

ERISSON

МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

MGT-1800



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой ERISSON .

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нашего изделия.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

Указания по технике безопасности	3
Основные технические характеристики	4
Описание прибора	4
Использование мясорубки	6
Использование насадок «КУББЕ»	7
Функция «РЕВЕРС»	8
Чистка и уход	8

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Во избежание возникновения пожара, поражения электрическим током, а также травм во время использования прибора всегда следуйте следующим рекомендациям:

1. Данный электроприбор предназначен только для бытового применения.
2. Запрещается использовать прибор вне помещений.
3. Перед первым включением прибора проверьте, соответствует ли рабочее напряжение прибора и его потребляемая мощность параметрам электросети.
4. Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур и штепсельную вилку в воду или другие жидкости. Если всё же прибор упал в воду:
 - не касайтесь корпуса мясорубки и воды;
 - немедленно отсоедините сетевой шнур от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
 - обратитесь в авторизованный сервисный центр для его осмотра или ремонта.
5. Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за сетевой шнур, не перекручивайте и ни на что не наматывайте его.
6. Не ставьте мясорубку на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
7. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденными сетевым шнуром или вилкой. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
8. Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего прибора находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
9. Не оставляйте прибор без присмотра. Храните прибор в недоступном для детей месте.
10. Использование аксессуаров, не входящих в комплект мясорубки, может привести к её поломке и потере гарантии на прибор.
11. Во избежание засора и заеданий не перегружайте мясорубку.
12. При использовании насадки «КУББЕ» и насадки для приготовления колбас не устанавливайте нож и металлические решетки.
13. Запрещается проталкивать продукты в загрузочную горловину пальцами, используйте для этого толкатель.
14. Не помещайте в мясорубку твердые продукты, такие как орехи, имбирь и тд. Они не будут измельчены.
15. Не допускайте попадания волос или краев одежды в зону загрузочной горловины и зону выхода готового продукта.
16. Не касайтесь вращающихся частей прибора.

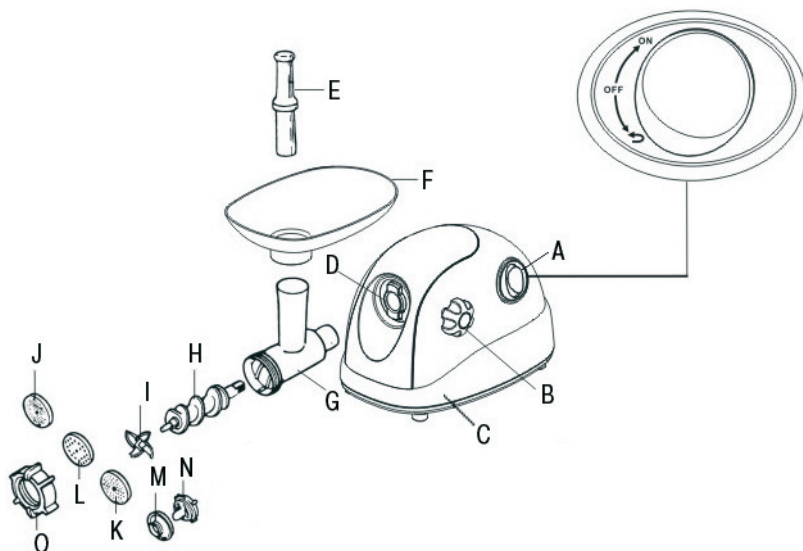
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

17. Не двигайте, не устанавливайте и не снимайте лоток, корпус мясорубки или прижимную гайку во время работы мотора.
18. Не разбирайте прибор во время работы. Не помещайте внутрь мясорубки любые посторонние предметы.
19. После использования съемные части мясорубки необходимо промыть и высушить. Перед разбором мясорубки убедитесь, что она отключена от электросети.
20. При переноске держите прибор обеими руками за корпус и ни в коем случае не за лоток, корпус шнека или прижимную гайку.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MGT-1800
Номинальное напряжение питания.....	220-240В
Частота питающей сети.....	50Гц
Максимальная мощность (при блокировке).....	1800Вт

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

А- Кнопка управления	І- Нож
В- Запорный винт	Ј- Решетка для мелкой рубки
С- Корпус мясорубки	К- Решетка для средней рубки
D- Выходное отверстие	L- Решетка для крупной рубки
Е- Толкатель	М- Насадка «КУББЕ-А»
F- Лоток с загрузочной горловиной	N- Насадка «КУББЕ-В»
G- Корпус шнека	О- Прижимная гайка
H- Шнек	

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием прибора промойте все детали мясорубки, за исключением тех, которые не соприкасаются с продуктами в теплой мыльной воде.

Перед подключением прибора к электросети удостоверьтесь, что кнопка управления находится в положении «ON».

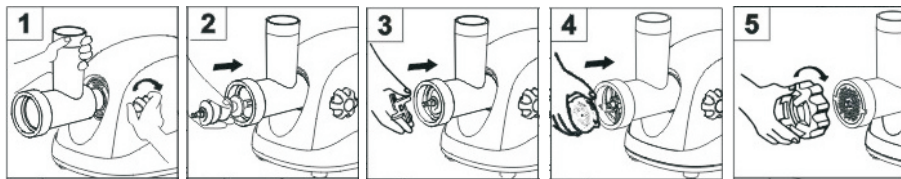
Внимание!

