

# SUPRA

Руководство по эксплуатации

МЯСОРУБКА  
MGS-2000T



Уважаемый Покупатель!

Благодарим Вас за приобретение мясорубки SUPRA. Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, 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.

## **Содержание**

Меры безопасности.....	3
Комплектация.....	5
Устройство мясорубки .....	5
Эксплуатация .....	6
Чистка и уход .....	9
Безопасная утилизация .....	9
Технические характеристики.....	10

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно прочитайте настоящее руководство и следуйте всем указаниям.

Прибор предназначен для использования в быту, внутри помещения при нормальных температуре и влажности воздуха. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.

Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.

Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует указанным на маркировке изделия. Подключайте прибор к розетке с заземлением. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

Для дополнительной защиты от поражения электрическим током целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) в сеть, питающую прибор. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.

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, для его замены обратитесь 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 регулирующему включение/выключение прибора.

Запрещается использовать аксессуары, не рекомендованные производителем.

Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить 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 передвигать работающую мясорубку.

При перемещении мясорубки удерживайте ее обеими руками за корпус с электродвигателем, не беритесь только за лоток или камеру мясорубки.

По окончании работы сразу 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 очистите шнек и нож 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 останковки 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.

Не перегружайте 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.

#### 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 0 (выключено).
- Не следует непрерывно использовать мясорубку более 10 минут. Делайте 10-минутные интервалы в работе, чтобы дать двигателю остыть.
- Запрещается во время работы переводить переключатель режимов сразу из положение ON в положение R, либо наоборот. Сначала подождите, пока двигатель полностью остановится. В противном случае прибор может начать издавать необычный шум, вибрировать, возможно образование искр, что может привести к повреждению мясорубки и испугу пользователя.
- По окончании работы в камере мясорубки может остаться значительное количество продуктов, что не является неисправностью. К остаткам продуктов может прилипнуть немного черной металлической пыли. Не употребляйте в пищу эти остатки, выбрасывайте их.
- Когда мясорубка выключается автоматически, не пытайтесь включать ее.

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

*Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.*

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

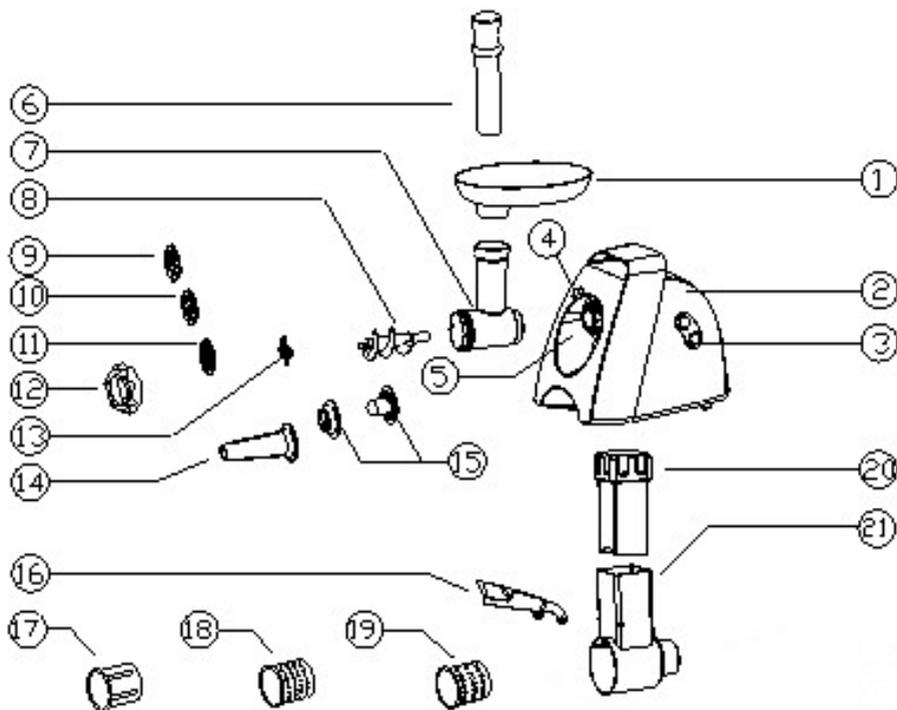
Мясорубка

Набор ножей и насадок

Руководство пользователя

Гарантийный талон

## УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ



- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 1. Лоток   | 9. Мелкая решетка                     |
| 2. Корпус мясорубки с двигателем   | 10. Средняя решетка                   |
| 3. ON/O/R Переключатель режимов (ВКЛ/ВЫКЛ/Вращение в обратном направлении) | 11. Крупная решетка                   |
| 4. Кнопка фиксатора камеры мясорубки                                       | 12. Прижимная гайка                   |
| 5. Отверстие для крепления камеры мясорубки                                | 13. Нож                               |
| 6. Толкатель   | 14. Насадка для приготовления сосисок |
| 7. Камера мясорубки с загрузочной горловиной                               | 15. Насадки для приготовления кеббе   |
| 8. Шнек  | 16. Защитная крышка                   |

