

MIRTA

природний вибір

М'ЯСОРУБКА ЕЛЕКТРИЧНА
MG-2018, MG-2018B, MG-2018R

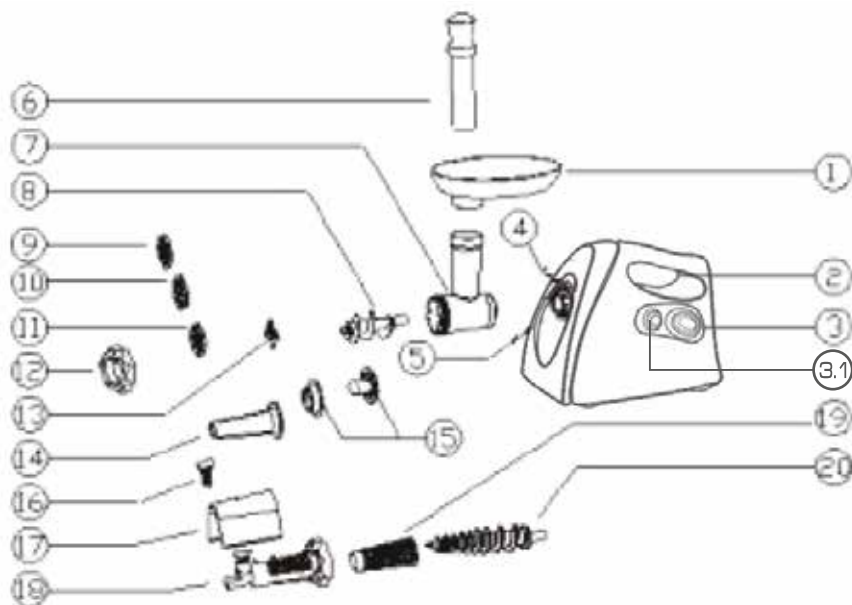


ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Дякуємо Вам за придбання даного виробу!
Щоб забезпечити ефективно та тривале використання приладу,
рекомендуємо уважно та повністю прочитати цю інструкцію.

Уважно прочитайте цю інструкцію перед першим використанням пристрою, та збережіть її для подальшого використання. Недбале ставлення до рекомендацій цієї інструкції може привести до нещасного випадку.

- Увага! Цей прилад не повинен використовуватись дітьми. Тримайте прилад та його мережевий шнур в недоступному для дітей місці.
- Увага! Цей прилад може використовуватись особами зі знизженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, з браком досвіду та знань тільки в присутності особи відповідальної за їх безпеку, чи було їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та якщо вони розуміють всі небезпеки неправильного його використання.
- Діти мають перебувати під наглядом, щоб унеможливити їх гру з приладом.
- Перед підключення приладу переконайтесь, що параметри Вашої електромережі відповідають параметрам, зазначеним на приладі.
- При переміщенні виробу з холодного середовища в тепле або після підвищення температури в приміщенні для зберігання, всередині виробу може утворитися конденсат. Перед використанням виробу зачекайте кілька годин, щоб його внутрішні компоненти нагрілися і висушили
- Щоб уникнути виникнення ризику електричного удару, ніколи не занурюйте моторний блок приладу у воду або іншу рідину. Не торкайтесь вилки та шнура вологими руками.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його використання або коли його увімкнено в електромережу.
- Після використання, перед збиранням чи розбиранням та очищенням завжди вимикайте пристрій і витягніть штекер з розетки. Для відключення від електромережі не тягніть за шнур живлення, тримайтеся за штекер. Ніколи не переміщайте пристрій, тримаючись за шнур. Використовуйте для цього ручку.
- Не вмикайте пристрій з пошкодженим шнуром живлення, вилкою або розеткою, або після того, як пристрій проявляє ознаки неправильної роботи, падіння, або був пошкоджений будь-яким чином. Не намагайтесь лагодити або розбирати прилад самостійно. При виникненні проблем з функціонуванням зверніться у Авторизований сервісний центр.
- Якщо шнур живлення пошкоджений його заміну, щоб уникнути небезпеки, має проводити Авторизований сервісний центр.
- Слідкуйте, щоб шнур не торкався гарячих поверхонь. Не кладіть частини цього пристрою на або біля газових і електроконфорок. Уникайте заломлення шнура та не розміщуйте сторонні предмети на шнурі.
- Не підключайте пристрій через таймер або реле часу.
- Розміщуйте прилад тільки на сухій, рівній та стійкій поверхні. Слідкуйте, щоб мережевий шнур не звисав з краю поверхні.
- Використовуйте прилад тільки за його прямим призначенням і тільки в домашніх умовах. Не використовуйте прилад у комерційних цілях. Не використовуйте пристрій в приміщеннях, де зберігаються легкозаймисті речовини або утворюються вибухонебезпечні гази.
- Використовуйте тільки оригінальні насадки
- Не використовуйте пристрій біля води та біля ємностей, що містять рідину.
- Не торкайтесь ножів та рухомих частин приладу за жодних умов, особливо коли пристрій підключено до мережі. Леза дуже гострі. Вимкніть пристрій і від'єднайте від електромережі перед заміною аксесуарів або контакту з рухомими деталями. Будьте особливо обережними під час чищення.
- Не тримайте прилад увімкненим більше 5 хвилини. Прилад обладнано запобіжником проти перегріву мотора. Якщо під час роботи прилад вимкнувся, необхідно виставити перемикач «ON/O/R» в позицію «0» (вимкнено), відключити пристрій від мережі та дати мотору охолонути протягом 10 хвилини.
- Не проштуйте продукти в горловину пальцями або будь-якими іншими предметами, використовуйте для цього штовхач.
- Пакувальну плівку тримайте подалі від дітей, існує небезпека задушення!
- Не подрібнюйте в м'ясорубці тверді, в'язкі та продукти з твердими волокнами, такі, як кістки, заморожене м'ясо, горіхи, імбир тощо.
- Не можна виставляти функцію Реверс під час роботи м'ясорубки (наприклад, перемикати з позиції «L/R» на позицію «R» або навпаки). Зачекайте не менше однієї хвилини до повної зупинки приладу, інакше може виникнути сильний шум, вібрація або з'явиться електрична іскра. Це може легко пошкодити прилад і налякати користувача.
- Після використання приладу в вихідному отворі можуть бути залишки продуктів. Це нормально. Також до залишків може прилигнути трохи чорного металевого порошку. Видаліть всі залишки і не використовуйте їх у їжу.
- Щоб уникнути неполадок в роботі приладу та механічно його не пошкодити не застосовуйте силу під час його експлуатації.
- Перед першим використанням необхідно помити всі насадки, які будуть контактувати з харчовими продуктами. Для цього промийте їх теплою водою з використанням м'якого мюючого засобу для миття посуду.



