
项目名称

MG20 说明书

版本号

欧版 A00

设计时间

2025/11/25

物料名称

欧版说明书

设计师

胡淑怡

审核

批准

料号

材质工艺要求:

材质要求: 封面 :157g 哑粉纸过油, 内页 :70g 双胶纸, 胶装

颜色及专色: 单色印刷

尺寸要求: 140mm*210mm

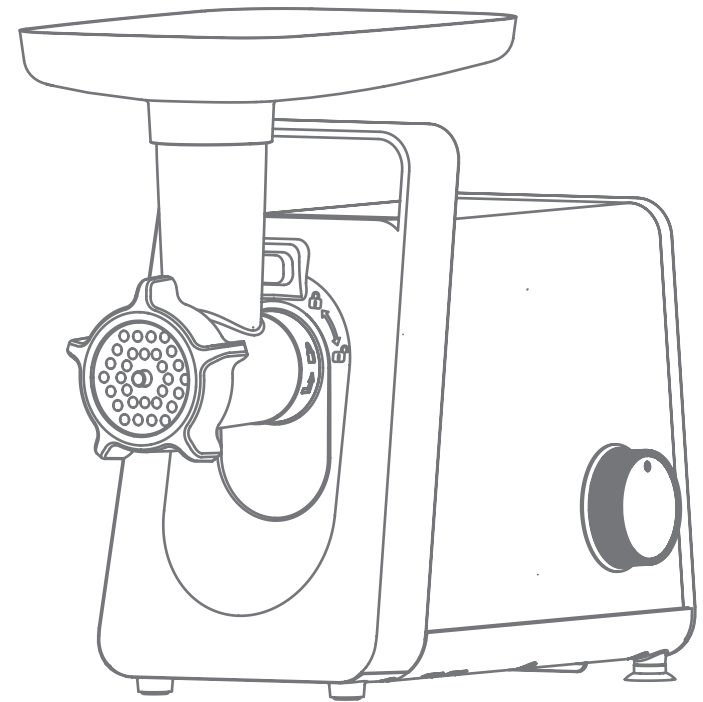
变更履历:

Meat Grinder MG20

Meat Grinder

For indoor household use only.

All pictures in this manual are for reference only.
Please refer to the actual product.



Website:
<https://global.mova-tech.com/>
Manufactured by:
XingKuang Innovation Technology (Suzhou) Co., Ltd.

Made in China

EU-A00

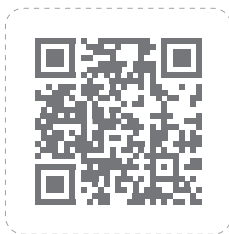


MOVA

THANK YOU

FOR PURCHASING THIS
MOVA Meat Grinder.

For more product information,
please visit <https://global.mova-tech.com/>



The high-quality product is engineered
for optimal performance.
If you have any questions on the product,
please contact us:
<https://www.mova.tech/pages/contact-us>



Translation of Original Instructions

EN	User Manual	01
UA	Посібник користувача	16
KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო	24

Table of Contents

Safety Information	02
Product Overview	04
Set Up Your Meat Grinder	06
How to Use	09
Cleaning Instructions	10
Troubleshooting	10
WEEE Information	11
Specifications	11

Original Instructions

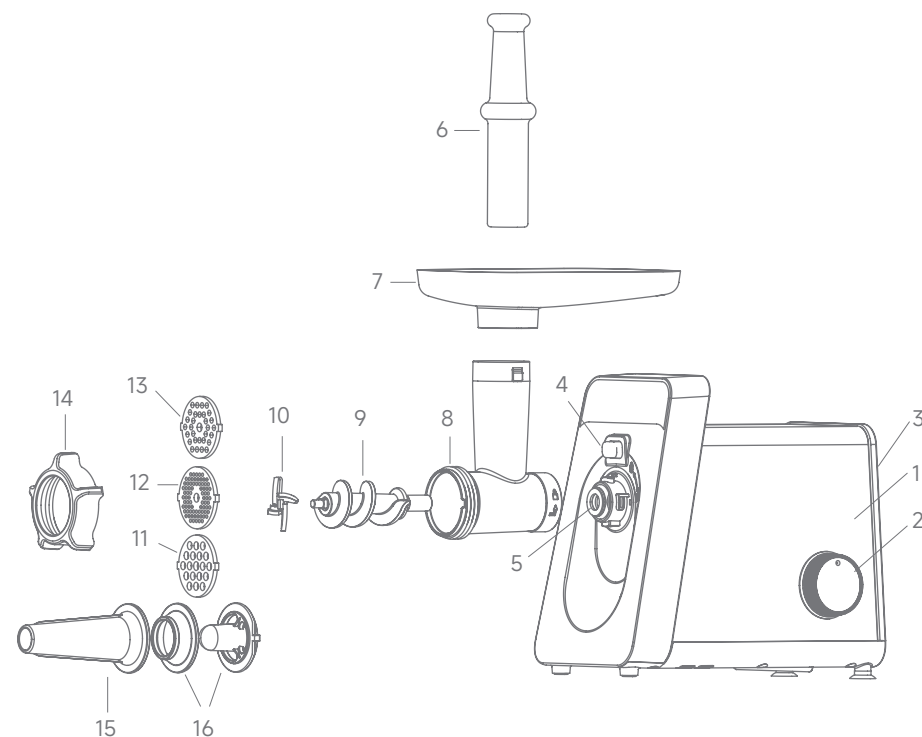
Safety Instructions

1. Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
2. This product is for home use only. Do not use it in a commercial setting.
3. Keep these instructions for future reference.
4. After use, the product should be stored in a dry, well-ventilated area, avoiding moisture, high temperatures, and direct sunlight.
5. Ensure the locking ring is firmly secured before operation. A loose ring may cause injury or damage.
6. Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to your local mains voltage before connecting the appliance.
7. Never use any accessories or parts from other manufacturers. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
8. Do not use the appliance if the power cord, plug, or any other part is damaged.
9. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
10. Thoroughly clean all parts that come into contact with food before using the appliance for the first time.
11. Unplug the appliance immediately after use.
12. Never use your fingers or any other object to push ingredients down the head tube while the appliance is running. Use only the pusher provided.
13. Keep the appliance out of the reach of children.
14. Never let the appliance run unattended.
15. Switch off the appliance before attaching or detaching any accessory.
16. Wait until all moving parts have completely stopped before removing any parts from the appliance.
17. Never immerse the motor unit (the main body of the appliance that contains the motor) in water or any other liquid, and do not rinse it under the tap. Clean the motor unit only with a damp cloth.
18. Do not attempt to grind bones, nuts, or any other hard items.
19. Before grinding, cut the meat into small pieces that can easily pass through the head tube. Ensure the meat is free from sinew, bones, and excess fat to prevent clogging or damage to the grinder. Always use the provided pusher to guide the meat into the head tube. Never use your fingers, utensils, or any other objects to push food, as this may cause serious injury or damage to the appliance.
20. It is recommended to operate the meat grinder continuously for no more than 5 minutes at a time. Allow the motor to cool for approximately 10 minutes before resuming operation.
21. Misuse of the appliance may result in injury. Always follow the safety instructions carefully.
22. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. If the appliance becomes jammed, turn the rotary button to "REV". This will help release

any meat stuck in the head tube and allow the appliance to resume normal operation.

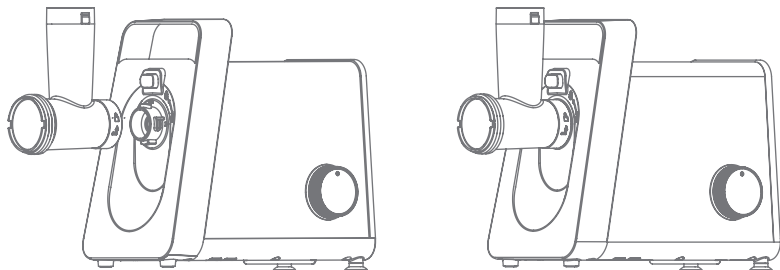
24. Electrical and electronic devices must not be disposed of with household waste. At the end of its service life, the product must be taken to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal helps prevent potential negative consequences for the environment and human health. For more information, contact your local authorities or the point of sale.
25. This appliance may be used by children aged 8 years and above, if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and under supervision. Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.
26. This appliance is intended for household and similar applications, such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
 - farmhouses;
 - use by clients in hotels, motels, and other residential-type environments;
 - bed and breakfast establishments.

Product Overview

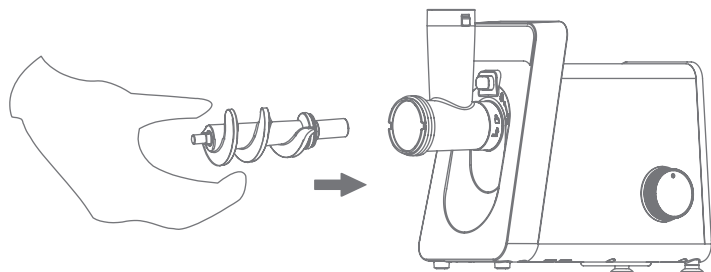


- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1. Housing | 9. Screw |
| 2. Rotary Button | 10. Cutting Blade |
| 3. Storage Compartment | 11. Cutting Plate (Coarse) |
| 4. Release Button | 12. Cutting Plate (Fine) |
| 5. Connector | 13. Cutting Plate (Medium) |
| 6. Pusher | 14. Fixing Ring |
| 7. Food Tray | 15. Sausage Horn |
| 8. Head Tube | 16. Kibbeh Attachment |

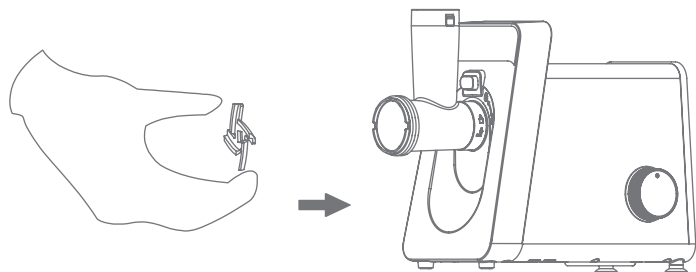
1. Attach the head tube. Press the release button, align the head tube with the connector on the housing, then rotate the head tube counterclockwise until it locks into place.



