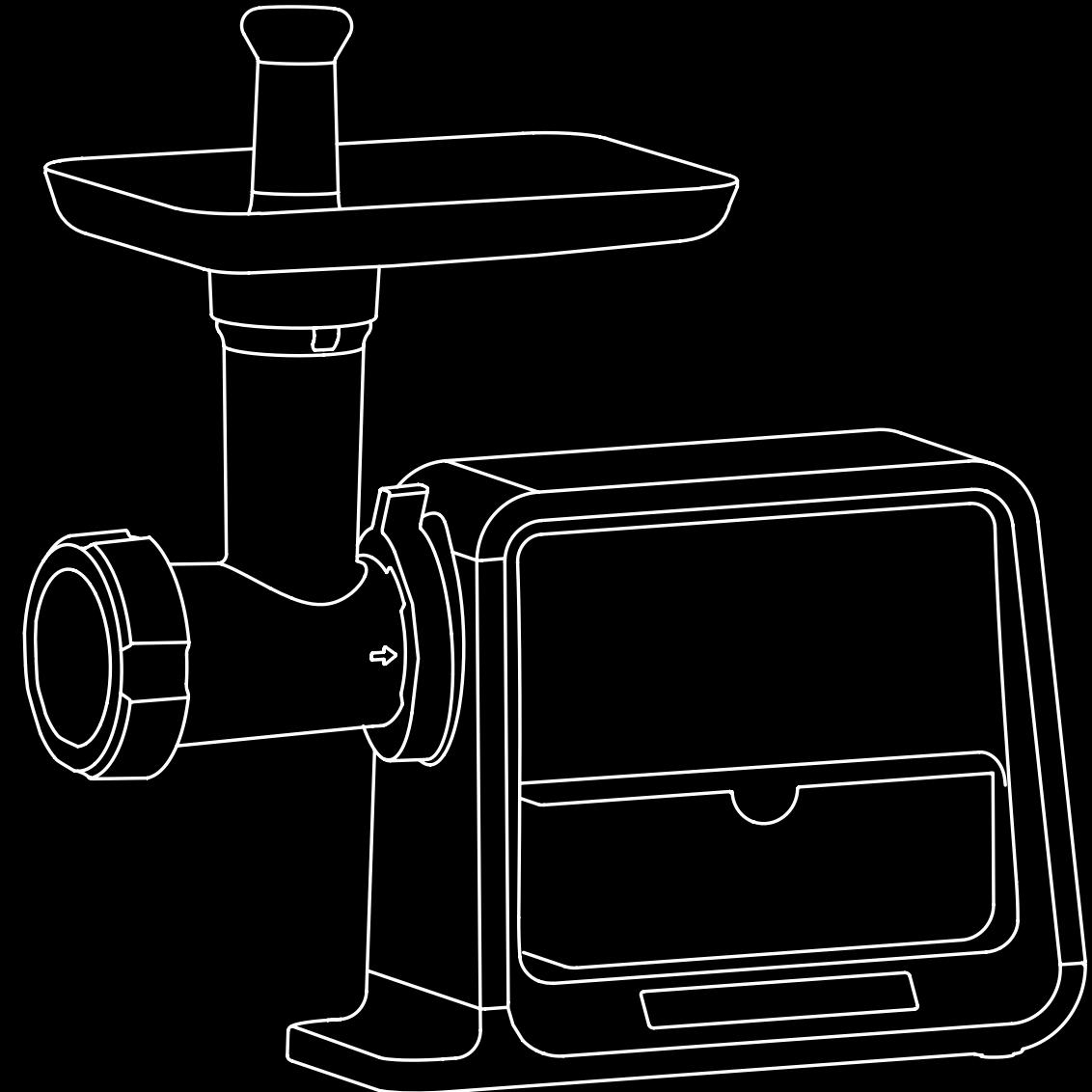


CONEL

Электрическая мясорубка
MG2600
MG2600 PRO



ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Содержание

Меры предосторожности	02
Описание частей устройства	03
Сборка для приготовления фарша	04
Приготовление фарша	05
Использование насадок	06
Очистка и обслуживание	09
Хранение и транспортировка	10
Поиск и устранение неисправностей	11
Технические характеристики	12

Благодарим вас за выбор продукции
Conel.