Максимально допустимое время непрерывной работы мясорубки - не более 10-15 минут с обязательным перерывом не менее 15 минут

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

Подготовка мясорубки

1. Поместите корпус шнека в выходное отверстие в корпусе мясорубки. Удерживая корпус шнека одной рукой, закрутите запорный винт в отверстие сбоку на корпусе мясорубки по часовой стрелки до фиксации корпуса шнека. (рис.1)
2. Поместите шнек в его корпус длинным концом внутрь, слегка поворачивая его, пока он не встанет в корпус мясорубки. (рис.2)
3. Поместите крестообразный нож на шнек режущей стороной наружу, как показано на рисунке. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться. (рис.3)
4. Поместите решетку для мелкой, средней или крупной рубки (в зависимости от предполагаемого конечного продукта) впереди крестообразного ножа, совместив выступы на решетке с выемками на корпусе шнека. (рис.4)
5. Плотно закрутите прижимную гайку, но не затягивайте ее слишком сильно. (рис.5)
6. Установите лоток на корпус шнека и зафиксируйте его.
7. Установите прибор на ровную твердую поверхность. Отверстия для воздуха, расположенные внизу и сбоку корпуса мясорубки, должны быть открыты.
8. Теперь прибор готов для использования



Измельчение мяса

Отделите мясо от костей, сухожилий и пленок и нарежьте его на кусочки, чтобы они легко проходили через загрузочную горловину лотка.

Внимание!

Не используйте замороженное мясо!

Подключите сетевой шнур к сети, затем включите прибор, установив кнопку управления в положение «ON».

Положите кусочки мяса на лоток. Для подачи мяса используйте толкатель.

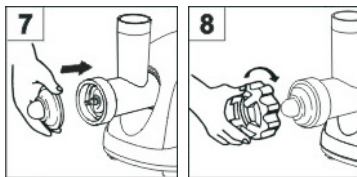
После завершения работы выключите прибор, установив кнопку управления в положение «OFF» и отсоедините прибор от сети.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК «КУББЕ»

Куббе (кеббе)-это традиционное восточное блюдо. Так называются небольшие фаршированные колбаски, которые готовят из баранины. Насадки Куббе используются для полужарения полых трубочек из фарша, которые затем заполняются начинкой и обжариваются. Экспериментируя с наполнителями, можно готовить различные деликатесы.

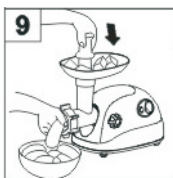
Подготовка мясорубки

1. Поместите корпус шнека в выходное отверстие в корпусе мясорубки. Удерживая корпус шнека одной рукой, закрутите запорный винт в отверстие сбоку на корпусе мясорубки по часовой стрелке до фиксации корпуса шнека (рис. 1).
2. Поместите шнек в его корпус, длинным концом внутрь, слегка поворачивая его, пока он не встанет в корпус мясорубки (рис. 2).
3. Поместите насадки для «КУББЕ» А и Б. на шнек.(рис.7)
4. Закрутите прижимную гайку по часовой стрелке до упора, но не затягивайте ее слишком сильно. (рис.8)
5. Установите лоток на корпус шнека и зафиксируйте его.
6. Теперь прибор готово для использования.



Использование насадок «КУББЕ»

1. Пропустите заранее приготовленный фарш для оболочки (согласно Рецепту) через мясорубку с насадками для «КУББЕ» А и В. Для подачи ингредиентов в загрузочную горловину мясорубки используйте толкатель.



2. Получившуюся трубочку порежьте на равные небольшие части, наполните начинкой согласно рецепта, залепите с двух сторон и обжарьте во фритюре или на сковороде.

Рецепт приготовления «КУББЕ»

Начинка:

- 100 гр. баранины
- 1,5 столовой ложки оливкового масла
- 1,5 столовой ложки лука (мелко нарезанного)
- 1/3 чайной ложки специй
- 0,5 чайной ложки соли
- 1,5 столовой ложки муки

Пропустите мясо через мясорубку с ножом и решеткой один или два раза. Добавьте поджаренный до золотистой корочки лук и остальные специи, соль и муку.

Оболочка:

- 450 гр. постного мяса
- 150 - 200 гр. муки
- 1 чайная ложка специй
- 1 тертый мускатный орех
- 1 щепотка молотого красного перца

немного молотого черного перца

Пропустите мясо через мясорубку с ножом и решеткой, затем смешайте все ингредиенты -

ты.
Для достижения лучшей консистенции и вкуса добавьте больше мяса и меньше муки. Про -
пустите смесь через мясорубку еще раз.

Функция «РЕВЕРС»

Функция «Ревверс»используется для устранения засора мясорубки.

Если мясорубка забилась, выключите ее и, не отключая от электросети, установите кнопку управления в положение [↩] («реверс»), шнек начнет работать в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.

Если это не помогает, отключите мясорубку от электросети, разберите и прочистите. (см. раздел Чистка и уход).

ЧИСТКА И УХОД

Разборка

Выключите мясорубку и убедитесь, что мотор мясорубки полностью остановился.

Отключите прибор от электросети.

Произведите разборку мясорубки в обратном сборке порядке (рис.5-1).

Чистка

Удалите из мясорубки остатки продуктов.

Промойте детали мясорубки, соприкасающиеся с продуктами, теплой мыльной водой, за -
тем высушите.

Детали G-O - рекомендуем протереть растительным маслом.

Примечание:

- Моющие средства, содержащие хлор, могут обесцветить алюминиевую поверхность прибора.
- Не погружайте корпус мясорубки в воду. Протрите его влажной тряпкой.
- Растворители и бензин могут негативно повлиять на цвет прибора.
- Не используйте посудомоечную машину для чистки деталей мясорубки (это может при -
вести к обесцвечиванию алюминиевой поверхности).
- Тщательно протирайте детали (G, H, I, J, K, L, O) сухой тряпкой для предотвращения их коррозии.

Хранение

Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.

Выполните все требования раздела Чистка.

Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.