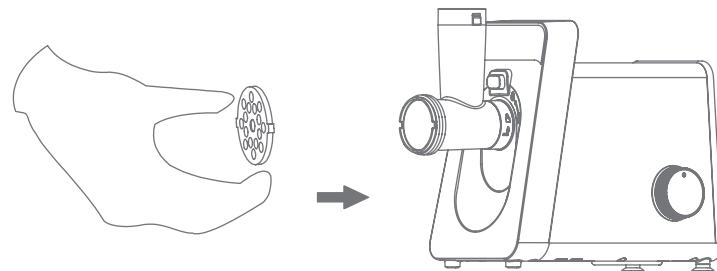
2. Insert the grinder screw. Insert the screw into the head tube, and turn the screw slightly until it's fully seated in the housing.



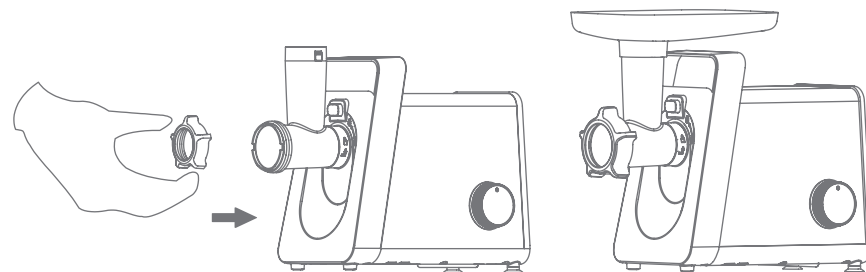
3. Fit the cutting blade. Place the cutting blade over the end of the grinder screw. Make sure the sharp side of the blade is facing out; otherwise, the meat will not be ground properly.



4. Add the cutting plate. Place your chosen plate over the blade, matching the tab on the plate with the notch on the head tube.

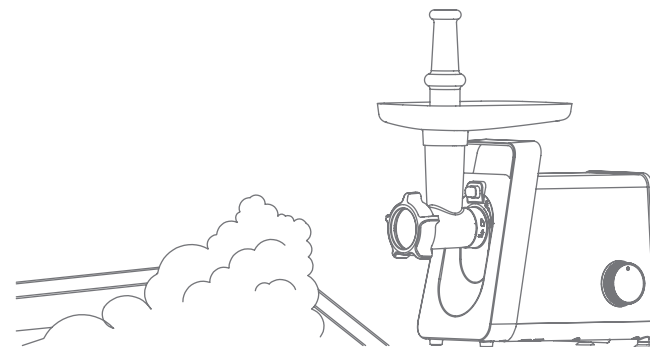


5. Secure the fixing ring. Screw the ring onto the head tube until snug to hold the blade and plate firmly in place. Do not overtighten.



6. Attach the food tray. Place the tray on top of the head tube. It should fit securely into place.

7. Position the meat grinder. Place the meat grinder on a stable, level surface. Keep the air vents at the bottom and sides clear and unobstructed.



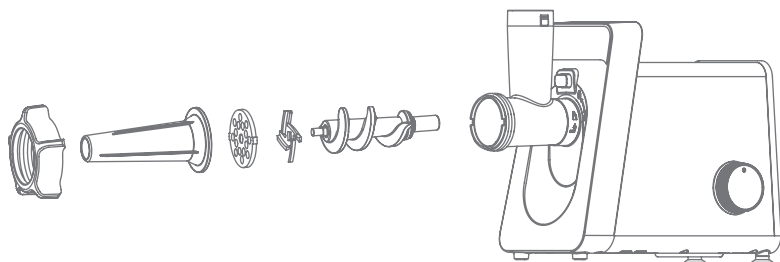
How to Use

Mince Meat

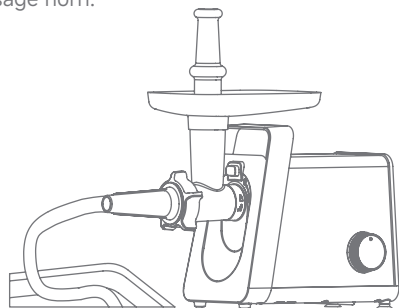
- 1. Prepare the meat.** Cut the meat into strips about 10 cm long and 2 cm thick. Remove any bones, gristle, or sinew. Do not use frozen meat.
- 2. Load the tray.** Place the prepared meat in the food tray.
- 3. Start the meat grinder.** Plug in the meat grinder and turn the rotary button clockwise to "1" to begin.
- 4. Adjust the speed.** Set the rotary button to "1" or "2", depending on your preferred grinding speed.
- 5. Feed the meat.** Use the pusher, if necessary, to guide the meat into the head tube.
- 6. Clear jams.** To clear jams, stop the meat grinder and turn the rotary button to "REV". Reverse mode works only while the button is held.
- 7. Finish up.** When you're done, turn the rotary button to "OFF" and unplug the meat grinder.

Make Sausages

- 1. Mince the meat.** Follow the steps under Mince Meat.
- 2. Attach the sausage horn.** Turn off and unplug the meat grinder. Remove the fixing ring, insert the sausage horn through it, then tighten the ring until snug.



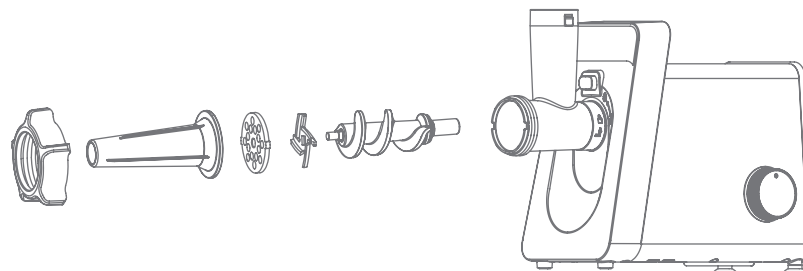
- 3. Prepare the casing.** Soak the sausage casing in lukewarm water for about 10 minutes, then slide it onto the sausage horn.



- 4. Fill the casing.** Place the minced meat in the food tray. Plug in and start the meat grinder. Use the pusher to guide the meat gently through the head tube. If the casing sticks, moisten it lightly with water.
- 5. Finish up.** Turn the rotary button to "OFF" and unplug the meat grinder.

Make Kibbeh

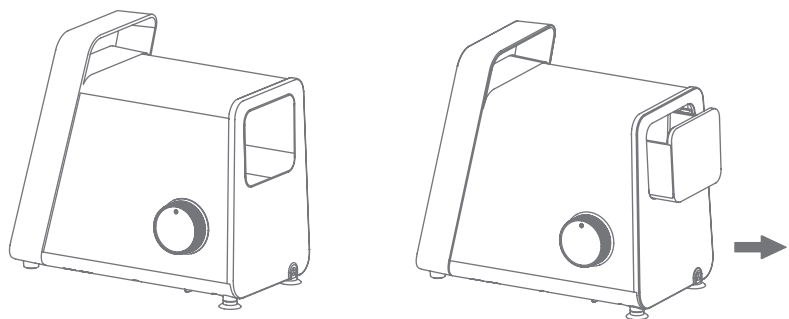
- 1. Mince the meat.** Follow the steps under Mince Meat.
- 2. Assemble the kibbeh attachment.**
 - Turn off and unplug the meat grinder.
 - Remove the fixing ring, cutting plate, and cutting blade from the head tube.
 - Place the kibbeh former (inner core) onto the end of the grinder screw.
 - Attach the kibbeh nozzle (outer tube), aligning its opening with the kibbeh former.
 - Secure with the fixing ring.



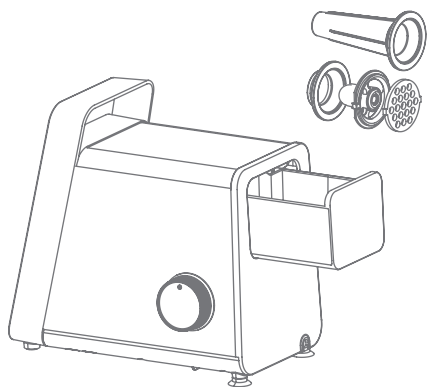
- 3. Prepare the dough.** Mix and divide the kibbeh dough into small portions that fit easily into the head tube.
- 4. Form the shells.** Plug in and start the meat grinder. Use the pusher to feed each dough portion through the head tube to form a hollow cylindrical shell.
- 5. Fill and seal.** Cut the shell into sections of the desired length. Fill each piece with the prepared stuffing, then pinch both ends closed to seal the kibbeh.
- 6. Finish up.** Turn the rotary button to "OFF" and unplug the meat grinder.

Store Accessories

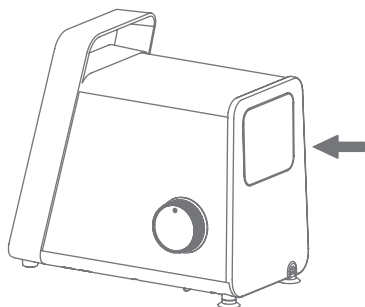
1. To open the storage compartment, press the storage compartment cover on the back of the meat grinder. The built-in drawer will pop out slightly.



2. To store the accessories, pull the drawer open and place accessories inside. The compartment can hold the cutting plates, sausage horn, and kibbeh attachment.



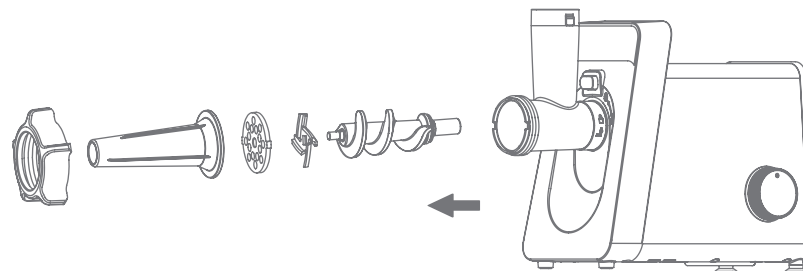
3. To close the drawer, push it back in until it fits securely into place.



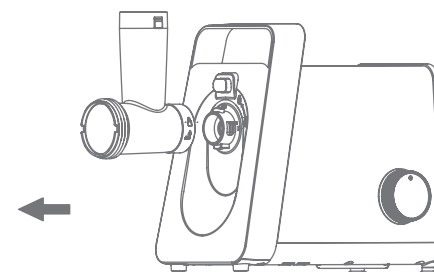
Cleaning Instructions

1. Before cleaning the meat grinder, switch it off and unplug it from the power outlet. Remove the pusher and the food tray. Unscrew the fixing ring, then remove the grinder screw, cutting blade, and cutting plate from the head tube.

Warning: The cutting blade is sharp—avoid touching the edge.



2. After taking off the food tray, press the release button and turn the head tube clockwise to detach it from the housing.



3. Always unplug the meat grinder before cleaning. Do not immerse the motor housing (main body) in water or rinse it under the faucet. Wipe it clean with a damp cloth only.

