

SUPRA

Руководство по эксплуатации

МЯСОРУБКА
MGS-1801T



Уважаемый Покупатель!

Благодарим Вас за приобретение мясорубки SUPRA. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящую инструкцию. Она содержит важные указания по безопасности, эксплуатации мясорубки и по уходу за ней. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если мясорубка перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

Содержание

Меры безопасности.....	3
Комплектация.....	5
Устройство мясорубки.....	5
Эксплуатация.....	6
Защита от перегрева.....	8
Чистка и уход.....	9
Безопасная утилизация.....	9
Технические характеристики.....	9

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно прочитайте настоящее руководство и следуйте всем указаниям.

При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным пользование ими.

Кроме того, мы просим Вас соблюдать обычные меры безопасности при работе с электроприборами и выполнять следующие меры предосторожности:

Прибор предназначен для использования в быту, внутри помещения при нормальной температуре и влажности воздуха. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.

Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.

Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует указанному на маркировке изделия. Подключайте прибор к розетке с заземлением. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

Для дополнительной защиты от поражения электрическим током целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) в сеть, питающую прибор. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.

Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора, сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.

Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.

Перед подключением прибора к сети убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.

Запрещается подключать прибор к таймеру или другому устройству, автоматически регулирующему включение/выключение прибора.

Запрещается использовать аксессуары, не рекомендованные производителем.

Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно.

Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.

Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями.

Запрещается передвигать работающую мясорубку.

По окончании работы сразу отключайте мясорубку от электросети и проводите ее чистку.

При отключении прибора от электросети не тяните за шнур мясорубки, беритесь только за сетевую вилку

Запрещается проталкивать продукты в загрузочную горловину пальцами или какими-либо предметами, для этой цели пользуйтесь исключительно толкателем.

Не касайтесь движущихся частей мясорубки во время ее работы.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Не позволяйте детям использовать мясорубку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.

Во время работы с прибором не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками и корпусом с электродвигателем.

Если вращение шнека мясорубки прекратилось или затруднено, сначала отключите прибор от электросети и только потом очистите шнек и нож продуктов, которые блокируют его движение.

Всегда отключайте мясорубку от электросети перед установкой или снятием аксессуаров, а также перед чисткой прибора.

Перед тем как начать разбирать мясорубку, дождитесь остановки всех ее движущихся деталей.

Запрещается погружать корпус мясорубки с двигателем или сетевой шнур в воду или мыть их под краном. Следите, чтобы влага не попадала внутрь отсека двигателя.

Запрещается измельчать кости, орехи и другие твердые продукты.

Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек или нож от остатков продуктов.

Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в т.ч. детьми), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электроприборами, если за ними не присматривают люди, ответственные за их безопасность.

В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.

Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.

Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

Храните прибор в чистом и сухом состоянии в недоступном для детей сухом и прохладном месте.

ВНИМАНИЕ:

- Режущие кромки ножа остро заточены! Во время работы и чистки соблюдайте осторожность.
- Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что переключатель режимов находится в положении 0 (выключено).
- Не следует непрерывно использовать мясорубку более 5 минут. Делайте интервалы в работе на 10 минут, чтобы дать двигателю остыть.
- Запрещается во время работы переводить переключатель режимов сразу из положение ON в положение R. Сначала подождите, пока двигатель полностью остановится. В противном случае прибор может начать издавать необычный шум, вибрировать, при этом возможно образование искр, что может привести к повреждению мясорубки и испугу пользователя.
- По окончании работы в камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, что не является неисправностью. К остаткам продуктов может прилипнуть немного черной металлической пыли. Не употребляйте в пищу эти остатки, выбрасывайте их.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

