристрій і покладіть підготовлені шматочки у горловину голівки.
- Використовуйте лише штовхач, зображений на стор. 16 розділу «Будова приладу».
 - Під час роботи із штовхачем притримуйте однією рукою корпус електродвиуна.



- 4** Нарізані/нашатковані шматочки можуть скупчуватися всередині барабана. Вимкніть пристрій і, притримуючи корпус електродвиуна, витягніть їх за допомогою лопатки.

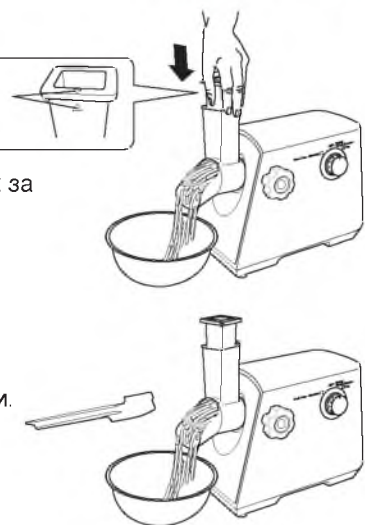
- Деякі інгредієнти складно видаляти. Виймайте їх поступово до повного очищення.
- Не витягайте продукти руками.
- Не допускайте скупчення продуктів у барабані, видаляйте їх за допомогою лопатки.

Після завершення роботи вимкніть пристрій і вийміть вилку з розетки.

Примітка:

• Допускається незначна вібрація голівки під час роботи. Не затягуйте надто сильно фіксуючий гвинт, намагаючись прибрати вібрацію.

індикаторна мітка



Рекомендовані продукти для різних барабанів:

Продукт	Барабан			
	Для нарізання скибочками	Для грубого тертушкою	Для дрібного тертушкою	Для нарізання брусочками
Морква	○	○	○	○
Картопля	○	○	●	○
Огірки	○	○	×	●
Редиска	○	○	×	○
Селера	○	×	×	×
Сир (заморожений)	×	○	○	○
Цибуля	○	●	●	○
Капуста	○	○	●	○
Гарбуз	○	○	○	○
Шоколад	○	○	○	○
Часник	○	×	●	○
Перець чилі	○	×	×	×

Примітка:

- Не використовуйте цей пристрій для шаткування або нарізання твердих продуктів, таких як шматки цукру, горіхи, м'ясо, імбир та ін.
- Пристрій найбільш підходить для обробки щільних інгредієнтів, які не залишаються ні всередині голівки, ні всередині барабана.
- ● може бути у вигляді суміші або пасти.

Захисний вимикач

Коли захисний вимикач автоматично зупиняє електродвигун внаслідок перенавантаження, виконайте наступні кроки.

- 1 Установіть вимикач у положення ВІМК., для того щоб перезапустити захисний вимикач.
- 2 Вимкніть пристрій та від'єднайте деталь. Для цього виконайте дії, зворотні тим, що описані в розділах:
 - (для м'ясорубки) «Подрібнювання м'яса», пункти 2–5 на стор. 17;
 - (для овочерізки) «Нарізання овочів», пункти 2–3 на стор. 18, щоб очистити голівку від інгредієнтів.
- 3 Знову встановіть деталі й продовжте роботу.

Заходи, яких слід дотримуватися у разі заклинювання приладу

Якщо продукти не виходять через застряглі шматочки, виконайте вказані нижче дії, щоб усунути проблему.

- 1 Вимкніть прилад і почекайте, поки електродвигун зупиниться повністю.
- 2 Тримайтеся за корпус електродвигуна, потім притисніть і поверніть вимикач у положення "Ревєрс" на кілька секунд.
(увімкніть не довше ніж на 5 секунд.)
- 3 Вимкніть пристрій та від'єднайте деталі. Для цього виконайте дії, зворотні тим, що описані в розділах:
 - (для м'ясорубки) «Подрібнювання м'яса», пункти 2–5 на стор. 17;
 - (для овочерізки) «Нарізання овочів», пункти 2–3 на стор. 18, щоб очистити голівку від інгредієнтів.
- 4 Знову встановіть деталі й продовжте роботу.

