

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
MGS-2099

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за выбор продукции, выпускаемой под нашей торговой маркой. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нашего изделия.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасной 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.

НАЗНАЧЕНИЕ

Прибор предназначен для использования в бытовых условиях, внутри помещения при нормальной комнатной температуре и влажности воздуха не более 80%. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях, не по назначению.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ.....	2
СОДЕРЖАНИЕ.....	2
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	3
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	5
ЧИСТКА И УХОД.....	7
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ.....	8
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	8
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	8

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно прочитайте настоящее руководство и следуйте всем указаниям.
- При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным использование прибора.
- При покупке прибора убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений.
- Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует указанным на маркировке изделия.
- 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 необходимо обратиться 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 регулирующие включение/выключение прибора.
- Запрещается использовать аксессуары, не рекомендованные производителем.
- Запрещается разбирать и ремонтировать 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 переносить или двигать работающую мясорубку.
- При перемещении мясорубки удерживайте ее обеими руками за корпус с электродвигателем, не беритесь только за лоток или камеру мясорубки.
- По окончании работы 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 разберите и очистите шнек и нож от 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.
 - Запрещается измельчать продукты с жесткими волокнами, например имбирь или ревеня.
 - Запрещается перегружать 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.
- **Не рекомендуется использовать мясорубку непрерывно более 7 минут.**
 - **Делайте 30-минутные интервалы в работе, чтобы дать двигателю остыть.**
 - **Время работы в режиме обратного вращения (реверса) для устранения засора не должно превышать 5 секунд.**
 - **Мясорубка имеет встроенный механизм защиты от перегрева. При перегреве двигателя он может автоматически отключить питание прибора. Если мясорубка выключится, отключите ее от электросети и дайте остыть в течение 30 минут. Затем снова подключите мясорубку к электросети и продолжите работу.**
 - **Запрещается во время работы переводить переключатель режимов сразу из положения включения «ON» в положение реверса «R». Сначала переведите переключатель в положение «O», чтобы выключить мясорубку, дождитесь полной остановки двигателя (примерно 30 секунд), потом переведите переключить в режим реверса «R» в обратную сторону вращения. В противном случае прибор может выйти из строя.**
 - **По окончании работы в камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, что не является неисправностью.**
 - **Продукты могут приобрести темный цвет из-за окисления металла от воды, содержащей в мясе при долгом застое шнека. К остаткам продуктов может прилипнуть металлическая пыль при большой нагрузке на шнек, это не является неисправностью изделия. Не употребляйте окисленные или покрашенные остатки мяса в пищу выбросите их.**

ВНИМАНИЕ:

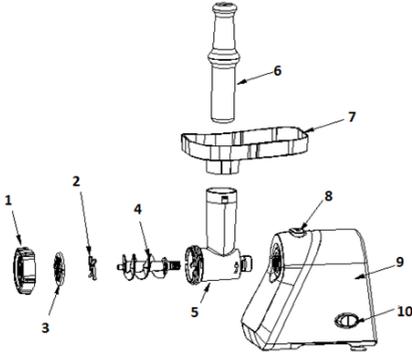
- **Режущие кромки ножа остро заточены! Во время работы и чистки соблюдайте осторожность.**
- **Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что переключатель режимов находится в положении «O» (выключено).**

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве могут отличаться от реального изделия, они отображают устройство изделия.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Мясорубка
- Руководство пользователя
- Гарантийный талон



1. Прижимная гайка
2. Нож
3. Решетка
4. Шнек
5. Камера мясорубки с загрузочной горловиной
6. Толкатель
7. Лоток пластиковый
8. Кнопка фиксации камеры мясорубки
9. Корпус мясорубки
10. ON/O/R Переключатель режимов ВКЛ/ВЫКЛ/Реверс (Вращение в обратном направлении)

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ:

• **Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и решеток.**

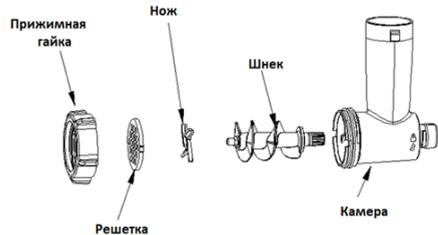
- **Рекомендуется периодически производить заточку ножей и решёток в специализированных мастерских.**
- **Запрещается использование решеток и**

ножей с повреждённой рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые остатками пищи.

- **Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что характеристики сети соответствуют указанным на маркировке изделия и что мясорубка выключена (переключатель режимов находится в положении «0» (ВЫКЛ)).**

Подготовка к эксплуатации и сборка

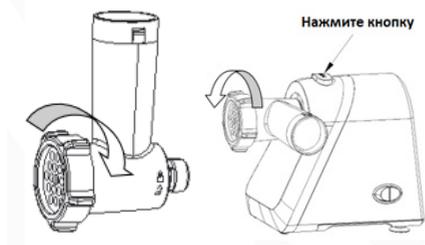
1. Перед первым использованием мясорубки тщательно вымойте все детали мясорубки, которые контактируют с продуктами, а затем вытрите их насухо.



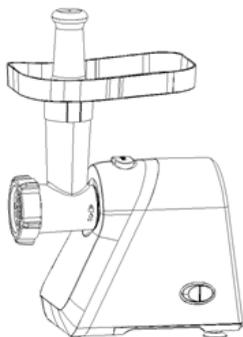
2. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь. Слегка поверните шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе камеры.
3. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу. Если нож установлен неправильно, продукты не будут измельчаться.
4. Установите решетку следом за ножом, убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки.
5. Удерживая решетку (нажимая по центру одним пальцем), закрутите прижимную гайку по часовой стрелке другой рукой.
6. Не закручивайте гайку слишком сильно, так чтобы не заблокировать нож и одновременно слегка

прижать его к решетке, шнек должен легко вращаться.

