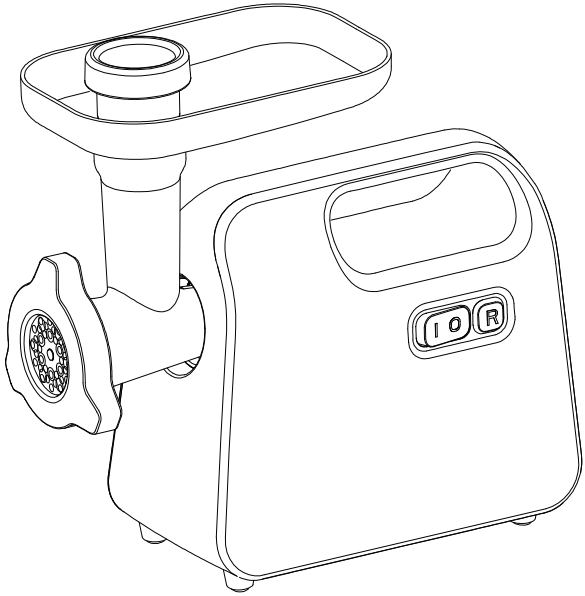
МЯСОРУБКА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модель: MG-2777



Благодарим Вас за покупку техники Midea! Пожалуйста, перед использованием внимательно прочитайте это руководство и сохраните его для дальнейшего использования. В разделе "Возможные неисправности и способы их устранения" содержатся разъяснения по вопросам эксплуатации и устранения неисправностей, которые могут избавить Вас от необходимости обращаться в службу сервиса. Рисунки приведены только для справки, приобретенная Вами модель может отличаться.

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ 1
КОМПЛЕКТНОСТЬ..... 2
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА..... 3
ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....4
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ 11
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....13
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ.....14

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Во избежание серьезного травмирования при использовании мясорубки необходимо соблюдать основные правила техники безопасности, включая указанные ниже.

ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ, МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА.

1. Неправильное применение может стать причиной травмы. Будьте внимательны.
2. Всегда отключайте прибор от сети, если он оставлен без присмотра, либо планируется его сборка, разборка или чистка.
3. Прибором не должны пользоваться дети. Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
4. Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами, не ознакомившимися с данной инструкцией. Необходимо следить, чтобы дети не играли с данным прибором.
5. Необходимо следить за детьми, чтобы они не использовали изделие в качества объекта для игр.
6. Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами и во время очистки.
7. Не вставляйте пальцы в металлический барабан во время работы прибора.
8. Перед заменой принадлежностей или работой с деталями, которые движутся в рабочем режиме, выключите прибор и отсоедините его от электросети.
9. Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:
    - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и другие служебные помещения;
    - фермерские хозяйства;
    - гостиницы, мотели и другие типы жилья, связанные с проживанием постояльцев;
    - гостиницы с условиями проживания типа «кровать и завтрак».
10. В случае повреждения шнура питания, во избежание опасности, он должен быть заменен представителем производителя, сотрудником сервисной организации производителя или другим квалифицированным специалистом.
11. Не проталкивайте продукты в рабочий блок пальцами или посторонним предметом (например, лопаткой) во время работы прибора. Для этой цели можно использовать только толкатели.
12. Убедитесь, что вы полностью собрали и зафиксировали рабочий блок, прежде чем устанавливать в него шнек, нож и решетку.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

13. Прибор соответствует норме ЕС 1935/2004 относительно материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.

14. После очистки ножа и решетки можно покрыть поверхность пищевым растительным маслом для защиты от ржавчины.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО.
ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ БЫТОВОГО ПРИМЕНЕНИЯ.

