

arnica™

RAPID

Мясорубка
ARNICA MEAT CHEF



Руководство по эксплуатации

Благодарим вас за выбор бытовой техники Arnica. Чем чаще вы будете использовать ваш кухонный прибор, тем больше у вас появится уверенности в том, что вы сделали правильный выбор. Наша задача заключалась в том, чтобы предоставить вам нечто большее, чем просто привлекательная цена. Ваш выбор подтверждает, что мы добились своей цели. Если вы будете применять данный кухонный прибор в соответствии с инструкциями, указанными в настоящем руководстве, вы удивитесь, насколько все просто.

В настоящем руководстве по эксплуатации используются следующие символы.



Важные сведения и полезные советы по эксплуатации



Предупреждения об опасных ситуациях, связанных с жизнью и безопасностью

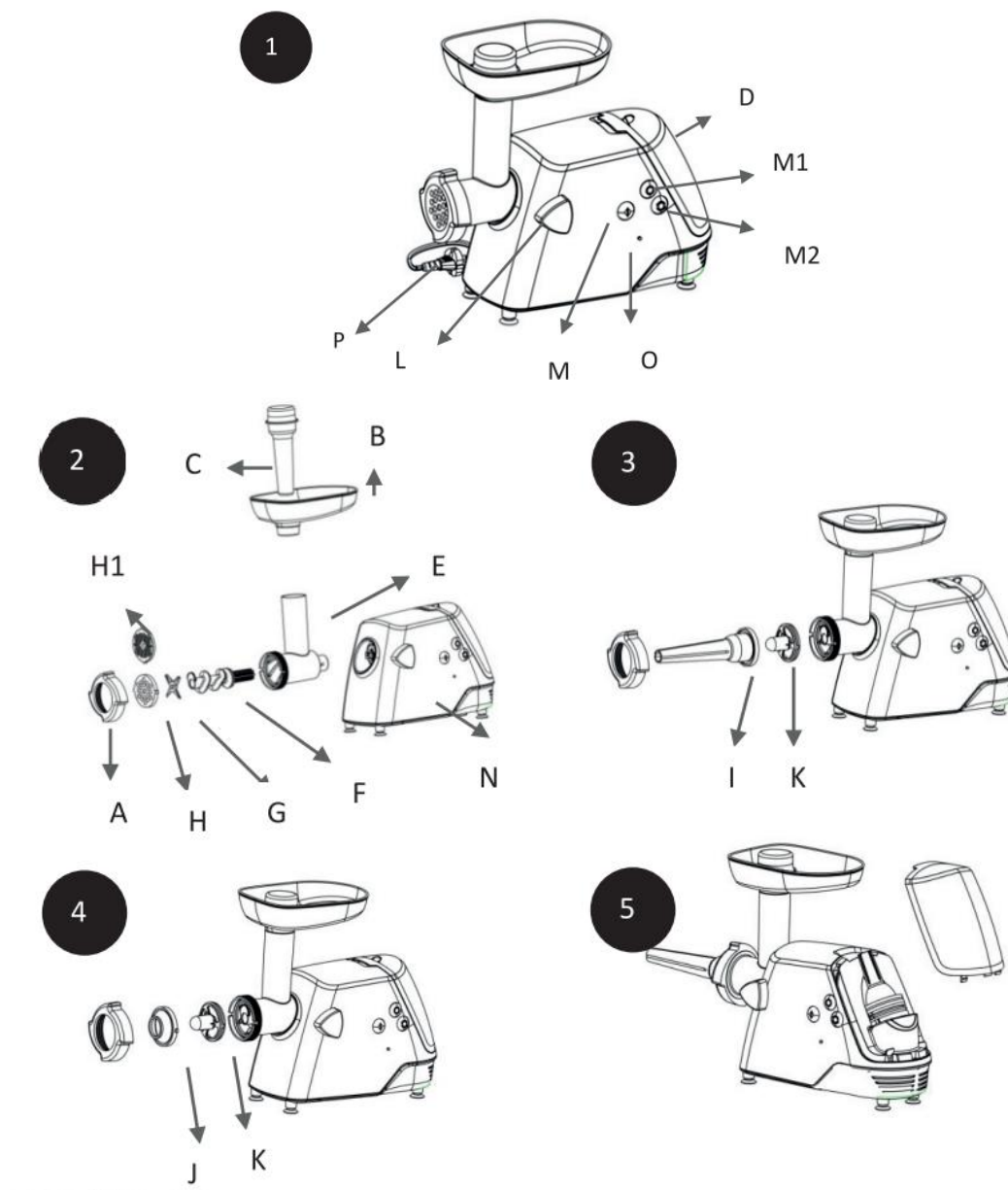
Оглавление

1. Указания по технике безопасности	3
2. Описание частей прибора	4
3. Сборка устройства	5
4. Эксплуатация прибора	7
4.1 Использование насадки для приготовления колбасок	7
4.2 Использование насадки для приготовления фаршированных фрикаделек	7
5. Очистка и уход	8
7. Устранение неисправностей	9
6. Технические характеристики	10

1. Указания по технике безопасности

1. Прочитайте эту инструкцию тщательно перед началом использования.
2. Прибор предназначен для использования только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения
3. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия
4. Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение питания соответствует тому, что указано на шильде оборудования.
5. Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
6. Это устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими возможностями или детей в возрасте до 8 лет или людьми, которые являются отсутствием опыта и знаний, если управление и контроль в отношении устройства не обеспечивается лицом, ответственным за их безопасность,