4. After each use, clean all parts that come into contact with food. Rinse off any meat residue, then wash with mild dishwashing liquid and warm water to remove grease. Rinse again with clean water and dry immediately with a soft cloth.

5. Apply a small amount of vegetable oil to the cutting blade and cutting plates to prevent corrosion.

6. The following parts are not dishwasher-safe and must be washed by hand using mild dishwashing liquid and warm water (not exceeding 122 °F / 50 °C): Pusher, food tray, head tube, screw, fixing ring, sausage horn, and kibbeh attachment.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
Meat grinder won't start	The plug isn't fully inserted.	Make sure the plug is firmly connected to a power outlet.
Meat grinder stops during use	The meat grinder has automatically turned off to prevent overheating.	Turn off and unplug the meat grinder. Let it cool down before you start again. Tip: To prevent overheating, do not run the meat grinder continuously for more than 5 minutes.
Meat grinder makes unusual noise	The meat grinder is overloaded with food.	Turn off and unplug the meat grinder. Remove some of the food, wait a few minutes, and try grinding smaller portions.
	The food may be too tough or contain hard pieces.	Set the rotary button to "REV" to clear the jam. Then turn off and unplug the meat grinder. Check for and remove any bones, cartilage, or sinew before restarting. Tip: Always defrost frozen meat before grinding.
Meat grinder slows down	Cold temperatures can cause the grease inside to thicken.	Run the meat grinder empty for 5 minutes to warm it up before adding food.
Meat grinder speed fluctuates	The meat grinder is overloaded with food.	Turn off and unplug the meat grinder. Remove some of the food, wait a few minutes, and try grinding smaller portions.

Energy Consumption

- Power Consumption in Off Mode: ≤ 0.3 W

WEEE Information



All products bearing this symbol are waste electrical and electronic equipment (WEEE as in directive 2012/19/EU) which should not be mixed with unsorted household waste.

Instead, you should protect human health and the environment by handing over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment, appointed by the government or local authorities.

Correct disposal and recycling will help prevent potential negative consequences to the environment and human health.

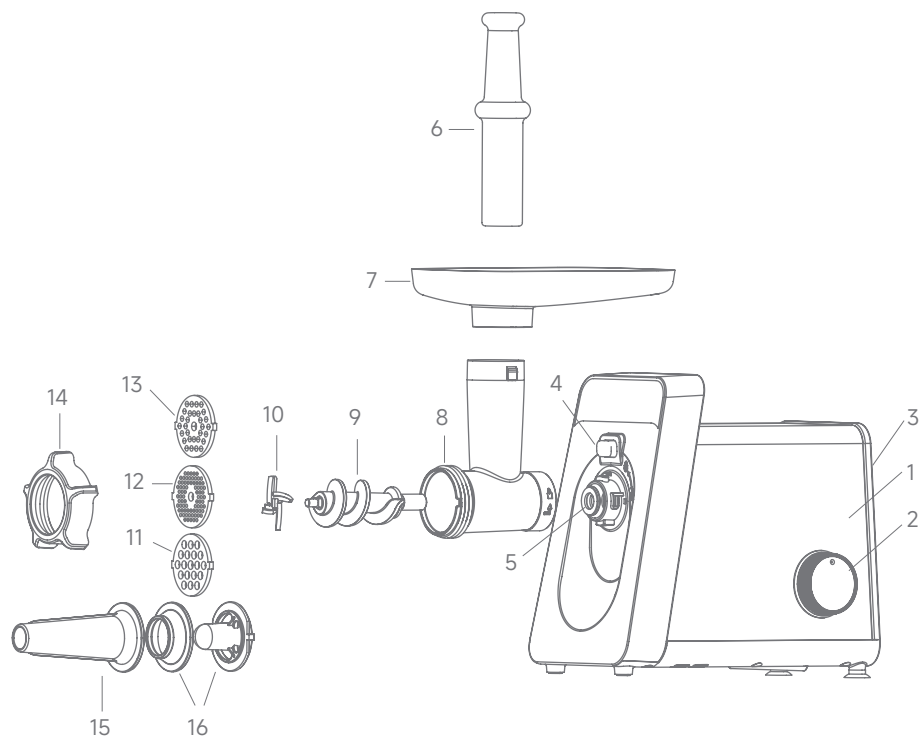
Please contact the installer or local authorities for more information about the location as well as terms and conditions of such collection points.

Specifications

Model Number	MG20
Power Supply	220–240 V~, 50–60 Hz
Rated Power	500 W
Capacity	Up to 2.5 kg minced meat per minute
Grinder Speed	Low: 200 RPM High: 250 RPM
Dimensions (L×W×H)	Assembled: 357 × 179 × 307 mm Bare unit: 276 × 174 × 259 mm
Net Weight	4.21 kg
Housing Material	Stainless steel / ABS plastic
Blade Material	Stainless steel (SUS420)
Reverse Function	Yes
Number of Speed Settings	2
Cord Length	1 m
Operating Temperature	0°C–40°C
Included Accessories	1 × Ø3 mm Cutting plate (fine) 1 × Ø5 mm Cutting plate (medium) 1 × Ø7 mm Cutting plate (coarse) 1 × Sausage horn 1 × Kibbeh attachment 1 × Pusher

Інструкції з техніки безпеки

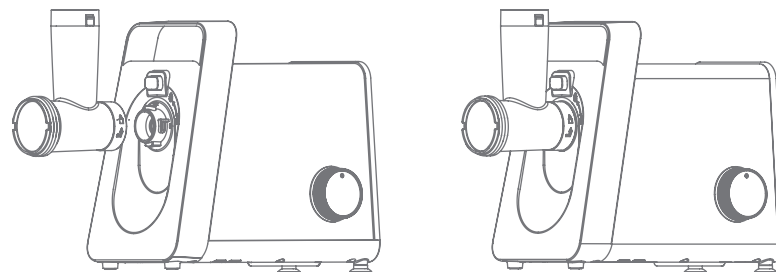
1. Уважно прочитайте ці інструкції та ознайомтеся з ілюстраціями перед використанням пристрою.
2. Цей виріб призначений для використання тільки в домашніх умовах. Не використовуйте його у комерційних установах.
3. Зберігайте ці інструкції для майбутнього використання.
4. Після використання виріб слід зберігати в сухому, добре провітрюваному місці, уникаючи вологи, високих температур і прямого сонячного світла.
5. Перед початком роботи переконайтеся, що фіксувальне кільце надійно затягнене. Незатягнене кільце може спричинити травму або пошкодження.
6. Перед підключенням пристрою перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на пристрої, напрузі вашої місцевої електромережі.
7. Ніколи не використовуйте аксесуари або деталі інших виробників. Якщо будуть використані такі аксесуари або деталі, ваша гарантія стане недійсною.
8. Не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення, вилка або будь-яка інша деталь пошкоджені.
9. Щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій, заміна пошкодженого шнура живлення має виконуватися виробником, його представником із технічного обслуговування або особами з відповідною кваліфікацією.
10. Перед першим використанням пристрою ретельно вимийте всі частини, які контактують із продуктами.
11. Одразу після використання вийміть вилку пристрою із розетки.
12. Ніколи не використовуйте пальці або будь-які інші предмети для проштовхування інгредієнтів у головну трубку під час роботи пристрою. Використовуйте лише штовхач із комплекту постачання.
13. Зберігайте пристрій у недоступному для дітей місці.
14. Ніколи не залишайте пристрій без нагляду під час роботи.
15. Вимкніть пристрій перед приєднанням або від'єднанням будь-якого аксесуара.
16. Зачекайте, поки всі рухомі деталі повністю не зупиняться, перш ніж знімати будь-які деталі з пристрою.
17. Ніколи не занурюйте моторний блок (основний корпус пристрою, що містить мотор) у воду або будь-яку іншу рідину і не промивайте його під краном. Очищуйте моторний блок лише вологою тканиною.
18. Не намагайтеся перемелювати кістки, горіхи, або будь-які інші тверді предмети.
19. Перед меленням наріжте м'ясо на невеликі шматочки, які легко пройдуть через головну трубку. Переконайтеся, що м'ясо очищене від жил, кісток і зайвого жиру, щоб уникнути засмічення або пошкодження м'ясорубки. Завжди використовуйте наданий штовхач для подавання м'яса в головну трубку. Ніколи не використовуйте пальці, столові прилади або будь-які інші предмети для проштовхування продуктів, оскільки це може спричинити серйозні травми або пошкодження пристрою.
20. Рекомендується експлуатувати м'ясорубку безперервно не більше 5 хвилин за один раз. Дайте двигуну охолонути приблизно 10 хвилин перед відновленням роботи.
21. Неналежне використання цього пристрою може призвести до травми. Завжди ретельно дотримуйтесь інструкцій з техніки безпеки.
22. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або відсутністю досвіду та знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкцій щодо використання пристрою від особи, відповідальної за їх безпеку. Діти повинні бути під наглядом, щоб переконаватися, що вони не грають з пристроєм.
23. Якщо у пристрої виникло застрягання, поверніть поворотну кнопку в положення «REV». Це допоможе звільнити будь-яке м'ясо, що застрягло в головній трубці, і дозволить пристрою відновити нормальну роботу.
24. Електричні та електронні пристрої не можна викидати разом із побутовими відходами. Після закінчення терміну служби виріб потрібно здати до відповідного пункту прийому для переробки електричного та електронного обладнання. Належна утилізація допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей. Для отримання додаткової інформації звертайтеся до місцевих органів влади або до точки продажу.
25. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, але лише під наглядом або після інструктажу щодо безпечного використання пристрою та якщо вони розуміють можливу небезпеку. До операцій з чищення та обслуговування пристрою дітей можна допускати лише за умови, що вони досягли 8-річного віку та перебувають під наглядом дорослих. Зберігайте сам пристрій та його шнур живлення у місцях, недоступних для дітей віком до 8 років.
26. Цей пристрій призначений для використання в домашніх господарствах та інших подібних умовах, наприклад:
 - у зонах для приготування їжі в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - у сільських будинках;
 - клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
 - у місцях проживання, де надаються послуги з ночівлі та сніданку.



