

artel

RU | EN

Ishonchli va barakali™

GO'SHT MAYDALAGICH

FOYDALANISH

QO'LLANMASI

ART-MG-6350



artelelectronics.com

SERVIS | EHTIYOT QISMLAR | AKSESSUARLAR



+998 78 148-88-88



@artelelectronics

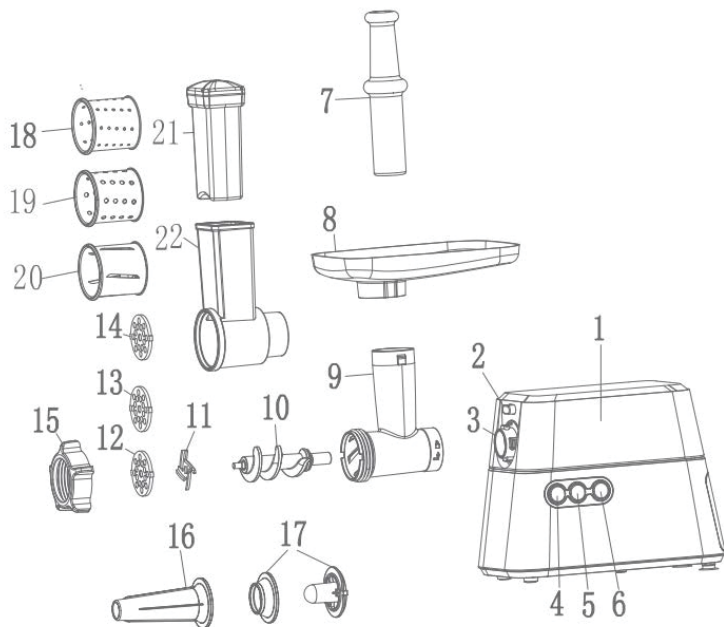


artel_official

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Мясорубка
ART-MG-6350**

ОПИСАНИЕ



1. Корпус	11. Нож
2. Корпус	12. Решетка с перфорацией (средняя)
3. Кнопка-фиксатор	13. Решетка с перфорацией (крупная)
4-6. Кнопки вкл. выкл и реверс	14. Решетка с перфорацией (мелкая)
7. Толкатель перемалываемого продукта	15. Кольцевая гайка для фиксации ножа и решетки
8. Лоток для перемалываемого продукта	16. Насадка для изготовления колбасы (сосисок)
9. Головка мясорубки	17. Насадка Кеббе
10. Винт-шnek	18-23. Шредер

КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА

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

Если прибор внезапно прекратил работу:

1. Выньте вилку из розетки.
2. Нажмите кнопку выключателя, чтобы отключить прибор.
3. Дайте прибору остыть в течение 60 минут.
4. Вставьте вилку в розетку.
5. Включите прибор снова.
6. Не допускайте детей к использованию прибора. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
7. Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или людьми с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и, если они осознают связанные с этим опасности.
8. Не допускайте использование прибора детьми для игр.
9. Отключайте и отсоединяйте прибор от источника питания перед заменой принадлежностей или контактом с движущимися частями.

Если система терморегуляции активируется слишком часто, обратитесь к дилеру или в авторизованный сервисный центр.

При подключении прибора к сети электропитания загорится индикатор.

ВНИМАНИЕ: 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 этого прибора поврежден, он всегда должен быть заменен производителем или авторизованным сервисным центром во избежание опасных ситуаций.