7. Необходим тщательный контроль, когда прибор используется рядом с детьми. Никогда не оставляйте прибор без присмотра и держите в недоступном для детей и инвалидов или недееспособных лиц месте.
8. Лезвия острые; будьте осторожны при использовании.
9. Всегда отключайте прибор, когда он не используется или при чистке прибора
10. Избегайте контакта с движущимися частями. Держите руки, волосы, одежду, а также кухонные лопатки и другую посуду в безопасном расстоянии от движущихся частей прибора во время работы, чтобы снизить риск получения травм и / или повреждение прибора.
11. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилок, при неисправности прибора, если вы уронили или повредили прибор иным способом. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта прибора
12. Использование не оригинальных насадок, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме. Используйте только оригинальные насадки
13. Не используйте прибор на весу.
14. Не использовать вне помещений или в условиях повышенной влажности.
15. Не позволяйте шнуру свисать через край стола или столешницы.
16. Снимите насадки перед чисткой прибора
17. Всегда проверяйте, что чаша и насадки надежно зафиксированы на месте, прежде чем включить двигатель.
18. Не вставляйте пальцы в металлический загрузочную трубку при включенном приборе
19. Соблюдайте осторожность при обращении с режущим блоком, особенно при его извлечении из вала шнека и во время очистки. Режущие края очень острые!

2. Описание частей прибора



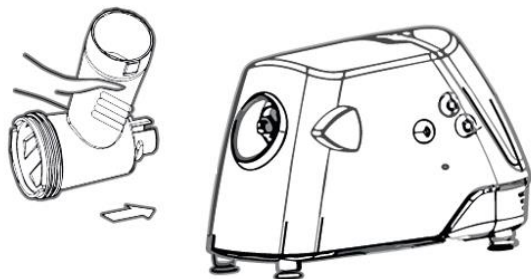
А. Фиксирующее кольцо
 В. Загрузочный поддон
 С. Толкатель
 D. Отсек для хранения
 Е. Загрузочная трубка
 F. Вал шнека
 G. Крестообразный нож

I. Насадка для приготовления колбас
 J. Формирующая насадка для приготовления фаршированных фрикаделек
 К. Фланец
 L. Зажимной винт
 М. Кнопка включения
 М1. Кнопка выключения
 М2. Кнопка включения режима реверса

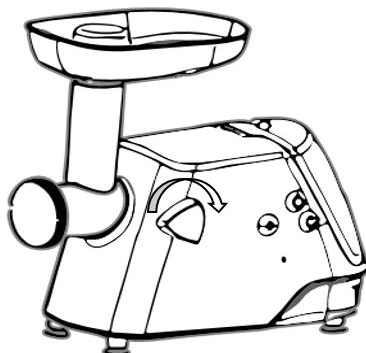
N. Корпус прибора
 O. Кнопка перезагрузки
 H. Решётка
 H1. Решетка 2

