

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МЯСОРУБКА
MGS-2050

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности	3
Комплектация	5
Устройство мясорубки.....	5
Эксплуатация.....	6
Чистка и уход.....	8
Технические характеристики.....	9

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение мясорубки SUPRA. Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно 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.

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 следующее:

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Прибор предназначен для использования в быту, внутри помещения при нормальных 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 указанным 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.

При перемещении мясорубки удерживайте ее обеими руками за корпус с электродвигателем, не беритесь только за лоток или камеру мясорубки.

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 10 минут. Делайте 10-минутные интервалы в работе, чтобы дать двигателю остыть.

Когда мясорубка выключается автоматически, не пытайтесь включать ее.

Запрещается во время работы мясорубки сразу включать вращение в обратном направлении. Сначала нажмите кнопку ON/OFF, чтобы выключить мясорубку и подождите не менее 1 минуты, пока двигатель остановится. Затем нажмите кнопку REV, чтобы включить вращение в обратном направлении. В противном случае прибор может начать издавать необычный шум, вибрировать, 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.

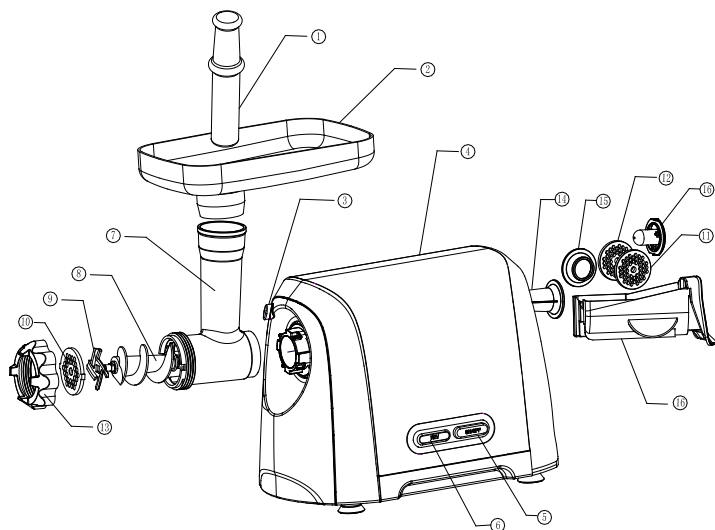
КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Мясорубка
- Набор ножей и насадок
- Руководство пользователя
- Гарантийный талон

УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ

ПРИМЕЧАНИЕ:

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



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Толкатель | 8. Шнек |
| 2. Лоток | 9. Нож |
| 3. Кнопка снятия камеры мясорубки | 10. Мелкая решетка |
| 4. Корпус мясорубки с двигателем | 11. Средняя решетка |
| 5. ON/OFF Кнопка включения/выключения мясорубки | 12. Крупная решетка |
| 6. REV Кнопка включения вращения в обратном направлении | 13. Прижимная гайка |
| 7. Камера мясорубки с загрузочной горловиной | 14. Насадка для приготовления сосисок |
| | 15. Насадки для приготовления кеббе |
| | 16. Отсек для хранения аксессуаров |

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ:

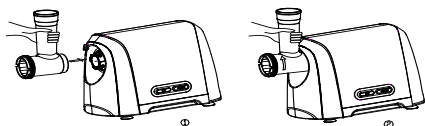
Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и решеток. Следует периодически проверять их заточку и вовремя корректировать её, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр. Ни в коем случае не используйте решетки и ножи с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

Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что характеристики сети соответствуют указанным на маркировке изделия.

