

# *Pioneer*

*Руководство Пользователя*



*Мясорубка электрическая  
MG110*



## **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.....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	7
ЧИСТКА И УХОД.....	12
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	12
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	14
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	14
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	14
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	15

### **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.

Прибор не предназначен для использования вне помещений.

- 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 указанному на маркировке изделия. 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.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается использовать прибор в непосредственной близости кухонной раковины, других емкостей с водой или источников влаги. Не используйте мясорубку вне помещений или на влажных поверхностях.
- 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.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями или острыми предметами.
- 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.
  - Запрещается проталкивать продукты в загрузочную горловину пальцами или какими-либо предметами, для этой цели пользуйтесь исключительно толкателем.
  - 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.
  - Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек или нож от остатков продуктов.
  - Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
  - 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 аксессуары, не рекомендованные производителем.
  - Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или пытаться чинить прибор самостоятельно.
  - В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт может стать причиной несчастного случая или травмы пользователя, а кроме того приводит к лишению вас права на гарантийное обслуживание.
  - Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.
  - 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 при-

вести 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.**

**Не следует непрерывно использовать мясорубку более 5 минут. Делайте перерывы в работе на 10 минут, чтобы дать двигателю остыть.**

**Запрещается во время работы переводить переключатель режимов сразу из положения текущего рабочего режима в положение REV. Сначала выключите мясорубку и подождите примерно 30 секунд, 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 незначительное 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 включить ее.**

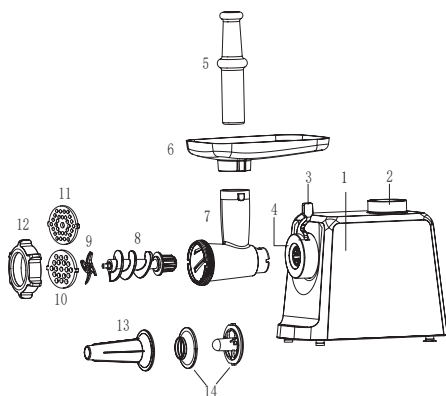
## **ПРИМЕЧАНИЕ:**

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

## **КОМПЛЕКТАЦИЯ**

1. Мясорубка
2. Руководство пользователя
3. Гарантийный талон

## **УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ**

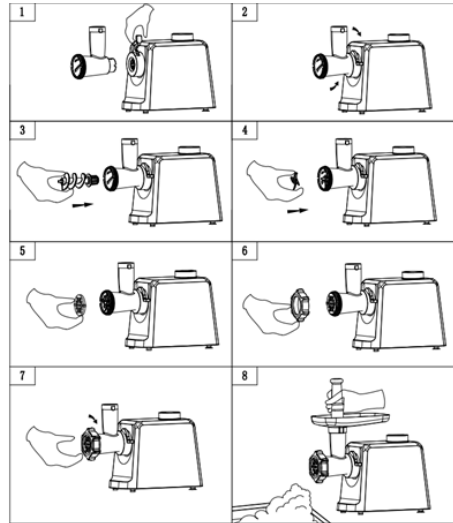


1. Корпус мясорубки
2. Кнопка включения/выключения мясорубки / начала/приостановки работы мясорубки / переключатель режимов / дисплей
3. Рукоятка для фиксации камеры
4. Отверстие для установки камеры
5. Толкатель
6. Лоток

7. Камера мясорубки с загрузочной горловиной
8. Шнек
9. Нож
10. Крупная решетка
11. Средняя решетка
12. Прижимная гайка
13. Насадка для приготовления сосисок
14. Насадка для приготовления кеббе (из двух частей)

тактируют с продуктами, а затем вытрите их насухо.

## Сборка



## 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 подключением мясорубки к электросети убедитесь, что характеристики сети соответствуют указанным на маркировке изделия и что мясорубка выключена (переключатель режимов находится в положении OFF).**

### Подготовка к эксплуатации

Перед первым использованием мясорубки тщательно вымойте все детали мясорубки, которые кон-

1. Поднимите рукоятку фиксации камеры. Возьмите камеру мясорубки и вставьте ее в отверстие для установки (Рис. 1). Вставляйте камеру в отверстие в направлении, указанном на Рис. 2 стрелкой. Затем опустите рукоятку фиксации камеры вправо, чтобы зафиксировать камеру (Рис. 2). Слегка покачайте камеру мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.
2. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь (Рис. 3).
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 камеры.
5. Удерживая решетку (нажимая по центру одним пальцем), плотно закрутите прижимную гайку другой рукой (Рис. 6, 7). Не закручивайте гайку слишком сильно.
6. Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите 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.

