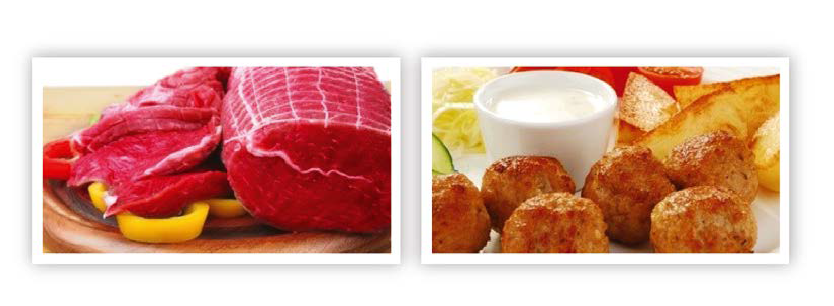
**ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

м’ясорубка електрична

**MGM-1550**



Дякуємо Вам за вибір продукції, що випускається під торговою маркою MYSTERY.

ми раді запропонувати Вам вироби, розроблені у відповідності з високими вимогами до якості і функціональності. ми впевнені, що Ви будете задоволені від придбання нашого ви- робу.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте цей посібник, в якому міститься важлива інформація, що стосується Вашої безпеки, а також рекомендації щодо правильно- го використання приладу і догляду за ним.

Подбайте про збереження цього Посібника, використовуйте його в якості довідкового матеріалу при подальшому використанні приладу.

ЗмІст

[Вказівки з техніки безпеки 3](#_TOC_250004)

[комплектація 4](#_TOC_250003)

[Підготовка до роботи 4](#_TOC_250002)

[Використання м’ясорубки 5](#_TOC_250001)

чищення і догляд 6

[технічні характеристики 7](#_TOC_250000)

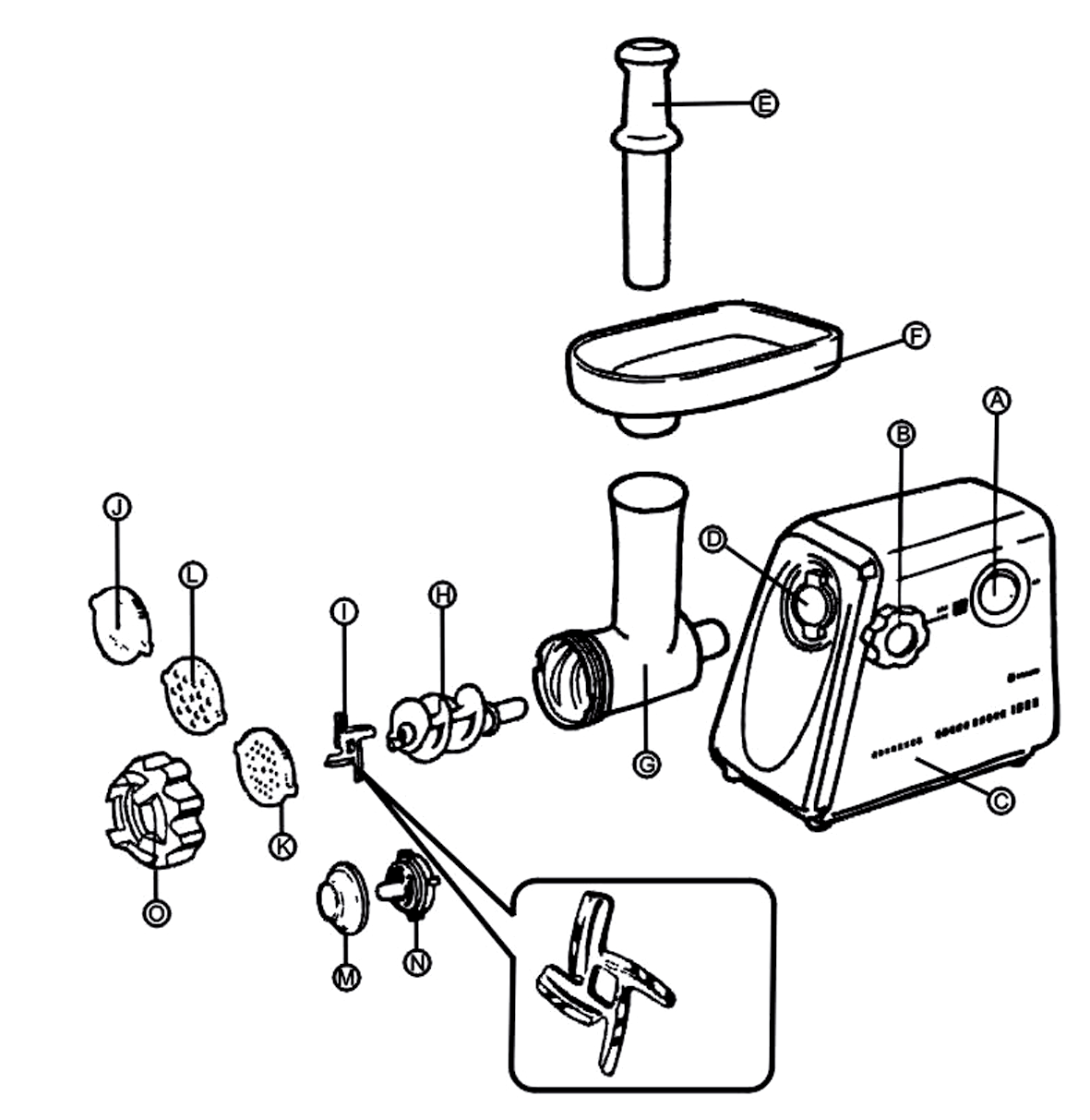
# ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