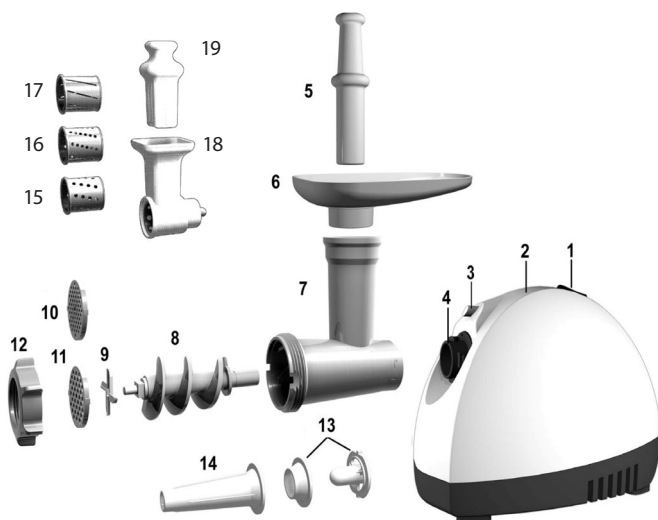
Мясорубка

Набор ножей и насадок

Руководство пользователя

Гарантийный талон

УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ



1. ON/O/R Переключатель режимов (ВКЛ/ВЫКЛ/Вращение в обратном направлении)
2. Корпус мясорубки с двигателем
3. Кнопка фиксации камеры мясорубки
4. Отверстие для установки камер мясорубки
5. Толкатель
6. Лоток
7. Камера с загрузочной горловиной
8. Шнек
9. Нож
10. Средняя решетка

11. Крупная решетка
12. Прижимная гайка
13. Насадка для приготовления кеббе (из двух частей)
14. Насадка для приготовления сосисок
15. Насадка для крупной терки
16. Насадка для мелкой терки
17. Насадка для шинкования
18. Измельчитель
19. Толкатель для измельчителя

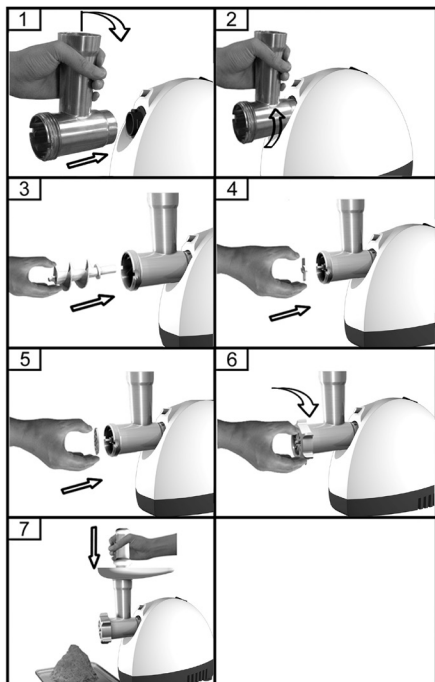
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и решеток. Следует периодически проверять их заточку и вовремя корректировать её, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр. Ни в коем случае не используйте решетки и ножи с повреждённой рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые.

Подготовка к эксплуатации

Перед первым использованием мясорубки тщательно вымойте все детали мясорубки, которые контактируют с продуктами, а затем вытрите их насухо.

Сборка



1. Нажмите кнопку фиксации камеры мясорубки, возьмите камеру мясорубки и вставьте ее в отверстие для установки с поворотом, согласно верхней стрелке (Рис. 1). Затем поверните камеру мясорубки против часовой стрелки, как показано на рисунке 2, пока не услышите щелчок (Рис. 2). Теперь камера мясорубки надежно прикреплена к ее корпусу. Слегка покачайте камеру мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.
2. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки (Рис. 3).
3. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу (Рис. 4). Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.
4. Установите решетку нужного типа следом за ножом, убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки (Рис. 5).
5. Удерживая решетку (нажимая по центру) одним пальцем, плотно закрутите прижимную гайку другой рукой (Рис. 6). Не закручивайте гайку слишком сильно.
6. Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите лоток и закрепите его (Рис. 7).
7. Установите собранную мясорубку на твердую ровную поверхность. При этом убедитесь, что воздух может свободно подходить к нижней и боковым сторонам корпуса с электродвигателем для обеспечения достаточной вентиляции.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Рекомендуется использовать крупную решетку для первичной рубки мяса. Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды.