7. Нажмите кнопку фиксации камеры мясорубки на корпусе мясорубки, возьмите камеру мясорубки и вставьте ее в посадочное место мясорубки.



8. Поверните камеру мясорубки против часовой стрелки, чтобы зафиксировать камеру мясорубки.



9. Слегка покачайте камеру мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.

10. Подтяните повторно гайку камеры, так чтобы не заблокировать нож, но при этом было плотное прилегание между ножом и решёткой с небольшим усилием.

11. Установите лоток сверху на загрузочную горловину камеры и закрепите его.

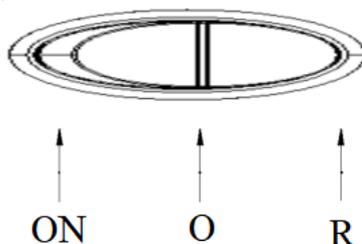
12. Установите собранную мясорубку на твердую ровную поверхность. При этом убедитесь, что воздух может свободно подходить к нижней и боковым сторонам корпуса с электродвигателем для обеспечения достаточной вентиляции.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить два раза.

Рубка мяса

- Выбирайте постное мясо (без жира). Перед измельчением в мясорубке удалите все кости, хрящи и сухожилия.
- Нарезьте мясо на кусочки размером около 2 см x 2 см x 6 см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.
- Запрещается измельчать замороженное мясо, но рекомендуется слегка подмороженное.
- Подключите мясорубку к электросети. Поставьте под камеру мясорубки подходящую тарелку для сбора фарша. Положите на лоток подготовленные кусочки мяса.



- Переведите переключатель режимов в положение «ON» (ВКЛ). Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину.
- В процессе работы камера мясорубки может немного двигаться, что не является неисправностью.
- По окончании работы переведите переключатель режимов в положение «O» (ВЫКЛ) и отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

Устранение блокировки двигателя

- Если во время работы мясорубки накрутились жилы на шнек и блокируют его работу (двигатель стал тяжело вращаться) мясо не проходит через решетку, мнётся, необходимо перевести переключатель

чатель режимов работы в положение «0» (Выкл), двигатель мясорубки должен прекратить работу. Затем необходимо перевести переключатель в положение реверс «R». Шнек начнет вращаться в обратном направлении, и блокировка двигателя будет устранена.

- Время работы в режиме обратного вращения для устранения блокировки двигателя не должно превышать 5 секунд.
- После устранения блокировки можно продолжить работу мясорубки.
- Если проблема повториться, надо отключить мясорубку от электросети, разобрать камеру и устранить засор вручную, удалив остатки некачественного мяса, сухожилий и т.п.

Разборка мясорубки

- Убедитесь, что двигатель полностью остановился, затем отключите мясорубку от электросети.
- Чтобы снять камеру мясорубки, нажмите на кнопку фиксации камеры на корпусе и поверните камеру по часовой стрелке.

Нажмите кнопку



- Чтобы разобрать мясорубку, выполните пункты 2-11 сборки мясорубки в обратной последовательности.
- Чтобы легко отделить решетку от камеры необходимо снять гайку камеры и слегка постучать по шнеку с обратной стороны, чтобы выбить его вместе с решеткой.

ЧИСТКА И УХОД

Очищайте мясорубку после каждого использования.

1. Перед тем как разобрать и почистить мясорубку, переведите переключатель режимов в положение «0» (Выкл), а затем отсоедините мясорубку от электросети.
2. Разберите мясорубку, удалите остатки мяса.
3. Вымойте все детали, которые контактируют с продуктами теплой проточной водой с применением мягких моющих средств. Затем ополосните их чистой горячей водой и сразу же вытрите насухо.
4. Корпус мясорубки протрите влажной тканью.
5. Рекомендуется смазывать нож и решетки растительным маслом во избежание появления следов ржавчины.

ВНИМАНИЕ:

- **Чистку мясорубки рекомендуется проводить сразу же после окончания работы.**
- **Запрещается мыть детали мясорубки в посудомоечной машине, во избежание порчи и потемнения элементов камеры мясорубки.**
- **Запрещается оставлять нож и решетку мокрыми на хранение или с остатками воды, что приведет к появлению ржавчины и порче элементов.**
- **Рекомендуется хранить мясорубку в собранном виде, в сухом и прохладном месте.**

ПРИМЕЧАНИЕ:

Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещения во время транспортировки.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред. Перед тем как убрать прибор на хранение проведите полную чистку и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже -20°C и не выше $+50^{\circ}\text{C}$, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение сети: $\sim 220\text{--}240\text{ В}$, 50/60 Гц

Время непрерывной работы: не более 7 мин

Максимальная потребляемая мощность: 1600 Вт

Защита двигателя от перегрузки.

Габаритные размеры: Д 20,9 х Ш 12,6 х В 19,6 см



Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте

www.Supra.ru.

EAC

Изготовитель: МУЛЬТИГУДЗ ПРОДАКШН ЛИМИТЕД,
адрес: КНР, Гонконг, Централ, Дэ Ву роуд 136, БОК
Груп Лайф Эшуаранс Тауэр, 15/Ф. Сделано в Китае.

Manufacturer: MULTIGOODS PRODUCTION LIMITED
15/F BOC GROUP LIFE ASSURANCE TOWER 136 DES
VOEUX RD CENTRAL HONG KONG. Made in China.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:

ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область,
г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6Б, оф. 203

* Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону.

Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

SUPRA

SUPRA.RU