17. Насадка для нарезки ломтиками
18. Насадка для шинковки
19. Насадка для нарезки соломкой
20. Толкатель для овощей
21. Камера мясорубки с загрузочной горловиной для овощей

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ВНИМАНИЕ:

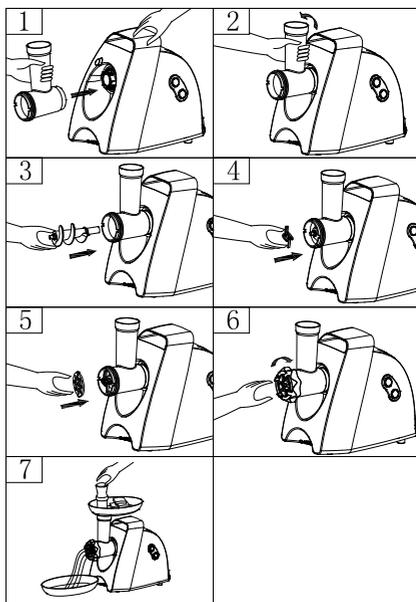
Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и решеток. Следует периодически проверять их заточку и вовремя корректировать её, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр. Ни в коем случае не используйте решетки и ножи с повреждённой рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые.

Перед подключение мясорубки к электросети убедитесь, что характеристики сети соответствуют указанным на маркировке изделия.

### Подготовка к эксплуатации

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

## Сборка



1. Удерживая камеру мясорубки, вставьте ее в отверстие для крепления на корпусе (Рис. 1). Поворачивайте камеру мясорубки по часовой стрелке, как показано на рисунке 1, пока не услышите щелчок. Теперь камера мясорубки надежно прикреплена к ее корпусу. Слегка покачайте камеру мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится (Рис. 2).
2. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки (Рис. 3).
3. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу, как показано на рисунке 4. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.
4. Установите решетку нужного типа следом за ножом, убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки (Рис. 5).

5. Удерживая решетку (нажимая по центру) одним пальцем, плотно закрутите прижимную гайку другой рукой (Рис. 6). Не закручивайте гайку слишком сильно.
6. Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите лоток и закрепите его.
7. 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:**

*Рекомендуется использовать крупную решетку для первичной рубки мяса. Для приготовления некоторых блюд мяса необходимо прокрутить дважды.*

## Рубка мяса

Выбирайте постное мясо (без жира). По возможности удалите все кости, хрящи и сухожилия.

Нарежьте мясо на кусочки размером около 2 см x 2 см x 6 см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.

**ВНИМАНИЕ:**

Запрещается измельчать мороженое мясо.

Подключите мясорубку к электросети. Положите на лоток подготовленные кусочки мяса.

Переведите переключатель режимов в положение ON. Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину.

В процессе работы металлическая камера мясорубки может немного двигаться, что является нормальным. Не затягивайте слишком сильно запорный винт, пытаясь устранить это движение, это может привести к порче устройства.

По окончании работы переведите пере-

ключатель режимов в положение 0 и отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

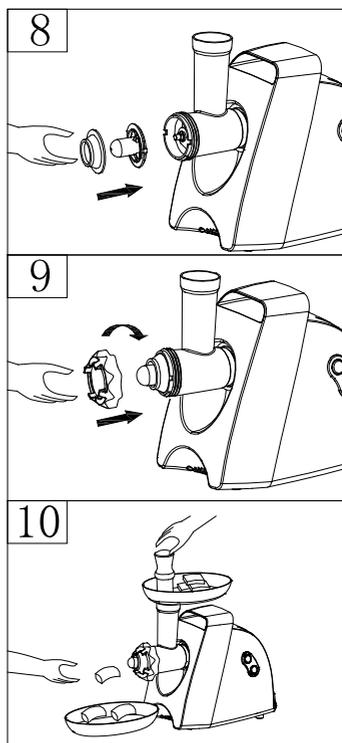
## Устранение засоров

Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, переведите переключатель режимов в положение 0 (двигатель мясорубки должен прекратить работу). Затем переведите переключатель режимов в положение R. Шнек будет вращаться в обратном направлении, и засор будет устранен.

После устранения засора можете продолжить работу как обычно.

Если засор не устраняется, отключите мясорубку от электросети, разберите её и устраните засор вручную.

## Приготовление кеббе



Кеббе – это традиционное блюдо арабской кухни, представляющее собой трубочки из мяса, которые фаршируются и обжариваются.

Ингредиенты начинки: баранина – 100 г, оливковое масло - 1½ ст. л., измельченный лук - 1½ ст. л., мука - 1½ ст. л, соль и специи – по вкусу.

Пропустите мясо через мясорубку один или два раза.

Поджарьте лук до золотистого цвета и добавьте к нему мясо, пропущенное через мясорубку, специи, соль и муку.

Ингредиенты оболочки: постное мясо - 450 г, мука - 150-200 г, измельченный мускатный орех – 1 шт., соль, перец и другие специи – по вкусу.

Пропустите мясо через мясорубку три раза, смешайте в емкости все ингредиенты.

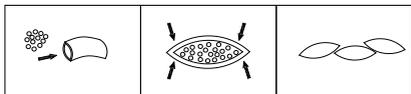
Для получения нужной консистенции добавьте нужное количество мяса или муки.