Приготування куббе

– Рецепт –

(Начинка)

100 г	перемеленої баранини
1 1/2 столові ложки	оливкової олії
1 1/2 столові ложки	дрібно нарізаної цибулі
1/3 чайної ложки	духмяного перцю
1/2 чайної ложки	солі
1 1/2 столові ложки	борошна

Перемолоти баранину один або два рази.

Обсмажити лук до золотистого кольору, додати пропущену через м'ясорубку баранину, духмяний перець, сіль і борошно.

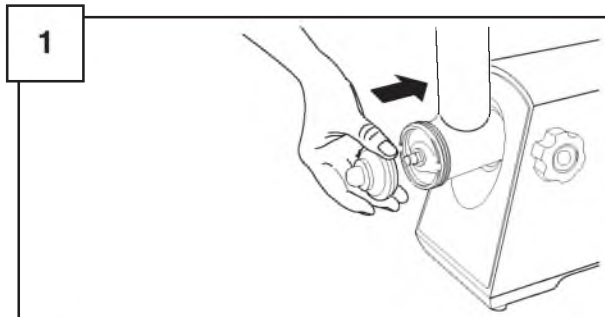
(Зовнішня оболонка)

450 г	нежирного м'яса
150-200 г	борошна
1 чайна ложка	духмяного перцю
товчений	мускатний горіх
щіпка	меленого червоного перцю
товчений	перець

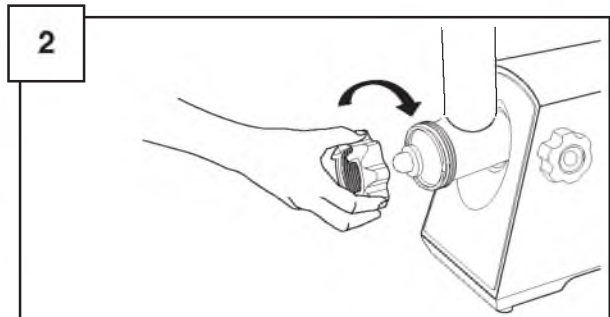
Тричі перемелене м'ясо змішати в чаші з іншими інгредієнтами.

- Збільшіть кількість м'яса та зменшіть кількість муки у зовнішній оболонці, щоб досягти кращої консистенції та смаку.

Щоб зняти ніж або решітку, виконайте кроки з пунктів 3–5 розділу «Перемелювання м'яса» на стор. 17.



Помістіть насадки куббе А і В на шнек таким чином, щоб виступи зайшли у пази.



Щільно прикрутіть гайку до головки.

- Не затягуйте надто сильно.



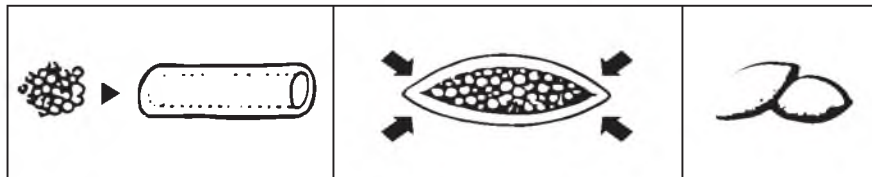
Покладіть м'ясо, що перемелюється, на завантажувальний лоток.

Увімкніть пристрій.

За допомогою штовхача просуньте продукти в отвір завантажувального лотка.

Вручну надайте циліндричної форми масі, що виходить.

Після завершення роботи вимкніть пристрій і витягніть вилку з розетки.



Сформууйте ковбаски куббе, як показано на малюнку вище, потім обсмажте їх у фритюрі.

Чищення

Перед розбиранням приладу слід, по-перше, переконатися у повній зупинці двигуна.

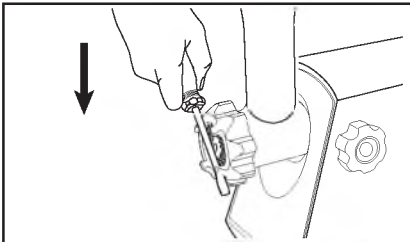
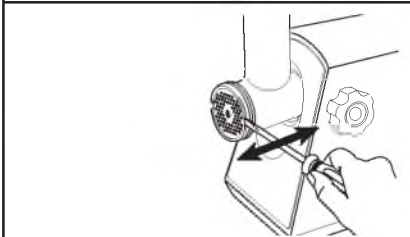
Примітка

- Не використовуйте бензин, розчинник, спирт, відбілювач, порошок для чищення або металеву щітку – інакше поверхню може бути пошкоджено.
- Не мийте прилад у посудомийній машині.