* Прилад призначений тільки для використання в побуті.
* Прилад повинен бути використаний тільки за призначенням.
* кожного разу перед включенням приладу переконайтеся у відсутності ушкоджень при- ладу або мережевого дроту. не використовуйте пошкоджений прилад.
* не використовуйте прилад поблизу джерел води або ємностей, заповнених водою.
* Перед включенням переконайтеся в тому, що напруга електромережі у вашому домі відповідає зазначеному на підставі електроприладу. не користуйтесь нестандартними джерелами живлення або пристроями підключення.
* Перед включенням приладу в мережу переконайтесь, що він знаходиться у вимкненому стані.
* у випадку падіння приладу у воду, негайно відключіть його від мережі. При цьому ні в якому разі не опускайте руки в воду. Перед повторним використанням прилад повинен бути перевірений кваліфікованим фахівцем.
* По закінченні експлуатації, при установці або знятті насадок, чищенні або поломці при- ладу завжди відключайте його від мережі.
* не залишайте прилад без нагляду. Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.
* Щоб уникнути зламів дроту, зберігайте його в розправленому стані.
* чи не ремонтуйте прилад самостійно. ремонт повинен проводитися тільки кваліфікованими фахівцями сервісного центру. некваліфікований ремонт представляє пряму небезпеку для користувача.

**! Особливі вказівки з безпеки**

* не торкайтеся рухомих частин м’ясорубки.
* м’ясо можна просувати по завантажувальної горловині тільки за допомогою штовхача. Забороняється проштовхувати продукти руками.
* ріжучі кромки ножа гостро заточені! При роботі та очищення дотримуйтеся обережності.
* Перед зняттям насадок або очищенням приладу переконайтеся в тому, що двигун повністю зупинений і прилад відключений від мережі.
* Під час роботи приладу не зчищайте продукти з випускного диска пальцями - це може привести до травми.
* у випадку блокування двигуна вимкніть м’ясорубку. натисніть кнопку реверсу. Шнек почне обертатися у зворотний бік, вивільняючи застряглі шматочки м’яса. якщо це не допомагає - відключіть м’ясорубку від мережі і розберіть шнек для очищення.

# КОМПЛЕКТАЦІЯ



а - кнопка вкл/викл і реверсу В - Запірний гвинт

с - корпус з електродвигуном D - Вихідний отвір

E - Штовхач F - лоток G - корпус м’ясорубки H - Шнек

I - ніж

J - Дрібна решітка

K - середня решітка L - Велика решітка

M - насадка «куббе» а N - насадка «куббе» B O - Притискна гайка

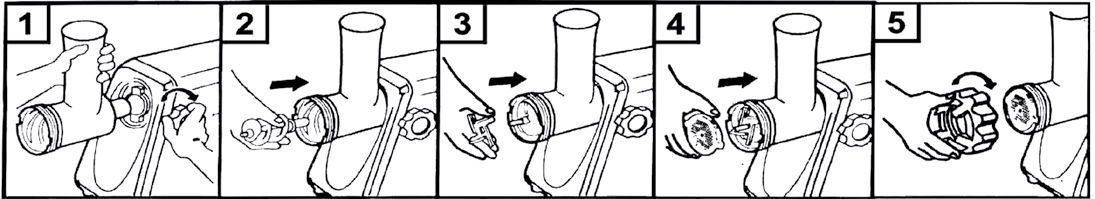
# ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

**Перед першим використанням**

1. Зніміть упаковку

2 Промийте деталі м’ясорубки, за винятком тих, які не стикаються з продуктами ( A, B, C, D).

