

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

MGM-1800



MYSTERY
HOME



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой MYSTERY.

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нашего изделия.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

Указания по технике безопасности	3
Комплектация	4
Подготовка к работе	5
Использование мясорубки	6
Чистка и уход	10
Технические характеристики	11

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Во избежание возникновения пожара, поражения электрическим током, а также травм во время использования прибора, всегда следуйте следующим рекомендациям:

1. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство.
2. Данный прибор предназначен только для бытового применения.
3. Запрещается использовать прибор вне помещений.
4. Перед первым включением проверьте, соответствует ли рабочее напряжение прибора напряжению в электросети.
5. Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте корпус с электродвигателем, шнур питания и штепсельную вилку в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь корпуса мясорубки и воды;
 - немедленно отсоедините провод питания от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
 - обратитесь в авторизованный сервисный центр для его осмотра или ремонта.
6. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и ни на что не наматывайте его.
7. Не ставьте мясорубку на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
8. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденными сетевым шнуром или вилкой. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
9. Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего прибора находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
10. Не позволяйте детям использовать мясорубку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ней и не оставляйте маленьких детей вблизи работающей мясорубки без присмотра.
11. Храните мясорубку в недоступном для детей месте
12. Использование аксессуаров, не входящих в комплект мясорубки, может привести к поломке прибора и потере гарантии на прибор.
13. Во избежание засора и заеданий не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно выключите мясорубку и очистите шнек и нож от остатков продуктов.
14. При использовании насадки «КУББЕ» и насадки для приготовления колбас не устанавливайте нож и решетки.
15. Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте для этого толкатель.
16. Не помещайте в мясорубку твердые продукты, такие как орехи, имбирь и т.д. Они не будут измельчены.
17. Не допускайте попадания волос или краев одежды в рабочую зону.
18. Не касайтесь вращающихся частей прибора.

7. Толкатель для овощей
8. Корпус насадок для нарезки овощей
9. Насадка-измельчитель
10. Насадка для нарезки полосками
11. Насадка для нарезки ломтиками
12. Толкатель
13. Корпус шнека
14. Шнек
15. Мелкая решетка
16. Средняя решетка
17. Прижимная гайка
18. Крупная решетка
19. Нож
20. Насадка для приготовления колбас
21. Насадка «КУББЕ»

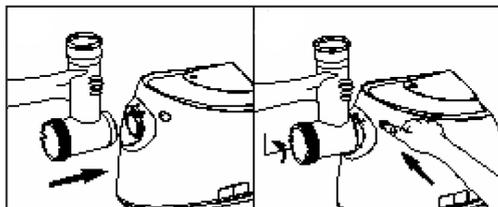
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед включением прибора в электрическую сеть убедитесь в том, что напряжение электросети в Вашем доме соответствует указанному на основании мясорубки.

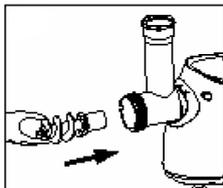
Промойте все детали мясорубки, за исключением корпуса с электродвигателем в теплой мыльной воде.

СБОРКА МЯСОРУБКИ

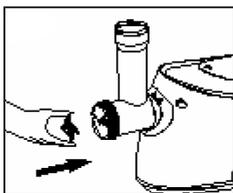
1. Нажмите и удерживайте кнопку фиксации и в это время поместите корпус шнека в разъем привода шнека. Обратите внимание, что корпус шнека при его установке должен быть слегка повернут вправо, затем поверните его влево до фиксации.



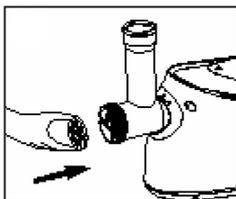
2. Поместите шнек в корпус шнека длинной стороной внутрь, слегка поворачивая его до тех пор, пока он не встанет в корпус с электродвигателем.



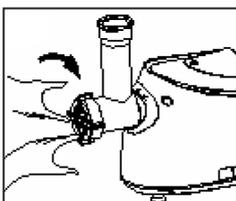
3. Поместите нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.



4. Поместите нужную решетку впереди ножа, совместив выступы на решетке с выемками на корпусе.



5. Плотно закрутите прижимную гайку, но не затягивайте ее слишком сильно.