Разберите мясорубку, выполнив шаги 5-3 из подраздела «Сборка» (до съема решетки и ножа).

Наденьте насадки для кеббе на посадочное место шнека, как показано на рисунке 8. Убедитесь, что выступы на шнеке совпадают с пазами насадок.

Плотно закрутите прижимную гайку (Рис. 9). Не перекручивайте гайку.

Сделайте с помощью мясорубки трубочки из подготовленной смеси для оболочки (Рис. 10).

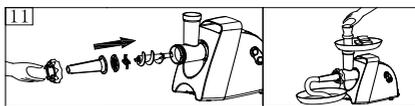


Возьмите трубочку, залепите один конец и наполните ее начинкой, затем залепите другой конец. Повторите то же самое с другими трубочками (см. рисунок).

Подготовленные кеббе обжаривайте в горячем растительном масле.

## Приготовление сосисок

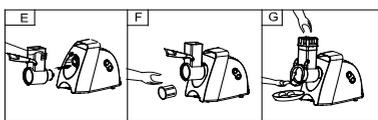
Прокрутите мясо в мясорубке.



Открутите прижимную гайку и установите насадку для приготовления сосисок (Рис. 11).

Сделайте сосиски из подготовленного фарша.

## Нарезка и измельчение овощей



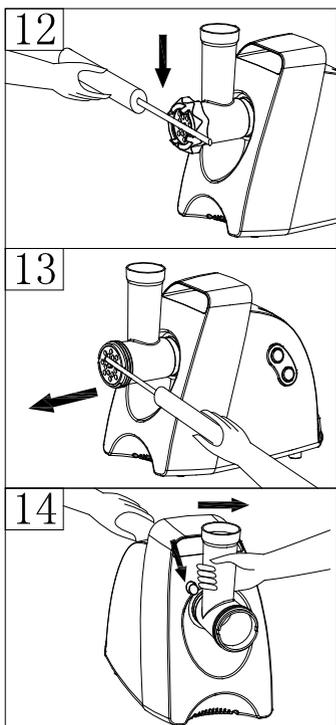
Удерживая камеру мясорубки для овощей, вставьте ее в отверстие для крепления на корпусе (Рис. E). Поворачивайте камеру мясорубки против часовой стрелки, пока не услышите щелчок. Теперь камера мясорубки для овощей надежно прикреплена к ее корпусу.

Установите подходящую насадку: для нарезки овощей ломтиками или соломкой или для шинковки (Рис. F).

Переведите переключатель режимов в положение ON. Толкателем проталкивайте подготовленные овощи в загрузочную горловину (Рис. G), не прилагайте при этом чрезмерных усилий.

По окончании работы переведите переключатель режимов в положение 0 и отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

## РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ



Убедитесь, что двигатель полностью остановился, затем отключите мясорубку от электросети.

Чтобы разобрать мясорубку, повторите шаги 6-1 из раздела «Сборка».

Если у вас не получается открутить прижимную гайку вручную, используйте для этого инструменты (Рис. 12).

Чтобы легко отделить решетку, поместите отвертку между решеткой и камерой мясорубки, а затем отодвиньте решетку отверткой (Рис. 13).

Перед тем, как снять камеру, нажмите кнопку фиксатора камеры мясорубки. Возьмитесь одной рукой за камеру и поверните ее, как показано на рисунке 14. Затем отсоедините камеру от корпуса мясорубки.

## ЧИСТКА И УХОД

Проводите чистку мясорубки после каждого использования.

1. Перед тем как разобрать и почистить мясорубку, переведите переключатель режимов в положение 0, 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.

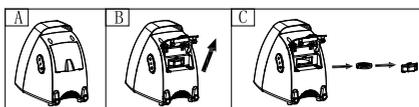
### ВНИМАНИЕ:

Чистку мясорубки следует проводить сразу же после окончания работы с ней.

Детали мясорубки не следует мыть в посудомоечной машине.

### 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.



Храните мясорубку в сухом прохладном месте. Для более компактного хранения уберите съемные детали мясорубки в специальный отсек, как показано на рисунке.

## 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: 220-240В

Частота тока: 50Гц

Максимальная мощность: 2000Вт

Вес: 4.7кг

Размеры: 19.4x51.3x26.7см

## ИНФОРМАЦИЯ

### О СЕРТИФИКАЦИИ

Благодарим Вас за выбор техники **SUPRA**. Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.



### Производитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

КНР, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг Коммерциал Билдинг, ЛГ2/Ф., комната 2.

Сделано в КНР.

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр: ООО «ВипСервис», г. Москва, пос. Мосрентген, Институтский пр., д.2

### Список сервисных центров прилагается (см. вкладыш)

Компания-производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и телефонов существующих. Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-333-1 или на сайте [www.supra.ru](http://www.supra.ru), а так же отправив запрос на [supra@supra.ru](mailto:supra@supra.ru)

**Единая справочная служба: 8-800-100-3331, e-mail: [service@deltael.ru](mailto:service@deltael.ru)**

[www.supra.ru](http://www.supra.ru)