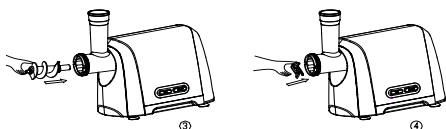
Подготовка к эксплуатации

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

Сборка

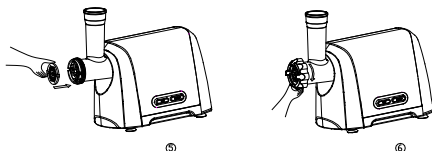


1. Удерживая камеру мясорубки, вставьте ее в отверстие для крепления на корпусе (Рис. 1). Поверните камеру мясорубки влево (Рис. 2), пока не услышите щелчок. Теперь камера мясорубки надежно прикреплена к ее корпусу. Слегка покачайте камеру мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.



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, как показано на рисунке 4. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.



4. Установите решетку нужного размера 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.

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 х 2 см х 6 см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается измельчать мороженое мясо.



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

Нажмите кнопку ON/OFF, чтобы включить мясорубку. Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину (Рис. 7).

По окончании работы еще раз нажмите кнопку ON/OFF, чтобы выключить мясорубку. Затем отключите ее от электросети и проведите чистку.

Устранение засоров

Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, нажмите кнопку ON/OFF, чтобы выключить прибор (двигатель мясорубки должен прекратить работу). Затем нажмите кнопку REV. Шнек будет вращаться в обратном направлении, и засор будет устранен.

После устранения засора можете продолжить работу как обычно.

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

Приготовление кеббе

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

Ингредиенты начинки: баранина – 100 г, оливковое масло – 1½ ст. л., измельченный лук – 1½ ст. л., мука – 1½ ст. л, соль и специи – по вкусу.

Пропустите мясо через мясорубку один или два раза.

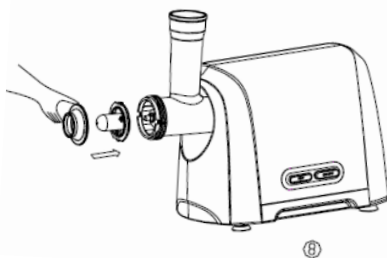
Поджарьте лук до золотистого цвета и добавьте к нему мясо, пропущенное через мясорубку, специи, соль и муку.

Ингредиенты оболочки: постное мясо – 450 г, мука – 150-200 г, измельченный мускатный орех – 1 шт., соль, перец и другие специи – по вкусу.

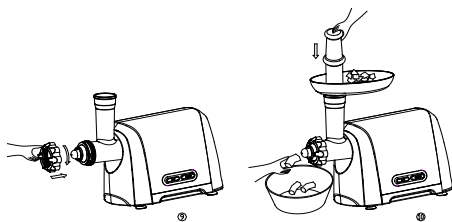
Пропустите мясо через мясорубку три раза, смешайте в емкости все ингредиенты.

Для получения нужной консистенции добавьте нужное количество мяса или муки.

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

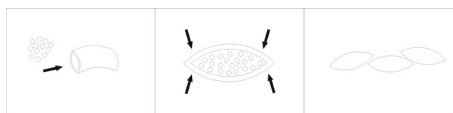


Наденьте насадки для кеббе на посадочное место шнека, как показано на рисунке 8. Убедитесь, что выступы на шнеке совпадают с пазами насадок.



Плотно закрутите прижимную гайку (Рис. 9). Не пере-
кручивайте гайку.

Сделайте с помощью мясорубки трубочки из подго-
товленной смеси для оболочки (Рис. 10).

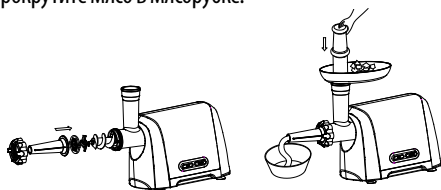


Возьмите трубочку, залепите один конец и наполните
ее начинкой, затем залепите другой конец. Повтори-
те то же самое с другими трубочками (см. рисунок).

Подготовленные кеббе обжаривайте в горячем рас-
тительном масле.

Приготовление сосисок

Прокрутите мясо в мясорубке.



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

Сделайте сосиски из подготовленного фарша.

