

artel

Мясорубка

# ИНСТРУКЦИЯ

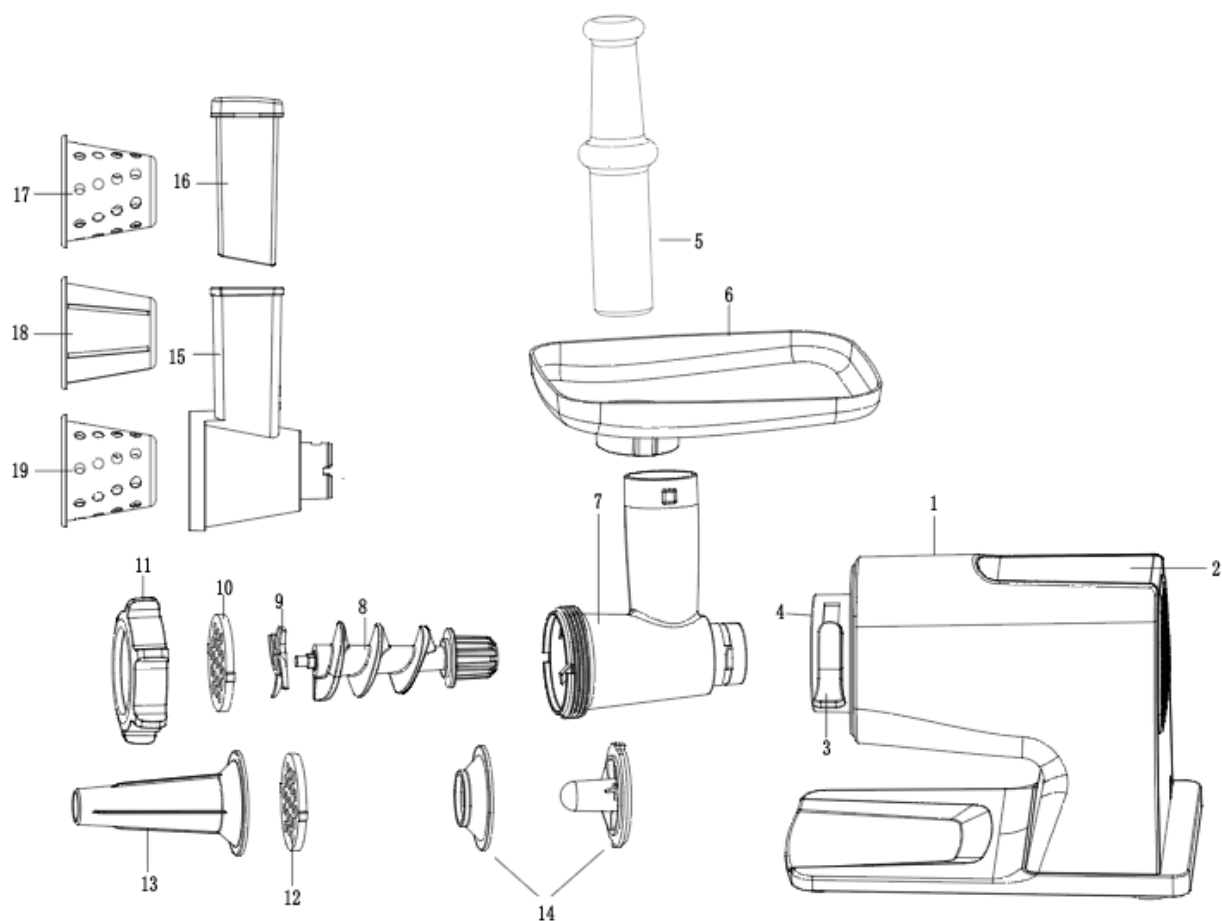
RU / EN



Модель: ART-MG-3044

# **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

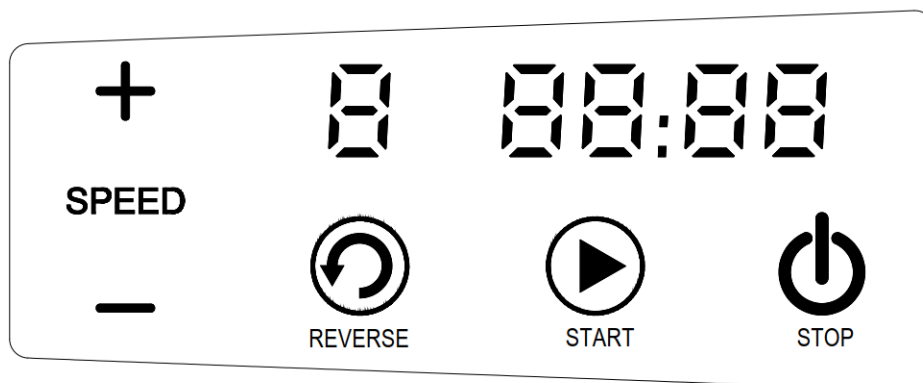
**Мясорубка  
ART-MG-3044**



1 Корпус	9 Нож
2 Панель управления	10 Решетка с перфорацией (крупная)
3 Ручка блокировки	11 Фиксирующая кольцевая гайка
4 Входное отверстие трубки	12 Решетка с перфорацией (средний)
5 Толкатель	13 Насадка для изготовления колбасы (сосисок)
6 Лоток	14 Насадка Кеббе
7 Головка мясорубки	15-19 Шреддер
8 Шнек	

## ОПИСАНИЕ

Прибор оснащен системой терморегуляции. Эта система автоматически отключит электропитание прибора в случае перегрева.