Прежде чем начать пользоваться
мясорубкой, пожалуйста, ознакомьтесь
с данной инструкцией по эксплуатации.

Сохраните эту инструкцию
для дальнейшего использования.

Меры предосторожности

Внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации.

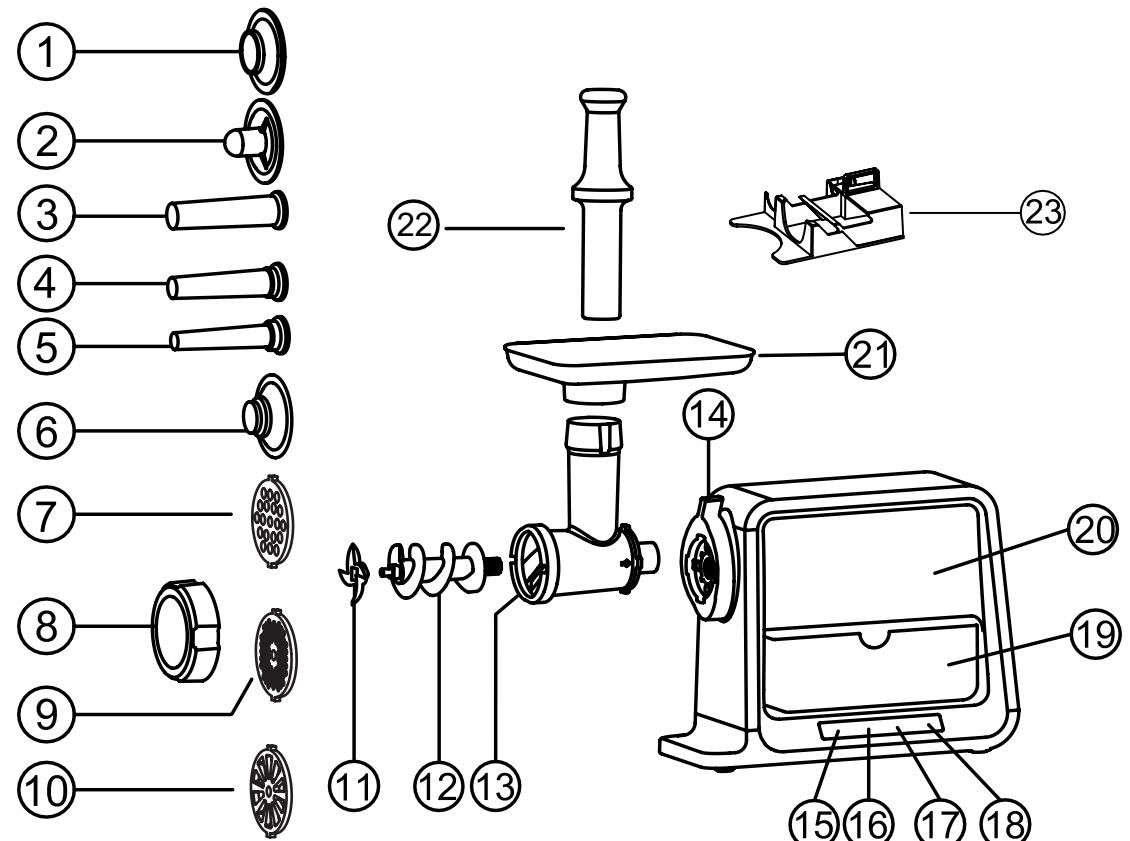
1. Мясорубка CONEL предназначена только для бытового использования в домашних условиях.
2. Используйте прибор исключительно по назначению, указанному в данном руководстве пользователя.
3. Храните устройство в недоступном для детей месте.
Не разрешайте детям играть с прибором.
4. Данный прибор не предназначен для самостоятельного использования людьми с ограниченными физическими возможностями, а также людьми с умственными и психическими расстройствами.
5. Перед использованием прибора проверьте, соответствует ли напряжение питания напряжению, указанному на шильде оборудования.
6. Не пытайтесь использовать прибор в случае неисправности.
7. Обязательно отключите устройство от сети, прежде чем переносить его или выполнять техническое обслуживание.
8. Перед подключением устройства к электросети, проверьте, совпадает ли ее напряжение с напряжением зарядного устройства прибора.
9. Не пережимайте, не перегибайте и не перекручивайте кабель питания зарядного устройства, избегайте контакта с острыми углами, краями и поверхностями.
10. Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность,

