

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## MGM-2000

МЯСОРУБКА  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



MYSTERY  
HOME

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

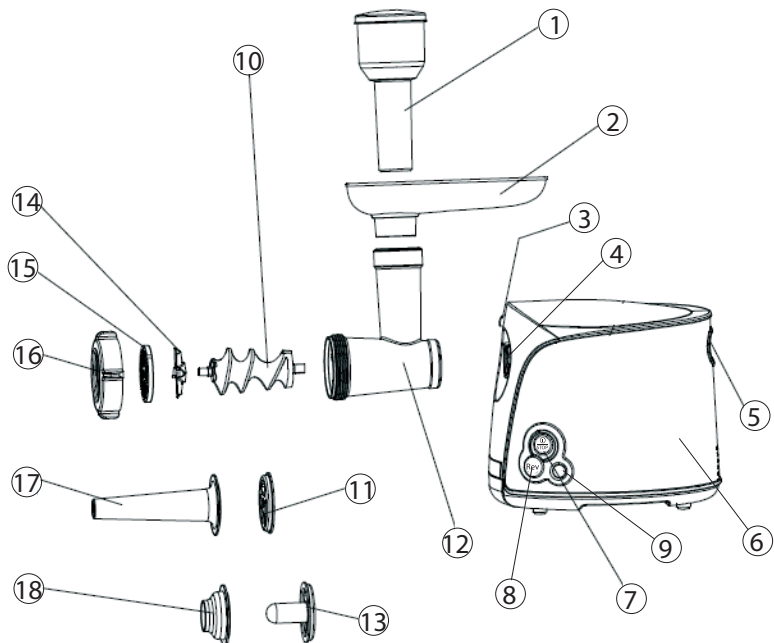
Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, которое содержит важную информацию, касающуюся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

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



## Основные технические характеристики

Модель.....	MGM-2000
Номинальное напряжение питания.....	220 - 240 В
Частота питающей сети.....	50 Гц
Максимальная мощность (при блокировке).....	2000 Вт
Максимальный уровень шума.....	≤ 78 Дб

## Устройство мясорубки



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- |  |   |
|--|---|
| 1. Толкатель с отсеком для хранения принадлежностей  | 10. Шнек  |
| 2. Лоток (с загрузочным отверстием)  | 11. Разделительная насадка                      |
| 3. Кнопка фиксации   | 12. Корпус шнека                                |
| 4. Выходное отверстие  | 13. Насадка «КУББЕ-А»                           |
| 5. Ручка   | 14. Крестообразный нож                          |
| 6. Корпус мясорубки  | 15. Решетка для крупной (мелкой, средней) рубки |
| 7. Кнопка  («вкл/выкл») | 16. Запорная гайка                              |
| 8. Кнопка  («реверс»)   | 17. Насадка для приготовления колбас            |
| 9. Световой индикатор  | 18. Насадка «КУББЕ-В»                           |

### Указания по технике 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 и его потребляемая мощность параметрам электросети.
5. Чтобы избежать поражения электрическим током и возгорания, не погружайте корпус мясорубки, провод питания и штепсельную вилку в воду или другие жидкости. Если всё же прибор упал в воду:
  - не касайтесь корпуса мясорубки и 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 провод питания не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за провод питания, не перекручивайте и ни на что не наматывайте его.
7. Не ставьте мясорубку на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
8. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденными проводом питания 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 внимательны, если поблизости от работающего прибора находятся дети или лица с ограниченными возможностями.


## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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 в недоступном для детей месте.
13. Использование аксессуаров, не входящих в комплект мясорубки, может привести к её 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. При использовании насадки "КУББЕ" и насадки для приготовления колбас не устанавливайте нож и металлические решетки.
16. Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте для этого толкатель.
17. Не помещайте в мясорубку твердые продукты, такие как орехи, имбирь и т.д. Они не будут измельчены.
18. Не допускайте попадания волос или краев одежды в зону загрузочного отверстия и зону выхода готового продукта.
19. Не касайтесь вращающихся частей устройства.
20. Не двигайте, не устанавливайте и не снимайте лоток, корпус шнека или запорную гайку во время работы мотора.
21. Не разбирайте устройство во время работы. Не помещайте внутрь мясорубки любые посторонние предметы.
22. Не оставляйте устройство включенным без присмотра.
23. После использования съемные части мясорубки необходимо промыть и высушить. Перед разбором мясорубки убедитесь, что она отключена от электросети.
24. При переноске держите прибор обеими руками за корпус и ни в коем случае не за лоток, корпус шнека или запорную гайку.
25. Если прибор не используется, отключите его от сети. Не используйте отсеки прибора для хранения посторонних предметов, за исключением аксессуаров, входящих в комплект в предусмотренном конструкцией месте.
26. Сохраните руководство для дальнейшего 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 этикетке электроприбора.

