

Pioneer

Руководство Пользователя



*Мясорубка электрическая
MG200*

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **PIONEER**.

Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

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.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ	6
УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ.....	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	7
ЧИСТКА И УХОД.....	11
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	12
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	13
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	13
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	14

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Прибор предназначен для использования в быту, внутри помещения при нормальной температуре и влажности воздуха. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях. При эксплуатации мясорубки соблюдайте следующие меры безопасности:

- 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, частота и допустимая мощность электросети соответствует указанным на маркировке изделия. Подключайте прибор только к розетке с заземлением.
- 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 или сетевого шнура в любом 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.
- 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.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, пруда, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается использовать мясорубку вне помещений или на влажных поверхностях.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать корпус мясорубки с двигателем или сетевой шнур в воду, разбрызгивать на них воду и другие жидкости или мыть под краном. Следите, чтобы влага не попадала внутрь отсека двигателя.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не пережимался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.

- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и уронить на себя тяжелую мясорубку.
- 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 передвигать работающую мясорубку.
- При перемещении мясорубки удерживайте ее обеими руками за корпус с электродвигателем, не беритесь только за лоток или камеру мясорубки.
- Категорически запрещается проталкивать продукты в загрузочную горловину пальцами или какими-либо посторонними предметами, для этой цели пользуйтесь исключительно толкателем, входящим в комплект поставки мясорубки.
- Во время работы с прибором не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками и корпусом с электродвигателем.
- Не касайтесь движущихся частей мясорубки во время ее работы.
- Если вращение шнека мясорубки прекратилось или затруднено, сначала отключите прибор от электросети и только потом очистите шнек и нож от продуктов, которые блокируют его движение.
- Запрещается измельчать кости, орехи и другие твердые продукты. Запрещается измельчать продукты с жесткими волокнами, например, имбирь или ревень.
- Не перегружайте мясорубку.
- При образовании засора немедленно остановите мясорубку, отключите ее от электросети и очистите шнек или нож от остатков продуктов.
- 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 и отключите мясорубку от электросети.
- Запрещается использовать любые аксессуары, кроме рекомендованных производителем.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно.
- 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.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не позволяйте детям использовать мясорубку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.

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.

Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к неисправности прибора, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.

Производитель не несет ответственности за повреждения или ущерб, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

ВНИМАНИЕ:

Режущие кромки ножа остро заточены! Во время работы и чистки соблюдайте осторожность.

Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что она выключена кнопкой .

Не следует непрерывно использовать мясорубку более 10 минут. Между двумя рабочими циклами делайте интервалы 15-20 минут, чтобы дать двигателю остыть.

Мясорубка имеет встроенный механизм защиты от перегрева. При перегреве двигателя он автоматически отключает питание прибора. Если мясорубка выключится,

отключите ее от электросети и дайте остыть в течение 60 минут. Затем снова подключите мясорубку к электросети и продолжите работу.

Запрещается сразу переводить работающую мясорубку в режим вращения в обратном направлении. Сначала выключите прибор кнопкой  и подождите, пока двигатель полностью остановится, и только затем нажмите кнопку REV. В противном случае может произойти повреждение мясорубки.

По окончании работы в камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, что не является неисправностью. К остаткам продуктов может прилипнуть немного черной металлической пыли. Не употребляйте в пищу эти остатки, выбрасывайте их.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

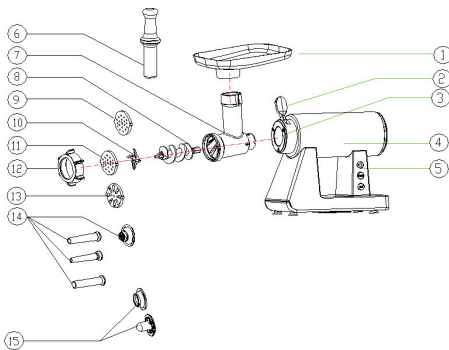
Мясорубка
Загрузочный лоток
Толкатель для продуктов
Камера мясорубки
Шнек
Нож из высококачественной стали
3 решетки из высококачественной стали

Насадки для формирования колбасок разного размера 14\20\22 мм и кеббе

Руководство по эксплуатации
Гарантийный талон

15. Насадка для приготовления кеббе (из двух частей)

УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ



1. Загрузочный лоток
2. Рукоятка фиксации камеры мясорубки
3. Отверстие для установки камеры мясорубки
4. Корпус мясорубки
5. Кнопки управления:  – включение/выключение, SLOW – режим пониженной скорости, REV – вращение в обратном направлении
6. Толкатель
7. Камера мясорубки с загрузочной горловиной
8. Шнек
9. Мелкая решетка
10. Нож
11. Крупная решетка
12. Прижимная гайка
13. Подрезная решетка
14. Насадки для приготовления сосисок и сарделек разной толщины

