

# **ERISSON**

## **MGT-4010**



**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.

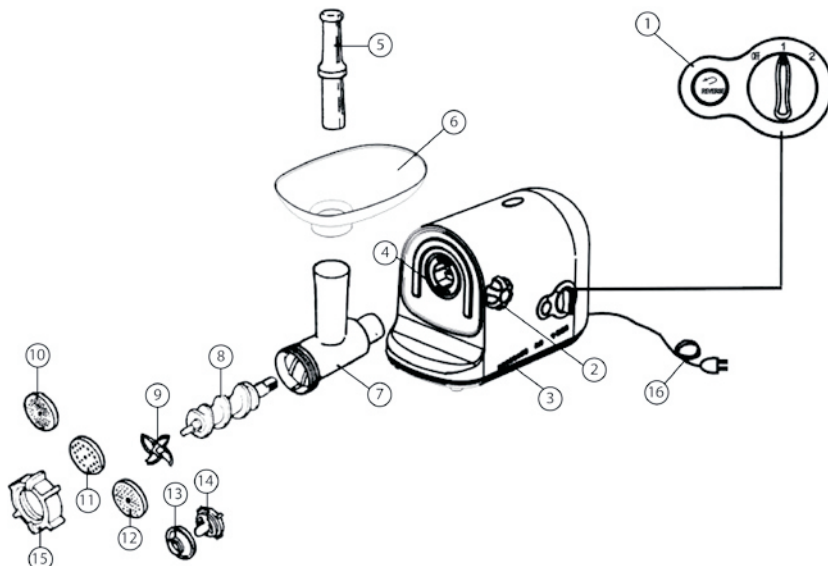
Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

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

## Основные технические характеристики

Модель.....	MGT-4010
Номинальное напряжение питания.....	220-240В
Частота питающей сети.....	50Гц
Максимальная мощность (при блокировке).....	3000Вт
Максимальный уровень шума.....	78Дб
Максимальное время работы.....	<15мин
Минимальное время охлаждения.....	>30мин

## Устройство мясорубки



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- |                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. выключатель                      | 9. нож                              |
| 2. запорный винт                    | 10. решетка смелкими отверстиями    |
| 3. корпус (с электродвигателем)     | 11. решетка со средними отверстиями |
| 4. выходное отверстие               | 12. решетка с крупными отверстиями  |
| 5. толкатель                        | 13. насадка «Куббе-а»               |
| 6. лоток (с загрузочным отверстием) | 14. насадка «Куббе-В»               |
| 7. корпус мясорубки                 | 15. запорная гайка                  |
| 8. шнек                             | 16. сетевой шнур с вилкой           |

### Указания по техники безопасности

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

1. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство.
2. Данный электроприбор предназначен только для бытового применения.
3. Запрещается использовать устройство вне помещений.
4. Перед первым включением проверьте, соответствует ли рабочее напряжение устройства напряжению в электросети.
5. Чтобы избежать поражения электрическим током и возгорания, не погружайте корпус с электродвигателем, сетевой шнур и штепсельную вилку в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:
  - не касайтесь корпуса мясорубки воды;
  - немедленно отсоедините провод питания от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
  - обратитесь в авторизованный сервисный центр для его осмотра или ремонта.
6. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и ни на что не наматывайте его.
7. Не ставьте мясо рубку на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
8. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденными сетевым шнуром или вилкой. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
9. Не оставляйте детей рядом с работающей техникой.
10. Будьте особенно внимательными, если по близости от работающего прибора находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
11. Не позволяйте детям использовать мясорубку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ней и не оставляйте маленьких детей вблизи работающей мясорубки без присмотра.

12. Храните мясорубку вне доступном для детей месте
13. Использование аксессуаров, не входящих в комплект мясорубки, может привести к его поломке и потере гарантии на устройство.
14. Во избежание засора и заеданий не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек и нож от остатков продуктов.
15. Если сработала автоматическая защита от перегрузки (предохранитель-«Breaker»), не пытайтесь немедленно включить устройство. Поставьте выключатель в положение (OFF) и подождите 6 секунд чтобы убедиться, что мотор полностью остановился. И только затем разберите и очистите устройство (см. раздел Чистка и уход). Нажмите кнопку CIRCUIT BREAKER для того, чтобы вернуть защитное устройство предохранитель в исходное положение.
16. При использовании насадки «Куббе» не устанавливайте нож и решетки
17. Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте для этого толкатель.
18. Не помещайте в мясорубку твердые продукты, такие как орехи, имбирь и т. д. онине будут измельчены.
19. Не допускайте попадания волос или краев одежды в рабочую зону.
20. Не касайтесь вращающихся частей устройства.
21. Не двигайте, не устанавливайте и не снимайте лоток, корпус мясорубки или прижимную гайку во время работы мотора
22. Не разбирайте устройство во время работы мясорубки не помещайте внутрь мясорубки посторонние предметы (особенно пальцы, ложки, вилки и т. д.)
23. Не оставляйте устройство включенным без присмотра.
24. После использования, мясорубку необходимо вымыть и высушить.
25. Выключайте устройство из сети и дайте ему остыть перед мойкой.
26. При переноске держите прибор обеими руками за корпус и ни в коем случае не за лоток, корпус мясорубки или гайку.
27. Когда прибор не используется, отключите его от сети и не храните в нем ни какие посторонние предметы, кроме аксессуаров, входящих в комплект.
28. Сохраните руководство для дальнейшего и использования в качестве справочного материала.