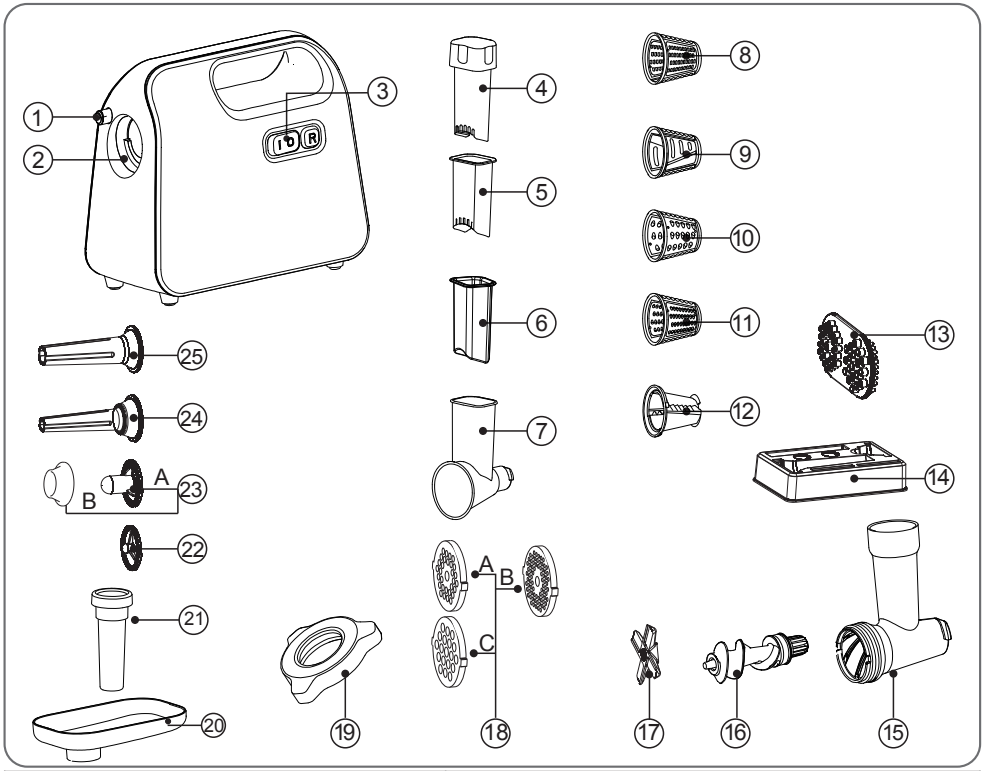
⚠ Осторожно!

- Отключайте мясорубку перед снятием рабочего блока.
- Прежде чем подключать прибор к сети питания убедитесь, что он собран правильно.
- Всегда отключайте прибор кнопкой вкл/выкл.
- Максимальное время работы во всех случаях не должно превышать 10 минут.
- Несоблюдение правил техники безопасности и указаний по безопасному использованию является неправильным применением мясорубки, что может стать причиной отмены гарантии и несет угрозу серьезного травмирования.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мясорубка с рабочим блоком для фарша	1 шт.
Решетка для фарша	3 шт.
Насадки для кеббе/колбасок	5 шт.
Рабочий блок для овощей	1 шт.
Насадки-барабаны для овощей	5 шт.
Чистящий инструмент	1 шт.
Контейнер для хранения насадок	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Индивидуальная тара	1 компл.

