GARLYN

Мясорубка

MG-5000



Наведите камеру телефона на QR-код и смотрите видеоинструкцию

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Поздравляем с покупкой новой мясорубки GARLYN MG-5000!

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки **GARLYN**. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.

Перед установкой внимательно изучите данное руководство. Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейшего использования. Правильная эксплуатация устройства значительно продлит срок его службы.

Узнать больше о компании **GARLYN** можно на сайте **www.garlyn.ru.** Здесь вы сможете заказать бытовую технику **GARLYN** и оригинальные аксессуары к ней, получить консультацию наших специалистов, а также найти адреса фирменных магазинов **GARLYN**.

Отдел заботы о клиентах GARLYN: 8-800-350-05-03 (доб. 2) (звонок по России бесплатный).

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 3
- Устройство прибора 7
- Панель управления 7

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ 8

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 8
- Мясорубка 8
- Овощерезка 12
- Соковыжималка 14
- Комплексная защита элементов M-Pro 15
- Хранение и транспортировка 17

ЧИСТКА И УХОД 16

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 18

ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN 19

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 20

КОМПЛЕКТАЦИЯ 21

УТИЛИЗАЦИЯ 23



Ваша безопасность очень важна для нас. Пожалуйста, прочитайте руководство пользователя перед началом использования прибора.

При работе с устройством будьте внимательны, осторожны и благоразумны. Описанные меры предосторожности и порядок действий не охватывают все возможные ситуации при его эксплуатации. Используйте прибор исключительно по прямому назначению. Любое действие, не соответствующее инструкциям, может привести к повреждению изделия или возникновению возможных травм или несчастных случаев.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.

Прибор был разработан для бытового использования исключительно в домашних условиях, а также условиях, приближенных к домашним: помещения для персонала в магазинах, офисах и иных рабочих местах; в гостиницах, отелях и др. Используйте его только по назначению. Любое нецелевое использование изделия станет нарушением условий надлежащей эксплуатации. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

Используйте прибор с осторожностью и предупреждайте других пользователей о потенциальной опасности.

В случае передачи устройства третьему лицу данное руководство также должно быть передано.

ОСТОРОЖНО

- Не ремонтируйте и не заменяйте никакие из частей прибора самостоятельно.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после сбоя в работе, падения или повреждения любым способом. Случайное повреждение прибора может привести к неисправностям, не соответствующим условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Все процедуры, кроме рекомендованных в настоящем руководстве, должны выполняться исключительно квалифицированными специалистами авторизованного сервис-центра.
- Не протягивайте кабель электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы он не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми и/или горячими предметами, не ставьте на него тяжелые предметы. Износ кабеля может привести к короткому замыканию и поражению электрическим током.
- Для отключения прибора от электросети всегда беритесь за саму вилку, не тяните за кабель электропитания.

ВНИМАНИЕ

- Перед подключением устройства к электрической сети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- По обязательному требованию защиты от поражения электрическим током подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- Используйте только комплектные оригинальные аксессуары и материалы, рекомендованные производителем.
- Всегда отключайте устройство от сети, перед тем как устанавливаете или снимаете насадки, а также во время его очистки, перемещения или после использования.
- ЗАПРЕЩЕНО погружать прибор и шнур питания в воду или помещать их под струю воды или другой жидкости!
- Во избежание травм или поломки прибора не проталкивайте продукты внутрь загрузочного лотка руками, используйте толкатель.