1. Подсоедините прибор к системе электроснабжения и включите его, главный выключатель "⏻" на экране мигает красным. После прикосновения к символу главного выключателя "⏻", он переходит в режим ожидания, и содержимое экрана отображается полностью.

2. В режиме ожидания коснитесь "+/-" или переключите индикатор скорости, чтобы выбрать нужную скорость. Выбрав скорость, нажмите "▶" чтобы начать работу. Прибор запускается. В это время мигает "▶", и начинается отсчет времени. Во время прямого вращения загорается индикатор "⏻", и, если его нажать, прибор остановится.

3. В режиме ожидания или в рабочем состоянии коснитесь "↻", прибор перейдет в режим обратного хода, в это время символ "↻" будет циркулярно мигать и начнется отсчет времени. Во время работы прибора в обратном направлении, индикатор "↻" горит и если прикоснуться к нему, то прибор остановится. Когда рабочее состояние изменено на противоположное, скорость не может быть отрегулирована, и он может работать только на максимальной скорости.

4. Если в любом состоянии прибора одновременно нажать любые две клавиши, программа будет расценена как нераспознанная ошибка, и экран дисплея останется в исходном состоянии.

4. Защита от перегрева: когда рабочая температура прибора достигает 85°C, программа запустит систему защиты от перегрева, номер "H05" синхронизации экрана со звуком зуммера (частота звука и синхронизация мерцания экрана), указывая на то, что температура прибора слишком высока, и прибор может быть возвращен в обычный режим ожидания, когда температура опустится ниже 60°C.

5. Защита электропитания: Когда плата питания обнаруживает, что входная мощность достигает 1500 Вт в рабочем состоянии, программа должна принудительно перевести устройство в состояние защиты питания, число экрана изменится на "OL" и прозвучит зуммер (частота звука синхронизируется с экраном мигает). Если в это время нажать "⏻" то "▶" не будет иметь никакой

функции. Для восстановления необходимо нажать "↻" REV (программа реверса должна быть рассчитана на возобновление режима ожидания через 5 секунд). Если после начала работы прибора код "OL" продолжает высвечиваться, то необходимо снять корпус мясорубки и очистить ее внутреннюю часть.

6. Если на экране отображается "E1": это означает, что разъем датчика температуры двигателя неправильно подключен или отсоединен провод. Если на экране отображается "E2": это означает возникновение короткого замыкания в цепи датчика температуры двигателя и необходимо произвести ремонтные работы.

Если прибор внезапно прекращает работу:

1. Выньте вилку провода электропитания из розетки.
2. Нажмите кнопку переключения на "0".
3. Дайте прибору остыть в течение 60 минут.
4. Снова включите прибор в розетку.
5. Запустите прибор.

Если система терморегуляции активируется слишком часто, обратитесь к дилеру или в авторизованный сервисный центр. Не производите замену какой-либо из частей самостоятельно, чтобы избежать возникновения опасной ситуации.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание опасной ситуации этот прибор никогда не должен быть подключен к таймеру.**

## ***ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ***

1. Перед использованием прибора внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и просмотрите иллюстрации.
2. Перед использованием затяните кольцевую фиксирующую гайку при помощи гаечного ключа, убедитесь, что кольцо нельзя отсоединить за 4 Нм.
3. Сохраните данное руководство для дальнейшего использования.
4. Перед подключением прибора проверьте, соответствует ли напряжение в местной сети указанному на приборе.
5. Никогда не используйте детали другого производителя. При использовании таких деталей или аксессуаров ваша гарантия станет недействительной.
6. Не используйте прибор, если сетевой шнур, вилка или другие детали повреждены.
7. Если шнур питания прибора поврежден, его замену должен осуществлять производитель или авторизованный сервисный центр, во избежание возникновения опасных ситуаций.
8. Перед первым использованием прибора тщательно очистите детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
9. По окончании использования прибора, сразу отключите его от сети электропитания.
10. Во время работы прибора не загружайте ингредиенты в приемник при помощи пальцев или других посторонних предметов. Для этой цели можно использовать только толкатель.
11. Храните прибор в недоступном для детей месте.
12. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
13. Перед снятием или установкой какого-либо из аксессуаров, отключите прибор.
14. Прежде чем снимать части прибора, подождите, пока движущиеся части не перестанут вращаться.
15. Никогда не погружайте моторный блок в воду или любую другую жидкость, не промывайте его под краном. Для очистки блока используйте только влажную ткань.
16. Не пытайтесь измельчать при помощи прибора кости, орехи или другие твердые ингредиенты.

17. В мясорубку подается мясо, предварительно очищенное от жил, костей и жира и нарезанное на куски размером примерно 20 x 20 x 60мм. Надавливать на мясо при помощи толкателя с силой 5Н. Не используйте прибор дольше 5 минут. Перед повторным использованием дайте прибору остыть в течение 10 минут.

