

artel

Мясорубка

# ИНСТРУКЦИЯ

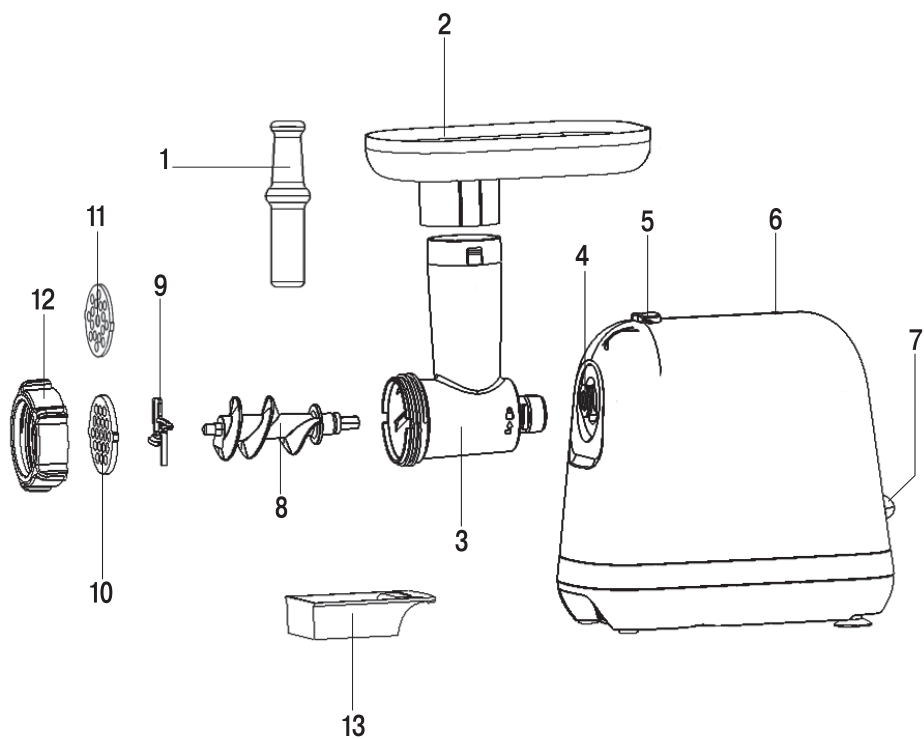
RU / EN



Модель: ART-MG-5001

# **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**Мясорубка  
ART-MG-5001**



### **МЯСОРУБКА ART-MG-5001**

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

### **ОПИСАНИЕ**

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Место установки головки мясорубки
5. Кнопка фиксатора головки мясорубки
6. Корпус мясорубки
7. Переключатель режимов работы (ON/0/R)
8. Шнек
9. Крестообразный нож
10. Решётка для мелкой рубки
11. Решётка для крупной рубки
12. Гайка головки мясорубки
13. Контейнер для хранения решётки

## **ВНИМАНИЕ!**

Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для установки УЗО обратитесь к специалисту.

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

Для снижения риска пожара, для недопущения поражения электрическим током и для защиты от других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать приведённые ниже меры предосторожности.

- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.

- Устанавливайте устройство на ровной, устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, и следите, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Во время работы и остывания размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.
- 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.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

**Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**

- Запрещается использовать устройство при наличии повреждённой сетевой вилки или шнура питания. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

*ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.*

### **ВНИМАНИЕ!**

- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателем (1), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо толкателем (1).
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «R» (реверс).

### **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ**

*После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.*

- Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус

влажной тканью, после чего вытрите его насухо.

- Все съёмные детали (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 12) промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

### **ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ**

- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).
- Включите устройство, установив переключатель (7) в положение «ON».
- Не торопясь проталкивайте мясо в растрёпанную головку мясорубки (3) при помощи толкателя (1). Во время работы используйте толкатель (1), который входит в комплект поставки.
- Запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека. Для переключения в режим обратного вращения шнека выключите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0», затем нажмите и удерживайте переключатель (7) в положении «R».
- Время непрерывной работы устройства по переработке продуктов не должно превышать 7 минут.
- После двух циклов работы следует выключить устройство и дать ему охладиться в течение 10-15-20 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.

## ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

- Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора головки мясорубки (5), вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните головку мясорубки (3) против часовой стрелки до упора, отпустите кнопку (5).
- Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (3).
- Установите крестообразный нож (9).
- Выберите одну необходимую решётку (10 или 11) и установите её поверх ножа (9), совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (12).

### Внимание!

- **Устанавливайте нож (9) режущей стороной по направлению к решётке. Если нож (9) будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
- **Решётка с более крупными отверстиями (11) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.**
- **Решётка с мелкими отверстиями (10) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.**
- На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «ON».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (1).

### Примечание:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
- Используйте во время работы толкатель (1), который входит в комплект; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0» и отключите её от сети, и только после этого приступайте к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки (3) нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.

- Для разборки головки мясорубки открутите гайку (12) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (10 или 11), крестообразный нож (9) и шнек (8).

## ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

- Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электродвигателя.
- При перегреве электродвигателя сработает автоматический термopредохранитель, и мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 50-60 минут (при повышенной температуре в помещении может потребоваться большее время для остывания электродвигателя), прежде чем включить её снова.
- Подключите мясорубку к электрической сети и включите её, если мясорубка не включается, это может означать, что в ней имеются иные повреждения.

## УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- После окончания работы следует выключить мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0», и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (12) и снимите решётки (10 или 11), крестообразный нож (9) со шнека (8).
- Извлеките шнек (8) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека (8) остатки продуктов.
- Промойте все принадлежности мясорубки (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 12) в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните их, и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки (6) влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки (6) запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Прежде чем убрать просохшие принадлежности на хранение, смажьте решётки (10, 11) в положение «0», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.

## **ХРАНЕНИЕ**

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус мясорубки все съёмные детали, чистые и сухие.
- Одну из решёток (10 или 11) можно убрать в контейнер (13) и вставить его в корпус мясорубки (6).
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

## **КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ**

Мясорубка – 1 шт.

Головка мясорубки в сборе (с установленным шнеком, ножом, решёткой и гайкой) – 1 шт.

Толкатель – 1 шт.

Лоток для продуктов – 1 шт.

Дополнительная решётка – 1 шт.

Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номинальная потребляемая

мощность: 1300 Вт

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

## **УТИЛИЗАЦИЯ**

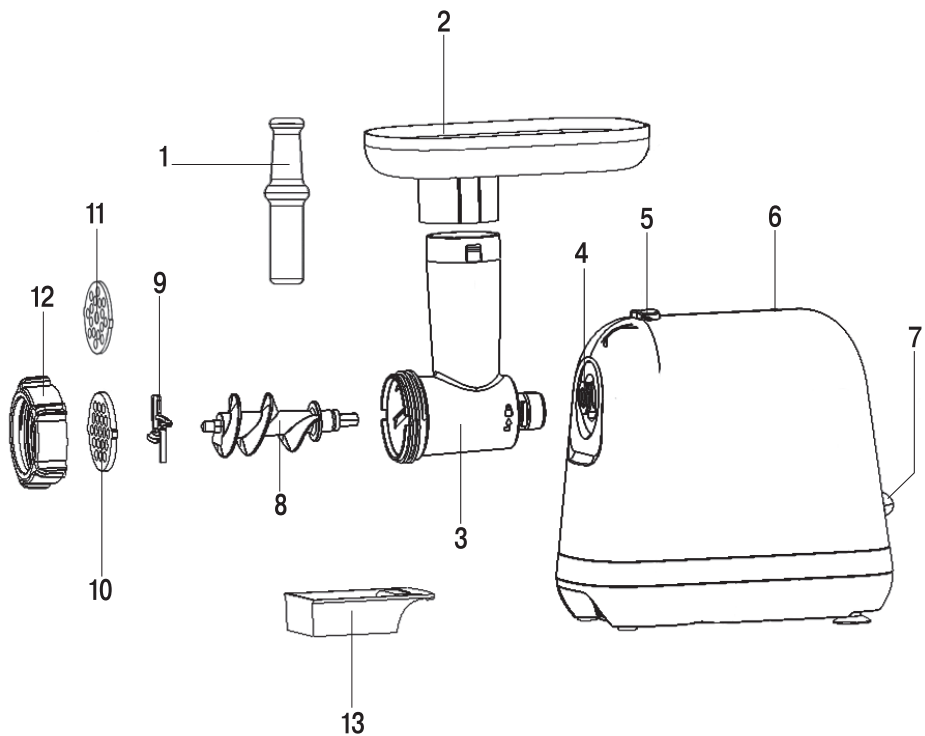


В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

# **USER MANUAL**

**Meat grinder**  
**ART-MG-5001**



### **MEAT GRINDER ART-MG-5001**

The meat grinder is intended for processing products and making homemade semi-finished products.

#### **DESCRIPTION**

1. Pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head body
4. Meat grinder head installation place
5. Meat grinder head lock button
6. Meat grinder body
7. Operation mode switch (ON/O/R)
8. Screw
9. Crossed blade
10. Fine cutting plate
11. Coarse cutting plate
12. Meat grinder head nut
13. Cutting plate storage container

### **ATTENTION!**

*For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA. To install an RCD contact a specialist.*

### **SAFETY MEASURES**

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole unit operation period. Mishandling of the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

To reduce the risk of fire, to prevent electric shock and to avoid other injuries, it is necessary to observe the following safety measures when using the electric meat grinder:

- Before switching the unit on for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- Use only the accessories supplied with the unit.
- To avoid electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a slightly damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.
- Never leave the operating meat grinder unattended.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a heated surface or next to it (for instance, near a gas or electric stove, near a heated oven or a cooking surface).
- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and straighten the power cord periodically.
- Do not use the power cord for carrying the meat grinder.
- Do not let the power cord hang from the edge of a table, and make sure that the cord does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, hold the power plug but not the cord.
- Do not connect or disconnect the power cord from the mains and do not touch it with wet hands, this may cause electric shock.
- This unit is not intended for usage by children.
- Place the unit out of reach of children during the operation and cooling down.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.
- The unit is not intended to be used by people with physical, sensory or mental disabilities (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.