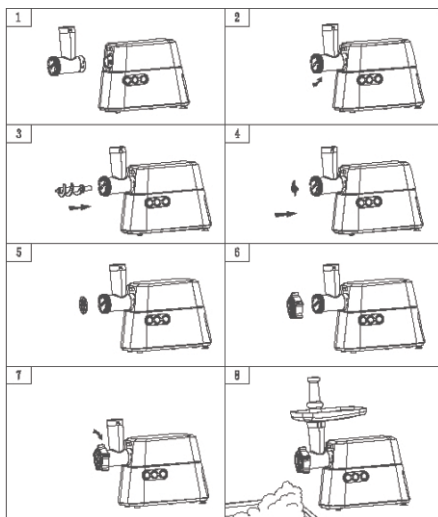
8. Перед первым использованием прибора тщательно очистите детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
 9. По окончании использования прибора, сразу отключите его от сети электропитания.
 10. Во время работы прибора не загружайте ингредиенты в приемник при помощи пальцев или других посторонних 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. Не прикасайтесь руками к корпусу перемалывания. Всегда используйте толкатель.
 18. 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.
 19. Аксессуары должны содержать инструкции по их безопасному использованию.
 20. В инструкциях должно содержаться предупреждение о возможных травмах в результате неправильного использования.
- ⚠** 21. 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.
22. Необходимо следить, чтобы дети не играли с прибором.
 23. Если прибор засорился, нажмите кнопку реверса (REV). Мясо, застрявшее в корпусе, выйдет обратно и прибор сможет работать в обычном режиме.
 24. Утилизация прибора и аккумулятора.
 25. После внедрения Европейской директивы 2002/96/ЕС в национальную правовую систему применяется следующее:
 26. 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.

27. 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.
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 поверните камеру против часовой стрелки так, чтобы она плотно закрепилась. (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.
- ◆ Каналы для забора воздуха снизу и сбоку корпуса двигателя не должны блокироваться. (рис.8)



Сборка прибора для использования в режиме «Мясорубка»

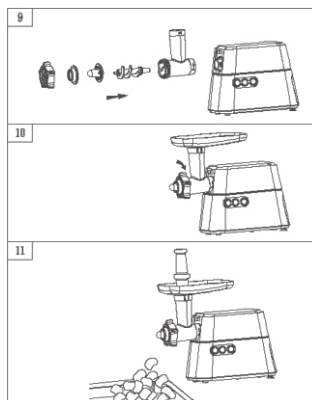
1. Вставьте шнек в корпус приемной камеры пластиковым концом вперед. Установите нож на шнеке (режущими краями вперед). Установите решетку со средней или крупной перфорацией (в зависимости от необходимой консистенции) на шнек (убедитесь, что выемка решетки совмещена с выступами приемной камеры мясорубки). 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. Аккуратно проталкивайте мясо в приемную камеру при помощи толкателя (Для приготовления тартара из стейка дважды измельчите мясо на решетке со средней перфорацией).

Сборка прибора для использования в режиме «Кеббе»

1. Вставьте шнек в корпус приемной камеры пластиковым концом вперед. (рис.9) Установите конус в корпус приемной камеры. Установите дозатор в приемную камеру и закрутите фиксирующую кольцевую гайку. (рис.10)
2. Закрепите приемную камеру на моторном блоке.
3. Разместите лоток на вертикальной части приемной камеры.
4. Прибор готов для приготовления кеббе. (рис.11)



Пропустите приготовленную смесь для кеббе через насадку. Разрежьте непрерывный полый цилиндр на куски желаемой длины.

Кеббе — это традиционное ближневосточное блюдо, приготовленное в основном из пшеницы и булгура, которые измельчаются вместе, образуя пасту, смесь выдавливается через машину для приготовления кеббе и нарезается на короткие куски. Затем трубочки можно начинить мясным фаршем, зашпигнуть концы и обжарить во фритюре.

