**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

**MGМ-2500**

 М’ЯСОРУБКА

 ЕЛЕКТРИЧНА

Сторінка 2

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

Ми раді запропонувати Вам вироби Розроблені відповідно до високих вимог до якості і функціональності. Ми впевнені, що Ви будете задоволені придбанням

нашого вироби.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте цей посібник, в якому міститься важлива інформація, що стосується Вашої безпеки, а також рекомендації по правильному використанню 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

Опис приладу ...............................................................................................................5

Підготування до роботи…………………………………………………………………………………………….5

Використання насадок «КУББЕ» ............................................. ...................................7

Використання насадки для приготування ковбасок………………………………………………..8

Віджим томатів……………………………………………………………………………………………..8

Функція «РЕВЕРС».........................................................................................................9

Чищення та догляд .......................................................................................................9

Технічні характеристики.......................................................................................... …10

Сторінка 3

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

Щоб уникнути виникнення пожежі, ураження електричним струмом, а також травм під час використання приладу завжди дотримуйтесь наступних рекомендацій:

1. Даний електроприлад призначений тільки для побутового застосування.

2. Забороняється використовувати прилад поза приміщеннями.

3. Перед першим включенням приладу перевірте, чи відповідає робоча напруга приладу і його споживана потужність параметрам електромережі.

4. Щоб уникнути ураження електричним струмом та загоряння, не занурюйте корпус м'ясорубки, мережевий шнур і штепсельну вилку у воду або інші рідини. Якщо все ж прилад упав у воду:

• не торкайтеся корпусу м'ясорубки і води;

• негайно від'єднайте мережний шнур від електромережі, тільки після цього можна дістати прилад із води;

• зверніться у сервісний центр для його огляду або ремонту.

5. Слідкуйте, щоб мережний шнур не торкався гострих країв та гарячих поверхонь. Не тягніть за мережний шнур, не перекручуйте і ні на що не намотуйте його.

6. Не ставте м'ясорубку на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла.

7. Забороняється використовувати несправний прилад, в тому числі з пошкодженими мережевим шнуром або вилкою. Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. При виникненні неполадок звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

8. Будьте особливо уважні, якщо поблизу від роботи приладу перебувають діти або особи з обмеженими можливостями.

9. Не залишайте прилад без нагляду. Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.

10. Використання аксесуарів, що не входять в комплект м'ясорубки, може призвести до її поломки і втрати гарантії на прилад.

11. Щоб уникнути засмічення і заїдань не перевантажуйте м'ясорубку.

12. При використанні насадки «**КУББЕ**» і насадки для приготування ковбас не встановлюйте ніж і металеві решітки.

13. Забороняється проштовхувати продукти в завантажувальну горловину пальцями, використовуйте для цього штовхач.

14. Не розміщуйте в м'ясорубку тверді продукти, такі як горіхи, імбир і т.д. Вони не будуть подрібнені.

Сторінка 4

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

15. Не допускайте попадання волосся або країв одягу в зону завантажувальної горловини і зону виходу готового продукту.

16. Не торкайтеся обертових частин приладу.

17. Не рухайте, не встановлюйте і не знімайте лоток, корпус м'ясорубки або притискну гайку під час роботи мотора.

18. Не розбирайте прилад під час роботи. Не розміщуйте всередину м'ясорубки будь-які сторонні предмети.

19. Після використання знімні частини м'ясорубки необхідно промити і висушити.

Перед розбиранням м'ясорубки переконайтеся, що вона відключена від електромережі.

20. При перенесенні тримайте прилад обома руками за корпус і в жодному разі не за лоток, корпус шнека або притискну гайку.

21. Перевезенняі реалізацію приладу здійснюйте в заводському пакуванні, яке оберігає від пошкоджень під час транспортування.

22. Упакований прилад можна транспортувати усіма видами закритого транспорту при

температурі не нижче мінус 20 °С при захисті його від прямого впливу атмосферних опадів,

пилу та від механічних пошкоджень.

23. Прилад зібраний з сучасних і безпечних матеріалів. Після закінчення терміну служби, щоб уникнути можливого заподіяння шкоди життю, здоров’ю споживача, його майну або навколишньому середовищу, прилад повинен бути утилізований окремо від побутових відходів відповідно до правил з утилізації відходів в вашому регіоні.

**Транспортування, зберігання та реалізація**

У разі різких перепадів температури або вологості всередині пристрою може утворитися конденсат, що може призвести до короткого замикання. Витримайте пристрій перед використанням при кімнатній температурі протягом 2-х годин.