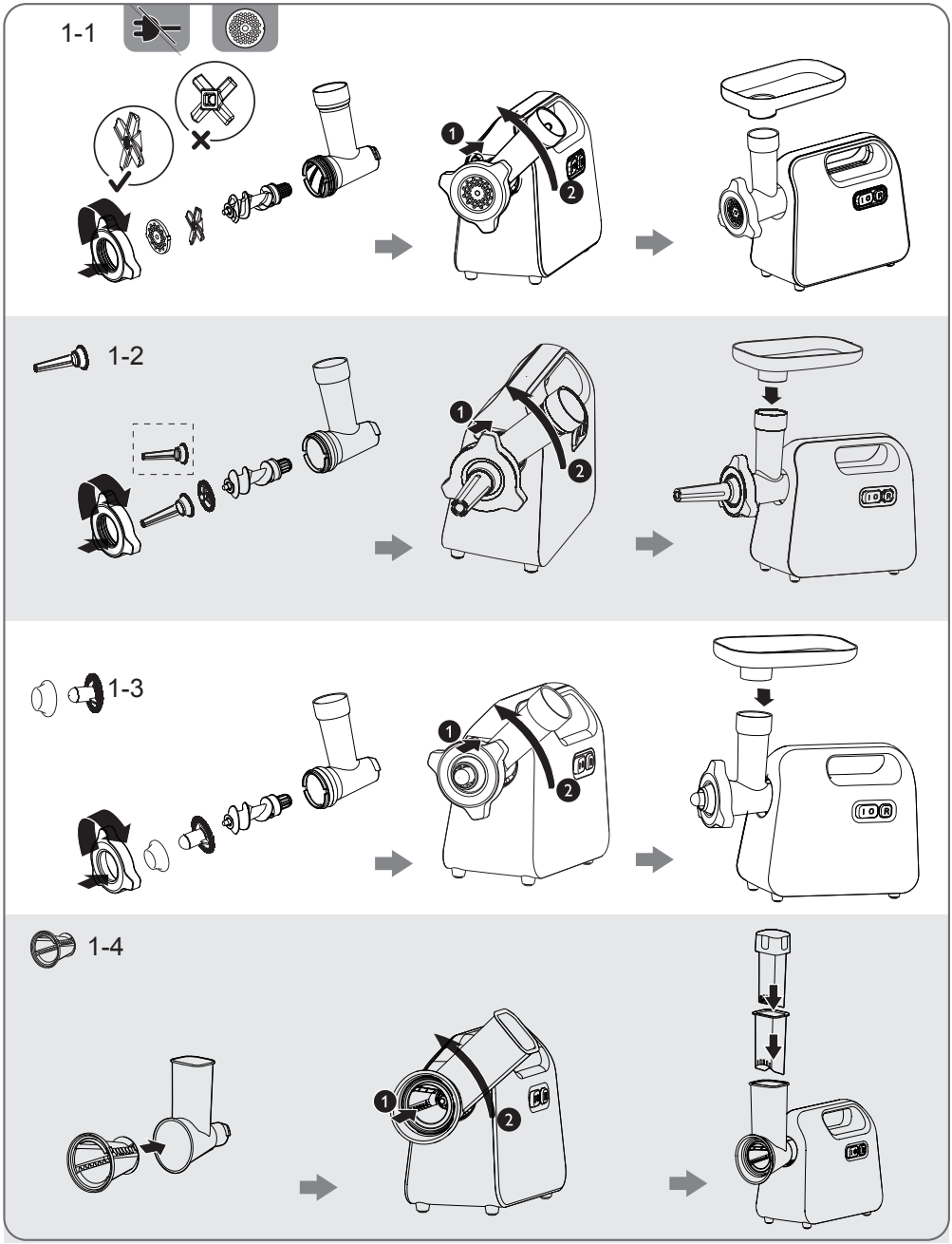
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



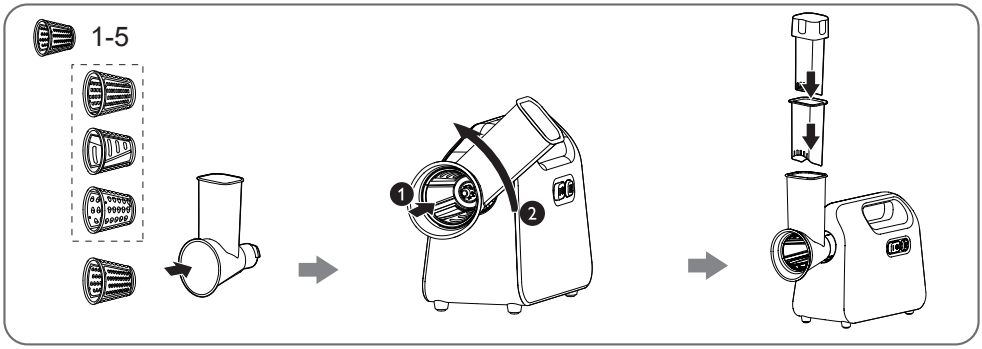
① Кнопка фиксатора рабочего блока	⑭ Контейнер для хранения насадок
② Корпус	⑮ Рабочий блок
③ Кнопка вкл/выкл	⑯ Шнек
④ Толкатель для нарезанных овощей	⑰ Нож
⑤ Нож для овощей	⑱ Решетка (крупная / средняя / мелкая)
⑥ Толкатель для овощей	⑲ Кольцевая гайка
⑦ Рабочий блок для овощей	⑳ Лоток для продуктов
⑧ Барабан с теркой для драников	㉑ Толкатель
⑨ Барабан с лезвиями	㉒ Насадка для сосисок
⑩ Барабан с грубой теркой	㉓ Насадка кеббе А / насадка кеббе В
⑪ Барабан с мелкой теркой	㉔ Малая трубка для колбасок
⑫ Барабан для нарезки кубиками	㉕ Большая трубка для колбасок
⑬ Чистящий инструмент	

ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

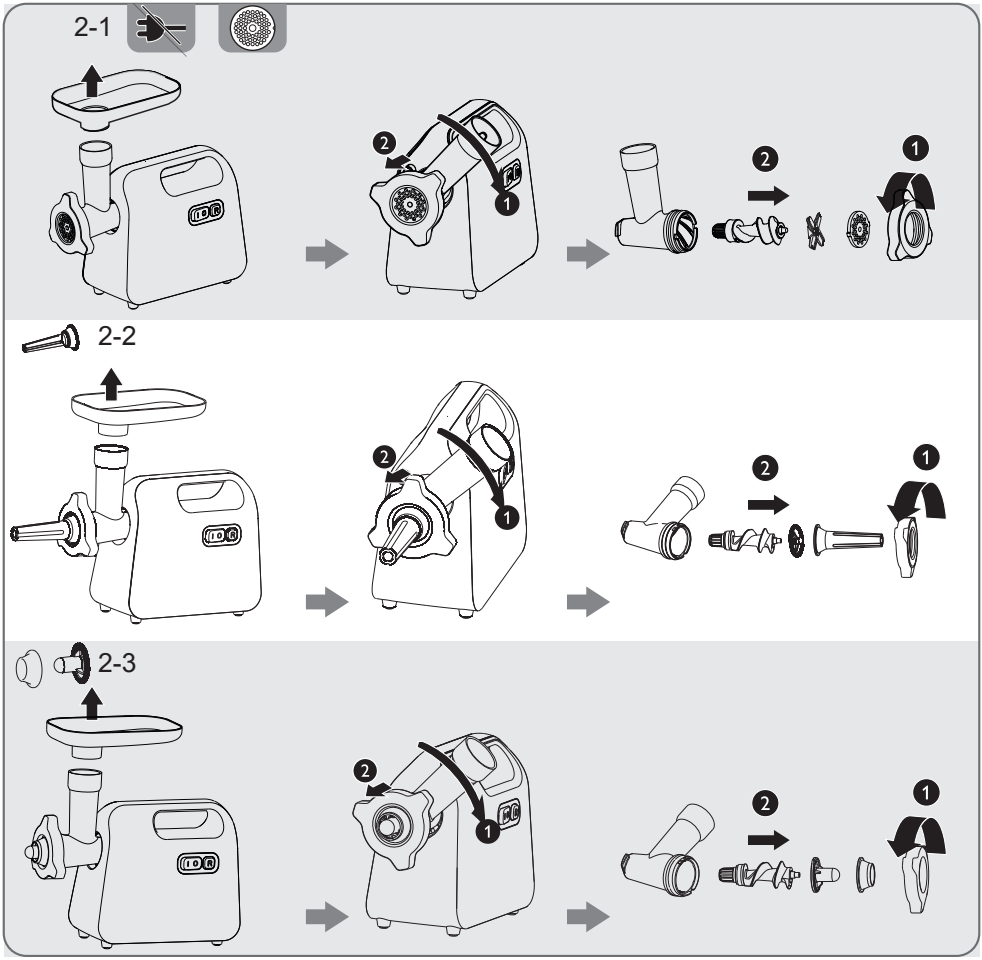
Сборка мясорубки



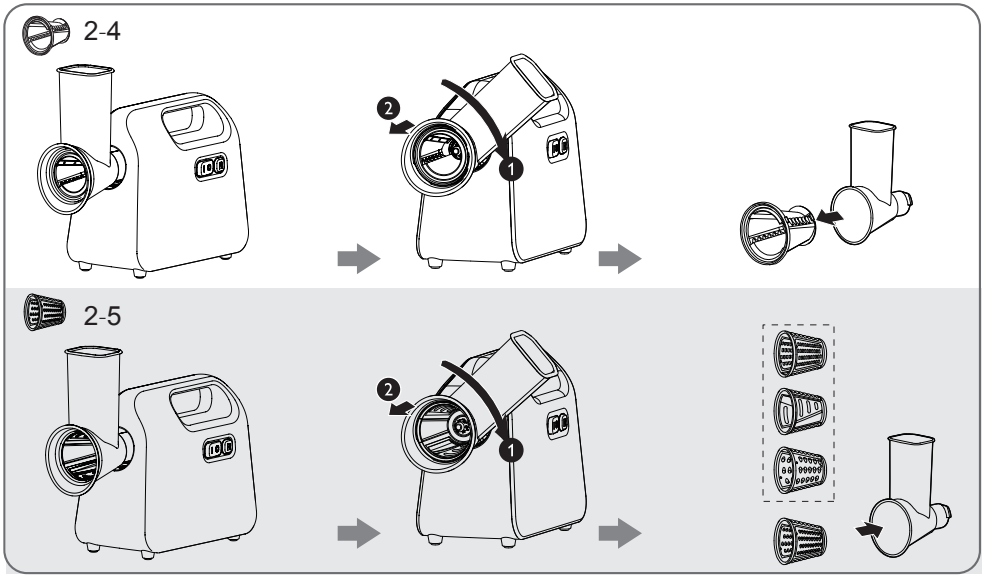
ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