### Подготовка к работе

Перед включением прибора в электрическую сеть убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.

Промойте все детали мясорубки, за исключением тех, которые не соприкасаются с продуктами (1,2,3,4,16) в теплой мыльной воде.

Перед подключением прибора к электросети удостоверьтесь, что он выключен.

### Сборка мясорубки (согласно рисункам)

1. поместите корпус мясорубки в отверстие в корпусе электродвигателя. Удерживая металлический корпус мясорубки одной рукой, поместите запорный винт в отверстие сбоку на корпусе электродвигателя и затяните его, поворачивая по часовой стрелке.
2. Поместите шнек в корпус мясорубки, длинной стороной внутрь, слегка поворачивая его, до тех пор, пока он не встанет в корпус электродвигателя
3. Поместите нож на посадочное место шнекарежущей стороной наружу, как показано на рисунке. Если нож установлен не правильно, мясо не будет измельчаться.
4. Поместите желаемую решетку впереди ножа, совместив выступы на решетке с выемками на корпусе
5. Плотно закрутите прижимную гайку, но не затягивайте ее слишком сильно.

Установите лоток на корпус мясорубки и зафиксируйте его.

Установите мясорубку на ровную твердую поверхность. Отверстия для воздуха, расположенные внизу и сбоку корпуса электродвигателя, должны быть открыты.

### Использование мясорубки

Нарежьте мясо на кусочки, чтобы они легко проходили через загрузочное отверстие лотка.

Подключите сетевой шнур к сети, затем включите устройство при помощи выключателя.

6. Положите кусочки мяса на лоток. Для подачи мяса и спользуйте толкатель.

После завершения работы выключите устройство и отсоедините его от сети.

**Внимание:** В процессе работы металлический корпус мясорубки может немного двигаться, и это допустимо. Не затягивайте слишком сильно запорный винт, пытаясь устранить это движение. Тугая затяжка может привести к блокировке двигателя и порче устройства.

### Использование насадки «КУББЕ»

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

Для начала измельчите мясо и остальные ингредиенты, указанные в рецепте, в мясорубке с решетками и ножом. Для лучшей консистенции пропустите фарш несколько раз через

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

мясорубку. После этого полученный фарш будет готов для приготовления

Для начала работы соберите мясорубку (пункты1-3), но не устанавливайте нож и решетку.

7. Поместите насадки для «Куббе» на посадочное место шнека, совместив выступы с выемками на корпусе.
8. Плотно закрутите прижимную гайку, но не затягивайте ее сильно. Установите лоток на корпус мясорубки и зафиксируйте. Установите мясорубку на ровную, твердую поверхность. Отверстия для воздуха, расположенные внизу и сбоку корпуса электродвигателя, должны быть открыты. Подключите сетевой шнур к сети, и затем включите устройство при помощи выключателя. Пропустите заранее приготовленную смесь для оболочка (согласно рецепту) через мясорубку с насадками. Для подачи ингредиентов в горловину мясорубки используйте толкатель.

После завершения работы выключите устройство и отсоедините его от сети.

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

### РЕЦЕПТ

#### Начинка:

100гр. баранины

1,5 столовой ложки оливкового масла

1,5 столовой ложки лука (мелконарезанного)

1/ 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:

450гр. 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.

Для достижения лучшей консистенции и вкуса, добавьте больше мяса и меньше муки. Пропустите смесь через мясорубку еще раз.

### Устранение засора

Если сработала автоматическая защита от перегрузки (предохранитель-«Breaker») или мясорубка работает, но фарш не выходит из-за того, что забилась решетка, то сначала выключите устройство.

разберите и очистите его(см. раздел Чистка и уход).

Нажмите кнопку CIRCUIT BREAKER для того, чтобы вернуть защитное устройство (предохранитель-«Breaker») в исходное положение.

Нажмите кнопку REVERSE для того, чтобы очистить мясорубку от остатков продуктов. (В этом режим шнек вращается в обратную сторону).

Поставьте выключатель в положение OFF для того, чтобы выключить режим вращения в обратном направлении.

Отключите прибор от электросети и очистите устройство. (см. раздел Чистка и уход).

### Чистка мясорубки и уход за ней

Выключите прибор и убедитесь в том, что мотор мясорубки полностью остановился.

Извлеките вилку из розетки.

Разберите устройство в обратном порядке, как показано в пунктах (на рисунках 5-1).

10. Руками или, при необходимости, при помощи отвертки аккуратно отверните и снимите прижимную гайку.

11. Аккуратно снимите решетку и нож, при необходимости, поместив отвертку между решеткой и корпусом мясорубки как показано на рисунке.

Извлеките шнек из блока мясорубки, потянув за него, либо сняв блок измельчения мясорубки, вытолкнуть его с обратной стороны.

Удалите из мясорубки остатки продуктов. Промойте детали мясорубки теплой мыльной водой, затем высушите.

Детали 8-12 рекомендуем протереть растительным маслом.

#### *Примечание:*

- Моющие средства, содержащие хлор, могут обесцветить алюминиевую поверхность устройства
- Не погружайте корпус электродвигателя в воду, просто протирайте его влажной тряпкой
- Растворители и бензин могут негативно влиять на цвет устройства
- Не используйте посудомоечную машину для чистки деталей мясорубки (это может привести к обесцвечиванию алюминиевой поверхности)
- Тщательно протирайте детали 6, 7 и 15 сухой тряпкой для предотвращения их коррозии.