Сборка прибора для использования в режиме «Колбаса» (сосиски)

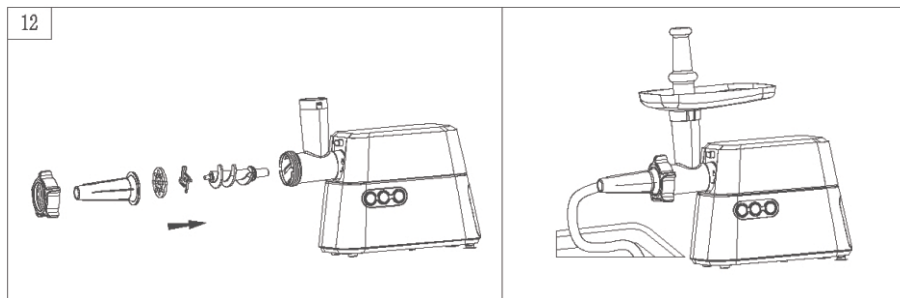
1. Разрежьте мясо
 - Вставьте шнек в корпус приемной камеры пластиковым концом вперед. (рис.12)
 - Установите сепаратор в корпус приемной камеры.
 - Установите насадку для изготовления колбасы (сосисок) в корпус приемной камеры и зафиксируйте кольцевую гайку.

(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).

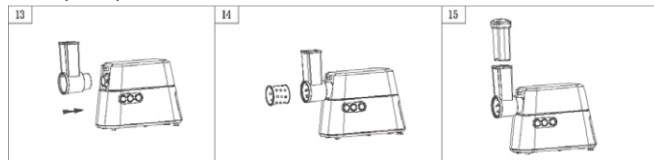
Положите ингредиенты в лоток. При помощи толкателя аккуратно протолкните мясо в корпус приемной камеры.

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



Сборка прибора для использования в режиме «Шредер»

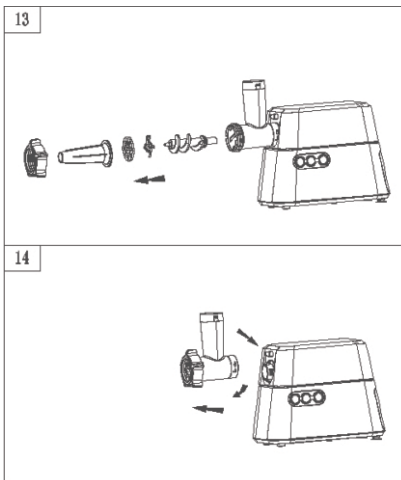
1. Нажмите кнопку-фиксатор и, удерживая пластиковую часть приемной камеры, вставьте ее в паз (при вставке обратите внимание, что пластиковый корпус камеры должен быть наклонен, как показано стрелкой), затем поверните пластиковый корпус камеры против часовой стрелки, чтобы плотно закрепить, затем отпустите кнопку-фиксатор. (рис.22)
2. Установите насадку-шредер в пластиковый корпус приемной камеры, затем поверните шредер по часовой стрелке, чтобы он правильно закрепился. (рис.23)
3. Установите толкатель на вертикальную часть пластикового корпуса камеры и аккуратно протолкните овощи в приемную камеру. (рис.24)
4. Прибор готов к использованию.



Очистка прибора

Мясо, оставшееся в корпусе приемной камеры, можно удалить, пропустив через камеру ломтик хлеба.

1. Перед очисткой прибора отключите его и выньте вилку из розетки. (рис.25)
2. Нажмите кнопку-фиксатор и поверните весь корпус приемной камеры в направлении стрелки. Снимите толкатель и лоток. (рис.26)
3. Открутите кольцевую гайку и снимите все части из приемной камеры. Не мойте детали в посудомоечной машине!
4. Вымойте все части, которые соприкасались с мясом, в горячей мыльной воде. Очищайте их сразу после использования.
5. Промойте части чистой горячей водой и немедленно высушите.
6. Рекомендуем смазать приемную камеру и решетки небольшим количеством растительного масла.