18. Аксессуары должны содержать инструкции по их безопасному использованию.

19. В инструкциях должно содержаться предупреждение о возможных травмах в результате неправильного использования.

20. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром или не проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.

21. Необходимо следить, чтобы дети не играли с прибором.

22. Если прибор засорился, нажмите кнопку реверса (REV). Мясо, застрявшее в корпусе, выйдет обратно и прибор сможет работать в обычном режиме.

23. Утилизация прибора и аккумулятора.

24. Электрические и электронные устройства нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Потребители обязаны по закону возвращать электрические и электронные устройства по истечении срока их службы в общественные пункты сбора, созданные для этой цели, или в точки продажи. Подробности этого определяются национальным законодательством соответствующей страны. Этот знак на изделии, в руководстве по эксплуатации или на упаковке указывает на то, что данное изделие подпадает под действие этих правил. Перерабатывая, повторно используя материалы или используя другие способы утилизации старых устройств, вы вносите важный вклад в защиту окружающей среды.

25. Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и если они осознают опасности, связанные с неправильным использованием. Очистка и техническое обслуживание прибора не должны производиться детьми, младше 8 лет и находящимися без присмотра. Храните прибор и его шнур в месте, не доступном для детей младше 8 лет.

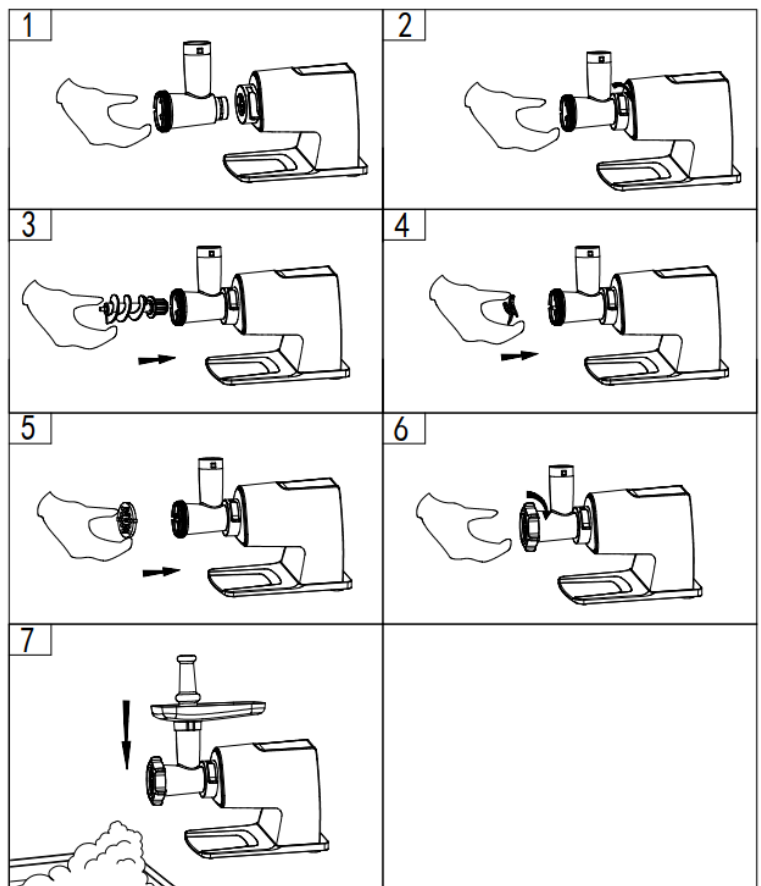
26. 28. Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как:

- кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- фермерские дома;
- в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
- для заведений типа «Ночлег и завтрак».

# ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## СБОРКА

- ◆ Нажмите кнопку-фиксатор, удерживая приёмную камеру, вставьте ее в паз (при вставке обратите внимание, чтобы приемная камера была наклонена в соответствии со стрелкой, указанной вверху, см. рис. 1). Затем нажмите ручку блокировки пока приемная камера не примет вертикальное положение (рис.2).
- ◆ Поместите шнек в приемную камеру длинным концом вперед и слегка поверните, чтобы он вошел в корпус двигателя (рис.3).
- ◆ Установите нож на стержень шнека так, чтобы лезвие было обращено вперед, как показано на рисунке 4. Если нож установлен неправильно, мясо не будет перемалываться.
- ◆ После ножа установите необходимую решетку, вставив выступы в прорезь (рис.5).
- ◆ Придерживая решетку по центру при помощи пальцев, плотно затяните фиксирующее кольцо другой рукой (рис. 6). Не затягивайте слишком сильно.
- ◆ Установите лоток на приемную камеру и зафиксируйте его в нужном положении. (рис.7).
- ◆ Разместите прибор на твердой устойчивой поверхности. Нижние и боковые вентиляционные отверстия не должны быть заблокированы.
- ◆ Каналы для забора воздуха снизу и сбоку корпуса двигателя не должны блокироваться (рис.7).



