

**ARNICA**  
**ProMeat W1800**  
**МЯСОРУБКА**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Спасибо, что остановили свой выбор на нашем изделии. При использовании своей мясорубки Вы поймете правильность сделанного Вами выбора. Наша цель – это предложить Вам больше, нежели то, за что Вы заплатили. Ваш выбор- это показатель достижения этой цели. После прочтения настоящей инструкции по эксплуатации и при использовании своей мясорубки в соответствии с указаниями Вы убедитесь, что все очень просто. Таким образом, Вы сможете лучше использовать технические характеристики своего устройства. Надеемся, что Вам это понравится.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Правила безопасности
2. Части и принадлежности
3. Техническая спецификация
4. Использование прибора
5. Чистка и техническое обслуживание

**1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ**

- В целях своей собственной безопасности внимательно прочитайте инструкцию перед использованием устройства.
- Перед использованием убедитесь в том, что напряжение в сети соответствует указанному на заводской бирке.
- Устройство не приспособлено для использования людьми с (включая детей) с физическим, сенсорным или умственным недугом, а также теми, кто не обладает достаточными знаниями и опытом по его использованию, за исключением случаев, когда они используют устройство под особым присмотром и под руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Присматривайте за детьми во избежание использования устройства ими.
- Не позволяйте детям использовать устройство, не используйте устройство вблизи детей.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. В случае, если вам необходимо покинуть помещение, выключите устройство из сети.
- Не переносите устройство, держа его за провод.
- Не погружайте устройство в воду и не лейте воду на устройство.
- Храните устройство вне зоны доступа детей.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием устройства отключите его от сети.
- По вопросам ремонта обращайтесь в сервисный центр. Не ремонтируйте устройство самостоятельно.
- Не используйте устройство в случае повреждения провода. Незамедлительно обратитесь за помощью к авторизованному технику.
- Не проталкивайте мясо в горловину с помощью пальцев, используйте толкатель.
- Устройство предназначено для использования в быту. Не предназначено для коммерческого использования.
- Перед сменой приспособлений убедитесь, что прибор выключен или отключен от сети

**2. ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (рис. 1 и рис. 2)**

- A. Крепежная гайка
- B. Съёмный лоток
- C. Отверстие горловины
- D. Отделение для хранения принадлежностей
- E. Горловина
- F. Шнек
- G. Режущий нож из нержавеющей стали
- H. 2 дисковых ножа
- I. Воронка для приготовления восточных сосисок и воронка для приготовления сосисок «хот дог»
- J. Воронка для приготовления биточков (фарша)

К. Фланец  
L. Зажимной винт  
M. Переключатель

### **3. ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ**

Модель: Promeat W1800  
Напряжение: 220-230 В  
Частота: 50-60 Гц  
Мощность: 700 Вт  
Срок работы: 7 лет  
Макс. уровень шума: менее 70 дБ (А)

### **4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА**

- Перед использованием мясорубки внимательно прочитайте инструкцию.
- Аккуратно выньте прибор из коробки. Протрите его чистой влажной тряпкой.
- Тщательно промойте все части и принадлежности, затем вытрите чистой тканью. Будьте осторожны при мойке ножа, т.к. он очень острый.
- Поставьте прибор на твердую, сухую и плоскую поверхность.

#### **ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ (рис. 3 и рис.4)**

- Возьмите горловину и вставьте в нее шнек.
- Вставьте нож острой частью к наружной части оси шнека.
- Поставьте дисковый нож спереди ножа.
- Прикрутите крышку мясорубки
- Вставьте горловину в моторный отдел.
- Закрутите винт
- Поместите съемный лоток на верхнюю часть горловины.
- Включите прибор в сеть. Ваша мясорубка готова к использованию.

#### **РЕКОМЕНДАЦИИ**

- Перед перемалыванием отделите мясо от костей, хрящей и нервов.
- Порубите мясо на маленькие куски и положите их на лоток.
- Поставьте миску под крышку мясорубки.
- Включите прибор с помощью переключателя.
- Закладывайте мясо в мясорубку через горловину. **ВНИМАНИЕ!** В целях своей собственной безопасности никогда не проталкивайте мясо в горловину с помощью пальцев.

#### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОРОНКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОСИСОК (рис. 5)**

- При использовании этого приспособления можно приготовить различные сосиски на ваш вкус.
- Сначала перемелите мясо и добавьте различные приправы и ароматизаторы по вкусу.
- Снимите крышку мясорубки.
- Снимите лоток и нож.
- На шнек наденьте фланец, а затем воронку для сосисок.
- Установите крышку мясорубки.
- Ваш прибор готов к приготовлению вкусных сосисок!
- Перед сменой приспособлений убедитесь в том, что аппарат выключен или отключен от сети.

#### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОРОНКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИТОЧКОВ (ФАРША) (рис. 13)**

- При использовании этого приспособления можно приготовить различные биточки на ваш вкус.
- Сначала перемелите мясо и добавьте различные приправы и ароматизаторы по вкусу.
- Снимите крышку мясорубки.
- Снимите лоток и нож.
- На шнек наденьте фланец, а затем воронку для сосисок.
- Установите крышку мясорубки.
- Ваш прибор готов к приготовлению вкусных биточков!
- Перед сменой приспособлений убедитесь в том, что аппарат выключен или отключен из сети.

## **5. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- Перед разборкой или чисткой принадлежностей всегда выключайте прибор.
- Всегда отключайте прибор от сети.
- Сначала снимите горловину, а затем лоток и крышку мясорубки. Отделите нож, дисковый нож и фланец.
- Промойте все части в мыльной воде, затем протрите чистой тканью.
- Нож и дисковый нож подлежат смазке. Всегда смазывайте их после мытья.
- Никогда не кладите основной корпус и провод в воду и не лейте воду на их поверхность!
- Протрите внешнюю часть устройства мыльной влажной тряпкой и просушите чистой тканью.
- Для чистки мясорубки не используйте химические вещества.
- Храните принадлежности в отделении для хранения принадлежностей, а провод – в чехле.
- Храните прибор вне зоны доступа детей.