Утилизация приборов и аккумуляторов

После внедрения Европейской директивы 2002/96/EC в национальную правовую систему применяется следующее:

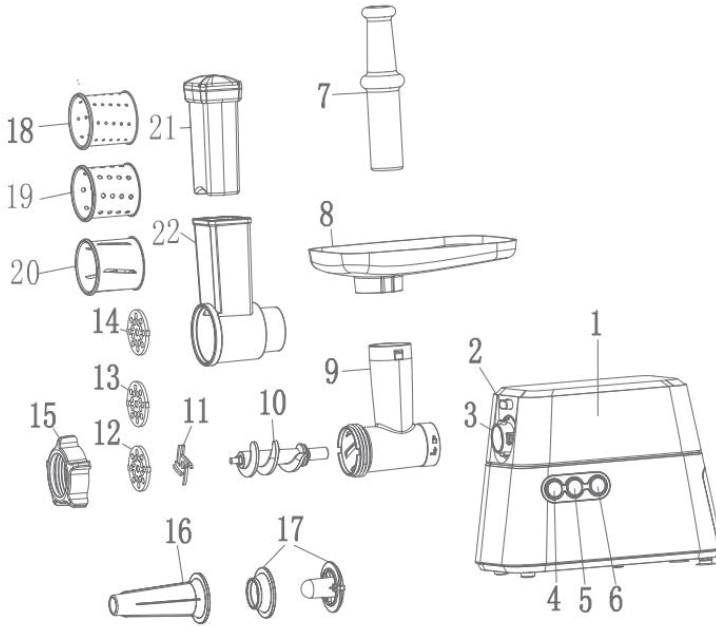
Электрические и электронные устройства нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Потребители обязаны по закону возвращать электрические и электронные устройства по истечении срока их службы в общественные пункты сбора, созданные для этой цели, или в точки продажи. Подробности этого определяются 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.

USER MANUAL

Meat grinder

ART-MG-6350

DESCRIPTION



1.Body	11. blade
2.Body	12. Cutting plate (middium)
3.Fasten button	13. Cutting plate (coarse)
4-6.On/off and reverse buttons	14. Cutting plate (fine)
7. Food pusher	15. Fixing ring
8. Food tray	16. Sausage
9. Head Tube	17. Kebbe
10. Screw	18-23. Shredder

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.

If you appliance suddenly stops running:

1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Press the switch button to turn off the appliance.
3. Let the appliance cool down for 60 minutes.
4. Put the mains plug in the socket.
5. Switch the appliance on again.
6. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
7. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

8. Children shall not play with the appliance.

9. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

Please contact your dealer of an authorized service center if the thermostat system is activated too often.

If you plug in, the indicator light will be on.

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

IMPORTANT

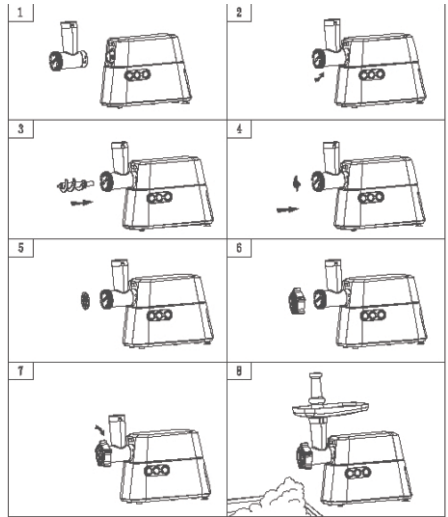
1. Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
2. Before use, tight the fixing ring by spanner, make sure the ring can not be detach by 4 Nm.
3. Keep these instructions for future reference.
4. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
5. Never use any accessories of 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 power 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. Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
18. Mincers 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.
19. Accessories shall include instructions for their safe use.
20. It shall warn of potential injury from misuse.
- ⚠ 21. 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 given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. If the appliance is locked, please press Reversal button(REV). The meat locked in cutter housing is unrotten, so the appliance can renew its usual condition.
24. Disposal of appliances and batteries.
25. After the implementation of the European Directive 2002/96/EU in the national legal system, the following applies:
26. 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.
27. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
28. 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 slanted as per arrow indicated on the top, see fig.1), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly. (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 air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked. (fig.8)



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. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

(For steak tartare , mince the meat with the medium grinding disc twice.)