## Использование прибора в режиме «Мясорубка»

1. Вставьте шнек в корпус приемной камеры пластиковым концом вперед.  
Установите нож на шнеке (режущими краями вперед)  
Установите решетку со средней или крупной перфорацией (в зависимости от необходимой консистенции) на шнек (убедитесь, что выемка решетки совмещена с выступами приемной камеры мясорубки)  
Поверните фиксирующую кольцевую гайку по направлению стрелки на корпусе приемной камеры, пока она не будет надежно закреплена.

2. Прикрепите корпус приемной камеры к моторному блоку.
3. Разместите лоток на вертикальной части приемной камеры.
4. Прибор готов к работе.

Порежьте мясо на полоски длиной 10см и толщиной 2см. Удалите кости, кусочки хрящей и сухожилий, насколько это возможно. (Никогда не используйте замороженное мясо!)

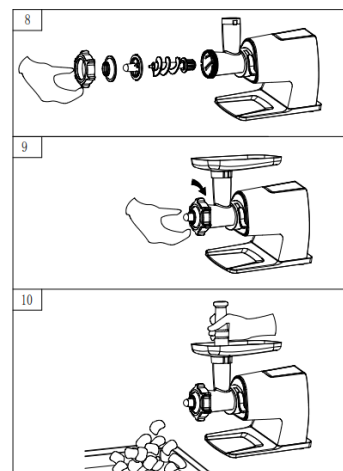
Поместите мясо в лоток.

Подключите провод электропитания. Установите переключатель в положение «1», запустится основной двигатель, одновременно начнет вращаться мясорубка. Вы можете повернуть переключатель из положения «1» в положение «2», чтобы установить желаемую скорость. Медленно проталкивайте мясо в приемную камеру при помощи толкателя. С помощью решеток с разным размером перфорации можно получить фарш различной консистенции. Поверните главный выключатель обратно в положение «OFF», и устройство перестанет работать. Чтобы использовать функцию реверса, поверните главный переключатель в положение «REV» в режиме ожидания (положение заднего хода главного переключателя установлено на толчковый режим). После использования верните главный выключатель в положение «OFF» и отсоедините шнур питания.

## Использование прибора в режиме

### «Кеббе»

1. Вставьте шнек в корпус приемной камеры пластиковым концом вперед (рис.8).  
Установите конусную насадку в корпус приемной камеры.  
Установите дозатор в приемную камеру и закрутите фиксирующую кольцевую гайку (рис.9).
2. Закрепите приемную камеру на моторном блоке.
3. Разместите лоток на вертикальной части приемной камеры.
4. 4. Прибор готов для приготовления кеббе (рис.10).



Насадка Кеббе используется для приготовления мясного пирога. Сначала подготовьте сырье и сделайте из него шар соответствующей формы и размера (предпочтительно подходящий по диаметру для загрузки в приемную камеру). Тесто можно спрессовать в цилиндрическую форму, вставив толкатель в подающую трубку приемной камеры. Корж делят на небольшие цилиндрические сегменты разной длины в соответствии с личными предпочтениями, а затем в сформированный корж заворачивают подготовленную мясную начинку, а два конца защипывают, чтобы получился мясной пирог желаемого размера.

## Использование прибора в режиме «Колбаса» (сосиски)

### 1. Разрежьте мясо

Вставьте шнек в корпус приемной камеры пластиковым концом вперед (рис.11)

Установите сепаратор в корпус приемной камеры.

Установите насадку для изготовления колбасы (сосисок) в корпус приемной камеры и зафиксируйте кольцевую гайку (Убедитесь, что выемки сепаратора совмещены с выступами приемной камеры мясорубки).

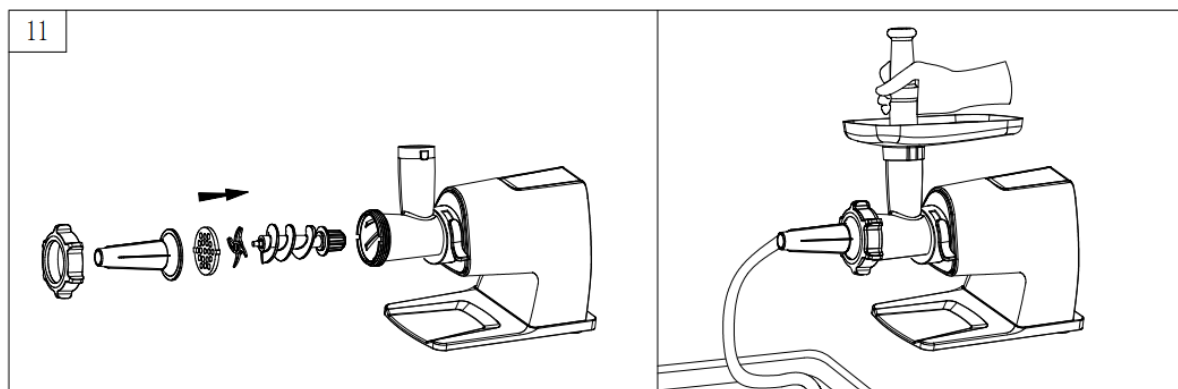
### 2. Закрепите приемную камеру на моторном блоке.

### 3. Разместите лоток на вертикальной части приемной камеры.

### 4. Прибор готов для изготовления колбасы (сосисок).

Положите ингредиенты в лоток. При помощи толкателя аккуратно протолкните мясо в корпус приемной камеры.