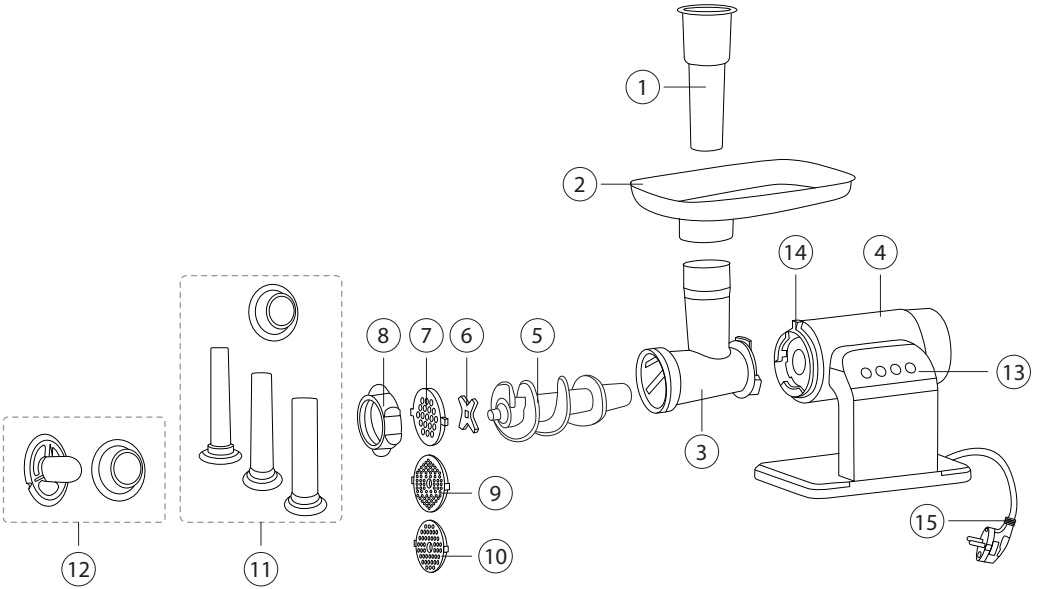
- Перед использованием тщательно очистите все элементы конструкции устройства, контактирующие с продуктами питания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Избегайте контакта с подвижными элементами устройства в процессе его использования.
- Во время переноса устройства держите его обеими руками. Не держитесь только за основание или верхнюю часть.
- Не оставляйте прибор без присмотра подключенным к электросети и/или во время работы. Перед проведением технического обслуживания или иных работ отключайте прибор от основного источника электропитания.
- Не эксплуатируйте устройство на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.
- Не используйте посудомоечную машину и агрессивные абразивные чистящие средства для очистки устройства.
- Упаковочный материал (пенопласт, пленка и прочее) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.
- Дети младше 8 лет должны находиться вне пределов досягаемости прибора или под постоянным присмотром.
- Данное устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и сенсорными способностями, а также с нарушениями душевного здоровья или люди с недостатком опыта и знаний при условии, если они находятся под постоянным присмотром лица, ответственного за их жизнь, здоровье и благополучие, или если им провели полноценный инструктаж о безопасном использовании устройства с полным пониманием возможных опасностей.



В случае обнаружения каких-либо неполадок немедленно прекратите использование устройства.


1
2
14
4
13
8
7
6
5
3
9
10
15
12
11

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

Мясорубка

1. Толкатель для мясорубки
2. Загрузочный лоток
3. Блок мясорубки
4. Моторный блок
5. Шнек мясорубки
6. Нож мясорубки
7. Диск для приготовления крупного фарша
8. Фиксирующее кольцо
9. Диск для приготовления среднего фарша
10. Диск для приготовления мелкого фарша
11. Насадки для приготовления колбасок с основанием
12. Насадка для приготовления кеббе с основанием
13. Панель управления
14. Фиксирующая ручка
15. Электрошнур

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка питания ⏻. Когда устройство включено в сеть, нажмите кнопку ⏻ для включения/выключения питания. Чтобы начать работу, выберите одну из двух скоростей » или »» и нажмите соответствующую кнопку.
2. Кнопка минимальной скорости ». Подходит для:
   - мягких фруктов, овощей и сыров;
   - переработки мягкого мяса, рыбы;
   - шинковки.
3. Кнопка максимальной скорости »». Подходит для:
   - твердых овощей, фруктов и сыров;
   - переработки говядины, баранины и т. д. (убедитесь в отсутствии костей в мясе).
4. Кнопка «Реверс» ↻. Прокручивает механизм вращения в обратном направлении. Используется при застревании продукта внутри мясорубки.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Достаньте прибор и комплектующие из упаковки. Удалите все транспортировочные материалы и наклейки.

Обязательно сохраните на корпусе все предупреждающие наклейки и этикетку с серийным номером изделия.

Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.

Необходимо выдержать устройство 3 часа при комнатной температуре перед использованием, если оно подвергалось низким температурам при транспортировке.

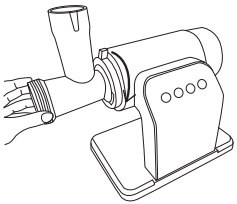
Протрите корпус устройства влажной тканью. Промойте все съемные части, строго следуя указаниям раздела «ЧИСТКА И УХОД». Перед сборкой прибора все съемные части должны полностью высохнуть при комнатной температуре.