не накрывайте тканью или салфеткой во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.

11. Не покидайте помещение, оставив прибор во включенном состоянии или в процессе зарядки.
12. Не вставляйте пальцы в загрузочный блок при включенном устройстве.
13. Не используйте устройство для измельчения косточек, орехов, а также других твердых продуктов.
14. Не погружайте прибор в воду и не поливайте его водой.
15. Кислоты, ацетон и растворители могут повредить изделие и привести к коррозии.
16. Всегда используйте только оригинальные аксессуары и запасные части.
17. Режущие кромки ножей остро заточены!
Соблюдайте осторожность при установке и мытье ножей мясорубки!
18. Не разбирайте устройство, за исключением случаев, указанных в инструкции.
19. Не используйте прибор на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может повредить устройство.

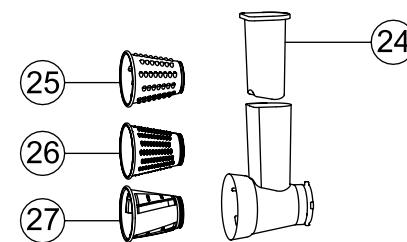
Описание частей устройства

1. Насадка для кеббе
2. Адаптер насадки для кеббе
3. Насадка для колбас (большая)
4. Насадка для колбас (средняя)
5. Насадка для колбас (маленькая)
6. Основание насадок для приготовления колбас
7. Диск для фарша мелкого помола
8. Фиксирующая гайка
9. Диск для фарша среднего помола
10. Диск для фарша крупного помола
11. Нож мясорубки
12. Шнек мясорубки
13. Загрузочный блок мясорубки
14. Фиксирующее кольцо
15. Кнопка включения/выключения
16. Низкая скорость
17. Высокая скорость
18. Реверс
19. Контейнер для продуктов
20. Корпус мясорубки
21. Загрузочный лоток
22. Толкатель
23. Держатель для аксессуаров



Только для модели MG2600 Pro:

24. Корпус овощерезки и толкатель
25. Мелкая терка
26. Крупная терка
27. Терка для шинкования



Сборка для приготовления фарша.

1. Выньте мясорубку из коробки, удалите все упаковочные материалы. Убедитесь в отсутствии внешних повреждений устройства.
2. Вставьте загрузочный блок в корпус мясорубки (рис. 1).
3. Поверните фиксирующее кольцо, для того чтобы закрепить загрузочный блок на корпусе мясорубки (рис. 2).
4. Установите шnek мясорубки в загрузочный блок на вал, находящийся на корпусе мясорубки (рис. 3).
5. Установите нож на вал шнека плоской стороной наружу (рис. 4).