Поместите кожуру колбасы в теплую воду на 10 минут. Затем наденьте влажную кожуру на насадку мясорубки. Протолкните (приправленный) фарш в корпус приемной камеры. Если кожа прилипает к насадке, смочите ее водой.



## Использование прибора в режиме «Шредер»

1. Снимите приемную камеру с основного блока мясорубки. Сначала установите приемную камеру в паз (рисунок 1), а затем выберите насадку-барaban, необходимый для нужного эффекта резки и установите насадку в приемную камеру (рисунок 2).

2. Подготовьте толкатель и подставьте тарелку под место выхода измельченных ингредиентов (рис.3).

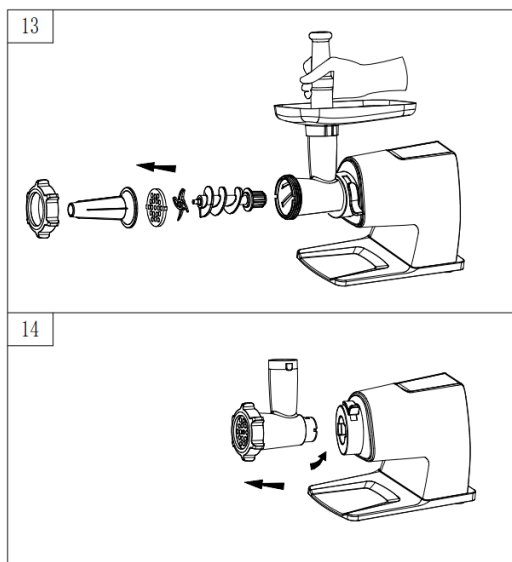
3. Когда все будет готово, вы можете начать измельчать овощи, запустив механизм прямого вращения основного блока, увидеть, как вращается барабан для нарезки овощей, положить ингредиенты в лоток и нажать толкателем.

Набор овощерезок может создавать эффект нарезки, шинковки и пюре. Перед работой нарежьте овощи и фрукты ножом до размера и формы, подходящих по диаметру к отверстию в приемной камере.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В процессе загрузки ингредиентов, если материал находится ниже отверстия цилиндра подачи, его необходимо протолкнуть толкателем. Во избежание опрокидывания прибора при сильном проталкивании материала, придерживайте его рукой.