**Attention!** Do not let children play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- Do not use the unit if the power cord or the power plug is damaged. If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel, to avoid danger.
- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

*THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.*

**ATTENTION!**

- Before grinding meat, make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Never immerse the meat grinder body, the power plug or the power cord into water or other liquids.
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- To avoid obstructions, do not apply excessive force while pushing meat with the pusher (1).
- If any hard piece of food stops the feeder screw or cutting blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse mode «R» (reverse) to remove the obstruction before starting again.

**BEFORE THE FIRST USE**

**After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least three**

**hours at room temperature before switching on.**

- Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.
- Wash all the removable parts (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 12) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly before assembling.
- Before using the unit for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to unit operating voltage.

**BASIC PRINCIPLES OF USING THE MEAT GRINDER**

- The meat grinder is intended to mince boneless meat for household use only.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that the ventilation openings on the unit body are not blocked.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (2).
- Switch the unit on by setting the switch (7) to the position «ON».
- Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (3) using the pusher (1). When operating, use the pusher (1) supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push meat; do not push the meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.
- Obstructions can appear during meat grinding, use the screw reverse mode to remove the obstruction. To select the reverse mode, switch the meat grinder off, setting the switch (7) to the "0" position, then press and hold down the switch (7) in the position «R».
- Do not run the unit for more than 7 minutes continuously.
- After two operating cycles the unit should be switched off and left to cool down for

10-15-20 minutes, afterwards the work can be resumed.

- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (7) to the position «0» and unplug the unit; after that you can disassemble it.

## **MEAT PROCESSING**

- Press and hold the meat grinder head lock button (5), insert the meat grinder head (3) to the installation place (4) and turn the meat grinder head (3) counterclockwise until bumping, release the button (5).
- Install the screw (8) into the meat grinder head (3) body.
- Install the crossed blade (9).
- Select one required plate (10 or 11) and set it over the blade (9), matching the ledges on the grate with the grooves on the meat grinder head body (3), tighten the nut (12).

### **Attention!**

- *Install the blade (9) with its cutting side facing the grate. If the blade (9) is installed improperly, it will not grind the products.*
- *Coarse grate (11) is for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.*
- *The fine cutting plate (10) is suited for processing both raw and cooked meat, fish etc.*
- Place the food tray (2) on the mouth of the meat grinder head (3).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on by setting the switch (7) to the position «ON».
- During the operation use only the pusher (1).

### **Note:**

- *For better meat processing, slice it in cubes or stripes. Defrost frozen meat thoroughly.*
- *During the operation use only the pusher supplied with the unit; do not use any other objects, do not push meat with your hands.*
- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (7) to the position «0» and unplug the unit; after that you can disassemble it.

- To remove the meat grinder head (3), press the release button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (12) and take out the installed plate (10 or 11), the blade (9) and the screw (8) from the meat grinder head body.

## **AUTO SWITCH-OFF FUNCTION**

- The meat grinder is equipped with an auto switch-off function in case of motor unit overheating.
- In case of overheating of the motor, the automatic thermal switch will be on, and the meat grinder will switch off.
- In this case immediately remove the power plug from the mains socket.
- Let the meat grinder cool down for approximately 50-60 minutes before switching it on again (the unit can cool down longer if the room temperature is high).

## **MEAT GRINDER CARE**

- After finishing operation, switch the meat grinder off by setting the switch (7) to the position «0», and unplug the unit.
- Press the release button (5), turn the meat grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (12) and remove the plates (10 or 11) and the crossed blade (9) from the screw (8).
- Remove the screw (8) from the meat grinder head (3).
- Remove remains of food from the screw (8).
- Wash all the parts (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 12) of the meat grinder with warm water and neutral detergent, rinse and dry thoroughly before assembling.

- Clean the meat grinder body (6) with a slightly damp cloth and then wipe the body dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (6).
- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body.
- Oil the plates (10, 11) and the blade (9) with vegetable oil before taking the dried accessories away for storage – this will protect them from oxidation.

### STORAGE

- Before taking the meat grinder away for storage, make sure that the meat grinder body and all removable parts are clean and dry.
- One of the cutting plates (10 or 11) can be put away in the container (13) which can be put in the meat grinder body (6).
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

### DELIVERY SET

Meat grinder – 1 pc.  
 Meat grinder head, assembled  
 (with installed screw, blade,  
 plate and nut) – 1 pc.  
 Pusher – 1 pc.  
 Food tray – 1 pc.  
 Additional plate – 1 pc.  
 Instruction manual – 1 pc.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz  
 power: 1300 W

### RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling.

The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

*The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed.*

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

artel

Designed by  
Artel Engineering