**Збірка м’ясорубки**

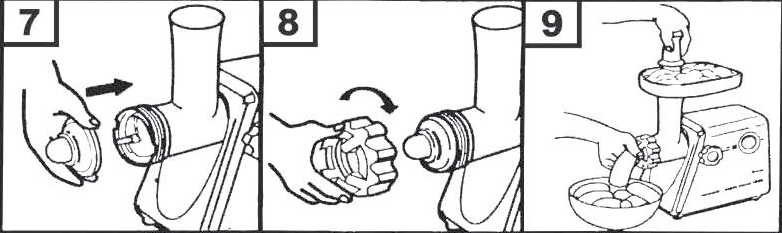
1. Помістіть камеру м’ясорубки в отвір у корпусі з електромотором. утримуючи камеру м’ясорубки однією рукою, помістіть запірний гвинт в отвір збоку на корпусі з електро- мотором і затягніть його за годинниковою стрілкою ( мал. 1).
2. Помістіть шнек в камеру м’ясорубки довгою стороною всередину, злегка повертаючи його, поки він не встане в корпус з мотором ( мал. 2).
3. Помістіть ніж на посадкове місце шнека ріжучої стороною назовні, як показано на ма- люнку. якщо ніж встановлений неправильно, м’ясо не буде різатися (мал. 3).
4. Помістіть потрібну решітку попереду ножа, поєднавши виступи на решітці з виїмками на корпусі ( мал. 4).
5. Щільно закрутіть притискну гайку. не затягуйте її надто сильно ( мал. 5).
6. Помістіть лоток на камеру і зафіксуйте його в правильному положенні.
7. Встановіть пристрій на рівну тверду поверхню. отвори для повітря, розташовані внизу і збоку корпусу з електродвигуном, повинні бути відкриті.

# ВИКОРИСТАННЯ М’ЯСОРУБКИ

1. наріжте продукти на шматки, які вільно проходять через приймальний отвір лотка.
2. Підключіть мережевий дріт до мережі, ввімкніть пристрій.
3. Покладіть шматки м’яса на лоток. Для подачі м’яса використовуйте штовхач.
4. якщо м’ясорубка забилася, вимкніть її, і не відключаючи від електромережі, натисніть кнопку REV (реверс). Шнек почне обертатися у зворотному напрямку і виштовхне про- дукти, які скупчилися. у разі, якщо не вдається прочистити м’ясорубку таким чином, відключіть м’ясорубку від електромережі, розберіть і прочистіть.
5. Після завершення роботи вимикайте пристрій і від’єднуйте від мережі.
6. максимальний час експлуатації приладу складає 15 хвилин.

***УВАГА !*** у процесі роботи металевий корпус м’ясорубки може трохи рухатися, що є нор- мальним. не затягуйте занадто сильно запірний гвинт, щоб усунути цей рух - це може при- вести до псування пристрою.

**Використання насадки для приготування куббе**

1. розберіть м’ясорубку, зніміть решітку та ніж.
2. Помістіть насадки для куббе A і B на посадкове місце шнека, поєднавши виступи з виїмками на корпусі ( мал. 7).
3. Щільно закрутіть притискну гайку. не затягуйте її надто сильно (мал. 8).
4. Пропустіть заздалегідь приготований фарш через насадку для приготування куббе (мал. 9).
5. Поріжте порожнисту трубку на шматочки бажаної довжини.
6. наповніть трубочки начинкою і заліпить їх кінці. обсмажте в маслі.

***УВАГА!*** Щоб уникнути пошкодження приладу не перемелюють в м’ясорубці кістки, горіхи чи інші тверді продукти.

чиЩення І ДоГляД

* Перед чищенням приладу вимкніть його від мережі.
* рекомендується проводити чистку приладу відразу після його використання.
* Всі частини приладу, крім корпусу, промийте під струменем води (можна використову- вати мильну воду). Щоб уникнути деформації, не мийте їх у посудомийній машині.
* Забороняється використовувати будь абразивні речовини.
* Деталі й комплектуючі м’ясорубки не можна залишати у воді на довгий час.
* Протріть всі частини сухою ганчіркою.
* корпус приладу протріть м’якою вологою ганчіркою. уникайте потрапляння крапель води всередину корпусу приладу.
* Зберіть прилад і помістіть для зберігання в cyxoe місце.

**Несправності і способи їх усунення**

якщо під час експлуатації електродвигун несподівано зупинився і припинив свою робо- ту, можливо, прилад був відключений вбудованим аварійним вимикачем. у цьому випад- ку необхідно вимкнути прилад і дати електродвигуну охолонути (приблизно напротязі 15-30 хвилин). якщо по закінченню цього часу працездатність приладу не відновиться - зверніться до сервісного центру.

# ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

модель. ............................................................................................................. MGM-1550 максимальна споживана потужність .....................................................................1500 Вт

напруга живлення ................................................................................. 220 - 240 В, 50 Гц

*Примітка:*

Відповідно до проведеної політики постійного вдосконалення технічних характеристик і дизайну, можливе внесення змін без попереднього повідомлення.

Прилад зібраний із сучасних та безпечних матеріалів. Після закінчення терміну служби, для уникнення можливого заподіяння шкоди життю, здоров`ю споживача, його майну або навколишньому середовищу, прилад має бути утилізований окремо від побутових відходів у відповідності з правилами по утилізації відходів у вашому регіоні.

Повідомляємо, що вся упаковка даного приладу НЕ призначена для вторинної упаковки або зберігання в ній ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.

Термін служби – 5 років, за умови, що виріб використовується в суворій відповідності до цієї інструкції з експлуатації.

Виробник:

МІСТЕРІ ЕЛЕКТРОНІКС ПТЕ ЛІМІТЕД

Румс 2006-8, 20/Ф,Ту Чайначем Ексчейндж Скуере,

338 Кінгс Роад, Ноз Пойнт,

Гонконг, Китай

Зроблено в Китаї