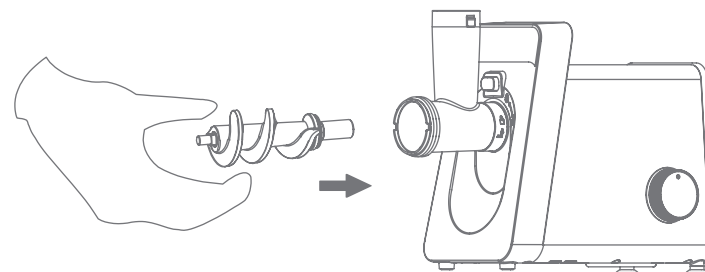
- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| 1. Корпус | 9. Шнек |
| 2. Поворотна кнопка | 10. Ріжучий ніж |
| 3. Відсік для зберігання | 11. Ріжуча решітка (великі отвори) |
| 4. Кнопка розблокування | 12. Ріжуча решітка (дрібні отвори) |
| 5. Роз'єм | 13. Ріжуча решітка (середні отвори) |
| 6. Штовхач | 14. Фіксувальне кільце |
| 7. Лоток для продуктів | 15. Наконечник для ковбасок |
| 8. Головна трубка | 16. Насадка для кеббе |

Збирання м'ясорубки

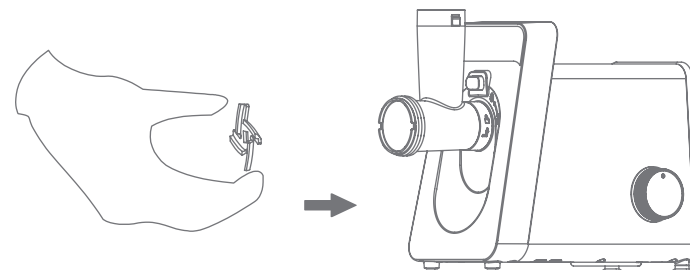
1. Приєднайте головну трубку. Натисніть кнопку розблокування, вирівняйте головну трубку із роз'ємом на корпусі, потім поверніть головну трубку проти годинникової стрілки, доки вона не заблокується на місці.



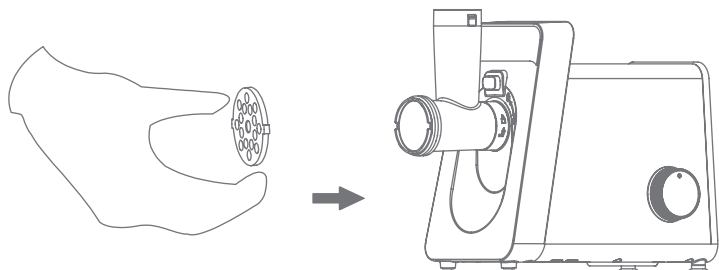
2. Вставте шнек м'ясорубки. Вставте шнек у головну трубку, і злегка поверніть його, поки він повністю не встановиться в корпусі.



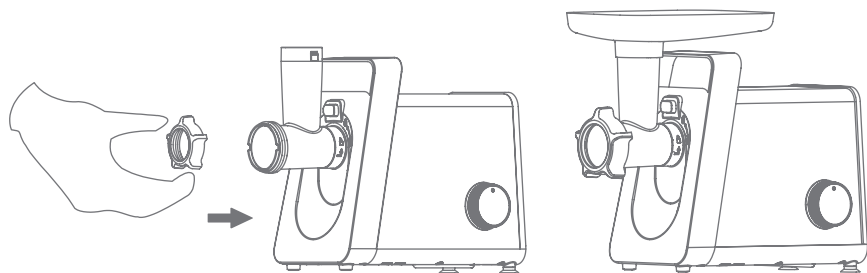
3. Встановіть ріжучий ніж. Розташуйте ріжучий ніж на кінці шнека м'ясорубки. Переконайтеся, що гостра сторона ножа спрямована назовні; інакше м'ясо не буде належним чином перемелене.



4. Установіть ріжучу решітку. Розташуйте обрану решітку над ножем, сумістивши язичок на решітці з вирізом на головній трубці.

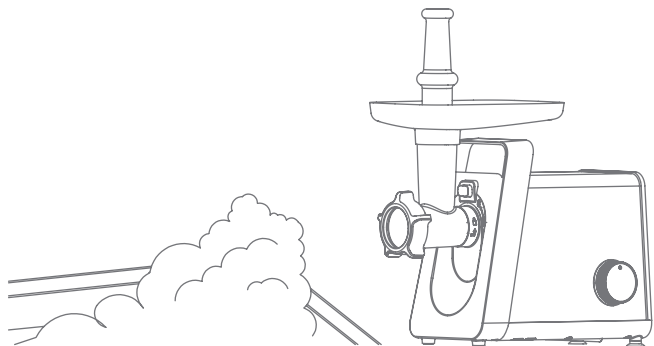


5. Затягніть фіксувальне кільце. Накрутіть кільце на головну трубку до щільного прилягання, щоб надійно притиснути ніж та решітку. Не перетягуйте кільце.



6. Установіть лоток для продуктів. Розташуйте лоток на зверху головній трубці. Він має щільно і надійно вставлятися на своє місце.

7. Розташуйте м'ясорубку для роботи. Розташуйте м'ясорубку на рівній та нехиткій поверхні. Тримайте вентиляційні отвори вниз та з боків чистими та без перешкод.



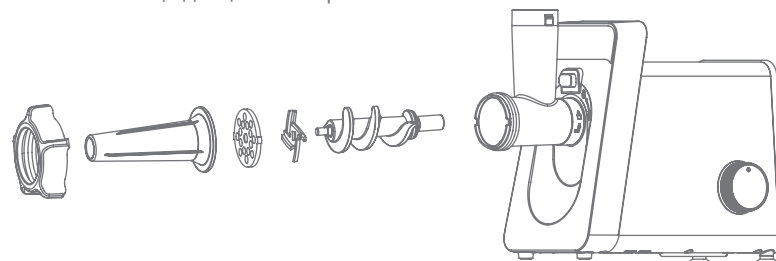
Як користуватися

Приготування фаршу

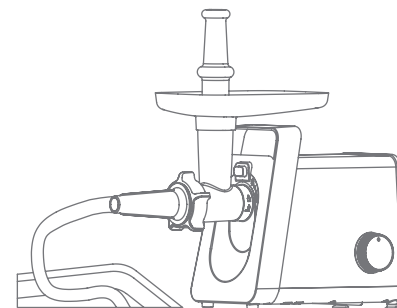
1. **Підготуйте м'ясо.** Наріжте м'ясо смужками приблизно 10 см завдовжки та 2 см завтовшки. Видаліть усі кістки, хрящі або сухожилля. Не використовуйте заморожене м'ясо.
2. **Завантажте лоток.** Помістіть підготовлене м'ясо у лоток для продуктів.
3. **Увімкніть м'ясорубку.** Підключіть м'ясорубку до електромережі та поверніть поворотну кнопку за годинниковою стрілкою до «1», щоб почати процес.
4. **Відрегулюйте швидкість.** Встановіть поворотну кнопку на «1» або «2» залежно від бажаної швидкості мелення.
5. **Подавайте м'ясо.** За потреби використовуйте штовхач для подавання м'яса в головну трубку.
6. **Усуньте застрягання.** Щоб усунути застрягання, зупиніть м'ясорубку та поверніть поворотну кнопку у положення «REV». Режим реверсу працює лише під час утримання кнопки.
7. **Завершіть процес.** Після завершення поверніть поворотну кнопку в положення «OFF» і відключіть м'ясорубку від розетки.

Приготування ковбасок

1. **Приготуйте фарш.** Дотримуйтесь кроків у розділі «Приготування фаршу».
2. **Приєднайте наконечник для ковбасок.** Вимкніть м'ясорубку та відключіть її від розетки. Відкрутіть фіксувальне кільце, вставте через нього наконечник для ковбасок, потім затягніть кільце до щільного прилягання.



3. **Підготуйте оболонку.** Замочіть оболонку для ковбасок у теплій воді приблизно на 10 хвилин, потім надягніть її на наконечник для ковбасок.



4. Наповніть оболонку. Помістіть фарш у лоток для продуктів. Вставте вилку в розетку та запустіть м'ясорубку. Використовуйте штовхач для обережного подавання м'яса через головну трубку.

Якщо оболонка прилипає, злегка змочіть її водою.

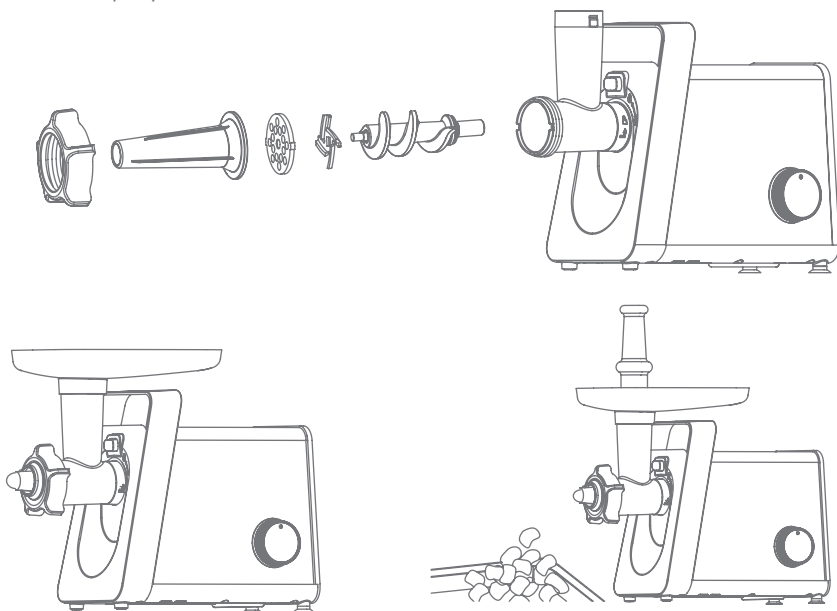
5. Завершіть процес. Поверніть поворотну кнопку в положення «OFF» і відключіть м'ясорубку від розетки.

Приготування кеббе

1. **Приготуйте фарш.** Дотримуйтесь кроків у розділі «Приготування фаршу».

2. Зберіть насадку для кеббе.

- Вимкніть м'ясорубку та відключіть її від розетки.
- Відкрутіть фіксувальне кільце, витягніть ріжучу решітку та ріжучий ніж із головної трубки.
- Розташуйте формувач кеббе (внутрішню серцевину) на кінці шнека м'ясорубки.
- Приєднайте наконечник для кеббе (зовнішню трубку), вирівнюючи її отвір із формувачем кеббе.
- Затягніть фіксувальне кільце.



3. Підготуйте тісто. Змішайте тісто для кеббе та розділіть його на невеликі порції, які легко поміщаються у головну трубку.