Устанавливайте мясорубку только на горизонтальную твердую ровную и устойчивую поверхность.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

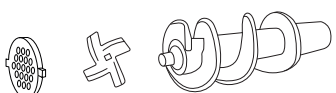
МЯСОРУБКА

1. Вставьте блок мясорубки в моторный блок.
2. Поверните фиксирующую ручку по часовой стрелке, чтобы закрепить блок мясорубки.



3. Установите в блок мясорубки шнек, нож, необходимый перфорированный диск.

Внимание! Будьте осторожны при установке и снятии ножа. Перед использованием убедитесь в правильности его установки.



4. Закрутите фиксирующее кольцо. Не перетягивайте его. Это может привести к избыточному трению ножей о перфорированный диск.
5. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.
6. Поставьте емкость для фарша под горловину блока мясорубки.
7. Нарежьте продукт на кусочки (рекомендуется бескостное размороженное мясо, примерный размер 20 × 20 × 60 мм).
8. Вставьте вилку в розетку и включите устройство кнопкой ⏻. При подключении к электросети и при нажатии любой кнопки мясорубка будет издавать звуковой сигнал.
9. Выберите одну из двух скоростей – минимальную ⟩ или максимальную ⟩⟩⟩ и нажмите соответствующую кнопку.
10. Положите продукт на загрузочный лоток, проталкивайте его исключительно толкателем. Не прикладывайте избыточных усилий при проталкивании продуктов во избежание блокировки работы устройства.

Максимальная продолжительность непрерывной работы мясорубки 20 минут, после чего она автоматически отключается. Для возобновления работы необходимо вручную повторно включить устройство. Перерыв в работе должен составлять не менее 30 минут.

Прежде чем переустанавливать насадки и сменные блоки, выключите устройство и отсоедините его от электросети. Не прикасайтесь к подвижным элементам конструкции, предварительно не отключив устройство от электросети.

11. После использования выключите устройство, повторно нажав на кнопку ⏻, и отключите его от электросети.

Для измельчения в мясорубке нельзя использовать кости, шкуру, замороженное или крупно нарезанное мясо, орехи, имбирь и другие сухие и твердые продукты. Использование подобных ингредиентов сокращает срок службы устройства и может привести к поломке.

12. Очистите прибор в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

Реверс

Время работы функции реверса – 5 секунд.

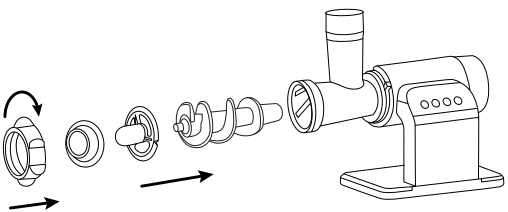
1. Если в мясорубке застряли продукты, отключите ее, дождитесь полной остановки и нажмите, удерживая, кнопку ↻. Нож будет крутиться в обратную сторону, и блок освободится.
2. Если это не помогает, отключите устройство от сети, разберите его, извлеките остатки продуктов и промойте элементы конструкции.

Приготовление кеббе

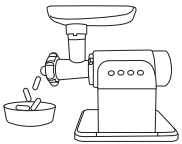
С помощью насадок для кеббе из готового фарша изготавливают полые колбаски, которые затем фаршируют. Насадки придают мясу нужную форму. Для получения красивых одинаковых трубочек желательно контролировать их на выходе и нарезать одинаковой длины.

Не устанавливайте нож или перфорированные диски при использовании насадок для кеббе.

1. Установите в блок мясорубки шнек, затем установите насадки для приготовления кеббе (№ 12) на шнековый штырь таким образом, чтобы пазы на насадке и блоке мясорубки (3) совпадали.



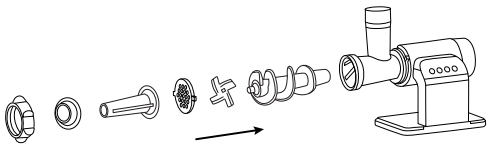
2. Закрутите фиксирующее кольцо.
3. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.
4. Подключите прибор к электросети, нажмите на кнопку ⏻.
5. Выберите одну из двух скоростей – минимальную » или максимальную »» и нажмите соответствующую кнопку.