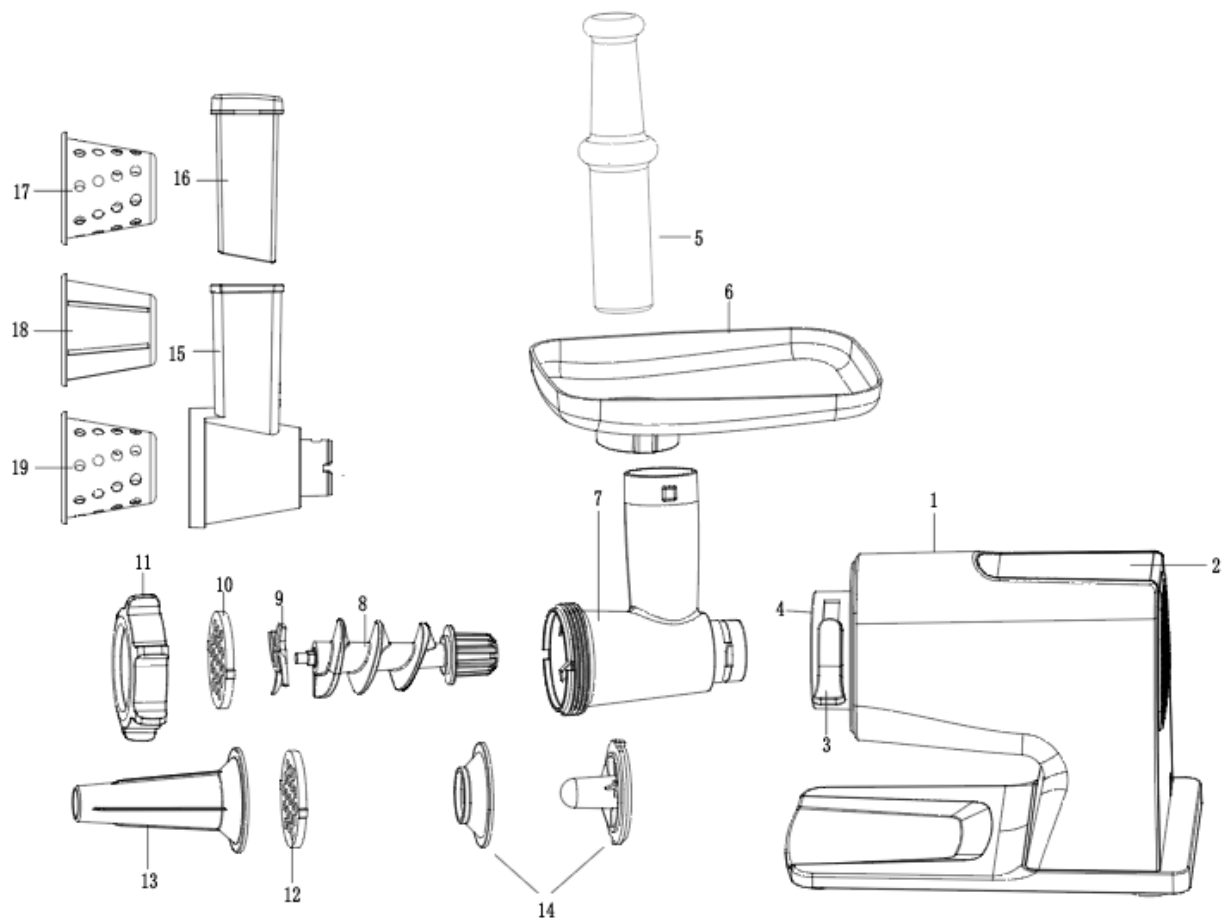
## ОЧИСТКА ПРИБОРА

1. Перед очисткой прибора отключите его и выньте вилку из розетки. Remove the pusher and the hopper plate. Открутите кольцевую гайку и снимите все части из приемной камеры (рис.12). (Избегайте контакта с краями ножа, т.к. они довольно острые).
2. После извлечения лотка для перемалываемых продуктов, как показано стрелкой, потяните ручку блокировки обратно в исходное положение, после чего вы сможете снять приемную камеру. (рис.13)
3. Перед очищением выньте вилку из розетки. Моторный блок прибора нельзя погружать в воду, также нельзя использовать кран для его ополаскивания, используйте только влажную ткань для протирания.
4. После перемалывания мяса, остатки мясного фарша можно сначала смыть с частей мясорубки под водопроводным краном, а затем замочить их в теплой мыльной воде или чистой воде с моющим средством.
5. Промойте части чистой горячей водой и немедленно высушите.
6. Рекомендуем смазать нож и решетки с перфорацией небольшим количеством растительного масла.



# **USER MANUAL**

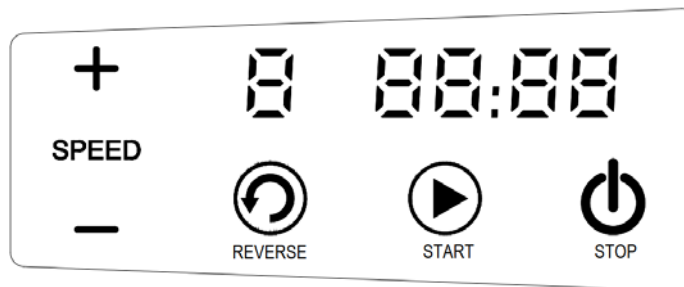
**Meat grinder**  
**ART-MG-3044**



1 Body	9 Knife
2 control panel	10 Cutting plate (coarse)
3 locking handle	11 Fixing ring
4 Tube inlet	12 Cutting plate (medium)
5 Pusher	13 Sausage
6 Food tray	14 Kebbe
7 Mincer head	15-19 Shredder
8 Screw	

## INTRODUCTION

This appliance is equipped with a thermostat system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.



1. Plug in the power supply and power on, the main switch "⏻" on the screen is flashing red. After touching the main switch logo "⏻", it enters the standby state and the screen content is fully displayed.

2. In the standby state, choose to touch "+/-" or toggle the speed bar to select the speed to use. After selecting the speed, click "▶" to start working, The product enters the working. At this time, "▶" is flashes, and the time starts to count. During the forward rotation operation, the "⏻" light is on, and when "⏻" is touched, the product stops working.

3. In the standby state or working state, touch "↻" is reverse, the product enters the reverse running state, at this time, "↻" will flash circularly, and the time starts to count. During the reverse operation, the "↻" light is on, the When "↻" is touched, the product stops working. When the working state is reversed, the speed cannot be adjusted, and it can only run at the highest speed.

4.If any two keys are clicked at the same time in any state, the program will be judged as an unrecognized misoperation, and the display screen will remain in the original state.

4. High temperature protection: when the working temperature of the product reaches 85°C, the program will be overtemperature protection, the screen timing number **H0t** With the sound of the buzzer (the sound frequency and the screen display flicker synchronization), indicating that the equipment temperature is too high, and the equipment can be returned to normal standby when the equipment temperature is cooled below 60°C.

5. Power protection: When the power board detects that the power input reaches 1500W in the working state, the program should force the device to enter the power protection state, the screen timing number changes to "OL" and the buzzer sounds (the frequency of the sound is synchronized with the screen display flashing), At this time, pressing the "⏻" and the "▶" will have no function. You need to press the "↻" REV to restore (the reverse program should be designed to resume the standby state after 5 seconds). If the "OL" code side appears continuously after the equipment is returned to use, the meat grinder barrel assembly needs to be removed to clean the interior.

7.When the screen displays "E1": it means that the connector of the motor temperature sensor is not plugged in properly or the lead is disconnected. When the screen displays "E2": it means that the circuit of the motor temperature sensor is short-circuited, and the above needs to be repaired.

If you appliance suddenly stops running:

1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Press the switch button to "O".

3. Let the appliance cool down for 60 minutes.
4. Plug it in.
5. Switch the appliance on again.

Please contact your dealer or an authorized service center if the thermostat system is activated too often. Do not replace it by yourself to avoid danger.

**CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a time switch.**

## ***IMPORTANT***

1. Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
2. Before use, tight the fixing ring by spanner, make sure the ring can not be detach by 4 Nm.
3. Keep these instructions for future reference.
4. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
5. Never use any accessories or parts from other manufacture .Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
6. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
7. If the mains cord of this appliance is damaged ,it must always be replaced by manufacture or a service center authorized, in order to avoid hazardous situations.
8. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time .
9. Unplug the appliance immediately after use.
10. Never use your finger or an objection to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
11. Keep the appliance out of the reach of children.
12. Never let the appliance run unattended.
13. Switch the appliance off before detaching and install any accessory.
14. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
15. Never immerse the motor unit in the water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
16. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
17. Minced are fed with sinewless, boneless and fatless beef that has been cut into pieces approximately 20 mm x 20 mm x 60 mm. Pushers are pressed with a force of 5N against the meat. Do not use the appliance for more than 5 minutes consecutively. Leave the appliance to cool for 10 minutes before using again.
18. Accessories shall include instructions for their safe use.
19. It shall warn of potential injury from misuse.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been give supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
22. If the appliance is locked, please press Reversal button(REV). The meat locked in cutter housing is untrodden, so the appliance can renew its usual condition.
23. Disposal of appliances and batteries.

24. Electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. This symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilising old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.

25. This device can be used on children at least 8 years old if they have been given supervision or guidance regarding the use of the device in a safe channel if they are aware of the risks involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are at least 8 years old and receive supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8.

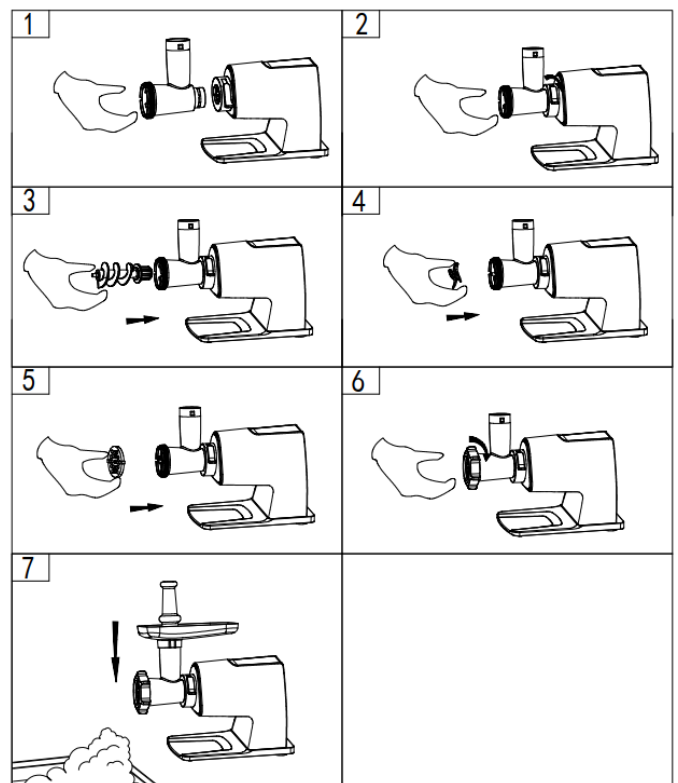
26. This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

## **INSTRUCTION FOR USE**

### **ASSEMBLING**

- ◆ Press the fasten button, Hold the head and insert it into the inlet (when inserting please pay attention the head must be adjusted the appropriate direction until close to and inlet, see (fig.1)). Then push the locking handle until the vertical position and tube. (fig.2)
- ◆ Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
- ◆ Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- ◆ Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).
- ◆ Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
- ◆ Place the hopper plate on the head and fix it into position (fig.7).
- ◆ Locate the unit on a firm place. The bottom and surrounding air vents should be properly reserved and not completely blocked.
- ◆ The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked (fig.7).



## Mincer

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.  
Place the cutter unit onto the worm shaft. (The cutting edges should be at the front) Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft. (Make sure the notch of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head.) Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for mincing.

Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat!)

Put the meat in the tray.

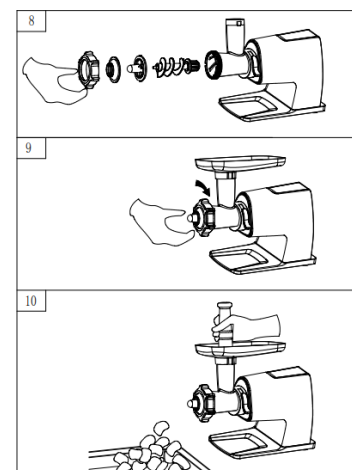
Plug in the power cord. Press the switch to "1", the main engine starts, the meat grinder starts rotating at the same time. You can rotate the switch in the "1" or "2" position to adjust the speed. You can use a pusher to push the meat into the T-tube slowly. Different cutting plates with different sizes and apertures can be used to get different sizes of minced meat. Turn the main switch back to the "OFF" and the device will stop working. To use the reverse function, rotate the main switch to the "REV" in standby mode. (the reverse gear position of the main switch is set for inching).