Промойте все детали мясорубки, за исключением тех, которые не соприкасаются с продуктами (3, 4, 5, 6, 7, 8, 9), в теплой мыльной воде.

Перед подключением прибора к электросети удостоверьтесь, что кнопка  («вкл/выкл») не активирована.

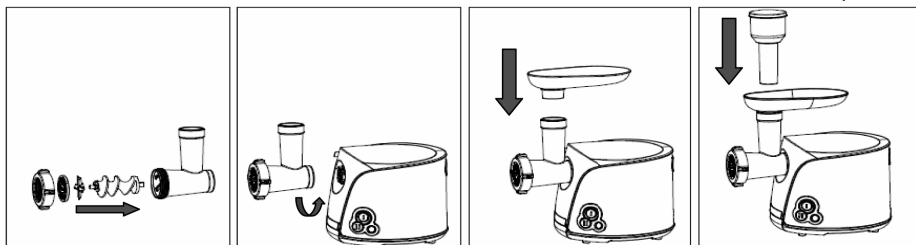
## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Максимально допустимое время непрерывной работы мясорубки - не более 10-15 минут с обязательным перерывом не менее 15 минут. Рассчитывая время работы мясорубки, учитывайте ее производительность, которая составляет 1,7 кг/мин.

### ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

#### Подготовка мясорубки

рис. 1



1. Поместите шнек в его корпус, пластиковой стороной внутрь.
2. Поместите крестообразный нож на шнек режущей стороной наружу, как показано на рисунке. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться. 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.
3. Закрутите запорную гайку по часовой стрелке до упора, но не затягивайте ее слишком сильно.
4. Поместите корпус шнека в отверстие в корпусе мясорубки, совместив выступы на корпусе шнека с выемками на корпусе мясорубки.
5. Поворачивайте корпус шнека против часовой стрелки до щелчка. (Для того, чтобы вытащить корпус шнека из корпуса мясорубки - нажмите кнопку фиксации и поверните корпус шнека по часовой стрелке).
6. Установите лоток на корпус шнека и зафиксируйте его.
7. Теперь устройство готово для использования.

#### Измельчение мяса

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

Подключите провод питания к сети, затем включите устройство при помощи включателя



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

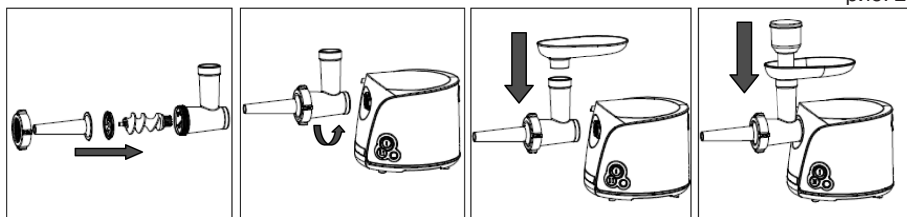
После завершения работы выключите устройство и отсоедините его от сети.

**Внимание: Не используйте замороженное мясо!**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

### Подготовка мясорубки

рис. 2



1. Поместите шнек в его корпус, пластиковой стороной внутрь.
2. Поместите разделительную насадку.
3. Поместите насадку для приготовления колбас
4. Закрутите запорную гайку по часовой стрелке до упора , но не затягивайте ее слишком сильно.
5. Поместите корпус шнека в отверстие в корпусе мясорубки, совместив выступы на корпусе шнека с выемками на корпусе мясорубки. Поворачивайте корпус шнека против часовой стрелки до щелчка.
6. Установите лоток на корпус шнека и зафиксируйте его.
7. Теперь устройство готово для приготовления колбас.