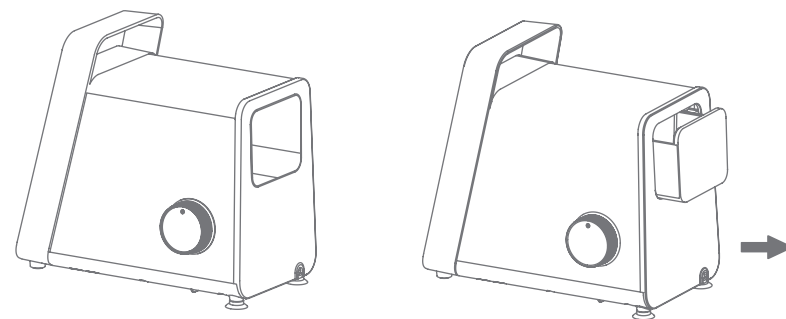
4. Сформуйте оболонки. Вставте вилку в розетку та запустіть м'ясорубку. Використовуйте штовхач, щоб проштовхнути кожну порцію тіста через головну трубку, щоб сформувати порожнисту циліндричну оболонку.

5. Наповніть і запечатайте. Наріжте оболонку на відрізки потрібної довжини. Наповніть кожен шматочок підготовленою начинкою, потім защепніть обидва кінці, щоб запечатати кеббе.

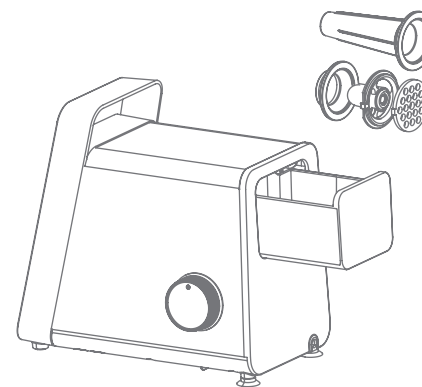
6. Завершіть процес. Поверніть поворотну кнопку в положення «OFF» і відключіть м'ясорубку від розетки.

Зберігання аксесуарів

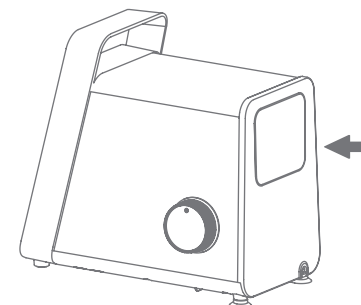
1. Щоб відкрити відсік для зберігання, натисніть на кришку відсіку для зберігання на задній стороні м'ясорубки. Вбудований ящик трохи висунеться.



2. Щоб зберігати аксесуари, витягніть ящик і покладіть аксесуари всередину. Відсік може вміщувати ріжучі решітки, наконечник для ковбасок і насадку для кеббе.



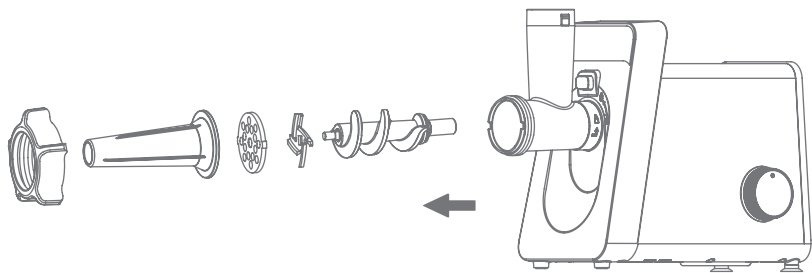
3. Щоб закрити ящик, натисніть на нього і заштовхніть назад, доки він надійно не зафіксується на місці.



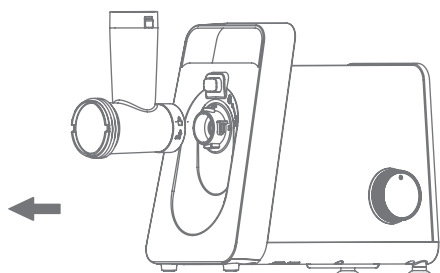
Інструкції з чищення

1. Перед чищенням м'ясорубки вимкніть її та витягніть вилку з розетки. Зніміть штовхач і лоток для продуктів. Відкрутіть фіксувальне кільце, потім зніміть шнек м'ясорубки, ріжучий ніж і ріжучу решітку з головної трубки.

Попередження: Ріжучий ніж гострий – уникайте дотику до леза.



2. Після зняття лотка для продуктів натисніть кнопку розблокування та поверніть головну трубку за годинниковою стрілкою, щоб від'єднати її від корпусу.



3. Завжди відключайте м'ясорубку від електромережі перед чищенням. Не занурюйте корпус двигуна (основний корпус) у воду і не промивайте його під краном. Просто протріть його вологою тканиною.

4. Після кожного використання очищуйте всі деталі, що контактують з продуктами. Змийте залишки м'яса, потім помийте м'яким засобом для миття посуду та теплою водою, щоб видалити жир. Знову промийте чистою водою та негайно висушіть м'якою тканиною.

5. Нанесіть невелику кількість рослинної олії на ріжучий ніж і ріжучі решітки, щоб запобігти корозії.

6. Наступні деталі не можна мити в посудомийній машині, їх слід мити вручну, використовуючи м'який засіб для миття посуду та теплу воду (не вище 50 °C): штовхач, лоток для продуктів, головна трубка, шнек, фіксувальне кільце, наконечник для ковбасок і насадка для кеббе.

Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Рішення
М'ясорубка не запускається	Вилка не повністю вставлена в розетку.	Переконайтеся, що вилка щільно вставлена в електричну розетку.
М'ясорубка зупиняється під час використання	М'ясорубка автоматично вимкнулася, щоб запобігти перегріванню.	Вимкніть м'ясорубку та відключіть її від розетки. Дайте пристрою охолонути перед повторним запуском. Порада: Щоб уникнути перегрівання, не використовуйте м'ясорубку безперервно більше 5 хвилин.
М'ясорубка видає незвичний шум	М'ясорубка перевантажена продуктом.	Вимкніть м'ясорубку та відключіть її від розетки. Видаліть частину продукту, зачекайте кілька хвилин і спробуйте помолоти менші порції.
	Продукт може бути занадто жорстким або містити тверді шматки.	Переведіть поворотну кнопку в положення «REV» для усунення застрягання. Потім вимкніть м'ясорубку та відключіть її від розетки. Перевірте та видаліть усі кістки, хрящі або сухожилля перед повторним запуском. Порада: Завжди розморожуйте заморожене м'ясо перед меленням.
М'ясорубка сповільнюється	Низькі температури можуть спричинити загуснення мастила всередині.	Прогрійте м'ясорубку порожньою протягом 5 хвилин перед додаванням продукту.
Швидкість м'ясорубки коливається	М'ясорубка перевантажена продуктом.	Вимкніть м'ясорубку та відключіть її від розетки. Видаліть частину продукту, зачекайте кілька хвилин і спробуйте помолоти менші порції.

Інформація щодо WEEE



Всі вироби, що мають цей символ, є відходами електричного та електронного обладнання (WEEE згідно з директивою 2012/19/EU), які не слід змішувати з несорттованими побутовими відходами.

Натомість ви повинні захищати здоров'я людей і навколишнє середовище, передаючи відпрацьоване обладнання до спеціалізованого пункту збору для переробки відходів електричного та електронного обладнання, призначеного урядом або місцевими органами влади.

Правильна утилізація та переробка допоможуть запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини.

Будь ласка, зверніться до монтажника або до місцевих органів влади, щоб отримати додаткову інформацію про розташування та умови таких пунктів збору.

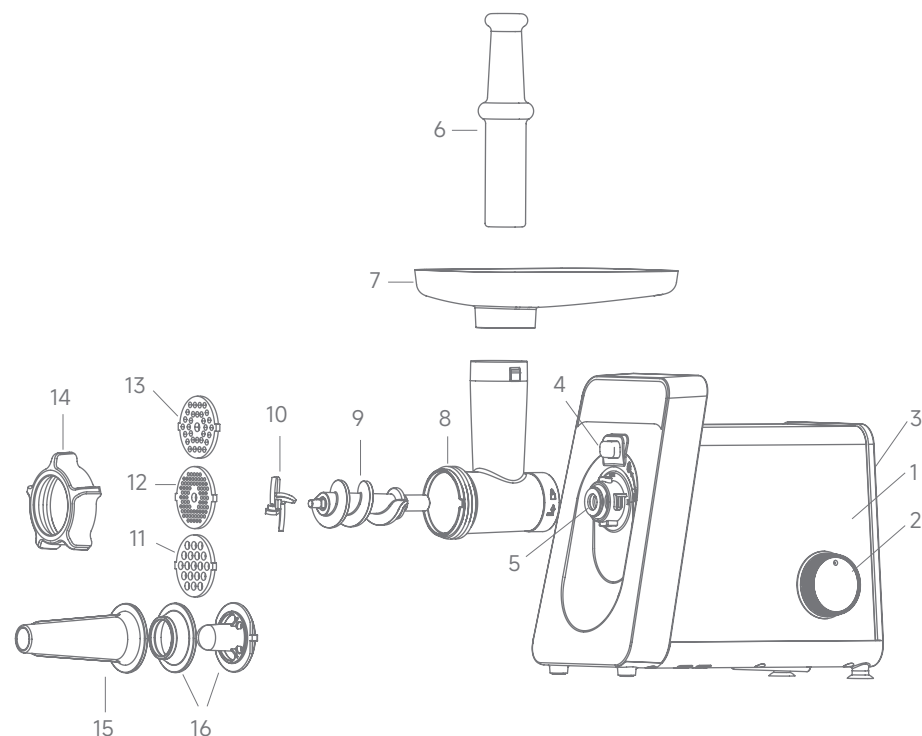
Номер моделі	MG20
Живлення	220–240 В змін. струму, 50–60 Гц
Номинальна потужність	500 Вт
Продуктивність	До 2,5 кг фаршу за хвилину
Швидкість м'ясорубки	Низька: 200 об/хв Висока: 250 об/хв
Розміри (Д×Ш×В)	У зібраному вигляді: 357 × 179 × 307 мм Основний блок: 276 × 174 × 259 мм
Вага нетто	4,21 кг
Матеріал корпусу	Нержавіюча сталь / пластик ABS
Матеріал ножа	Нержавіюча сталь (SUS420)
Функція реверсу	Так
Кількість швидкісних режимів	2
Довжина шнура	1 м
Робоча температура	0 °C ~ 40 °C
Включені аксесуари	Ріжуча решітка (дрібні отвори Ø3 мм) (1 шт.) Ріжуча решітка (середні отвори Ø5 мм) (1 шт.) Ріжуча решітка (великі отвори Ø7 мм) (1 шт.) Наконечник для ковбасок (1 шт.) Насадка для кеббе (1 шт.) Штовхач (1 шт.)