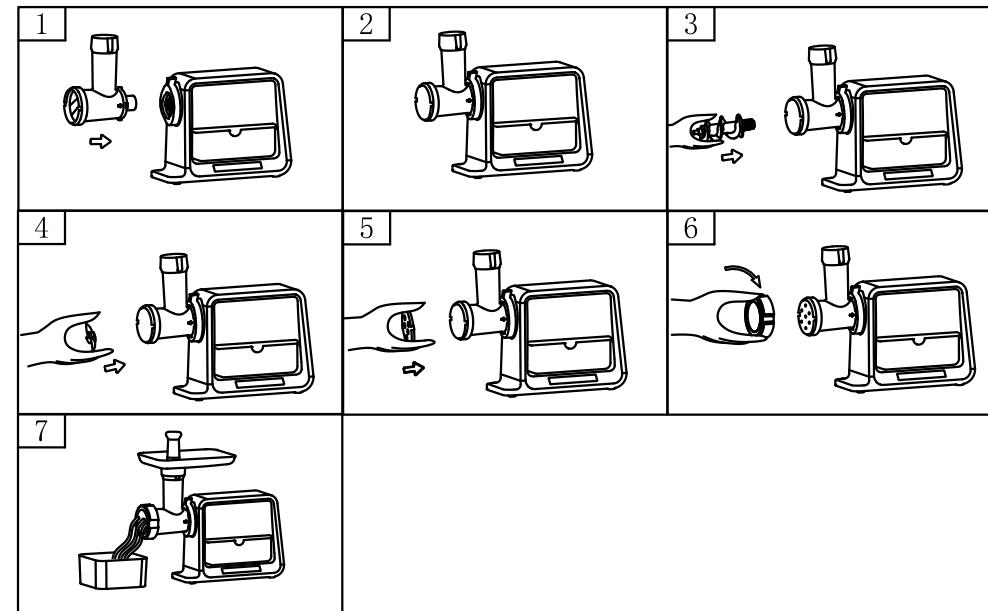
Если устройство подвергалось воздействию низких температур при транспортировке, выдержите его 2 часа при комнатной температуре перед включением.

6. Закрепите диск для фарша, совместив выступы с пазами на загрузочном блоке (рис. 5).
 - Диск для фарша мелкого помола предпочтительно использовать для перемалывания сырого мяса, рыбы, мелких орехов и вареного мяса.
 - Диски для фарша среднего и крупного помола, предпочтительно использовать для перемалывания овощей, твердого сыра и очищенных от кожуры сушеных фруктов.
7. Придерживая одной рукой диск, закрепите установленные детали фиксирующей гайкой (рис. 6). Не затягивайте ее слишком сильно.

8. Закрепите загрузочный лоток на верхней части загрузочного блока.



Внимание: Режущие кромки ножей остро заточены! Соблюдайте осторожность при установке и мытье ножей мясорубки!



Приготовление фарша

1. Подставьте контейнер для продуктов перед собранным загрузочным блоком мясорубки.
2. Нажмите на кнопку включения/выключения устройства.
3. Выберите нужную скорость вращения шнека, нажав кнопку включения низкой или высокой скорости работы.
4. Поместите куски мяса в загрузочную воронку загрузочного блока мясорубки. Протолкните мясо с помощью толкателя.
5. В случае застревания продуктов в загрузочном блоке, вы можете нажать на кнопку реверса, для того чтобы шнек начал проворачиваться в обратную сторону.

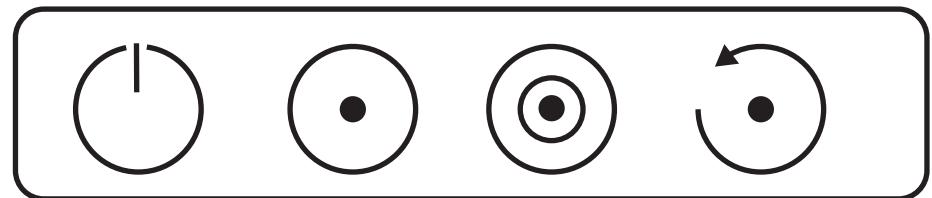


Внимание: Перед перемалыванием необходимо удалить из мяса все кости и удалить пленки!

Внимание: Не используйте устройство для измельчения косточек, орехов, а также других твердых продуктов. Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить.

Внимание: Время непрерывной работы не должно превышать 15 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 20 минут.