3. Сборка устройства

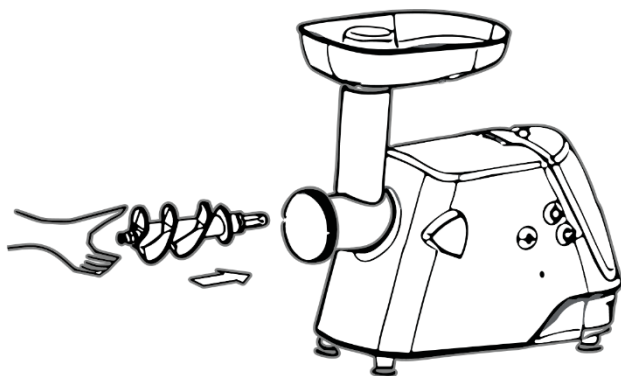
1. Перед началом работы с мясорубкой внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.
2. Осторожно извлеките прибор из коробки. Протрите прибор чистой влажной тряпкой для удаления возможной пыли.
3. Тщательно вымойте все детали и принадлежности и протрите прибор чистой тканью. Будьте очень осторожны при чистке лезвия, так как оно очень острое.
4. Установите прибор на твердую, сухую и ровную поверхность.
5. Выньте зажимной винт. Возьмите загрузочную трубку и удерживая корпус мясорубки вставьте ее в гнездо на корпусе



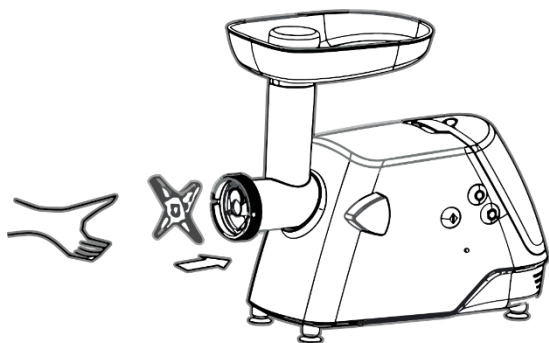
6. Вставьте зажимной винт и закрутите, зафиксировав загрузочную трубку.



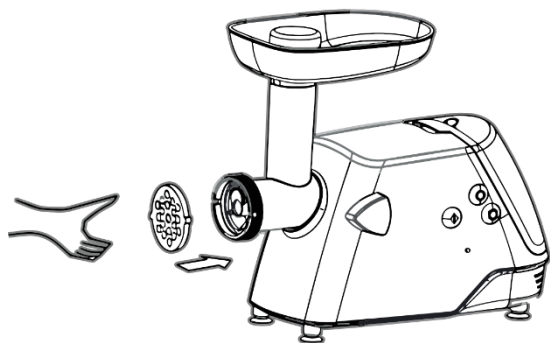
7. Закрепите погрузочный поддон на подающей трубке
8. Вставьте шнек



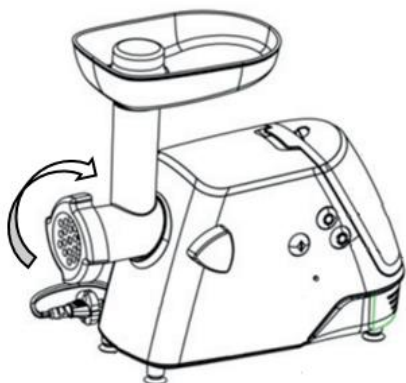
9. Наденьте на шнек крестообразный нож режущей кромкой наружу



10. Наденьте решетку нужного размера



11. Закрутите фиксирующее кольцо



12. Подключите прибор к розетке.
Ваша мясорубка готова к использованию.

4. Эксплуатация прибора

1. Перед перемалыванием нарежьте мясо небольшими кусочками,
2. Отделите мясо от костей и сухожилий



Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить.

3. Подставьте емкость для готового фарша перед мясорубкой.
4. Включите прибор с помощью переключателя включения /выключения.
5. Протолкните мясо в загрузочную трубку с помощью толкателя.