Рубка мяса

Выбирайте постное мясо (без жира). По возможности удалите все кости, хрящи и сухожилия.

Нарежьте мясо на кусочки размером около 2 см x 2 см x 6 см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается измельчать мороженое мясо.

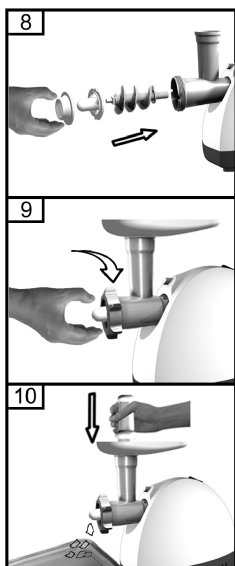
Подключите мясорубку к электросети. Положите на лоток подготовленные кусочки мяса.

Переверните переключатель режимов в положение ON. Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину.

По окончании работы переведите переключатель режимов в положение 0 и отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

Приготовление кеббе

Кеббе – это традиционное блюдо арабской кухни, представляющее собой трубочки из мяса, которые фаршируются и обжариваются.



Разберите мясорубку, выполнив шаги 5-3 из подраздела «Сборка» (до съема решетки и ножа).

Наденьте насадки для кеббе на посадочное место шнека, как показано на рисунке 8. Убедитесь, что выступы на шнеке совпадают с пазами насадок.

Плотно закрутите прижимную гайку (Рис. 9). Не перекручивайте гайку.

Сделайте с помощью мясорубки трубочки из подготовленной смеси для оболочки (Рис. 10).

1. Внешняя оболочка

Ингредиенты: баранина – 500 г, булгур – 500 г, маленькая луковица – 1 шт.

Баранину нарежьте на кусочки. Булгур промойте. Прокрутите через мясорубку кусочки баранины с булгуром и луковицу (луковицу следует добавить в середине процесса прокручивания). Перемешайте получившуюся смесь и снова прокрутите через мясорубку. Установите мелкую решетку в мясорубку и прокрутите смесь третий раз. Теперь смесь готова для приготовления трубочек.

2. Начинка

Ингредиенты: баранина – 400 г, растительное масло – 1 ст. л., средняя луковица – 2 шт., специи – 1-2 ч.л., мука – 1 ст. л., соль и перец по вкусу.

Баранину нарежьте на полоски, затем прокрутите через мясорубку с мелкой решеткой. Лук мелко нашинкуйте и обжарьте до золотистого цвета, затем добавьте баранину и прожарьте до готовности. Добавьте оставшиеся ингредиенты и готовьте еще 1-2 минуты. При необходимости слейте излишки жира и дайте начинке остыть.

3. Кеббе

С помощью мясорубки сделайте из смеси для внешней оболочки трубочки длиной около 7,5 см (см. подраздел «Внешняя оболочка»). Возьмите одну трубочку и залепите один из ее концов, затем аккуратно наполните ее подготовленной начинкой.

Заполняйте трубочку не полностью, а так, чтобы можно было залепить и второй конец трубочки. Подготовленные трубочки обжаривайте в горячем растительном масле (190°C) около 6 минут до появления золотистого оттенка и пока начинка внутри трубочек не станет горячей.

Приготовление сосисок

Прокрутите мясо в мясорубке.



Открутите прижимную гайку и установите насадку для приготовления сосисок (Рис. 11).

Положите шкурку сосисок в воду комнатной температуры на 10 минут. Затем накрутите шкурку на насадку для приготовления сосисок. Сделайте сосиски из подготовленного фарша. Если шкурка прилипнет к насадке, слегка намочите ее водой.

СБОРКА ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ



Нажмите кнопку фиксации камеры на корпусе мясорубки, возьмите камеру измельчителя и под уклоном вставьте ее в отверстие для установки на корпусе мясорубки. Поворачивайте камеру мясорубки против часовой стрелки, пока камера не зафиксируется (Рис. 1). После этого отпустите кнопку фиксации камеры.