Обозначения на панели управления мясорубки:



Включение
и выключение

Низкая
скорость

Высокая
скорость

Реверс

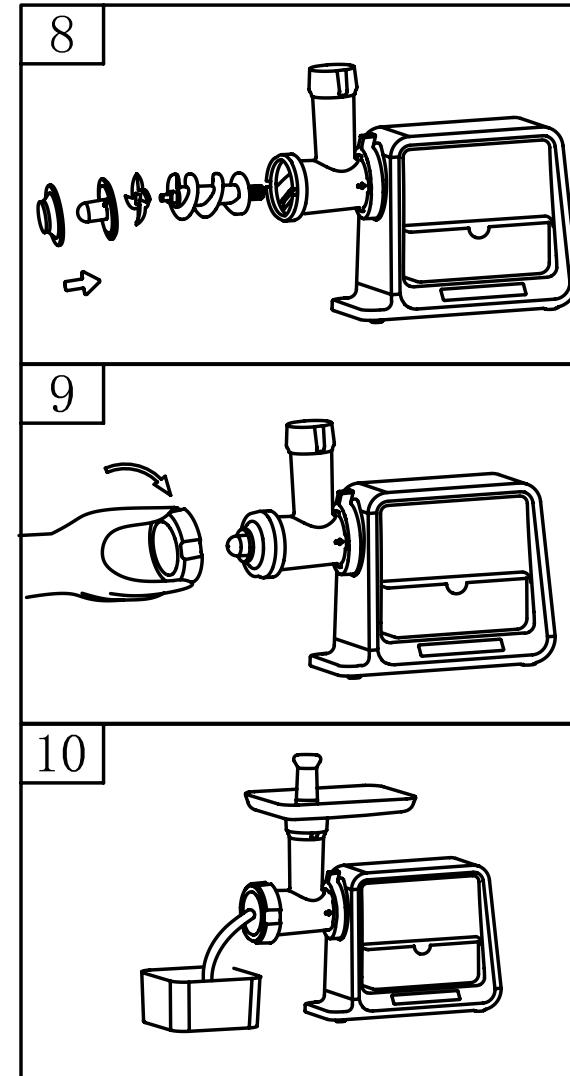
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

Приготовление кеббе

Кеббе – это традиционное мясное блюдо восточной кухни, представляющее из себя мясную оболочку, которую наполняют различными начинками.

Для приготовления кеббе:

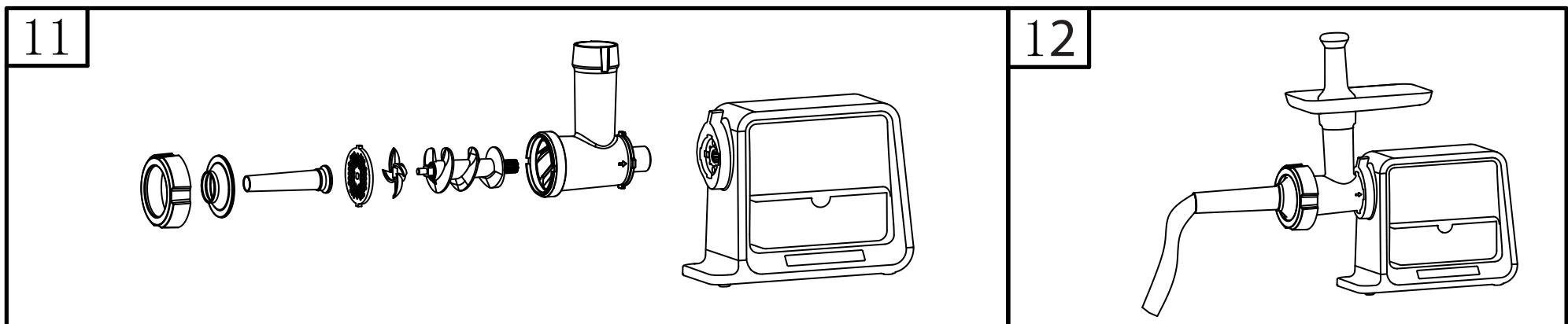
1. Соберите мясорубку, как указано в разделе «Сборка для приготовления фарша».
2. Перемелите мясо в мясорубке один или два раза.
3. Добавьте в мясо булгур и иные добавки и снова перемелите.
4. Снимите фиксирующую гайку и извлеките нож и диск для фарша.
5. Установите насадку для кеббе на шнек.
6. Закрутите фиксирующую гайку.
7. Включите мясорубку. Выберите одну из двух скоростей.
8. Толкателем проталкивайте фарш в отверстие загрузочного лотка. Из отверстия насадки для кеббе появится полая колбаска. Защипните её конец.
9. Выключите мясорубку, когда колбаска достигнет нужной длины. Обрежьте колбаску ножом возле самой насадки.
10. Повторите пункты 7-9, пока не получите нужное количество заготовок для кеббе.
11. Отключите прибор от электросети и очистите его в соответствии с разделом «ОЧИСТКА И УХОД».
12. Наполните заготовки начинкой, защипните открытые края.