After use, press the main switch back to the "OFF" and unplug the power cord.

## Making kubbe

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.(fig.8)  
Place the cone in the cutter housing.  
Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.(fig.9)
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making kebbe.(fig.10)

A kubbe is a simple tool for making a meat pie. First, prepare the raw material and make it into a ball of appropriate shape and size (preferably suitable for the feeding mouth of the minced meat tube). The dough can be pressed into a cylindrical shell by pushing the pusher into the T-tube. The crust is divided into small cylindrical segments of different lengths according to personal preference, and then the prepared meat filling is wrapped in the formed crust, and the two ends are pinched up to get different sizes of meat pie.



## Making sausages

### 1. Mince the meat

Insert the worm shaft into the cutter housing , the plastic end first.(fig.11)

Place the separator in the cutter housing.

Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.

(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)

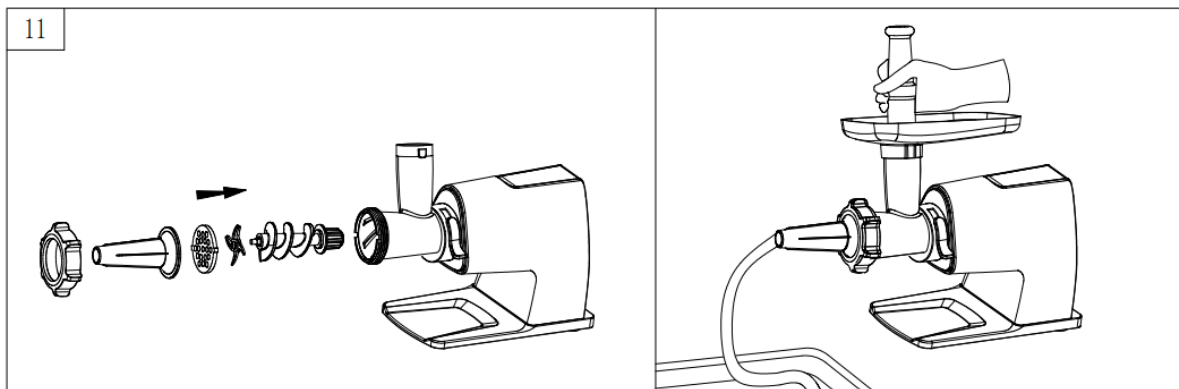
### 2. Attach the cutter housing to the motor unit.

### 3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.

### 4. Now the appliance is ready for making sausages.

Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.



## SHREDDER

1.Remove the Meat Grinder of the whole set of meat grinder. Firstly, install the feeder on the Tube inlet (figure 1) and then select the shredder drums cutting effect you need, and install the 17、18、19 drums on the feeder. (figure 2)

2.Prepare the pusher and place a plate under the shredder .(fig.3)

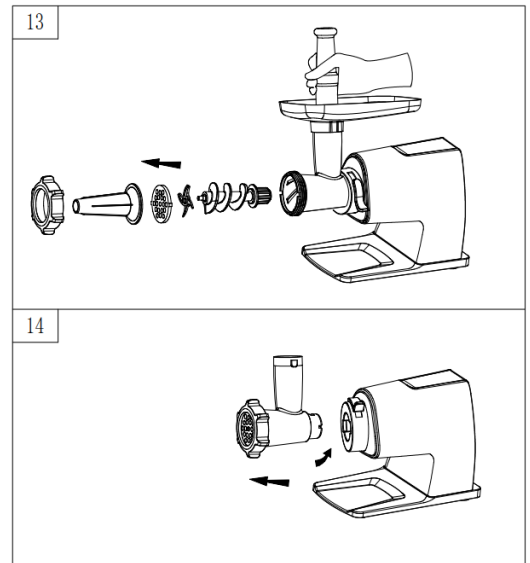
3.When everything is ready, you can start cutting vegetables, start the forward rotation gear of the main unit, see the vegetable cutting drum rotating, put the material from the top of the feeder, and press down with the pusher, you can get each types of cutting effects.

This set of vegetable slicer can make the effect of slicing, shredding and mashing potato respectively. Before operation, please cut the vegetables and fruits with a knife to the size and shape suitable for the opening of the feeder.

**CAUTION:**During the feeding process, if the material is lower than the opening of the vegetable cutting feed cylinder, it must be pushed with the pusher; in order to avoid the tilting of the main machine when pushing the material hard, please hold the main machine with your hands when pressing down the feeding force during the operation.

## HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCES

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket. Remove the pusher and the hopper plate. Unscrew the fixing ring and remove all parts of the cutter housing (fig.12). (The cutting blade is sharp, please avoid direct contact with the edge)
2. After pulling out the food tray, As shown by the arrow pulling the locking handle back to the starting position, then you can remove the head tube. (fig.13)
3. Please unplug the plug before cleaning. It cannot immerse in water, also cannot use faucet to rinse, use wet cloth to wipe clean only.
4. After all the parts in the meat wring device come into contact with food, the residual parts of ground meat can be washed off with water faucet first, and then soak in warm soapy water or clean water with detergent, can effectively remove the accessories on the food grease, finally in the faucet rinse.
5. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
6. We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.



artel

Designed by  
Artel Engineering