Розбирання приладу

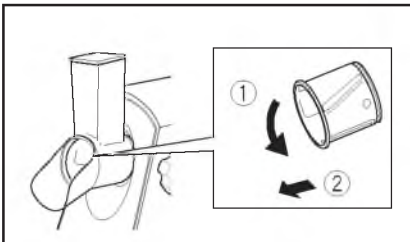
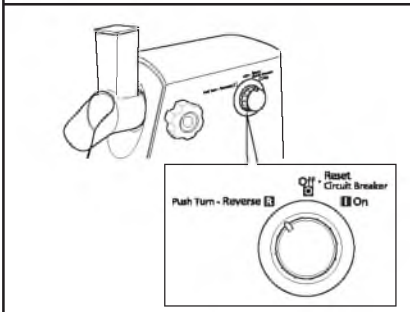
М'ясорубка

Розберіть пристрій, виконавши кроки 1 - 5 в зворотному порядку, стор. 17 (Підготовка приладу до роботи).

	На гайці решітки присутні виступи, що полегшують процес її знімання.
	Щоб полегшити процес знімання решітки, вставте викрутку між решіткою та головою м'ясорубки, як показано на малюнку і підніть решітку.

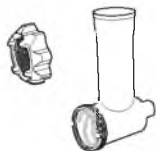
Овочерізка

Від'єднайте овочерізку, виконавши дії, зворотні до тих, що описані у пунктах 1–2 на стор. 18 (під'єднання).

	① Трохи поверніть барабан проти годинникової стрілки. ② Витягніть барабан через отвір голівки.
	Якщо барабан трудно витягти, натисніть на перемикач та встановіть його у позицію для реверса (не тримайте його в цій позиції довше 5 секунд). Примітка: Не торкайтеся до барабана, що обертається.

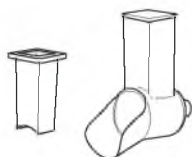
Чищення

Всі частини приладу повинні бути чистими.
Видалення м'яса / овочів та інших продуктів



Гайка решітки
Головка

- Вимийте кожну деталь м'якою ганчіркою з розведеним (нейтральним) милом під проточною водою. Якщо залишки продуктів та/або плями важко видалити, використовуйте нейлонову щітку.
- Перед зберіганням помийте та висушіть деталі.
(Залишки вологи можуть призвести до корозії деталей.)



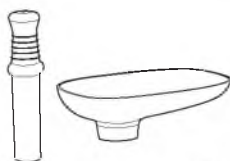
Головка /
Штовхач для
продуктів

- Вимийте кожну деталь м'якою ганчіркою з розведеним (нейтральним) милом під проточною водою. Якщо залишки продуктів та/або плями важко видалити, використовуйте нейлонову щітку.



Насадка куббе А
Насадка куббе В

- Перед зберіганням помийте та висушіть деталі.



Штовхач
Завантажувальний
лоток



Лопатка



Шнек/Ніж



Решітки

- Вимийте кожну деталь м'якою ганчіркою з розведеним (нейтральним) милом під проточною водою. Якщо залишки продуктів та/або плями важко видалити, використовуйте нейлонову щітку.



Барабани

- Перед зберіганням помийте та висушіть деталі.
(Залишки вологи можуть призвести до корозії деталей.)

<Для шнека, ножа та решіток >

Якщо ви змастите їх невеликою кількістю рослинної олії після миття та просушування, вона слугуватиме у якості змазки та допоможе уникнути появи іржі.



Корпус
електродвигуна

Витріть корпус електродвигуна вологою тканиною.