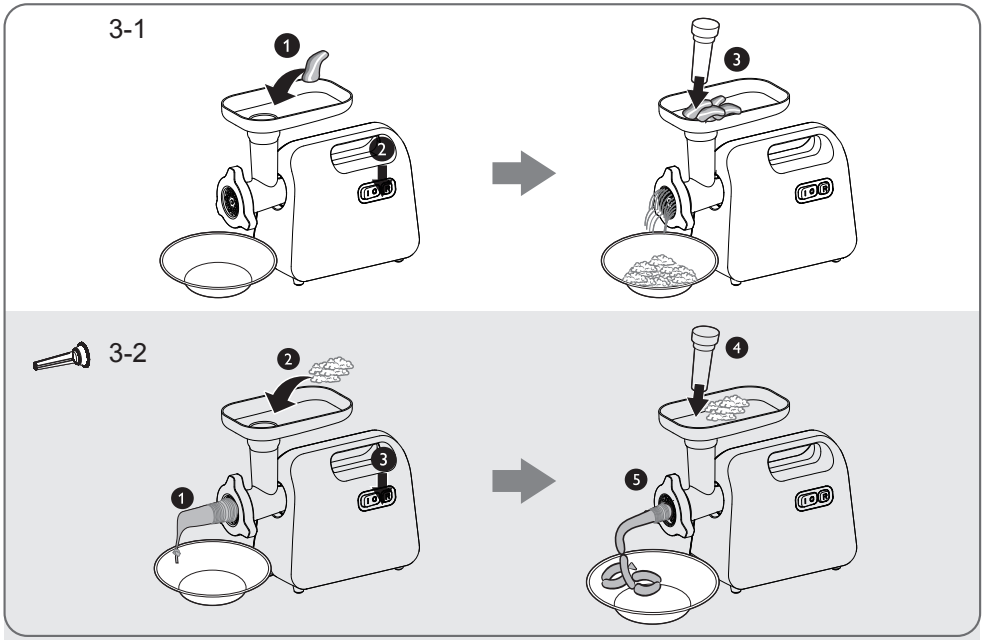
Разборка мясорубки



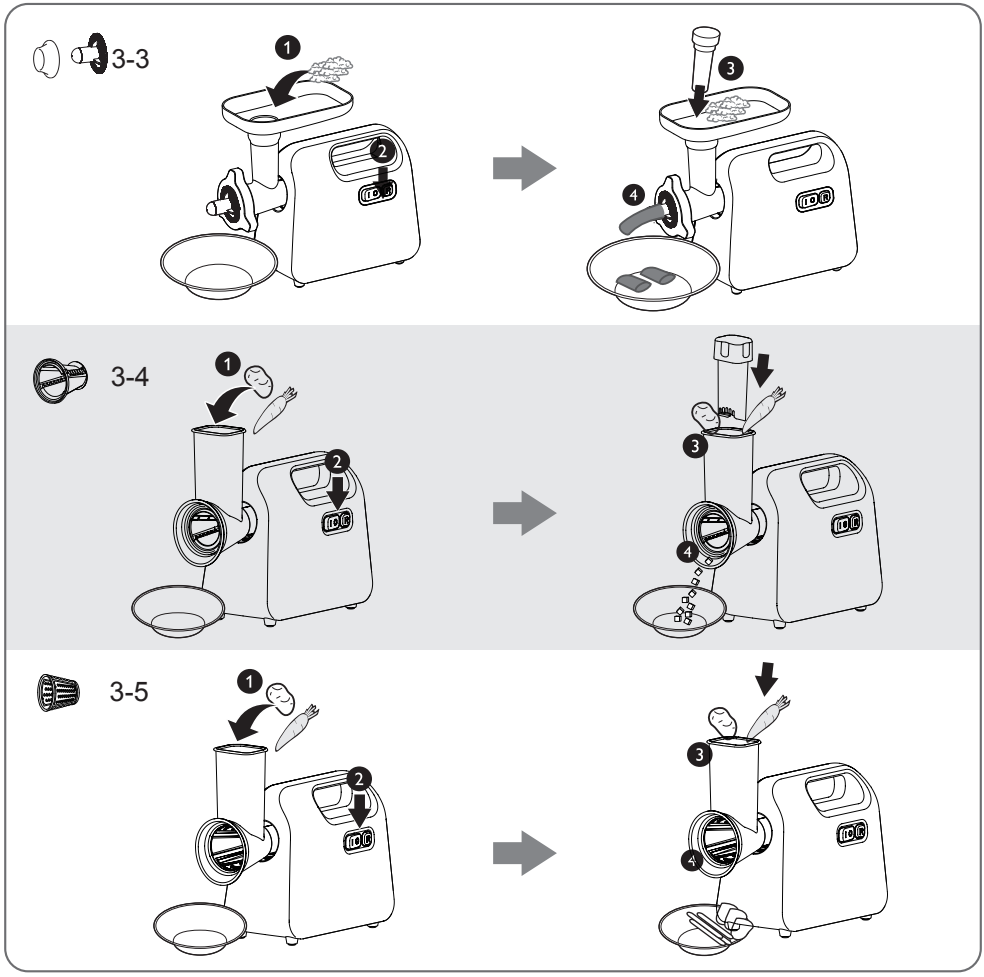
ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



Процесс работы



ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



Изготовление мясного фарша (рис.3-1)

Перед первым использованием прибора тщательно промойте детали, контактирующие с пищевыми продуктами.

Перед началом эксплуатации соберите прибор в соответствии с рисунком 1-1.

Разборку выполняют в соответствии с рисунком 2-1.

ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Примечание

- Запрещается измельчать кости, орехи или другие твердые продукты.
- Запрещается измельчать замороженное мясо! Всегда размораживайте его, прежде чем пропускать через мясорубку.
- Не загружайте слишком много мяса в рабочий блок: это вызывает перегрузку прибора.
- Используйте соответствующую решетку для нужной степени измельчения мяса. Для получения более однородной массы фарш можно пропускать через мясорубку несколько раз.
- Удаляйте из мяса кости, сухожилия и хрящи как можно тщательнее.
- Если рабочий блок забился, отключите прибор и включите его в режиме реверса, чтобы сдвинуть застрявшие кусочки.

Приготовление сосисок (рис.3-2)