Making kebbe

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.(fig.9)

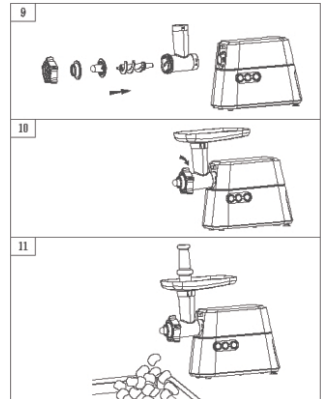
Place the cone in the cutter housing.

Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.(fig.10)

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.11)

Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and user as required.

Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamp and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebbe maker and cut into short lengths . The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.



Making sausages

1. Mince the meat

Insert the worm shaft into the cutter housing , the plastic end first.(fig.12)

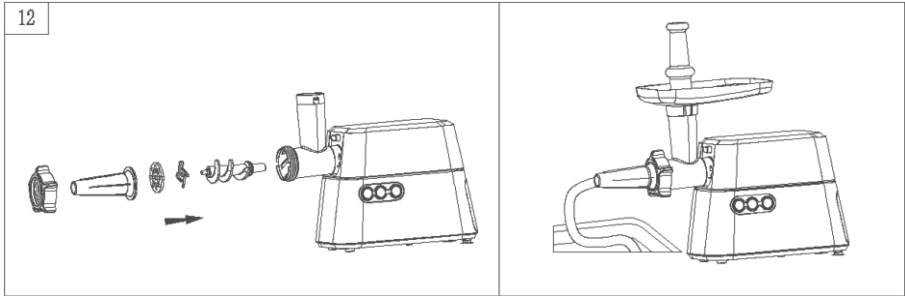
Place the separator in the cutter housing.

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.

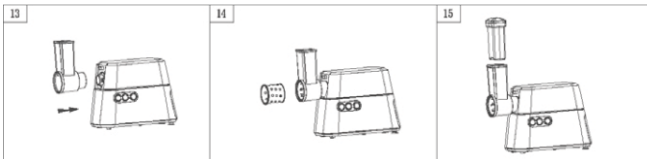
Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

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

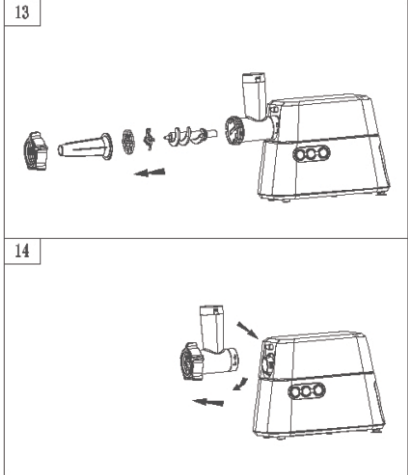
- 1 Press the fasten button, hold the plastic cutter housing and insert it into the tube inlet (when inserting please pay attention the plastic cutter housing must be slanted as per arrow indicated), then move the plastic cutter housing anticlockwise until it is fastened tightly, and release the fasten button.(fig.22)
- 2 Place the shredder drum into the plastic cutter housing, then move the shredder clockwise so that it being properly fastened.(fig.23)
- 3 Place the pusher on the upright part of the plastic cutter housing, and use the pusher to gently push the vegetable into the plastic cutter housing.(fig.24)
- 4 Now the appliance is ready for cutting.



HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCES

Meat left behind in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.(fig.25)
2. Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow. Remove the pusher and the tray.(fig.26)
3. Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing. Do not clean the parts in the dishwasher!
4. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.
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.



Disposal of appliances and batteries

After the implementation of the European Directive 2002/96/EU in the national legal system, the following applies:

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.

Ishonchli va barakali™