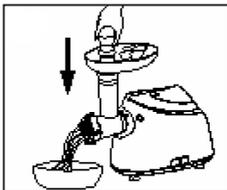
6. Установите лоток на корпус шнека и зафиксируйте его.
7. Установите мясорубку на ровную твердую поверхность. Мясорубка готова к использованию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

1. Отделите мясо от костей, сухожилий и пленок и нарежьте его на небольшие кусочки, чтобы они легко проходили через загрузочное отверстие лотка.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите на кнопку «Вкл./Выкл.»
4. Положите кусочки мяса на лоток. Для подачи мяса используйте толкатель.



5. После завершения работы выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл./Выкл.», и отключите прибор от электросети.

Внимание!

В процессе работы металлический корпус шнека может немного двигаться, это нормальное явление и не является признаком неисправности.

УСТРАНЕНИЕ ЗАСОРА МЯСОРУБКИ

Если мясорубка работает, но фарш при этом не выходит, то необходимо проделать следующие действия:

- Выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл./Выкл.».
- Нажмите на кнопку «Реверс» - шнек начнет вращаться в обратную сторону. Данный режим позволит очистить мясорубку от остатков продуктов.
- В случае, если прибор после проделанных вышеуказанных действий не будет работать - отключите прибор от электросети и произведите его чистку (см. Раздел Чистка и уход).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КУББЕ»

Куббе (кеббе) - это традиционное восточное блюдо. Так называются небольшие фаршированные колбаски, которые готовят из баранины. Насадка «Куббе» используется для получения полых трубочек из фарша, которые затем заполняются начинкой и обжариваются. Экспериментируя с наполнителями, можно готовить различные деликатесы.

Рецепт приготовления «КУББЕ»

Начинка:

- 100 гр. баранины
- 1,5 столовой ложки оливкового масла
- 1,5 столовой ложки лука (мелко нарезанного)

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

специи (по вкусу)

соль (по вкусу)

1,5 столовой ложки муки

Пропустите мясо через мясорубку с ножом и решеткой 1 или 2 раза. Добавьте поджаренный до золотистой корочки лук, специи и муку.

Оболочка:

450 гр.постного мяса

150-200 гр.муки

специи (по вкусу)

соль (по вкусу)

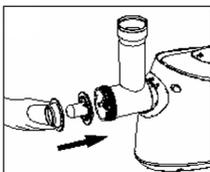
молотый красный перец (по вкусу)

молотый черный перец (по вкусу)

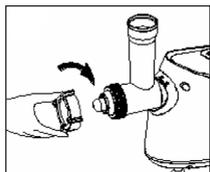
Пропустите мясо через мясорубку с ножом и решеткой 3 раза, затем добавьте к нему остальные ингредиенты. Для достижения лучшей консистенции и вкуса добавьте больше мяса и меньше муки. Пропустите смесь через мясорубку еще раз.

Способ приготовления:

1. Разберите мясорубку (5-3) - снимите решетку и нож.
2. Поместите насадки «КУББЕ» на посадочное место шнека, совместив выступы с выемками на корпусе.

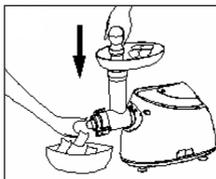


3. Плотно закрутите прижимную гайку, но не затягивайте ее сильно. Установите лоток на корпус шнека и зафиксируйте его.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

4. Подключите прибор к электросети и включите его, нажав на кнопку «Вкл./Выкл.»
5. Пропустите заранее приготовленную смесь для приготовления куббе (согласно Рецепту) через мясорубку с насадками «КУББЕ».

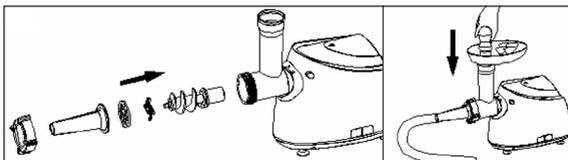


6. После завершения работы выключите прибор, нажав на кнопку «Вкл./Выкл.», и отключите прибор от электросети.
7. Получившуюся трубочку порежьте на равные небольшие части, наполните начинкой согласно рецепта, залепите с двух сторон и обжарьте во фритюре или на сковороде.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

Для начала измельчите мясо в мясорубке с ножом и решеткой. Для лучшей консистенции пропустите фарш несколько раз через мясорубку. После этого полученный фарш будет готов для приготовления.