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

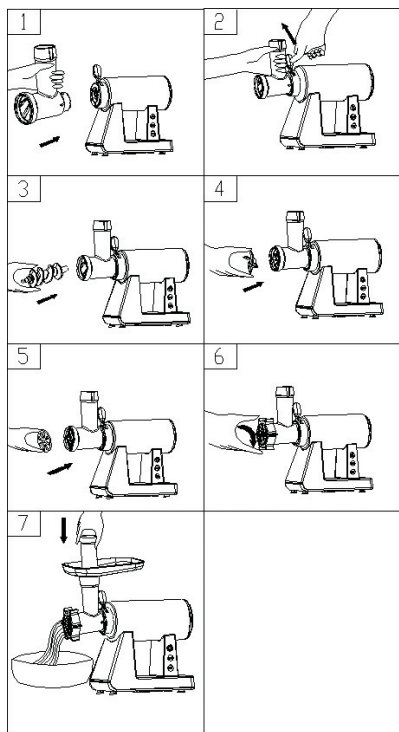
ВНИМАНИЕ:

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

Подготовка к эксплуатации

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

Сборка



1. Возьмите камеру мясорубки и вставьте в отверстие для установки (Рис. 1). Затем поверните рукоятку фиксации камеры против часовой стрелки, чтобы зафиксировать камеру (Рис. 2).
2. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь (Рис. 3). Слегка поверните шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки.
3. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу (Рис. 4). Если нож установлен неправильно, продукты не будут измельчаться.

4. Установите решетку нужного типа следом за ножом (Рис. 5), убедитесь, что выступы на решетке совпадают с пазами на камере.
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 плотно установите загрузочный лоток.
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.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Рекомендуется использовать крупную решетку для первичного измельчения мяса.

Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды.

Измельчение мяса

Выбирайте постное мясо (без жира). Перед измельчением в мясорубке 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. Поставьте под камеру мясорубки подходящую миску для сбора фарша. Положите на загрузочный лоток подготовленные кусочки мяса.

Нажмите кнопку , чтобы включить мясорубку. Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину (Рис. 7).

По умолчанию мясорубка работает на стандартной скорости. Если вам нужно уменьшить скорость, например, при измельчении перца чили, чеснока, грибов или каких-либо других похожих продуктов, нажмите кнопку SLOW.

В процессе работы металлическая камера мясорубки может немного двигаться, что является нормальным.

ВНИМАНИЕ:

Не следует непрерывно использовать мясорубку более 10 минут. Делайте перерывы в работе на 15-20 минут, чтобы дать двигателю остыть.

По окончании работы снова нажмите кнопку , чтобы выключить мясорубку, отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

Устранение засоров

Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, нажмите кнопку , чтобы выключить мясорубку, двигатель мясорубки должен прекратить работу. После полной остановки двигателя кнопку REV. 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.

Начинка

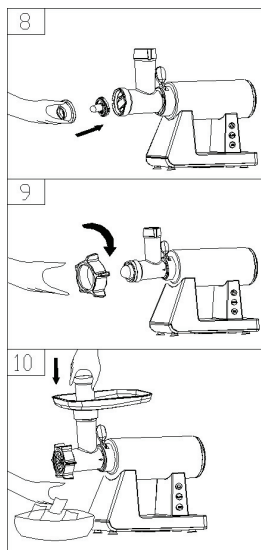
Ингредиенты: баранина – 100 г, оливковое масло – 1,5 ст. л., мелко-нарезанный лук – 1,5 ст. л., мука – 1,5 ст. л., соль, перец и другие специи – по вкусу.

Баранину нарежьте на полоски, затем дважды прокрутите через мясорубку. Лук обжарьте до золотистого цвета, затем добавьте баранину и пожарьте до готовности. Добавьте соль, специи и готовьте еще 1-2 минуты. При необходимости слейте излишки жира и дайте начинке остыть.

Внешняя оболочка

Ингредиенты: постное мясо – 450 г, мука – 150-200 г, молотый мускатный орех, красный перец, черный перец, соль и другие специи – по вкусу.

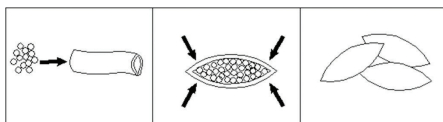
Прокрутите мясо через мясорубку три раза. Затем смешайте фарш с мукой, солью и специями. Получившуюся смесь прокрутите через мясорубку три раза.