- | | |
|--|--|
| 1 . Лоток для завантаження продуктів | 11 . Решітка з великими отворами |
| 2 . Моторний блок | 12 . Гайка горловини |
| 3 . Кнопка включення «ON/O/R» (Нормальний режим/Вимкнено/Реверс) | 13 . Ніж |
| 3.1. Перемикач «I/R» (Нормальний режим/Реверс) | 14 . Насадка для приготування домашньої ковбаси |
| 4 . Кнопка фіксатора горловини | 15 . Насадка «Кеббе» |
| 5 . Отвір для встановлення горловини | 16 . Регулювальний гвинт |
| 6 . Штовхач | 17 . Кришка |
| 7 . Горловина для завантаження продуктів | 18 . Корпус насадки для обробки м'яких овочів та фруктів |
| 8 . Металевий шнек | 19 . Сито насадки |
| 9 . Решітка з малими отворами | 20 . Шнек для обробки м'яких овочів та фруктів |
| 10 . Решітка з середніми отворами | |

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Напруга 220-230 В

Частота 50 Гц

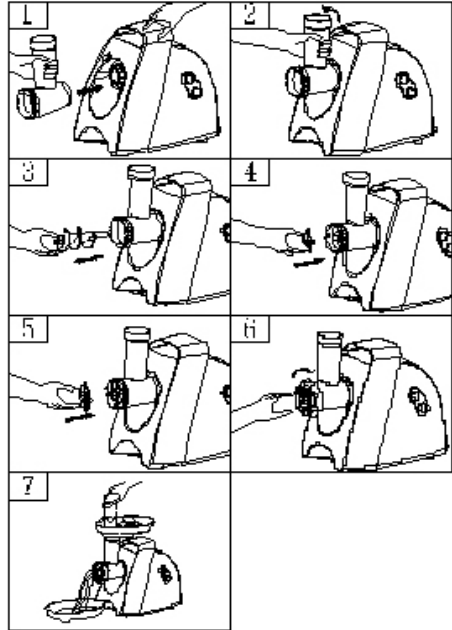
Потужність 1800 Вт.

Клас захисту II □

ЗБИРАННЯ

Увага! Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи його зібрано належним чином.