Приготовление колбас

1. Установите в загрузочный блок мясорубки шнек, нож, диск для фарша. Убедитесь что нож установлен правильно.
2. Затем установите насадки для приготовления колбас и закрутите фиксирующую гайку на загрузочном блоке.
3. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.
4. Возьмите специальную оболочку для колбас (в комплект не входит), завяжите один конец, наденьте на насадку для колбас. Перед использованием, оболочку для колбас необходимо замочить в теплой воде в течении 20 минут.
5. Подключите прибор к электросети, нажмите на кнопку включения.
6. Выберите одну из двух скоростей работы и нажмите соответствующую кнопку.
7. Поместите заранее подготовленное мясо в загрузочный блок и протолкните его используя толкатель, входящий в комплект.

8. Аккуратно заполняйте оболочку по мере ее наполнения фаршем. В процессе работы поправляйте оболочку во избежание разрывов. Также разделяйте колбаски на порции, оставляя по 3-5 см пустого пространства в оболочке. Чтобы избежать разрыва оболочки, вы можете проделать небольшие отверстия для выхода воздуха на концах оболочки.
9. Когда оболочка заполниться на нужную длину, перекрутите ее несколько раз вокруг своей оси и отрежьте. Завяжите свободный конец колбаски
10. После использования выключите прибор и отключите его от электросети.
11. Очистите прибор в соответствии с разделом «ОЧИСТКА И УХОД».



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

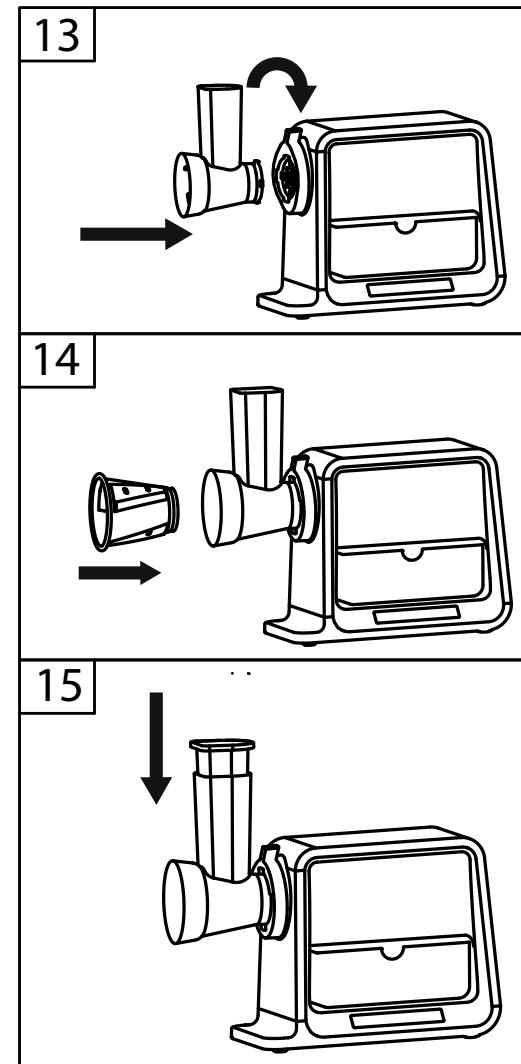
Использование овощерезки

Насадка-овощерезка входит в комплектацию модели MG2600 Pro или приобретается отдельно.