Використовуйте заводську упаковку для захисту пристрою від бруду, ударів, подряпин і пошкоджень при транспортуванні.

Захищайте пристрій від прямого впливу атмосферних опадів і прямих сонячних променів.

Не ставте прилад поблизу джерел тепла або опалення. Тримайте пристрій в недоступному для дітей місці.

Дотримуйте температурний режим від -20 ° С до + 50

 Сторінка 5

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**ОПИС ПРИЛАДУ**

1. Лоток із завантажувальною горловиною.
2. Вихідний отвір
3. Кнопка управління
4. Корпус м’ясорубки
5. Запірний гвинт
6. Штовхач
7. Корпус шнека
8. Шнек
9. Решітка для мілкого подрібнення
10. Решітка для середнього подрібнення
11. Притисна гайка
12. Решітка для великого подрібнення
13. Ніж
14. Насадка для приготовлення ковбасок
15. Насадка»КУББЕ»
16. Кришка
17. Гвинт
18. Рамка томатної насадки
19. Фільтр
20. Шнек для томатної насадки
21. Жолоб томатної насадки

**ПІДГОТУВАННЯ ДО РОБОТИ**

Перед першим використанням приладу промийте всі деталі м'ясорубки, за винятком тих, які не стикаються з продуктами в теплій мильній воді.

Перед підключенням приладу до електромережі упевніться, що кнопка управління знаходиться в положенні **«O».**

**Увага!** Максимально допустимий час безперервної роботи м'ясорубки - не більше 10-15 хвилин з обов'язковою перервою не менше 15 хвилин.

**ПОДРІБНЮВАННЯ М'ЯСА**

Підготовка м'ясорубки

1. Помістіть корпус шнека у вихідний отвір в корпусі м'ясорубки. Утримуючи корпус шнека однією рукою, закрутіть запірний гвинт в отвір збоку на корпусі м'ясорубки по годинниковій стрілці до фіксації корпусу шнека. (рис.1)

2. Помістіть шнек в його корпус довгим кінцем всередину, злегка повертаючи його, поки він не встане в корпус м'ясорубки. (рис.2)

3. Помістіть хрестоподібний ніж на шнек ріжучою стороною назовні, як показано на малюнку. Якщо ніж встановлений неправильно, м'ясо не буде подрібнюватися. (рис.3)

Сторінка 6

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

4. Помістіть решітку для дрібної, середньої або великої рубки (залежно від пропонованого кінцевого продукту) попереду хрестоподібного ножа, поєднавши виступи на решітці з виїмками на корпусі шнека. (рис.4).

5. Щільно закрутіть притискну гайку, але не затягуйте її занадто сильно. (Рис.5).

6. Встановіть лоток на корпус шнека і зафіксуйте його.

7. Встановіть прилад на рівну тверду поверхню. Отвори для повітря, розташовані внизу і збоку корпусу м'ясорубки, повинні бути відкриті.

8. Тепер прилад готовий для використання

**Подрібнення м'яса**

Відокремте м'ясо від кісток, сухожиль і плівок і наріжете його на шматочки, щоб вони легко проходили через завантажувальну горловину лотка.

**Увага!**

Не використовуйте заморожене м'ясо!

Підключіть мережевий шнур до мережі, потім увімкніть прилад, встановивши кнопку управління в положення **«ON».**

Покладіть шматочки м'яса на лоток. Для подачі м'яса використовуйте штовхач.

Після завершення роботи вимкніть прилад, встановивши кнопку управління в положення **«O»** і від'єднайте прилад від мережі.

**ВИКОРИСТАННЯ НАСАДОК «КУББЕ»**

Куббе (кеббе) - це традиційне східна страва. Так називаються невеликі фаршировані ковбаски, які готують з баранини. Насадки Куббе використовуються для одержання порожніх трубочок з фаршу, які потім заповнюються начинкою і обсмажуються. Експериментуючи з наповнювачами, можна готувати різні делікатеси.

**Підготовка м'ясорубки**

1. Помістіть корпус шнека у вихідний отвір в корпусі м'ясорубки. Утримуючи корпус шнека однією рукою, закрутіть запірний гвинт в отвір збоку на корпусі м'ясорубки по годинниковій стрілці до фіксації корпусу шнека (рис. 1).

2. Помістіть шнек в його корпус, довгим кінцем всередину, злегка повертаючи його, поки він не встане в корпус м'ясорубки (рис. 2).

3. Помістіть насадки для «КУББЕ» А і Б. на шнек. (Рис.7)

Сторінка 7

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

4. Закрутіть притискну гайку за годинниковою стрілкою до упору, але не затягуйте її занадто сильно. (рис.8)

5. Встановіть лоток на корпус шнека і зафіксуйте його.(рис.9)

6. Тепер прилад готовий для використання.