Перед первым использованием прибора тщательно промойте детали, контактирующие с пищевыми продуктами.

Перед началом эксплуатации соберите прибор в соответствии с рисунком 1-2.

Разборку выполняют в соответствии с рисунком 2-2.

Примечание

- Проследите за тем, чтобы выступы в рабочем блоке совпадали с пазами в электродвигателе.
- Не перекрывайте пазы для выхода воздуха в насадке для сосисок.
- Не делайте сосиски слишком толстыми, если оболочка сильно растягивается.
- Оболочка сосисок должна быть влажной, чтобы она не прилипала к насадке.

Ингредиенты:

- 4500 г свиного фарша
- 2 столовые ложки тертого шалфея
- 1 столовая ложка тимьяна
- 5 столовых ложек соли
- 1 чайная ложка имбиря
- 470 мл холодной воды
- 1 столовая ложка молотого белого перца
- 1 столовая ложка мускатного ореха
- 1 столовая ложка молотого красного перца

Порядок приготовления:

1. Пропустите мясо через крупную решетку.
2. Тщательно смешайте мясной фарш с другими ингредиентами.
3. Приготовьте сосиски в соответствии с инструкциями, приведенными выше.

ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Приготовление кеббе (рис.3-3)

Перед первым использованием прибора тщательно промойте детали, контактирующие с пищевыми продуктами.

