



Инструкция по применению мясорубки:

- разместите чашу из нержавеющей стали на выходе (под измельчающей группой деталей) для сбора рубленного мяса.

- включите мясорубку.

- загрузите в воронку мясо и при помощи толкателя вводите его в горлышко мясорубки, подталкивая в направлении архимедова винта. Чтобы избежать излишнего прессования мяса продвигайте его к загрузочному горлышку медленно и последовательно.

Не допускайте, чтобы мясорубка работала вхолостую, то есть без загрузки мясом. В этом случае происходит перегрев ножей и диска из-за давления со стороны маховика и отсутствия при этом смазки, которая обеспечивалась мясом, что может привести к последующему износу или поломке деталей мясорубки.

Чистить мясорубку нужно исключительно водой с моющим средством для посуды. После этого тщательно прополощите её чистой водой и просушите с помощью ткани или губки. Мясорубку нельзя подставлять под прямые струи воды. Не кладите её прямо в раковину или под кран, так как это может привести к повреждению электрических деталей коротким замыканием. Смойте все остатки мяса и продолжайте мытьё отдельных частей мясорубки, как описано выше.

Во избежание деформирования деталей, не ударяйте их и не складывайте друг на друга. Для дезинфекции мясорубки подержите все части устройства, за исключением двигателя, в 3% растворе хлорида натрия, а затем сполосните в тёплой воде и высушите.