1. Вставьте блок овощерезки в моторный блок мясорубки и зафиксируйте, повернув фиксирующее кольцо (рис. 13).
2. Поместите нужную насадку внутрь корпуса шинковки (рис. 14).
3. Если продукты не помещаются в загрузочное отверстие, разрежьте их на кусочки размером примерно 40 × 40 мм.
4. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку включения.
5. Выберите одну из двух скоростей – минимальную или максимальную, нажав соответствующую кнопку на панели управления.
6. Добавляйте нарезанные продукты в горловину блока овощерезки. Используйте толкатель, для того чтобы протолкнуть продукты.



Внимание: Не включайте режим реверс при использовании шинковки.



Очистка и уход

- Перед очисткой выключите мясорубку, отключите ее от сети и убедитесь, что устройство остыло.
- Извлеките толкатель и снимите загрузочный лоток. Открутите фиксирующую гайку и выньте все детали из загрузочного блока мясорубки.
- Отсоедините загрузочную часть от моторного блока, повернув фиксирующее кольцо.



Внимание: Очищайте все элементы конструкции мясорубки только в разобранном виде.



Внимание: Не погружайте корпус мясорубки в воду!

- Промойте части мясорубки в воде с добавлением моющих средств. Очищайте мясорубку сразу после каждого использования. Не используйте горячую воду с температурой выше 40 градусов для мытья металлических частей мясорубки,
- Ополосните части в чистой теплой воде и сразу высушите их.
- Рекомендуется смазывать нож и диски растительным маслом.
- Протрите корпус мясорубки влажной мягкой тканью.



Внимание: Запрещается использование абразивных и хлорсодержащих средств, применение которых не рекомендуется для очистки предметов, контактирующих с продуктами питания.

	Мыть под краном	Мыть в посудомоечной машине	Протереть влажной тканью
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✗	✓

Хранение и транспортировка

1. Необходимо транспортировать устройство в оригинальной упаковке или обернув мягкой тканью, которая защитит устройство.
2. Перед транспортировкой устройство необходимо очистить.
3. В процессе транспортировки устройство должно быть защищено от механических повреждений и агрессивного воздействия окружающей среды.
4. При хранении необходимо избегать попадания воды внутрь упаковки с устройством.
5. Хранить устройство необходимо в сухом и чистом помещении, при температуре не ниже + 5 градусов и не выше + 45 градусов, относительной влажностью не выше 80%. Срок хранения – не ограничен.

Поиск и устранение неисправностей

Перед обращением в сервисный центр ознакомьтесь с приведенным ниже описанием возможных проблем и их решений.

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не работает	Отсутствие напряжения в электросети	Подключите устройство к работающей розетке.
Посторонний запах в первое время после начала использования устройства	Это является нормой	Запах может быть связан с прогоранием заводской смазки, которой обрабатываются внутренние детали устройства. Запах исчезнет спустя некоторое время.
Прибор самостоятельно выключился спустя некоторое время после начала работы.	Сработала автоматическая система защиты от перегрева и перегрузки	Отключите устройство от сети питания и дайте ему остить в течение получаса



Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Если неисправность не удалось устранить, обратитесь в службу сервисной поддержки или авторизованный сервисный центр CONEL.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики

Торговая марка: Conel

Модель: MG2600, MG2600 PRO

Максимальная потребляемая мощность: 2600W

Мощность номинальная: 600W

Тип двигателя: DC

Гарантия: 24 мес

Срок службы: 3 года.

Дата изготовления указана на шильде оборудования.

Сделано в Китае.

Завод изготовитель: Aouball Electric Appliances Co., Ltd NO.1,
WANRUI STREET, NANTOU TOWN, ZHONGSHAN CITY, GUANGDONG,
CHINA.

Импортер в России: ООО «PMC ТРЕЙД», ИНН 7805627439, 198095,
г. Санкт-Петербург, ул. Маршала Говорова, д. 49, литер А.



В связи с постоянным процессом совершенствования продукции CONEL, в характеристики и комплектацию могут вноситься изменения.



После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

EAC

CONEL