1. Вставте горловину в тримач головини на корпусі (мал.1). Поверніть горловину проти годинникової стрілки, як показано на мал.2, поки не почуєте характерне клацання. Горловина встановлена. Злегка потрясіть її, щоб переконатися, що вона добре закріплена.
2. Вставте шнек у горловину довгим кінцем уперед, і повертайте його до тих пір, поки він не з'єднається з валом веденої шестерні (мал.3).
3. Встановіть на шнек ніж таким чином, щоб його ріжуча кромка була звернена до решітки, інакше м'ясо не буде перемелюватись (мал.4).
4. Потім встановіть на ніж одну з решіток. Пази в решітці повинні збігтись з виступами в горловині (мал.5).
5. Підтримуючи пальцем середину решітки, затягніть гайку горловини до кінця (мал.6). Не перетягуйте, щоб не пошкодити її.
6. Встановіть на горловину лоток для продуктів і закріпіть його.
7. Поставте м'ясорубку на стійку та рівну поверхню.
8. Не закривайте вентиляційні отвори на нижній панелі.
9. Перед підключенням її до електромережі переконайтесь, що положення перемикача «I/R» встановлено на «I» (нормальний режим) а перемикача «ON/O/R» на «O» (вимкнено)
10. Підключіть прилад до електромережі. Прилад готовий до роботи.



ПЕРЕМЕЛЮВАННЯ М'ЯСА

- Поріжте м'ясо на шматки такого розміру, щоб вони легко проходили в горловину (рекомендується брати м'ясо без кісток, жиру та жил. Рекомендовані розміри шматка приблизно 20 мм x 20 мм x 60 мм).
- Підключіть м'ясорубку до електромережі та увімкніть її. Перемикач «I/R» в положення «I», а перемикач «ON/O/R» (Нормальний режим/Вимкнено/Реверс) потрібно виставити на позначку «ON» (Нормальний режим).
- Покладіть порізані шматки м'яса у лоток для завантаження продуктів і проштовхуйте їх у горловину тільки за допомогою штовхача (мал. 7).
- Після закінчення роботи вимкніть м'ясорубку виставивши перемикач «ON/O/R» на положення «O» (Вимкнено) і відключіть її від електромережі.

ФУНКЦІЯ РЕВЕРС

- Якщо під час роботи горловина м'ясорубки забилася, необхідно спочатку вимкнути прилад перемикачем «ON/O/R» встановивши його у положення «O» (вимкнено). Дочекайтесь на зупинку механізму. Виставте перемикач «I/R» на позицію «R». Потім на перемикачі «ON/O/R» натисніть та утримуйте «R» (реверс).
- Шнек буде обертатись у зворотньому напрямку і горловина буде очищена.
- Якщо це не допомагає, вимкніть та очистіть м'ясорубку, згідно інструкцій які наведені в відповідному розділі.

ПРИГОТУВАННЯ "КЕББЕ"

НАЧИНКА:

Баранина-100г

Оливкова олія-1 ст. ложка

Дрібно нарізана цибуля-1 ст. ложка

Спеції - за смаком

Сіль - за смаком

Борошно - 1 ст. ложка

- Перекрутіть баранину один або два рази.
- Підсмажте цибулю до золотистого кольору, додайте фарш, спеції, сіль і борошно.

ФАРШ ДЛЯ ОБОЛОНКИ:

Нежирне м'ясо- 450г

Борошно - 150- 200г

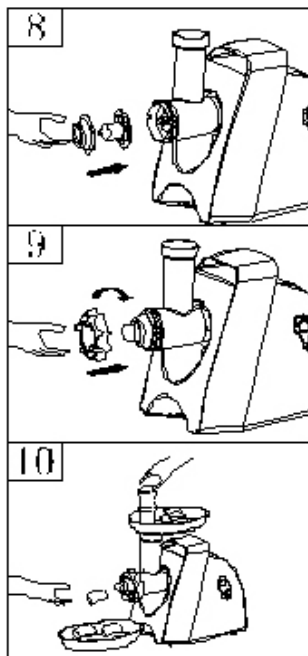
Спеції за смаком

Мускатний горіх-1.ст.л (подрібнений)

Мелений червоний перець-за смаком

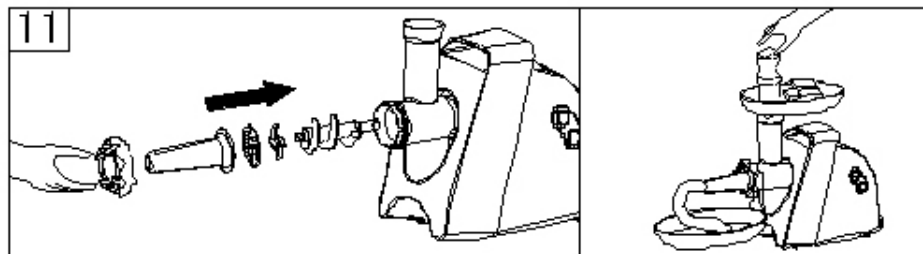
Мелений чорний перець-за смаком

- Перекрутіть м'ясо три рази і перемішайте його з іншими інгредієнтами. Чим більше м'яса і менше борошна ви додасте, тим краще і смачніше вийде оболонка для вашої начинки.
- Отриману суміш перекрутите три рази.
- Розберіть прилад, слідуючи пунктам 5 - 3 інструкції по збиранню. Приберіть ніж і решітку.
- Встановіть насадку «Кеббе» в горловину так, щоб виступи потрапили в пази (рис.8), при використанні цієї насадки не встановлюйте ніж та решітку.
- Прикрутіть гайку горловини до упору. Не затягуйте (рис.9).
- Зробіть ковбаски циліндричної форми (рис.10). Це буде оболонка.
- Отримані порожнисті ковбаски нафаршируйте підготовленою начинкою, заципніть кінці і підсмажте до готовності. Порожні ковбаски можна нафарширувати будь-якими продуктами – тушкованою капустою, вареним яйцем, сиром тощо.



ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ КОВБАС

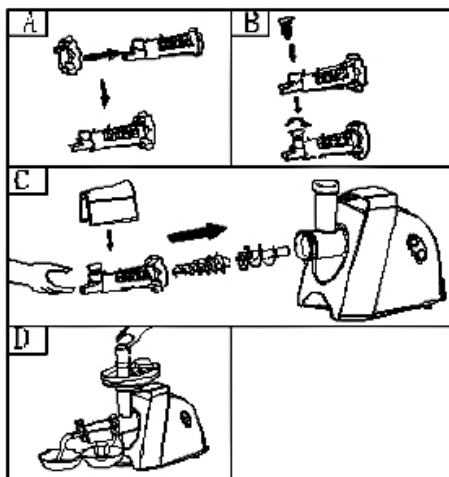
- Для приготування домашньої ковбаси встановіть насадку для ковбаси, як показано на рис.11.



СОКОВИЖИМАЛКА

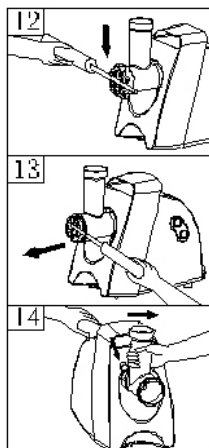
- Протягніть гайку горловини крізь корпус насадки для обробки м'яких овочів і фруктів (рис. А).
- Прикрутіть регулювальний гвинт до корпусу насадки (рис. В).
- Встановіть деталі, як показано на рис. С.
- Поставте ємності для соку і для м'якоти (рис. D). Поріжте м'які овочі та фрукти на шматки такого розміру, щоб вони легко проходили в горловину, і злегка проштовхніть їх штовхачем.
- Залежно від ступеня притиску регулювального гвинта сік вийде густим або рідким.
- Розберіть і очистіть соковижималку після того, як витече весь сік.

УВАГА! Не обробляйте велику кількість овочей або фруктів одразу, робіть перерви.



РОЗБИРАННЯ

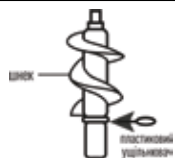
- Вимкніть м'ясорубку виставивши перемикач («ON/O/R») на положення «0» (вимкнено) і дочекайтесь зупинки роботи механізму.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Розберіть горловину, дотримуючись пунктів 6 - 1 інструкції зі збирання.
- Якщо решітка забила м'ясом ви можете обережно очистити придатним інструментом, як це зображено на мал.12
- Для того, щоб з легкістю витягти решітку, підчепіть її викруткою, як показано на мал.13, та дістаньте.
- Натисніть кнопку фіксації горловини перед тим, як зняти горловину. Підтримуючи горловину, поверніть її за годинниковою стрілкою, як показано на мал.14. Після цього горловину можна з легкістю зняти.



ОЧИЩЕННЯ

- Видаліть залишки м'яса та інших продуктів з горловини та її складових. Вимийте теплою водою з миючим засобом всі деталі приладу, які були у контакт з продуктами.
- Не використовуйте абразивні миючі засоби та засоби, що містять хлор. Це може призвести до пошкодження металевих частин приладу.
- Не занурюйте моторний блок у воду та не мийте його під проточною водою. Протирайте його вологою тканиною.
- Розчинники та бензин можуть пошкодити або змінити колір корпусу приладу.
- Ніж та решітку протріть тканиною яку було попередньо злегка змочено олією для запобігання ржавінню.
- Не мийте деталі при температурі води вище 50°C.
- Не мийте деталі у посудомийній машині.

УВАГА!



Для ефективної роботи приладу рекомендуємо замінювати пластиковий ущільнювач шнека раз на 6 місяців або коли встановлений ущільнювач зносився.

Потрібна допомога? 0 800 60 45 16
Пн-Пт з 9:00 - 18:00 Дзвінки безкоштовні

УТИЛІЗАЦІЯ ЦЬОГО ПРОДУКТУ



БЕЗПЕЧНА УТИЛІЗАЦІЯ ДЛЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА
Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будь ласка, завжди дотримуйтесь правила: передавайте непрацююче електричне обладнання до відповідного пункту збору відходів.