1. Разберите мясорубку (5-3) - снимите решетку и нож.
2. Пометите насадку для приготовления колбас.
3. Плотно закрутите прижимную гайку, но не затягивайте ее сильно. Установите лоток на корпус шнека и зафиксируйте его.
4. Предварительно поместите оболочку для колбас в теплую воду на 10 минут. Затем наденьте размягченную влажную оболочку на насадку. Проталкивайте предварительно приготовленное (измельченное) мясо в загрузочное отверстие лотка. В случае, если оболочка прилипнет к насадке, немного смочите ее теплой водой.

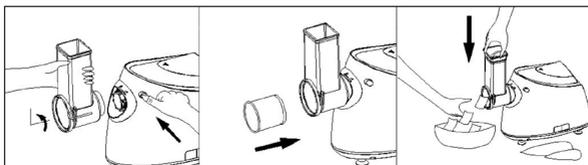


Насадки для нарезки овощей

1. Нажмите и удерживайте кнопку фиксации и в это время поместите корпус насадок в разъем привода шнека. Обратите внимание, что корпус насадок при его установке должен быть слегка повернут вправо, затем поверните его влево до фиксации.
2. Установите в корпус насадки одну из трех насадок: насадку-измельчитель, насадку для нарезки полосками или насадку для нарезки ломтиками

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

3. Включите мясорубку, нажав на кнопку «Вкл./Выкл.».
4. Поместите овощи в загрузочную горловину и надавите на них толкателем.



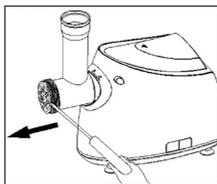
РАЗБОРКА ПРИБОРА

Выключите прибор и убедитесь в том, что мотор мясорубки полностью остановился.

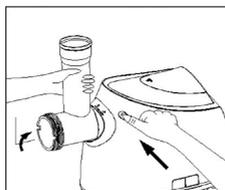
Извлеките вилку из сетевой розетки.

Руками или, при необходимости, при помощи отвертки аккуратно открутите и снимите прижимную гайку.

Аккуратно снимите решетку и нож, при необходимости, поместив отвертку между решеткой и корпусом шнека.



Для того, чтобы вытащить корпус шнека из мясорубки - нажмите кнопку фиксации и поверните корпус шнека по часовой стрелке.



Извлеките шнек из его корпуса, потянув за него, либо отсоединив корпус шнека от корпуса мясорубки, вытолкнув его с обратной стороны.

ЧИСТКА И УХОД

Рекомендуется производить чистку прибора сразу после его использования.

Произведите разборку мясорубки (см раздел «Разборка прибора»).

Удалите из мясорубки остатки продуктов.

Все части прибора, кроме корпуса, промойте под струей воды.

Детали 13-21 - рекомендуем протереть растительным маслом.

Примечание:

- Моющие средства, содержащие хлор, могут обесцветить алюминиевую поверхность устройства.
- Не погружайте корпус электродвигателем в воду, протрите его влажной тряпкой. Избегайте попадания капель воды внутрь корпуса прибора.
- Растворители и бензин могут негативно повлиять на цвет устройства.
- Не используйте посудомоечную машину для чистки деталей мясорубки (это может привести к обесцвечиванию алюминиевой поверхности).
- По окончании чистки прибора вытрите все детали насухо, соберите прибор и поместите его для хранения в сухое место.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель.....	MGM-1800
Напряжение питания	220 - 240 В, 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность	1800 Вт

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, технические характеристики и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.



Уведомляем, что вся упаковка данного прибора НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА для вторичной упаковки или хранения в ней ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

Срок службы - 5 лет, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА:

Единая справочная служба:

тел. 8-800-100-20-17

service@mysteryelectronics.ru



Дополнительную информацию о гарантийном и послегарантийном ремонте вы можете получить по месту приобретения данного изделия или на сайте www.mysteryelectronics.ru



Производитель: Мистери Электроникс Лтд.
Адрес: КНР, Гонконг, Ванчай, Харбор Роуд 23, Грейт Игл Центр
Сделано в КНР

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.
Дата изготовления: 03.2013 г.