6. Положите заранее приготовленный фарш (мясной, рыбный, овощной) в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку для изготовления трубочек цилиндрической формы длиной около 5-7 см.
7. После завершения работы повторно нажмите кнопку ⏻.
8. Наполните заготовки начинкой, защипните края, обжарьте полученные кеббе на сковороде либо поместите в духовку.
9. Отключите прибор от электросети и очистите его в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

Приготовление колбасок

С помощью специальных насадок (3 шт. в комплекте) из готового мясного фарша или свежего/размороженного мяса изготавливают колбаски, которые затем можно сварить, обжарить, запечь или даже сделать сыровялеными.



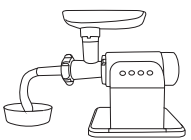
1. Установите в блок мясорубки шнек, нож, перфорированный диск, выступы должны попасть в пазы. Убедитесь в правильности установки ножа.
2. Затем установите насадки для приготовления колбасок: плотно зафиксируйте кольцо-основание на конусообразной насадке, прижмите их к перфорированному диску и закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая.
3. Поместите загрузочный лоток на блок мясорубки.
4. Наденьте специальную оболочку (в комплект не входит) на насадку для колбасок.
5. Подключите прибор к электросети, нажмите на кнопку ⏻.

6. Выберите одну из двух скоростей – минимальную ≫ или максимальную ⋙ и нажмите соответствующую кнопку.
7. Положите подготовленное мясо в загрузочный лоток и пропустите его через мясорубку. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.
8. Аккуратно заполняйте оболочку по мере выхода продукта из выпускного отверстия.

В процессе работы поправляйте оболочку во избежание разрывов. Также делите колбаски на порции, оставляя по 3-5 см пустого пространства в оболочке.

Оболочка может прорваться, если мясо будет входить слишком туго. При необходимости проделайте мелкие отверстия для выхода воздуха на концах оболочки.

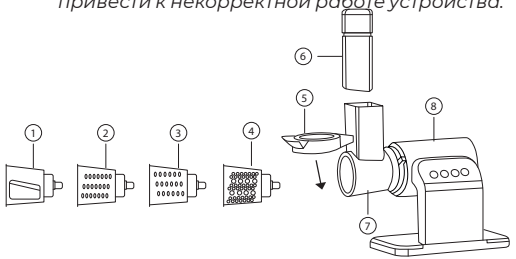
9. Когда нужная длина оболочки будет заполнена, перекрутите ее несколько раз вокруг своей оси, отрежьте и затяните узел на конце.



10. После использования выключите прибор кнопкой ⏻ и отсоедините его от электросети.
11. Очистите устройство в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

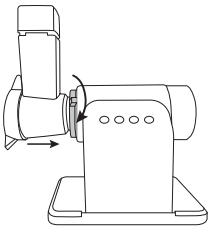
ОВОЩЕРЕЗКА

Внимание! При использовании блока овощерезки не рекомендуется запускать прибор в режиме «Реверс», так как это может привести к некорректной работе устройства.



1. Насадка-шинковка
2. Насадка «Мелкая терка»
3. Насадка «Крупная терка»
4. Насадка для драников
5. Фиксирующий элемент
6. Толкатель овощерезки
7. Блок овощерезки
8. Моторный блок

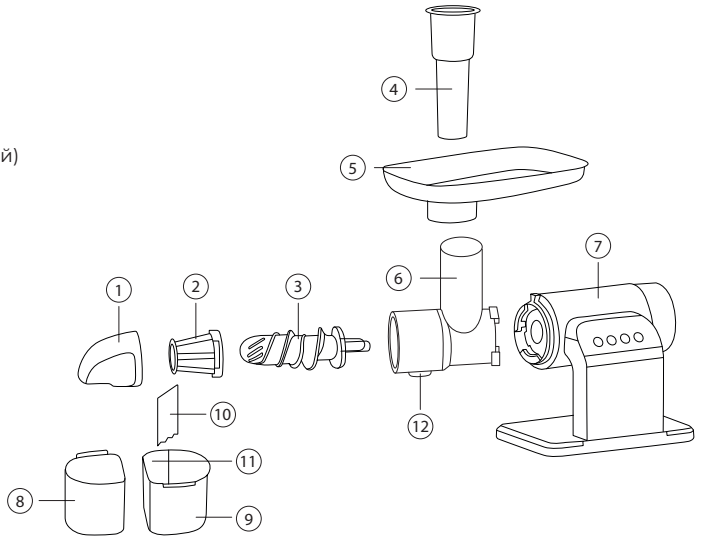
Обработка овощей (фруктов, сыров)