Перед началом эксплуатации соберите прибор в соответствии с рисунком 1-3.

Разборку выполняют в соответствии с рисунком 2-3.

Порций: 5-8

Ингредиенты:

- Оболочка
- 400 г баранины, нарезанной ломтиками
- 5-10 мл молотого душистого перца
- 1 небольшая луковица
- 15 мл растительного масла
- 15 мл пшеничной муки
- Начинка
- 2 мелко нарезанных средних луковицы
- Соль и перец
- 500 г ягнятины или нежирной баранины, нарезанной ломтиками
- 500 г промытого и высушенного булгура

Порядок приготовления:

- Оболочка

1) Пропустите мясо, пшено и лук вместе через решетку.
2) Тщательно перемешайте полученный фарш, а затем дважды пропустите его через мясорубку.
3) Используйте насадку кеббе, чтобы сформировать колбаски.

- Начинка

1) Пропустите мясо через решетку.
2) Обжарьте нарезанный лук до золотисто-коричневого цвета.
3) Добавьте фарш и другие ингредиенты и готовьте в течение 1-2 минут.
4) Слейте лишний жир и остудите начинку.

- Приготовление

1) Протолкните нужное количество начинки в оболочку, а затем зажмите оба конца, чтобы запечатать колбаску.
2) Разогрейте масло в сковороде для фритюра до 190 °C.
3) Обжарьте колбаски 3-4 минуты или до тех пор, пока они не станут золотисто-коричневого цвета.

Нарезка овощей кубиками (рис.3-4)

Перед первым использованием прибора тщательно промойте детали, контактирующие с пищевыми продуктами.

Прибор можно использовать для нарезки кубиками овощей: картофеля, моркови, сельдерея, петрушки, свеклы и т. п. Во время приготовления разрежьте крупные овощи на более мелкие куски, подходящие по размерам к барабану для нарезки кубиками.

Перед началом эксплуатации соберите прибор в соответствии с рисунком 1-4.

Разборку выполняют в соответствии с рисунком 2-4.

ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Примечание

- Рабочий блок следует использовать только в сочетании с металлическими барабанами и толкателем для рабочего блока.
- Соберите вместе детали 4, 5, 7 и 12.
- Не используйте мясорубку для нарезки продуктов в течение длительного времени без пауз.
- Не нарезайте твердые продукты и продукты, имеющие сердцевину.
- Не переключайте прибор в режим реверса при использовании рабочего блока.
- Барабан для нарезки кубиками и нож для овощей очень острые. Не вставляйте в них пальцы.

Нарезка овощей (рис.3-5)

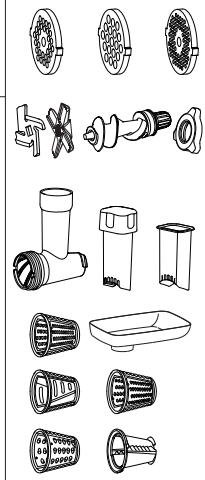
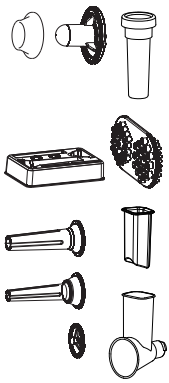
Перед первым использованием прибора тщательно промойте детали, контактирующие с пищевыми продуктами.

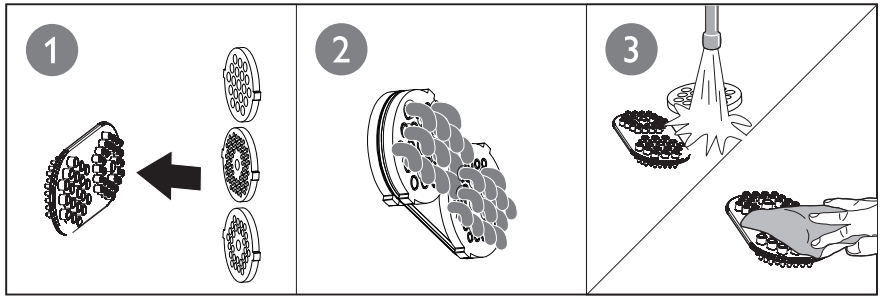
Барабаны с грубой и мелкой терками и барабан с лезвиями применяются для нарезки овощей, а барабан с теркой для драников служит для очистки картофеля. Перед началом эксплуатации соберите прибор в соответствии с рисунком 1-5. Разборку выполняют в соответствии с рисунком 2-5.