უსაფრთხოების ინსტრუქციები

- გთხოვთ, წინასწარ წაიკითხოთ ეს გამოყენების ინსტრუქციები და დაათვალიეროთ ილუსტრაციები მოწყობილობის გამოყენებამდე.
- ეს პროდუქტი განკუთვნილია მხოლოდ სახლში გამოყენებისთვის. არ გამოიყენოთ კომერციულ გარემოში.
- შეინახეთ ეს ინსტრუქციები მომავალში გამოყენებისთვის.
- გამოყენების შემდეგ პროდუქტი უნდა შეინახოთ მშრალ, კარგად ვენტილირებად ადგილას, მოერიდეთ ტენიანობას, მაღალ ტემპერატურასა და მზის პირდაპირ სინათლეს.
- დარწმუნდით, რომ დამაფიქსირებელი რგოლი მჭიდროდ არის დამაგრებული გამოყენების დაწყებამდე. ცუდად დამაგრებულმა რგოლმა შესაძლოა გამოიწვიოს დაზიანება ან ტრავმა.
- შეამოწმეთ, შეესაბამება თუ არა მოწყობილობაზე მითითებული ძაბვა თქვენს ადგილობრივ ქსელურ ძაბვას მოწყობილობის დაკავშირებამდე.
- არასოდეს არ გამოიყენოთ სხვა მწარმოებლების აქსესუარები ან ნაწილები. თქვენი გარანტია გაუქმდება, თუ გამოყენებული იქნება ასეთი აქსესუარები ან ნაწილები.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა, თუ კვების კაბელი, შტეკერი ან სხვა რომელიმე ნაწილი დაზიანებულია.
- თუ კვების კაბელი დაზიანებულია, ის უნდა შეიცვალოს მწარმოებლის, მისი სერვისის აგენტის ან შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე პირების მიერ, რათა თავიდან აიცილოთ საფრთხე.
- მოწყობილობის პირველად გამოყენებამდე საფუძვლიანად გაწმინდეთ ყველა ნაწილი, რომელიც საკვებთან კონტაქტში შედის.
- გამოაერთეთ მოწყობილობა გამოყენების დასრულებისთანავე.
- არასოდეს არ გამოიყენოთ თითები ან სხვა რაიმე საგანი ინგრედიენტების ჩასაწევად მიმართველ მილში, როდესაც მოწყობილობა მუშაობს. გამოიყენეთ მხოლოდ მიწოდებული დამწნეხი.
- შეინახეთ მოწყობილობა ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას.
- არასოდეს არ დატოვოთ მოწყობილობა უყურადღებოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა რომელიმე აქსესუარის დამაგრების ან მოხსნის წინ.
- დაელოდეთ, სანამ ყველა მოძრავი ნაწილი სრულად გაჩერდება, სანამ მოწყობილობიდან რომელიმე ნაწილს მოხსნით.
- არასოდეს ჩადოთ ძრავის ბლოკი (აპარატის მთავარი ნაწილი, რომელიც შეიცავს ძრავს) წყალში ან სხვა სითხეში და არ გაავლოთ წყალში. ძრავის ბლოკი სველი ქსოვილით გაწმინდეთ.
- არ სცადოთ ძვლების, კაკლის ან სხვა მყარი ნივთების დაფქვა.
- ხორცის გატარებამდე დაჭერით იგი მცირე ნაჭრებად, რომლებიც ადვილად გაივლის მიმართველ მილში. დარწმუნდით, რომ ხორცი თავისუფალია ძარღვებისგან, ძვლებისგან და ზედმეტი ცხიმისგან, რათა თავიდან აიცილოთ ხორცსაკვების დაბლოკვა ან დაზიანება. ყოველთვის გამოიყენეთ მიწოდებული დამწნეხი, რათა ხორცი სწორად მიმართოთ მიმართველ მილში. არასოდეს დააწვეთ საკვებს თითებით, ჭურჭლით ან რაიმე სხვა საგნით, რადგან ამან შეიძლება გამოიწვიოს სერიოზული ტრავმა ან მოწყობილობის დაზიანება.
- რეკომენდებულია ხორცსაკვები მოწყობილობის უწყვეტი მუშაობა არ აღემატებოდეს 5 წუთს ერთჯერადად. ძრავს დაუთმეთ დაახლოებით 10 წუთი გასაგრილებლად, სანამ მუშაობას განაახლებთ.
- აპარატის არასწორმა გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ტრავმა. ყურადღებით დაიცავით უსაფრთხოების ინსტრუქციები.

22. ეს მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი იმ პირების (მათ შორის, ბავშვების) მიერ გამოყენებისთვის, რომელთაც აქვთ შემცირებული ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობები ან აკლიათ გამოცდილება და ცოდნა, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც მათ მიიღეს ზედამხედველობა ან ინსტრუქცია მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით იმ პირისგან, რომელიც პასუხისმგებელია მათ უსაფრთხოებაზე. ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა უზრუნველყოთ, რომ ისინი არ ითამაშებენ მოწყობილობით.
23. თუ მოწყობილობა გაიჭედება, გადართეთ მბრუნავი დილაკი „REV“ პოზიციაზე. ეს დაეხმარება მიმართველ მილში ჩაჭედილი ხორცის ნაჭრების მოშორებას და საშუალებას მისცემს, მოწყობილობას ჩვეულებრივად იმუშაოს.
24. ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობები არ უნდა გადააგდოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. ექსპლუატაციის ვადის დასრულების შემდეგ პროდუქტი უნდა მიიტანოთ შესაბამისი შეგროვების წერტილში ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების გადამუშავებისთვის. სწორი უტილიზაცია ხელს უშლის გარემოზე და ადამიანის ჯანმრთელობაზე შესაძლო უარყოფით შედეგებს. დამატებითი ინფორმაციისთვის მიმართეთ ადგილობრივ ხელისუფლებას ან გაყიდვის წერტილს.
25. ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენონ 8 წლის და უფროსი ასაკის ბავშვებმა, თუ მათ მიეცათ ზედამხედველობა ან ინსტრუქცია მოწყობილობის უსაფრთხო გამოყენების შესახებ და ესმით დაკავშირებული საფრთხეები. დასუფთავებისა და ტექნიკური მომსახურების სამუშაოები არ უნდა შესრულდეს ბავშვების მიერ, თუ ისინი არ არიან მინიმუმ 8 წლის და ზედამხედველობის ქვეშ. შეინახეთ მოწყობილობა და მისი კვების კაბელი 8 წელზე ნაკლები ასაკის ბავშვებისათვის მიუწვდომელ ადგილას.
26. ეს მოწყობილობა განკუთვნილია საოჯახო და მსგავსი გამოყენებისთვის, როგორცაა:
- პერსონალის სამზარეულოს სივრცეები მაღაზიებში, ოფისებსა და სხვა სამუშაო გარემოებში;
 - ფერმერთა სახლები;
 - გამოყენება სასტუმროებში, მოტელებში და სხვა საცხოვრებელი ტიპის გარემოებში მომხმარებლების მიერ;
 - „საწოლისა და საუზმის“ დაწესებულებებში.

პროდუქტის მიმოხილვა

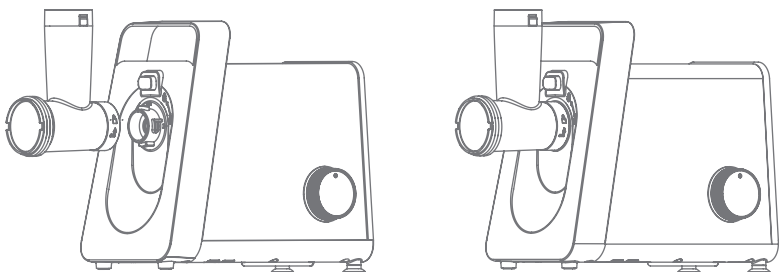


1. კორპუსი
2. მბრუნავი დილაკი
3. საცავის განყოფილება
4. აშვების დილაკი
5. კონექტორი
6. დამწნეხი
7. საკვების ლანგარი
8. მიმართველი მილი

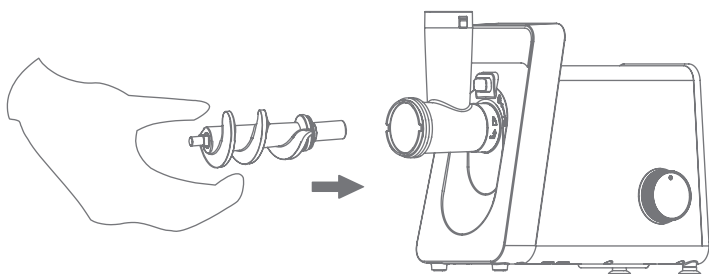
9. ხრახნი
10. საჭრელი პირი
11. საჭრელი ფირფიტა (მსხვილი)
12. საჭრელი ფირფიტა (წვრილი)
13. საჭრელი ფირფიტა (საშუალო)
14. დამაფიქსირებელი რგოლი
15. სოსისის ძაბრი
16. კიბბეს საცმი

ხორცსაკეპი მანქანის დაყენება

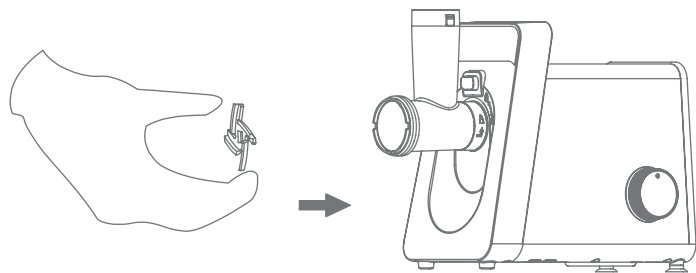
1. დაამაგრეთ მიმმართველი მილი. დააჭირეთ აშვების დილაკს, დაარეგულირეთ მიმმართველი მილი კორპუსის კონექტორთან, შემდეგ კი ზედა მილი შეატრიალეთ საათის ისრის საპირისპირო მიმართულებით, სანამ თავის ადგილზე არ ჩაიკეტება.



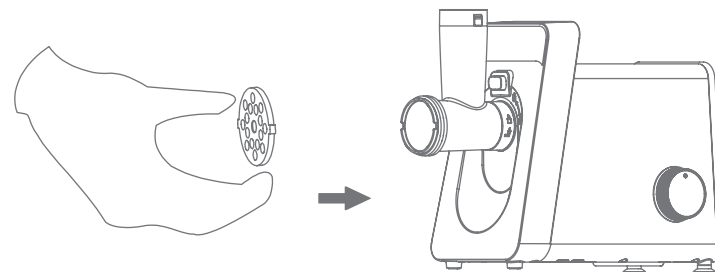
2. ჩასვით ხორცსაკეპის ხრახნი. ჩასვით ხრახნი მიმმართველ მილში და ოდნავ მიაბრუნეთ იგი, სანამ ის სრულად არ მოთავსდება კორპუსში.