1. Подсоедините блок овощерезки к моторному блоку с помощью фиксирующей ручки.
2. Поднимите фиксирующий элемент, установите необходимую насадку, защелкните фиксирующий элемент.
3. Поставьте емкость под отверстие горловины блока овощерезки.
4. Нарежьте продукты на кусочки размером примерно 5 × 5 см, если они не помещаются в загрузочное отверстие.
5. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку ⏻.
6. Выберите одну из двух скоростей – минимальную ⟩ или максимальную ⟩⟩⟩ и нажмите соответствующую кнопку.
7. Добавляйте нарезанные продукты в горловину блока овощерезки. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.
8. Смешайте обработанные овощи и добавьте заправку по вкусу.
9. После завершения работы повторно нажмите кнопку ⏻ и отключите прибор от электросети.
10. Очистите устройство в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

СОКОВЫЖИМАЛКА

1. Крышка
2. Сетка
3. Шнек
4. Толкатель для соковыжималки
5. Загрузочный лоток (пластиковый)
6. Блок соковыжималки
7. Моторный блок
8. Стакан для жмыха
9. Стакан для сока
10. Пеноотсекатель
11. Отсек для пеноотсекателя
12. Отверстие для выхода сока



Обработка фруктов (овощей)

1. Подсоедините блок соковыжималки к моторному блоку с помощью ручки.
2. Поместите в него шнек соковыжималки, сетку и крышку (под углом к соковыжималке, прокручивая крышку против часовой стрелки).
3. Поместите загрузочный лоток на блок соковыжималки.
4. Установите пеноотсекатель в стакан для сока.
5. Поставьте стакан для сока под отверстия для сока, а стакан для жмыха – под отверстие для жмыха.
6. Нарежьте продукт на кусочки размером примерно 5 × 5 см, если он не помещается в загрузочное отверстие. Для сельдерея размер нарезки – не более 2 см.
7. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку ⏻.
8. Выберите одну из двух скоростей – минимальную ⟫ или максимальную ⟫⟫⟫ и нажмите соответствующую кнопку.
9. Добавляйте продукт в горловину блока соковыжималки. Используйте специальный толкатель, входящий в комплект.

В свежеотжатом соке допустимо содержание мякоти.

10. После завершения работы повторно нажмите кнопку ⏻ и отключите прибор от электросети.
11. Очистите устройство в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

КОМПЛЕКСНАЯ ЗАЩИТА ЭЛЕМЕНТОВ M-PRO

Прибор оснащен комплексной защитной системой, выключающей его при перегреве и перегрузке. Если это произошло, отсоедините прибор от электросети и дайте остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов. После этого мясорубка снова будет готова к работе.

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора отключите его от электросети и дайте остыть, затем разберите устройство.

Очищайте все элементы конструкции устройства только в разобранном виде.

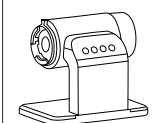
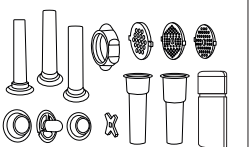
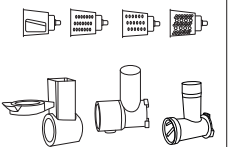
Очищайте прибор сразу после использования, особенно элементы конструкции, контактирующие с продуктами питания.

ЗАПРЕЩЕНО погружать корпус прибора в воду или иные жидкости!

Аккуратно протрите все части корпуса влажной тканью.

Запрещается использование абразивных средств, агрессивных химических и иных веществ, применение которых не рекомендовано для очистки предметов, контактирующих с продуктами питания.

Запрещается мыть детали устройства в посудомоечной машине во избежание повреждения покрытия элементов и их потемнения.