Примечание

- Рабочий блок следует использовать только в сочетании с металлическими барабанами и толкателем для рабочего блока.
- Для нарезки моркови, огурцов, сыра, сельдерея, вареной свеклы и подобных продуктов используйте детали 6, 7, 10, 11.
- Для нарезки моркови, лука, огурцов и подобных продуктов используйте детали 6, 7, 9.
- Для очистки картофеля используйте детали 6, 7, 8.
- Не переключайте прибор в режим реверса при использовании рабочего блока.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

	✗	✗	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✓				



ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед первым использованием прибора тщательно промойте детали, контактирующие с пищевыми продуктами.

Перед снятием насадок или очисткой электродвигателя отключайте прибор и отсоединяйте его от розетки.

Не погружайте электродвигатель в воду и не мойте его под краном.

Не мойте металлические детали в посудомоечной машине.

Для очистки основного блока используйте влажную тряпку.

Съемные детали следует мыть мягкой щеткой в мыльной воде, затем промывать чистой водой и сразу же протирать насухо мягкой тканью или салфетками. Если прибор не будет использоваться в течение длительного времени, покройте поверхности решетки и ножа пищевым растительным маслом.

Нанесите тонкий слой жира или масла на металлические детали для защиты от коррозии.

Перед началом использования покрытого маслом барабана для овощей необходимо тщательно очистить его от масла.

Примечание

- Удалите остатки продуктов из решеток с помощью чистящего инструмента, промойте их чистой водой и сразу же вытрите насухо мягкой тканью или салфетками.

Защита окружающей среды

Данный символ, изображенный на изделии или на упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов и после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического и электронного оборудования. Надлежащая утилизация прибора позволит избежать угрозы для окружающей среды и здоровья людей, вытекающей из неправильного обращения с прибором. Более подробную информацию по утилизации данного изделия можно получить в муниципалитете, местной службе по утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

1. В случае возникновения нарушений в работе, таких как нехарактерные звуки, запахи, дым и т. д., необходимо немедленно прекратить использование прибора и отключить его от питания.
2. Если прибор не работает, проверьте, подключено ли питание, переведен ли переключатель в положение ON (ВКЛ.), установлены ли правильно насадки.
3. Если прибор не работает после проведения указанных выше проверок, обратитесь в уполномоченный сервисный центр для выполнения ремонта.

Проблема	**Способ устранения**
Не запускается электродвигатель или не вращается нож	• Убедитесь, что вилка питания правильно вставлена в розетку. • Возможно, сработала защита электродвигателя от перегрузки. Выключите, очистите и снова включите прибор.
Мясорубка плохо измельчает мясо	• Проверьте, нажата ли кнопка фиксатора рабочего блока нажата • Кнопка фиксатора рабочего блока не функционирует
Рабочий блок не снимается с корпуса	• Убедитесь, что нож, сетка и кольцевая гайка установлены правильно • Подтяните кольцевую гайку.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ

Артикул	Номинальная мощность	Мощность при заблокированном моторе	Номинальное напряжение/ частота	Габариты, см	Вес нетто, кг
MG-2777	700 Вт	1700 Вт	220–240 В~ 50 Гц	32.7x13.6x32.3	3.64

Информация о сертификации	Сертификат соответствия № ТС RU C-HK.ОМ02.В.04712 Орган по сертификации: ООО «Авто Эксперт» 125438, г. Москва, Пакгаузное ш., д.1 Срок действия: до 18.01.2022 г.
Изготовитель:	Мэйн Пауэр Иннотех (Шеньчжень) Мэнуфэкчуринг Ко., Лтд. №20, Лицзин Норт Роад, Шеньчжень Экспорт Просессинг Зоун, Пиншан, Шеньчжень, пров. Гуандун, Китай Сделано в Китае
Импортер в РФ:	ООО «Ориент Хоусхолд Апплиансес» 127015, РФ, г. Москва, ул. Новодмитровская, д.2, корп. 1, офис 406 Информационно-справочная служба: 8 (800) 777-00-88 http://ru.midea.com/