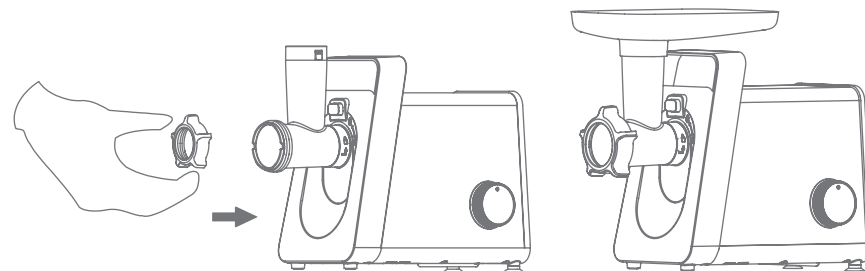
3. დააყენეთ საჭრელი პირი. საჭრელი პირი მოათავსეთ ხორცსაკეპის ხრახნის ბოლოზე. დარწმუნდით, რომ პირის მახვილი მხარე მიმართულია გარეთ; წინააღმდეგ შემთხვევაში, ხორცი არ დაქუცმაცდება სწორად.



4. დაამატეთ საჭრელი ფირფიტა. დააყენეთ არჩეული საჭრელი ფირფიტა საჭრელი პირის თავზე ისე, რომ საჭრელი ფირფიტის შვერილი მიმმართველი მილის ღარს შეუთავსდეს.

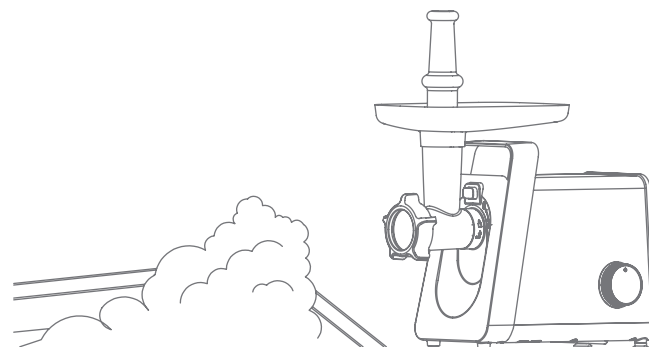


5. გაამაგრეთ დამაფიქსირებელი რგოლი. ჩახრახნეთ დამაფიქსირებელი რგოლი მიმმართველ მილში ისე, რომ მჭიდროდ დაიჭიროს საჭრელი პირი და საჭრელი ფირფიტა. ზედმეტად არ მოუჭიროთ.



6. დაამაგრეთ საკვების ლანგარი. დადეთ საკვების ლანგარი მიმმართველ მილზე. ის უნდა მყარად იყოს დამაგრებული.

7. მოათავსეთ ხორცსაკეპი. მოათავსეთ ხორცსაკეპი სტაბილურ, სწორ ზედაპირზე. გაითვალისწინეთ, რომ ქვედა და გვერდითი ჰაერის გამტარები თავისუფალი იყოს და არ დაიბლოკოს.



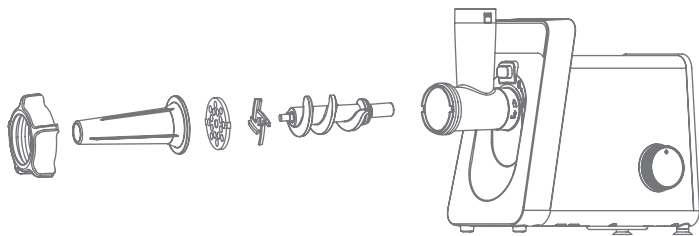
გამოყენების წესი

დააქუცმაცეთ ხორცი

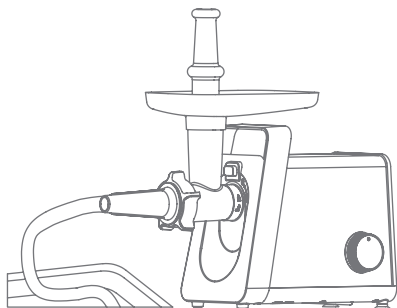
1. მოაშაადეთ ხორცი. დაჭერით ხორცი დაახლოებით 10 სმ სიგრძის და 2 სმ სისქის ნაჭრებად. ამოიღეთ ძვალი, ხრტილი და მყესი. არ გამოიყენოთ გაყინული ხორცი.
2. ლანგრის დატვირთვა. დადეთ მომზადებული ხორცი საკვების ლანგარზე.
3. ჩართეთ ხორცსაკეპი. შეაერთეთ ხორცსაკეპი დენში და დაწყებისთვის მოაბრუნეთ მბრუნავი დილაკი საათის ისრის მიმართულებით „1“-ზე.
4. სიჩქარის რეგულირება. დააყენეთ მბრუნავი დილაკი „1“-ზე ან „2“-ზე, დაქუცმაცების სასურველი სიჩქარის მიხედვით.
5. ჩატვირთეთ ხორცი. გამოიყენეთ დამწნეხი, საჭიროების შემთხვევაში, რათა ხორცი მიმმართველი მილისკენ მიმართოს.
6. გაჭედვის გასუფთავება. გაჭედვით ხორცის მოსაშორებლად, გამორთეთ ხორცსაკეპი და გადართეთ მბრუნავი დილაკი პოზიციაზე „REV“. უკან ბრუნვის რეჟიმში მუშაობს მხოლოდ მაშინ, როდესაც დილაკი დაჭერილია.
7. დასრულება. როდესაც დაასრულებთ, გადაატრიალეთ მბრუნავი დილაკი „OFF“ პოზიციაზე და გამოაერთეთ ხორცსაკეპი ელექტრო ქსელიდან.

სოსისების დამზადება

1. დააქუცმაცეთ ხორცი. გაითვალისწინეთ ნაბიჯები ხორცის დაქუცმაცებისთვის.
2. დაამაგრეთ სოსისის ძაბრი. გამორთეთ და გამოაერთეთ ხორცსაკეპი. მოხსენით დამაფიქსირებელი რგოლი, ჩადეთ სოსისის ძაბრი მისი მეშვეობით, შემდეგ მოუჭირეთ რგოლს ისე, რომ მჭიდროდ მოერგოს.



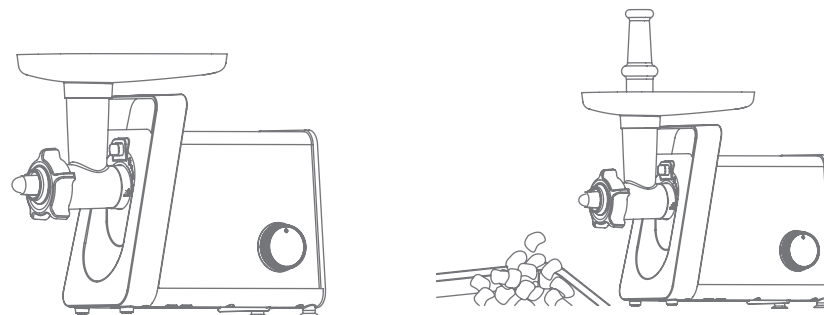
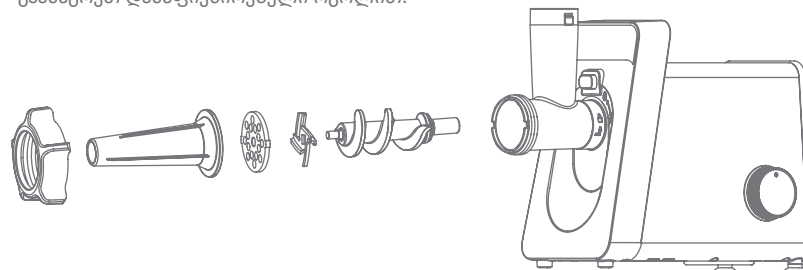
3. მოაშაადეთ სოსისის გარსი. დაასველეთ სოსისის გარსი თბილ წყალში დაახლოებით 10 წუთის განმავლობაში, შემდეგ ჩამოაგვით ის სოსისის ძაბრზე.



4. გარსის შევსება. დადეთ დაქუცმაცებული ხორცი საკვების ლანგარზე. შეაერთეთ და ჩართეთ ხორცსაკეპი. გამოიყენეთ დამწნეხი, რათა სწორად მიმართოს ხორცი მიმმართველ მილში. თუ გარსი გაიჭედება, ოდნავ დაასველეთ წყლით.
5. დასრულება. გადაატრიალეთ მბრუნავი დილაკი პოზიციაზე „OFF“ და გამოაერთეთ ხორცსაკეპი.

კიბბეს მომზადება

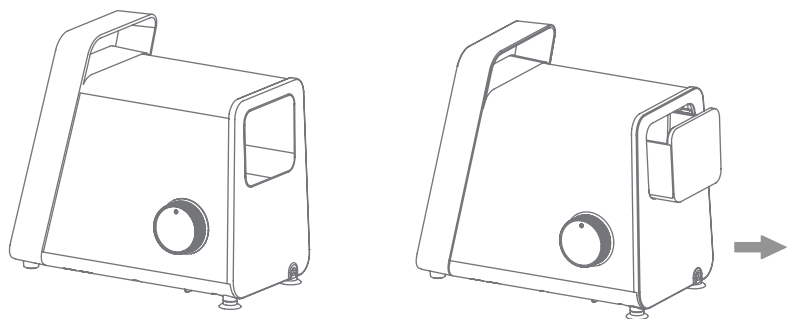
1. დააქუცმაცეთ ხორცი. გაითვალისწინეთ ნაბიჯები ხორცის დაქუცმაცებისთვის.
2. დააყენეთ კიბბეს საცმი.
 - გამორთეთ და გამოაერთეთ ხორცსაკეპი.
 - მოხსენით დამაფიქსირებელი რგოლი, საჭრელი ფირფიტა და საჭრელი პირი მიმმართველი მილიდან.
 - დააყენეთ კიბბეს ფორმის ჩამომყალიბებელი (შიდა ბირთვი) ხორცსაკეპის ხრახნის ბოლოზე.
 - დააყენეთ კიბბეს საჭმენი (გარე მილი), გაუსწორეთ მისი ღია ნაწილი კიბბეს ფორმის ჩამომყალიბებელთან.
 - გაამაგრეთ დამაფიქსირებელი რგოლით.