ОСТОРОЖНО! Никогда не используйте пальцы для проталкивания мяса внутрь мясорубки

4.1 Использование насадки для приготовления колбасок

- С помощью этого аксессуара вы можете приготовить все виды колбас на ваш вкус
- Сначала измельчите мясо и добавьте все различные специи по своему вкусу.
- Отвинтите фиксирующее кольцо.
- Снимите решетку и крестообразный нож.
- Сначала поместите фланец, затем воронку для колбасы перед шнеком.
- Верните фиксирующее кольцо на место.
- Ваш прибор готов к приготовлению вкусных колбас!



Перед заменой насадок убедитесь, что аппарат выключен или он отключен от сети.

4.2 Использование насадки для приготовления фаршированных фрикаделек

- С помощью этого аксессуара вы можете приготовить все виды фаршированных фрикаделек на ваш вкус
- Сначала измельчите мясо и добавьте все различные специи по своему вкусу
- Отвинтите фиксирующее кольцо.
- Снимите решетку и крестообразный нож.
- Сначала поместите фланец, затем формирующую насадку перед шнеком.
- Верните фиксирующее кольцо на место.
- Ваш прибор готов к приготовлению вкусных фаршированных фрикаделек!



Перед заменой насадок убедитесь, что аппарат выключен и отключен от сети.

4.3 Использование реверса

Нажатие кнопки реверс позволяет запустить обратный ход вращения шнека мясорубки. Используйте эту функцию в случае застревания продуктов в приборе.



Внимание! Перед тем как включить функцию обратного хода, дождитесь полной остановки мотора.

5. Очистка и уход

- Всегда выключайте и отключайте от сети прибор перед очисткой.
- Сначала снимите загрузочную трубу, затем поддон и крышку измельчителя.













Отсоедините крестообразный нож, решетку, и шнек.

- Удалите остатки продуктов
- Вымойте все детали водой с мылом, высушите их и протрите чистой тканью.



Никогда не опускайте корпус мясорубки или шнур питания в воду и не поливайте их водой!

- Протрите корпус прибора снаружи влажной тканью с мылом, после чего протрите его чистой сухой тряпкой.
- Не используйте абразивные чистящие средства для очистки мясорубки.
- Всегда храните принадлежности в отсеке для хранения.

	 N	 A	 G	 H- H1	 F	 J-K	 C-B	 E	 I
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓

6. Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в закрытом, сухом вентилируемом помещении, вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей. Допустимая температура в помещении при хранении прибора: от +5 до +40 градусов, при относительной влажности – до 70%.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

7. Устранение неисправностей

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Устройство не включается	Прибор не подключен к электросети	Подключите прибор к электросети
	Электророзетка неисправна	Подключите прибор к исправной электророзетке
Во время работы прибора появился посторонний запах	Прибор перегревается во время работы	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями
Во время работы мясорубка засорилась	Продукты нарезаны слишком крупно	Выключите мясорубку и используйте функцию обратного хода «реверс»



Запрещается самостоятельный ремонт устройства!

В случае поломки обратитесь в сервисную службу представительства Arnica

6. Технические характеристики


Торговая марка: Arnica

Модель: MeatChef

Напряжение: 220-230

Максимальная мощность: 1400 Вт

Напряжение: 220 - 230 В, 50-60 Гц

 Производитель оставляет за собой право вносить технические и конструктивные изменения.

Комплектация:

1. Мясорубка
2. Фиксирующее кольцо
3. Загрузочный поддон
4. Толкатель
5. Загрузочная трубка
6. Вал шнека
7. Крестообразный нож
8. Насадка для приготовления колбас
9. Формирующая насадка для приготовления фаршированных фрикаделек
10. Фланец

Сделано в Турции

Завод изготовитель:

SENUR ELEKTRIK MOTORLARI SANAYI VE TICARET A.S

ТУРЦИЯ, Cihangir Mah.Dolum Tesisleri Cad. S.Piyade Er Yavuz Bahar Sok. No.7 PK.34310, Avclar, ISTANBUL

Импортер в России:

ООО «РМС Трейд»

Тел.: 8-800-5555-261

Email: service@arnica.ru

Веб: Arnica.ru



УТИЛИЗАЦИЯ



После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»