Кеббе

Разберите мясорубку, выполнив в обратном порядке шаги 5-3 из подраздела «Сборка». Наденьте насадки для кеббе на посадочное место шнека, как показано на рисунке 8 выше. Убедитесь, что выступы на насадке совпадают с пазами камеры. Плотно закрутите прижимную гайку (Рис. 9). Не переключайте гайку.

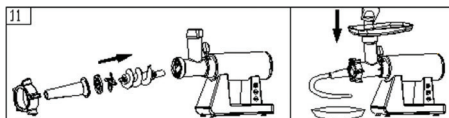
Сделайте с помощью мясорубки трубочки из подготовленной смеси для оболочки (Рис. 10). На выходе из насадки слегка поддерживайте трубочки рукой и обламывайте их при достижении необходимой длины.



Возьмите трубочку и залепите один из ее концов, затем аккуратно наполните ее подготовленной начинкой. Заполняйте трубочку не полностью, а так, чтобы можно было залепить и второй конец трубочки. Для заполнения трубочек вы можете воспользоваться насадкой для приготовления сосисок, установив ее на мясорубку. Подготовленные трубочки обжаривайте в горячем растительном масле до появления золотистого оттенка.

Приготовление сосисок

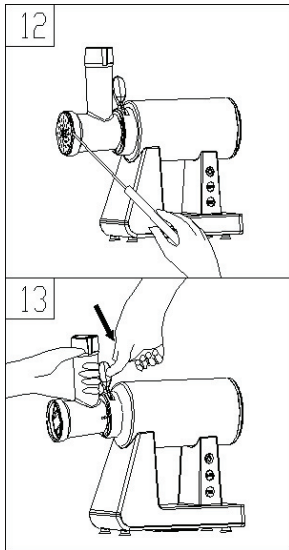
Прокрутите мясо в мясорубке.



Открутите прижимную гайку и установите насадку подходящего диаметра для приготовления сосисок или сарделек (Рис. 11). Положите шкурку сосисок в воду комнатной температуры на 10 минут. Затем накрутите шкурку на насадку

для приготовления сосисок. Сделайте сосиски из подготовленного фарша. Если шкурка прилипнет к насадке, слегка намочите ее водой.

Разборка мясорубки



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

Чтобы разобрать мясорубку, выполните шаги 6-1 из раздела «Сборка» в обратной последовательности.

Чтобы легко отделить решетку, поместите отвертку между решеткой и камерой мясорубки, а затем отодвиньте решетку отверткой (Рис. 12).

Перед тем, как снять камеру мясорубки с корпуса, поверните рукоятку фиксации камеры по часовой стрелке. Затем отсоедините камеру от корпуса мясорубки (Рис. 13).

ЧИСТКА И УХОД

Очищайте мясорубку после каждого использования.

1. Перед тем, как разобрать и почистить мясорубку, выключите мясорубку кнопкой , 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 теплой водой и сразу же вытрите насухо.
4. Корпус мясорубки протрите слегка влажной тканью.
5. Рекомендуется смазывать нож и решетки растительным маслом.

ВНИМАНИЕ:

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

Для чистки мясорубки и ее деталей запрещается применять абразивные чистящие средства, абразивные губки, жесткие щетки и агрессивные химические растворители. Запрещается погружать корпус прибора в воду или мыть его под краном.

Детали мясорубки нельзя 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.

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 перемещений во время транспортировки.
- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, влаги, агрессивных жидкостей, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки воды и дайте высохнуть всем деталям.

- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении, защищенном от прямых солнечных лучей, при температуре окружающего воздуха не ниже -20°C и не выше $+40^{\circ}\text{C}$, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей, 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 питания:

~220–240 В, 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 2700 Вт

Время непрерывной работы:
не более 10 мин

Длина шнура питания: 1 м

Вес: 4,8 кг

Габаритные размеры:

35,0*13,5*35,0 см

Класс электробезопасности:
класс I

ПРИМЕЧАНИЕ:

В связи с постоянным совершенствованием изделий производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления об этом пользователя.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

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

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте pioneer-bt.ru.

ЕАС

Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД. Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.

PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED. Add: Flat B 21/F Kwong Fat Hong BLDG 1 Rumsey St, Sheung Wan, Hong Kong.
Сделано в Китае.

Импортёр/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:
ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электро-сталь, ул. Корнеева, д. 66, 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.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **PIONEER**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **PIONEER** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте pioneer-bt.ru.

pioneer-bt.ru

Pioneer