### Приготовление колбас

Для начала измельчите мясо в мясорубке с решетками и крестообразным ножом. Для лучшей консистенции пропустите фарш несколько раз через мясорубку. После этого полученный фарш будет готов для приготовления .

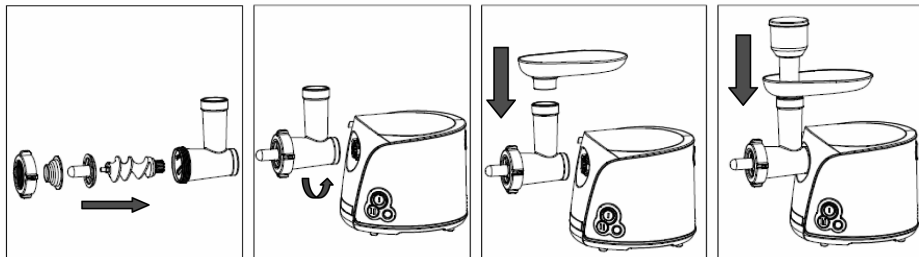
Предварительно поместите оболочку для колбас в теплую воду на 10 минут . Затем наденьте размягченную влажную оболочку на насадку. Проталкивайте предварительно приготовленное (измельченное) мясо в загрузочное отверстие лотка. Если оболочка прилипнет к насадке, немного смочите ее теплой водой.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК «КУББЕ»

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

### Подготовка мясорубки

рис. 3



1. Поместите шнек в его корпус, пластиковой стороной внутрь.
2. Поместите насадки для «КУББЕ» А и Б.
3. Закрутите запорную гайку по часовой стрелке до упора, но не затягивайте ее слишком сильно.
4. Поместите корпус шнека в отверстие в корпусе мясорубки, совместив выступы на корпусе шнека с выемками на корпусе мясорубки. Поворачивайте корпус шнека против часовой стрелки до щелчка.
5. Установите лоток на корпус шнека и зафиксируйте его.
6. Теперь устройство готово для использования.

### Использование насадок «КУББЕ»

1. Пропустите заранее приготовленную смесь для оболочки (согласно Рецепту) через мясорубку с насадками. Для подачи ингредиентов в горловину мясорубки используйте толкатель.

После завершения работы выключите устройство и отсоедините его от сети.

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

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### 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 крестообразным 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.

### Функция «РЕВЕРС»

Функция «Ревверс» используется для устранения засора мясорубки.

Если во время работы мясорубки вам требуется временно приостановить ее - нажмите и удерживайте кнопку  («ревверс»), мясорубка временно прекратит работу. Отпустите кнопку - и мясорубка возобновит работу.

Если мясорубка забилась, выключите ее и, не отключая от электросети, нажмите кнопку  («ревверс»), 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

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

Извлеките вилку из сетевой розетки.

Произведите разборку мясорубки в обратном порядке (рис.1).

Для того, чтобы вытащить корпус шнека из корпуса мясорубки - нажмите кнопку фиксации и поверните корпус шнека по часовой стрелке.

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

Аккуратно снимите решетку и нож, при необходимости, поместив отвертку между решеткой и корпусом мясорубки.



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Извлеките шнек из его корпуса, потянув за него, либо отсоединив корпус шнека от корпуса мясорубки, вытолкните его с обратной стороны.

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

Детали 10-18 - 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 повлиять на цвет устройства
- не используйте посудомоечную машину для чистки деталей мясорубки (это может привести к обесцвечиванию алюминиевой поверхности)
- тщательно протирайте детали 10, 11, 12, 14, 15, 16 сухой тряпкой для предотвращения их коррозии

*Примечание:*

В соответствии с проводимой политикой постоянного совершенствования технических характеристик и дизайна, возможно внесение изменений без предварительного уведомления.

### **ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА:**

#### **Единая сервисная служба:**

тел. (495) 649-71-78 [service@mysteryelectronics.ru](mailto:service@mysteryelectronics.ru)



Дополнительную информацию о гарантийном и послегарантийном ремонте вы можете получить по месту приобретения данного изделия или на сайте [www.mysteryelectronics.ru](http://www.mysteryelectronics.ru)

Производитель: Мистери Электроникс Лтд.

Адрес: Китай, Гонконг, Ванчай, Харбор Роуд 23, Грейт Игл Центр