1. Вставьте насадку-измельчитель в камеру измельчителя и поворачивайте ее по часовой стрелке, пока она не будет надежно закреплена (Рис. 2).
2. Установите в загрузочную горловину толкатель (Рис. 3). Теперь вы можете

приступить к измельчению продуктов.

3. Во время измельчения медленно опускайте толкатель, чтобы проталкивать продукты в загрузочную горловину.

Устранение засоров

Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, переведите переключатель режимов в положение 0 (двигатель мясорубки должен прекратить работу). Затем переведите переключатель режимов в положение R. Шнек будет вращаться в обратном направлении, и засор будет устранен.

После устранения засора верните переключатель режимов в положение 0, затем переведите переключатель направления вращения в положение ON. Теперь вы можете продолжить работу как обычно.

Если засор не устраняется, отключите мясорубку от электросети, разберите её и устраните засор вручную.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

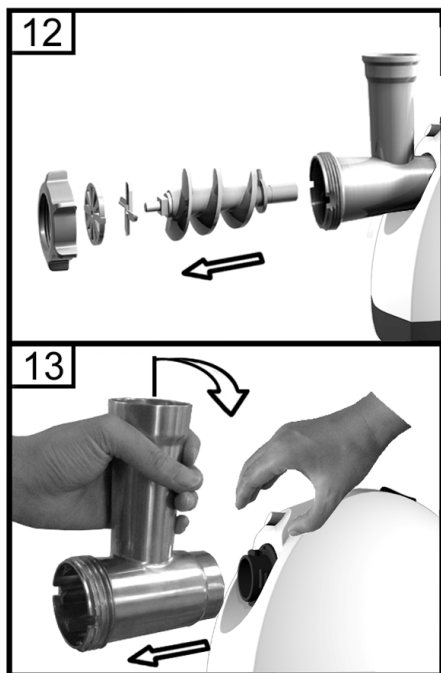
Мясорубка оборудована защитным механизмом от перегрева, который автоматически отключает питание прибора, если температура внутри мясорубки превышает допустимую.

Если такое произошло, выключите мясорубку переключателем режимов, отключите вилку прибора от сетевой розетки и дайте мясорубке остыть в течение 60 минут. Затем снова подключите мясорубку к электросети и включите ее.

Если система защитного отключения срабатывает слишком часто, обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя для выяснения и устранения причины неисправности.

ЧИСТКА И УХОД

Очищайте мясорубку после каждого использования.



1. Перед тем как разобрать и почистить мясорубку, выключите ее, а затем отсоедините от электросети.
2. Разберите мясорубку, удалите остатки мяса.
3. Вымойте все детали, которые контактируют с продуктами теплой проточной водой с применением мягких моющих средств. Затем ополосните их чистой водой и вытрите насухо.
4. Корпус мясорубки протрите влажной тканью.
5. Рекомендуется смазывать нож и решетку растительным маслом.

ВНИМАНИЕ:

— Чистку мясорубки следует проводить сразу же после окончания работы с ней.

— Детали мясорубки не следует мыть в посудомоечной машине.

— Храните мясорубку в сухом прохладном месте.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240В

Частота: 50/60 Гц

Максимальная мощность: 1800 Вт

Масса в упаковке: 4.0 кг

Габаритные размеры в упаковке(ДхШхВ):
290х250х305 мм

ИНФОРМАЦИЯ

О СЕРТИФИКАЦИИ

Благодарим Вас за выбор техники **SUPRA**.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.



Производитель: СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

КНР, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг Коммершиал Билдинг, ЛГ2/Ф., комната 2.

Сделано в КНР.

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр: ООО «ВипСервис», г. Москва, пос. Мосрентген, Институтский пр., д.2

Список сервисных центров прилагается (см. вкладыш)

Компания-производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и телефонов существующих. Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-333-1 или на сайте www.supra.ru, а так же отправив запрос на supra@supra.ru

Единая справочная служба: 8-800-100-3331, e-mail: service@deltael.ru

www.supra.ru