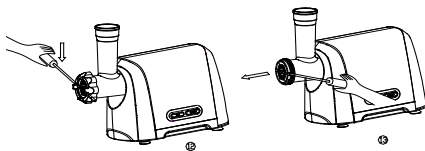
Разборка мясорубки

Убедитесь, что двигатель полностью остановился, за-
тем отключите мясорубку от электросети.

Чтобы разобрать мясорубку, повторите шаги 6-1 из
раздела «Сборка».

Если у вас не получается открутить прижимную гайку
вручную, используйте для этого инструменты (Рис. 12).

Чтобы легко отделить решетку, поместите отвертку
между решеткой и камерой мясорубки, а затем ото-
двиньте решетку отверткой (Рис. 13).



ЧИСТКА И УХОД

Очищайте мясорубку после каждого использования.

1. Перед тем как разобрать и почистить мясорубку,
выключите ее кнопку ON/OFF, а затем отсоедини-
те от электросети.
2. Разберите мясорубку, удалите остатки мяса.
3. Вымойте все детали, которые контактируют с
продуктами теплой проточной водой с приме-
нением мягких моющих средств. Затем ополосни-
те их чистой водой и вытрите насухо.
4. Корпус мясорубки протрите влажной тканью.
5. Рекомендуется смазывать нож и решетки рас-
тительным маслом.

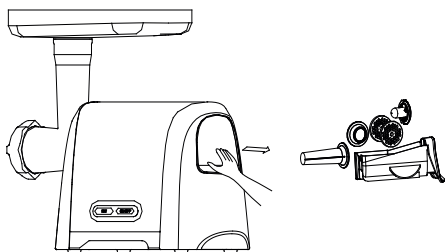
ВНИМАНИЕ:

Чистку мясорубки следует прово-
дить сразу же после окончания ра-
боты с ней.

Детали мясорубки не следует мыть в
посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ:

*Под воздействием определенных про-
дуктов цвет поверхности деталей
может измениться. Эксплуатацион-
ные качества деталей при этом не
ухудшаются. Через некоторое время
цвет деталей, как правило, восстанавли-
вается.*



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальная мощность: 2000 Вт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50/60 Гц

Габаритные размеры (ДхШхВ): 432 x 226 x 282 мм

Храните мясорубку в сухом прохладном месте. Для более компактного хранения уберите съемные детали мясорубки в специальный отсек, как показано на рисунке.

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.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Соответствует техническим регламентам:

Технический регламент таможенного союза
«О безопасности низковольтного оборудования»
(ТР ТС 004/2011).

Технический регламент таможенного союза
«Электромагнитная совместимость технических
средств» (ТР ТС 020/2011).

Сведения о сертификации:

Сертификат соответствия № TC RU C-AE.AY04.B.02724.

Срок действия с 26.01.2018 по 25.01.2019 включительно.

Орган по сертификации продукции:

ООО «Сертификация и экспертиза».

Адрес: 109202, город Москва, ул. Басовская, 16, 1.

Дата производства указана на изделии.

Срок службы изделия – 3 года

Гарантийный срок – 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр:

ООО «ПРОФСЕРВИС», 143441, МО, Красногорский
район, деревня Путилково, ул. Сходненская, д. 25

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 ЦС вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-3331 или на сайте www.supra.ru, а также отправив запрос на supra@supra.ru

Изготовитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД

КНР, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг

Коммерциал Билдинг, ЛГ2/Ф., комната 2.

Сделано в Китае.

Manufacturer:

SUPRA TECHNOLOGIE LIMITED

RM 2 LG2/F KAI WONG COMM BLDG 222

QUEEN'S RD CENTRAL. HONG KONG.

Made in CHN

Импортер/Организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей на территории России: ООО «ПРОФСЕРВИС», 143441, МО, Красногорский район, деревня Путилково, ул. Сходненская, д. 25.

Единая справочная служба: **8-800-100-3331**

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA.

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

SUPRA

SUPRA.RU