				
		✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить корпус и полностью его просушить.
- Хранение допускается в сухом и хорошо вентилируемом помещении вдали от источников огня, нагревательных приборов и прямых солнечных лучей. Храните прибор в чистом и сухом состоянии, в недоступном для детей месте.
- Электрические устройства транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке устройства используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортировка должна осуществляться только в крытом транспорте.
- Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено во избежание самопроизвольного перемещения в процессе транспортировки.
- Транспортировка устройства должна исключать возможность непосредственного воздействия на него атмосферных осадков и агрессивной внешней среды.
- При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки.
- При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку устройства или внутрь упаковки.
- При проведении погрузочно-разгрузочных работ требуется осторожность.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Решения
Устройство не включается после подключения к сети	Электрошнур неправильно вставлен в розетку или в розетке нет напряжения	Заново подключите электрошнур в розетку
		Подключите устройство к другому источнику питания
Посторонний запах и/или дым в первое время работы устройства	Это нормальное явление	Не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации запах/дым исчезнут
Посторонний шум во время работы	Неправильно установлены комплектующие	Отключите питание, разберите и соберите прибор заново
Прибор самостоятельно отключился в процессе работы	Автоматическое отключение после 20 минут непрерывной работы	Отключите устройство от сети питания и дайте ему остыть в течение 30 минут
	Сработала система защиты от перегрева и/или перегрузки	
Потемнение или повреждение покрытия металлических элементов	Нарушение условий эксплуатации (использование посудомоечной машины и/или абразивных чистящих средств)	Нарушение условий эксплуатации не является гарантийным случаем. Обратитесь в фирменный магазин GARLYN или на сайт www.garlyn.ru

Если неисправность не удалось устранить, обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр или в отдел заботы о клиентах GARLYN. Все ремонтные работы должны производиться квалифицированными специалистами в сервисном центре.

ОТДЕЛ ЗАБОТЫ О КЛИЕНТАХ GARLYN

КАК СВЯЗАТЬСЯ

Чтобы получить ответы на все интересующие Вас вопросы, обратитесь в наш отдел заботы о клиентах.

Наши специалисты с радостью помогут решить любые возникшие проблемы и ответят на самые неожиданные вопросы.

Мы также будем рады Вашим предложениям о том, как еще мы можем улучшить наши товары и сделать их максимально удобными и надежными.

С заботой о Вас!

Телефон: 8 (800) 350-05-03 (доб. 2)

Почта: info@garlyn.ru

График работы: ежедневно с 10 до 20.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	мясорубка
Товарный знак	Garlyn
Модель	MG-5000
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Мощность номинальная	500 Вт
Максимальная мощность двигателя	2400 Вт
Защита от поражения электротоком	класс I
Тип двигателя	DC (постоянного тока)
Материал корпуса	пластик/металл
Материал ножа/дисков	нержавеющая сталь
Материал загрузочного лотка	металл/пластик
Количество дисков	3 (3, 5, 8 мм)
Производительность	до 5,5 кг / 2 мин
Количество скоростей	2
Реверс	есть
Защита от перегрева/перегрузки	есть
Ножки-присоски	есть
Длина электрошнура	1,5 м
Габаритные размеры	335 × 322 × 202 мм
Вес нетто	5,35 кг
Срок службы	3 года

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Моторный блок.....1 шт.
Блок мясорубки.....1 шт.
Блок овощерезки.....1 шт.
Блок соковыжималки.....1 шт.
Шнек мясорубки.....1 шт.
Шнек соковыжималки.....1 шт.
Нож мясорубки.....1 шт.
Фиксирующее кольцо.....1 шт.
Диски для приготовления мелкого, среднего, крупного фарша.....3 шт.
Толкатель для мясорубки.....1 шт.
Толкатель для овощерезки.....1 шт.
Толкатель для соковыжималки.....1 шт.
Загрузочный лоток.....2 шт.
Насадка для приготовления колбасок.....3 шт.
Насадка для приготовления кеббе.....1 шт.
Основание насадки для колбасок.....1 шт.
Основание насадки для кеббе.....1 шт.
Насадка «Мелкая терка».....1 шт.
Насадка «Крупная терка».....1 шт.
Насадка-шинковка.....1 шт.
Насадка для драников.....1 шт.
Крышка.....1 шт.

Сетка.....1 шт.
Стакан для сока.....1 шт.
Стакан для жмыха.....1 шт.
Пеноотсекатель.....1 шт.
Руководство пользователя.....1 шт.
Краткая инструкция пользователя.....1 шт.
Гарантийный талон.....1 шт.

Производитель, постоянно улучшая и совершенствуя свою продукцию, оставляет за собой право вносить конструктивные изменения в спецификацию и дизайн товара, не ухудшающие его качество, без предварительного уведомления об этих изменениях.

УТИЛИЗАЦИЯ



Внимание! После окончания срока службы в соответствии с экологическими требованиями не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

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».

Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

Гарантийный срок: 12 месяцев с даты продажи изделия
Дату изготовления Вы можете найти на корпусе устройства
Спроектировано и разработано компанией Garlyn
Сделано в Китае


www.garlyn.ru
MG-5000-UM-04