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

## Основные операции

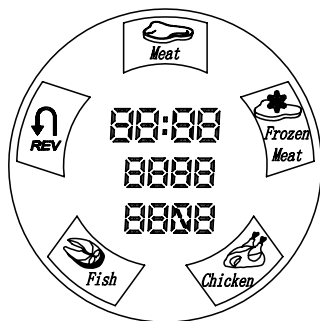
Выбирайте постное мясо (без жира). Перед измельчением мяса в мясорубке удалите из него все кости, хрящи и сухожилия.

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

Подключите мясорубку к электросети. Под решетку поставьте подходящую миску для сбора фарша. Положите на лоток подготовленные кусочки мяса.

## Кнопка включения/управления.

Нажмите и не менее 3 секунд удерживайте кнопку мясорубки (2), чтобы включить мясорубку. Она подаст звуковой сигнал, также на одну секунду загорятся все индикаторы дисплея, затем пять индикаторов режимов поочередно мигнут по часовой стрелке начиная с индикатора режима Meat (Мясо) в течение 0,5 секунды, после этого индикация дисплея погаснет, затем загорится индикатор «FUNC». Прибор будет находиться в режиме ожидания.



## ПРИМЕЧАНИЕ:

При отсутствии операций с мясорубкой в течение 5 минут, она автоматически переходит в спящий режим: на дисплее отображается индикатор «PUSH». Кратко нажмите кнопку мясорубки, чтобы вывести ее из спящего режима, и на дисплее снова загорится индикатор «FUNC».

Поворачивая регулятор режимов (2), выберите подходящий режим мясорубки в зависимости от того, что вы собираетесь получить в итоге: Meat (Мясо), Frozen Meat (Мороженое мясо), Chicken (Курица), Fish



(Рыба). Должен загореться индикатор нужного режима, и мясорубка должна подать звуковой сигнал. Когда режим будет выбран, на дисплее также будет гореть индикатор «PUSH/ON».

#### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

*При каждом нажатии на кнопку мясорубки или повороте регулятора мясорубка подает звуковой сигнал.*

Нажмите кнопку мясорубки (2), чтобы мясорубка начала работать в выбранном режиме. Во время работы мясорубки на дисплее будет мигать индикатор выбранного режима, а также будет отображаться время работы мясорубки (двоеточие будет мигать). Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину (Рис. 8).

#### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

*После того как мясорубка начала работать в выбранном режиме, вы уже не можете изменить режим вращением регулятора.*

Если вам нужно будет приостановить работу мясорубки, кратко нажмите кнопку мясорубки. При этом отсчет времени работы мясорубки на дисплее приостановится и будет мигать индикатор «PUSH/ON». Снова кратко нажмите кнопку мясорубки, чтобы продолжить работу.

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

Нажмите и не менее 3 секунд удерживайте кнопку мясорубки, чтобы ее выключить. Отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

#### **ВНИМАНИЕ:**

**Не следует непрерывно использовать мясорубку более 5 минут. Делайте перерывы в работе на 10 минут, чтобы дать двигателю остыть.**

#### **Устранение засоров**

Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, нажмите кнопку мясорубки (2), чтобы остановить работу мясорубки, она должна перейти в режим ожидания. Затем поверните регулятор мясорубки (2) в положение REV (Вращение в обратном направлении). Нажмите кнопку мясорубки (2), чтобы мясорубка начала вращение шнека в обратном направлении. Когда засор будет устранен, нажмите кнопку мясорубки еще раз, чтобы остановить вращение в обратном направлении.

После устранения засора можете продолжить работу как обычно.

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

#### **Защита от перегрева**

Мясорубка имеет функцию защитного отключения в случае перегрева двигателя. При перегреве она подает звуковой сигнал, а затем вы-

ключается автоматически. Если это произошло, отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 60 минут, после этого можете продолжить использование.