Технічні характеристики

	МК-MG1510	
	РАЗОМ З НАСАДКОЮ "М'ЯСОРУБКА"	РАЗОМ З НАСАДКОЮ "ОВОЧЕРІЗКА"
Джерело живлення	220 В ~ 50 Гц	
Споживана потужність	240 Вт	
Розміри (Ш x Г x В) (приблизно)	164 мм x 327 мм x 391 мм	164 мм x 335 мм x 295 мм
Вага (приблизно)	3,5 кг	3,0 кг
Насадки	Решітки з отворами, насадки куббе	Насадки овочерізки

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПІДТВЕРДЖЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОДУКТУ М'ясорубка / Овочерізка моделі МК-MG1510 торгової марки "Panasonic"



001

Відповідають вимогам Технічного Регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (затверджене постановою Кабінету Міністрів України №785 від 29 липня 2009), вимогам Технічного Регламенту низьковольтного електричного обладнання (затверджене постановою Кабінету Міністрів України №1149 від 29 жовтня 2009)

Модель МК-MG1510 торгової марки Panasonic відповідає вимогам нормативних документів:

ДСТУ CISPR 14-1:2004
ДСТУ CISPR 14-2:2007,
ДСТУ IEC 61000-3-2:2008,

ДСТУ EN 61000-3-3:2012
ДСТУ IEC 60335-1:2004,
ДСТУ IEC 60335-2-14:2012

Декларацію про відповідність можна переглянути на <http://service.panasonic.ua> у розділі «Документи»

Країна-виробник:	Malaysia	Малайзія
Виробник:	Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad.	Панасонік Менюфекчерінг Малайзія Берхад
Адреса виробника:	No. 3, Jalan Sesiku 15/2 Section 15, Shah Alam Industrial Site 40200 Shah alam, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.	№3, Джалан Сесіку 15/2, Секшен 15, Шах Алам індастріал Сайд 40200 Шах Алам, Селангор Дарул Ехсан, Малайзія

Уповноважений Представник:	ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"
Адреса Уповноваженого Представника:	пров. Охтирський, буд. 7, м. Київ, 03022, Україна

Примітки:

Термін служби	7 років
---------------	---------

Дату виготовлення Ви можете визначити за комбінацією цифр, що розташовані на нижній частині виробу.

Приклад:

X XX xxx

2-га та 3-тя цифри: місяць (у цифровому виразі)

01 - Січень, 02 - Лютий, ... 12 - Грудень

1-ша цифра: рік (остання цифра номера року)

1 - 2011, 2 - 2012, 3 - 2013

Відомості про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання

Даний виріб не слід утилізувати разом із побутовими відходами. Для належної його утилізації слід звертатися до підприємств, які займаються збором та переробкою відпрацьованого електричного та електронного обладнання. Інформацію про такі підприємства ви можете отримати в урядових органах та/або органах місцевого самоврядування. Належна утилізація виробу допоможе зберегти цінні ресурси і запобігти потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища, який може мати місце внаслідок некоректної утилізації відходів.

Умови гарантії для України

Компанія Panasonic Corporation надає на даний виріб, що постачається в Україну, гарантію виробника строком на 1 рік.

Інформаційний центр Panasonic

Міжнародні дзвінки та дзвінки з Києва: +38-0-(44) 490-38-98

Безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів в межах України: 0-800-309-880

<http://service.panasonic.ua/>

Декларація про Відповідність

Вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні
(затвердженого Постановою №1057 Кабінету Міністрів України)

Виріб відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні (ТР ОВНР).

Вміст небезпечних речовин у випадках, не обумовлених в Додатку №2 ТР ОВНР:

1. свинець (Pb) – не перевищує 0,1 % ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
2. кадмій (Cd) – не перевищує 0,01 % ваги речовини або в концентрації до 100 частин на мільйон;
3. ртуть (Hg) – не перевищує 0,1 % ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
4. шестивалентний хром (Cr⁶⁺) – не перевищує 0,1 % ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
5. полібромбіфеноли (PBB) – не перевищує 0,1 % ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
6. полібромдефенілові ефіри (PBDE) – не перевищує 0,1 % ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон.

Панасоник Мануфактуринг Малайзия Берхад
Панасонік Менюфекчерінг Малайзія Берхад
Панасоник Мануфактуринг Малайзия Берхад

Web Site : <http://panasonic.net/>

Напечатано в Малайзии
Надруковано у Малайзії
Малайзияда басып шығарылған

© Panasonic Corporation 2014

C0714
MZ50K139



Вы скачали инструкцию по эксплуатации Panasonic MK-MG1510 для ознакомления на сайте <http://www.panatex.com.ua>. Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.