**Використання насадок «КУББЕ»**

1. Пропустіть заздалегідь приготований фарш для оболонки (згідно Рецепту) через м'ясорубку з насадками для «КУББЕ» А і В. Для подачі інгредієнтів в завантажувальну горловину м'ясорубки використовуйте штовхач.
2. Отриману трубочку поріжте на рівні невеликі частини, наповніть начинкою згідно рецепта, заліпіть з двох сторін і обсмажте у фритюрі або на сковороді.

**Рецепт приготування «КУББЕ»**

Начинка:

100 гр. баранини

1,5 столової ложки оливкової олії

1,5 столової ложки цибулі (дрібно нарізаної)

1/3 чайної ложки спецій

0,5 чайної ложки солі

1,5 столової ложки борошна

Пропустіть м'ясо через м'ясорубку з ножем і решіткою один або два рази. Додайте підсмажену до золотистої скоринки цибулю і решта спеції, сіль і борошно.

Оболонка:

450 гр. пісного м'яса

150 - 200 гр. борошна

1 чайна ложка спецій

1 тертий мускатний горіх

1 щіпка меленого червоного перцю трохи меленого чорного перцю

Пропустіть м'ясо через м'ясорубку з ножем і решіткою, потім змішайте всі інгредієнти.

Для досягнення кращої консистенції і смаку додайте більше м'яса і менше борошна. Пропустіть суміш через м'ясорубку ще раз.

Сторінка 8

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК**

**Підготування м’ясорубки**

Встановіть насадку для приготування ковбасок так, як показано на рис.11.

**Приготування ковбасок**

Для початку подрібніть м'ясо в м’ясорубці з решітками і хрестоподібним ножем. Для кращої консистенції пропустіть фарш декілька разів через м’ясорубку. Після цього отриманий фарш буде готовий для приготування.

Попередньо помістіть оболочку для ковбасок в теплу воду на 10 хвилин. Потім одягніть розм’якшу вологу оболочку на насадку. Проштовхуйте попередньо приготовленне (подрібнене) м'ясо в завантажувальний отвір лотка. Якщо оболочка прилипне до насадки, трохи змочіть її теплою водою.

**Віджим томатів**
Дотримуйтесь порядку установки насадки для томатів вказаної на рис. 12.

Наріжте томати (якщо їх діаметр більше отвору) і завантажте в корпус шнека через завантажувальний лоток. Використовуйте штовхач.

**Функція «РЕВЕРС»**

Функція «Реверс» використовується для усунення засмічення м'ясорубки.

Якщо м'ясорубка забилася, вимкніть її і, не відключаючи від електромережі, встановіть кнопку управління в положення [**R]** ((«реверс»), шнек почне працювати у зворотному напрямку і виштовхне застряглі продукти.

Якщо це не допомагає, вимкніть м'ясорубку від електромережі, розберіть і прочистіть. (див. розділ Чищення та догляд).

**ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**

**Розбирання**

Вимкніть м'ясорубку і переконайтеся, що мотор м'ясорубки повністю зупинився.

Відключіть прилад від електромережі.

**Сторінка 9**

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Проведіть розбирання м'ясорубки у зворотному збірці порядку (рис.6-1).

**Чищення**

Видаліть з м'ясорубки залишки продуктів.

Промийте деталі м'ясорубки, дотичні з продуктами, теплою мильною водою, потім висушіть.

Деталі 7-14 -- рекомендуємо протерти рослинним маслом.

*Примітка:*

• Миючі засоби містять хлор, можуть знебарвити алюмінієву поверхню приладу.

• Не занурюйте корпус м'ясорубки у воду. Протріть його вологою ганчіркою.

• Розчинники та бензин можуть негативно вплинути на колір приладу.

• Не використовуйте посудомийну машину для чищення деталей м'ясорубки (це може привести до знебарвлення алюмінієвої поверхні).

• Ретельно протирайте деталі (7-14) сухою ганчіркою для запобігання їх корозії.

**Зберігання**

Перед зберіганням переконайтеся, що прилад відключений від електромережі і повністю охолов.

Виконайте всі вимоги розділу Чищення.

Зберігайте прилад у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

**ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Модель....................................................................................................................MGM-2500

Напруга живлення ..................................................................................................220-240В

Частота живильної мережі………………………………………………………………………………… 50 Гц

Номінальна споживана потужність ............................................ .......................... 2000Вт

Клас захисту…………………………………………………………………………………………………………ІІ

Сторінка 10

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

*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