## 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.

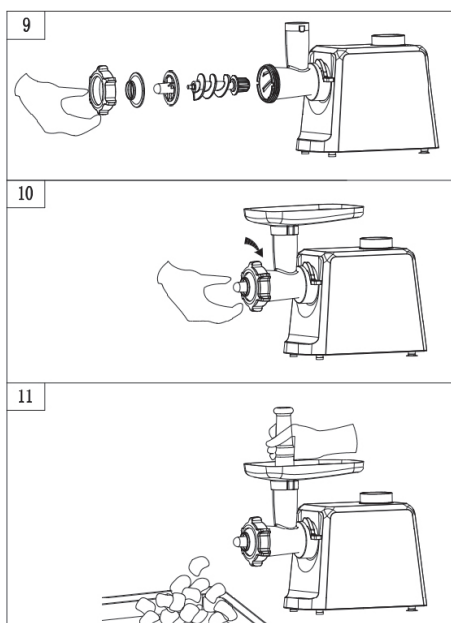
## Внешняя оболочка

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

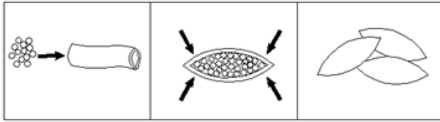
Разберите мясорубку, выполнив шаги 5-3 из подраздела «Сборка» (до съема решетки и ножа включительно). Наденьте насадки для кеббе на посадочное место шнека, как показано на рисунке 9. Убедитесь, что выступы на насадке совпадают с пазами камеры. Плотно закрутите прижимную гайку (Рис. 10). Не перекручивайте гайку.



Сделайте с помощью мясорубки трубочки из подготовленной смеси для оболочки (Рис. 11). На выходе из насадки слегка поддерживайте трубочки рукой и обламывайте их при достижении необходимой длины.

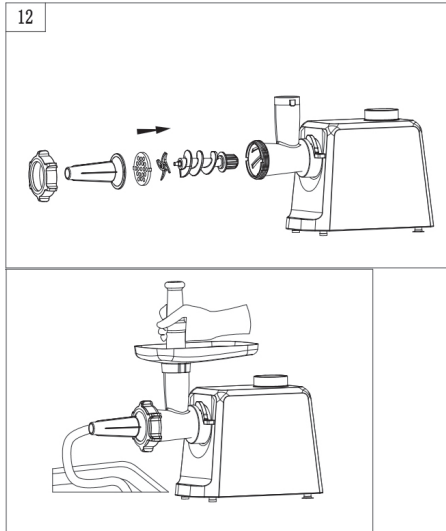
Возьмите трубочку и залепите один из ее концов, затем аккуратно наполните ее подготовленной начинкой. Заполняйте трубочку не пол-

ностью, 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

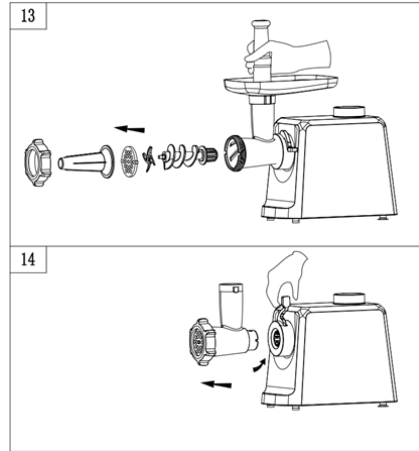
Прокрутите мясо в мясорубке.



Открутите прижимную гайку и установите подходящую насадку для приготовления сосисок (Рис. 12). 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.

Открутите прижимную гайку, отсоедините насадку (если она использовалась), решетку, нож, извлеките из камеры мясорубки шнек. (Рис. 13). Будьте осторожны: кромки ножа очень острые.

Снимите лоток. Затем одной рукой поднимите рукоятку фиксации камеры влево, а другой – отсоедините камеру от корпуса мясорубки (Рис. 14).

## 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 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.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже, чтобы ее устранить. Если неисправность не устраняется, не пытайтесь самостоятельно чинить прибор, а обратитесь в уполномоченный центр производителя.

<b>Неисправности</b>	<b>Возможные причины</b>	<b>Способы устранения</b>
Мясорубка не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что мясорубка подключена к электросети, контакт вилки в розетке плотный, розетка исправна.
Мясорубка автоматически выключается.	Срабатывает защита от перегрева.	<p>Не следует использовать мясорубку непрерывно более 5 минут. Между двумя циклами делайте перерывы в работе на 10 минут.</p> <p>Если сработала защита от перегрева, отключите мясорубку от электросети и дайте ей остыть в течение 60 минут, после чего можете продолжить использование.</p> <p>Если вы не перегружаете мясорубку, но прибор все равно часто выключается автоматически, прекратите использование мясорубки и обратитесь в сервисный центр за проверкой.</p>
Горит индикатор «E1».	Разомкнутая цепь термодатчика (провод контроля температуры двигателя не подключен).	Обратитесь в сервисный центр производителя.
Горит индикатор «E2».	Перегрев двигателя.	Сделайте перерыв в работе.
Горит индикатор «E3».	Короткое замыкание.	Обратитесь в сервисный центр производителя.

## 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:

~220–240 В, 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 2000 Вт

Время непрерывной работы: не более 10 мин

Класс электробезопасности: 2

### 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](http://pioneer-bt.ru).



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.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:  
ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203.

из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте [pioneer-bt.ru](http://pioneer-bt.ru).

*\* 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

*pioneer-bt.ru*

*Pioneer*