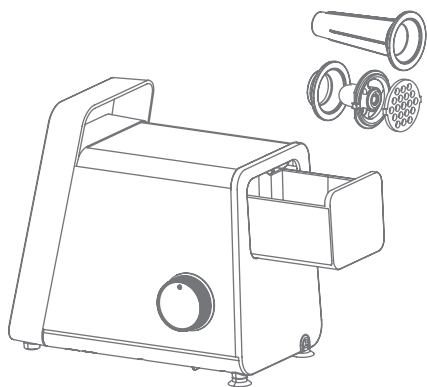
3. მოაშაადეთ ცომი. აზილეთ და გაანაწილეთ კიბბეს ცომი მცირე ნაწილებად, რომლებიც ადვილად ჩაეტევა მიმმართველ მილში.
4. გააკეთეთ ნიჟარები. შეაერთეთ და ჩართეთ ხორცსაკეპი. გამოიყენეთ დამწნეხი, რათა თითოეული ცომის ნაწილი მიმმართველ მილში მიმართოს და შექმნათ ღრუ ცილინდრული გარსი.
5. შევსება და პერმეტიზაცია. დაჭერით ნიჟარა სასურველი სიგრძის მონაკვეთებად. შეავსეთ თითოეული ნაჭერი მომზადებული შიგთავსით, შემდეგ კი ორივე ბოლო დაიჭირეთ ერთად, რათა კიბბე დაილუქოს.
6. დასრულება. გადაატრიალეთ მბრუნავი დილაკი პოზიციაზე „OFF“ და გამოაერთეთ ხორცსაკეპი.

შეინახეთ აქსესუარები

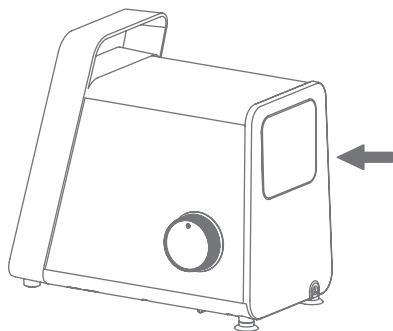
1. საცავის განყოფილების გასახსნელად დააჭირეთ ხორცსაკეპის უკანა მხარეს მდებარე საცავის საფარს. ჩაშენებული უკრა ოდნავ ამოხტება.



2. აქსესუარების შესანახად გახსენით უკრა და ჩასვით აქსესუარები შიგნით. განყოფილება შეიცავს საჭრელ ფირფიტებს, სოსისის ძაბრსა და კიბბეს საცმს.

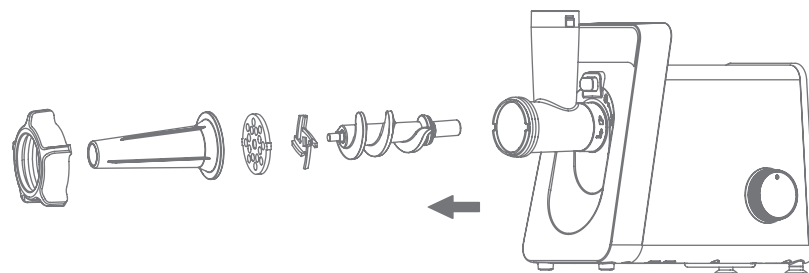


3. უკრის დახურვისთვის ჩასვით იგი უკან, სანამ მყარად არ ჩაჯდება.

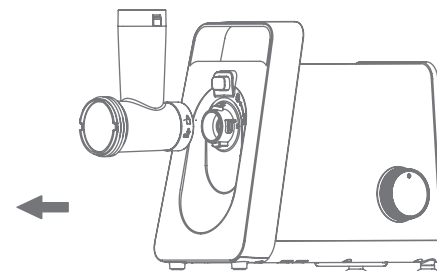


წმენდის ინსტრუქციები

1. ხორცსაკეპის გასუფთავებამდე გამორთეთ და გამოაერთეთ ის დენის როზეტიდან. მოხსენით დამწნეხი და საკვების ლანგარი. მოხსენით დამაფიქსირებელი რგოლი, შემდეგ კი მიმმართველი მილიდან ამოიღეთ ხორცსაკეპის ხრახნი, საჭრელი პირი და საჭრელი ფირფიტა. გაფრთხილება: საჭრელი პირი მახვილია — მოერიდეთ მასზე შეხებას.



2. საკვების ლანგარის მოხსნის შემდეგ დააჭირეთ აშვების ლილავს და დაატრიალეთ მიმმართველი მილი საათის ისრის მიმართულებით, რათა მოხსნათ იგი კორპუსიდან.



3. გაწმენდის წინ ყოველთვის გამოაერთეთ ხორცსაკეპი კვების წყაროდან. მოტორის კორპუსი (ძირითადი ნაწილი) არ ჩაუშვათ წყალში და არ გაავლოთ ონკანის ქვეშ. მხოლოდ სველი ქსოვილით გაწმინდეთ.

4. გამოყენების შემდეგ გაიწმინდეთ ყველა ნაწილი, რომელიც საკვებთან კონტაქტშია. მოაშორეთ ხორცის ნარჩენები, შემდეგ გარეცხეთ ჭურჭლის სარეცხი მსუბუქი სითხით და თბილი წყლით ცხიმის მოსაშორებლად. კვლავ გაავლეთ სუფთა წყალში და დაუყოვნებლივ გააშრეთ რბილი ქსოვილით.

5. წაუსვით მცირე რაოდენობის მცენარეული ზეთი საჭრელ პირსა და საჭრელ ფირფიტებზე კოროზიის თავიდან ასაცილებლად.

6. ქვემოთ ჩამოთვლილი ნაწილები არ ირეცხება ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში და უნდა გარეცხოთ ხელით ჭურჭლის სარეცხი მსუბუქი საშუალებითა და თბილი წყლით (არ აღემატებოდეს 122 °F / 50 °C): დამწნეხი, საკვების ლანგარი, მიმმართველ მილი, ხრახნი, დამაფიქსირებელი რგოლი სოსისის ძაბრი და კიბბეს საცმი.

პრობლემების აღმოფხვრა

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გადაჭრა
ხორცსაკეპი არ იწყებს მუშაობას	შტექერი არ არის ბოლომდე ჩასმული.	დარწმუნდით, რომ შტექერი მყარად არის შეერთებული კვების როზეტში.
ხორცსაკეპი გაჩერდა გამოყენების დროს	ხორცსაკეპი ავტომატურად გამოირთო გადახურების თავიდან ასაცილებლად.	გამორთეთ და გამოაერთეთ ხორცსაკეპი. მიიღეთ მას გაცივების საშუალება, სანამ კვლავ დაიწყებთ. რჩევა: გადახურების თავიდან ასაცილებლად არ გამოიყენოთ ხორცსაკეპი უწყვეტად 5 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში.
ხორცსაკეპი გამოსცემს უჩვეულო ხმას	ხორცსაკეპი გადატვირთულია საკვებით.	გამორთეთ და გამოაერთეთ ხორცსაკეპი. ამოიღეთ საკვების ნაწილი, მოიცადეთ რამდენიმე წუთი და სცადეთ მცირე ულუფების დაქუცმაცება.
	საკვები შეიძლება იყოს ძალიან მყარი ან შეივადეს მყარ ნაჭრებს.	დააყენეთ მბრუნავი ღილაკი პოზიციაზე „REV“ ჩაქედვის აღმოსაფხვრელად. შემდეგ გამორთეთ და გამოაერთეთ ხორცსაკეპი. ხელახლა ჩართვამდე შეამოწმეთ და მოაშორეთ ძვლები, ხრტილი ან მყესები. რჩევა: დაქუცმაცებამდე გაყინული ხორცი ყოველთვის გააღდეთ.
ხორცსაკეპი შენელებულია	ცივმა ტემპერატურამ შეიძლება გამოიწვიოს შიგნით არსებული ცხიმის გამკვრივება.	ხორცსაკეპი 5 წუთის განმავლობაში ცარიელი აშუშავთ, რათა საკვების დამატებამდე გასხლდეს.
ხორცსაკეპის სიჩქარე მერყეობს	ხორცსაკეპი გადატვირთულია საკვებით.	გამორთეთ და გამოაერთეთ ხორცსაკეპი. ამოიღეთ საკვების ნაწილი, მოიცადეთ რამდენიმე წუთი და სცადეთ მცირე ულუფების დაქუცმაცება.

WEEE ინფორმაცია



ყველა პროდუქტი, რომელზეც აღნიშნულია ეს სიმბოლო, წარმოადგენს ელექტრონულ და ელექტრო მოწყობილობების ნარჩენებს (WEEE, როგორც მითითებულია დირექტივაში 2012/19/EU) და არ უნდა შეურიოთ დაუსარისხებელ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებს. შესაბამისად, თქვენ უნდა დაიცვათ ადამიანის ჯანმრთელობა და გარემო, გადასცეთ მოწყობილობის ნარჩენები ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებისათვის განსაზღვრულ შეგროვების წერტილს, რომელიც აღნიშნულია მთავრობის ან ადგილობრივი ხელისუფლების მიერ. ნარჩენების სწორი განკარგვა და გადამუშავება ხელს შეუწყობს გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობისათვის შესაძლო უარყოფითი შედეგების თავიდან აცილებას. დამატებითი ინფორმაციისთვის ადგილმდებარეობისა და აღნიშნული შეგროვების პუნქტების წესებისა და პირობების შესახებ, გთხოვთ, დაუკავშირდეთ მემონტაჟს ან ადგილობრივ ხელისუფლებას.

სპეციფიკაცია

მოდელის ნომერი	MG20
ელექტროენერჯის წყარო	220–240 V~, 50–60 Hz
ნომინალური სიმძლავრე	500 W
მოცულობა	წუთში 2,5 კგ-მდე დაქუცმაცებული ხორცი
ხორცსაკეპის სიჩქარე	დაბალი: 200 RPM მაღალი: 250 RPM
ზომები (სიგრძე × სიგანე × სიმაღლე)	აწყობილი: 357 × 179 × 307 მმ მხოლოდ მოწყობილობა: 276 × 174 × 259 მმ
სუფთა წონა	4,21 კგ
კორპუსის მასალა	უქანგავი ფოლადი / ABS პლასტიკი
პირის მასალა	უქანგავი ფოლადი (SUS420)
უკან ბრუნვის ფუნქცია	დიახ
სიჩქარის პარამეტრების რაოდენობა	2
კაბელის სიგრძე	1 მ
საოპერაციო ტემპერატურა	0°C~40°C
აქსესუარებში შედის	1 × Ø3 მმ საჭრელი ფირფიტა (წვრილი) 1 × Ø5 მმ საჭრელი ფირფიტა (საშუალო) 1 × Ø7 მმ საჭრელი ფირფიტა (მსხვილი) 1 × სოსისის ძაბრი 1 × კიბბეს საცმი 1 × დამწნეხი