



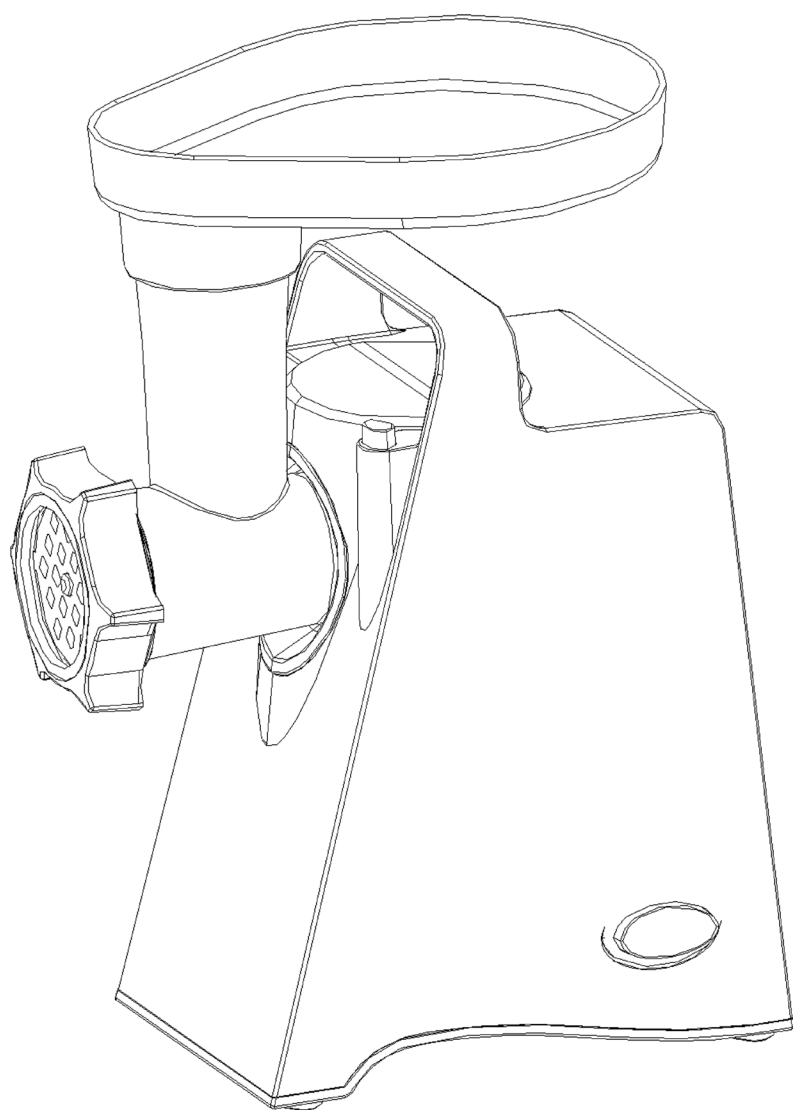
МЯСОРУБКА | MEAT GRINDER
UGR-463/UGR-464

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ INSTRUCTION MANUAL

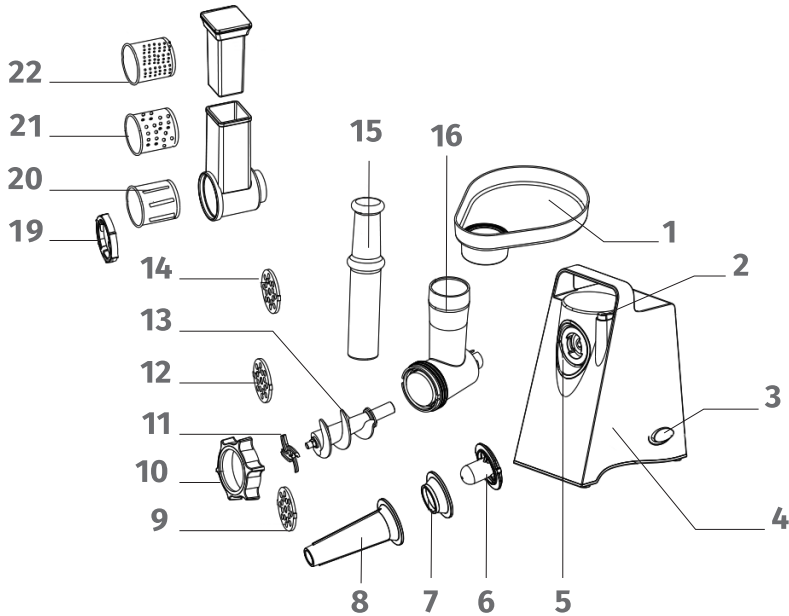


СОДЕРЖАНИЕ / CONTENTS

DESCRIPTION	5
IMPORTANT SAFEGUARDS	6
FOR THE FIRST TIME	7
OPERATION OF THE DEVICE	8
CLEANING AND MAINTENANCE	10
SPECIFICATIONS	11
УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ	13
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	14
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	15
ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА	16
ЧИСТКА И УХОД	18
СПЕЦИФИКАЦИЯ	19

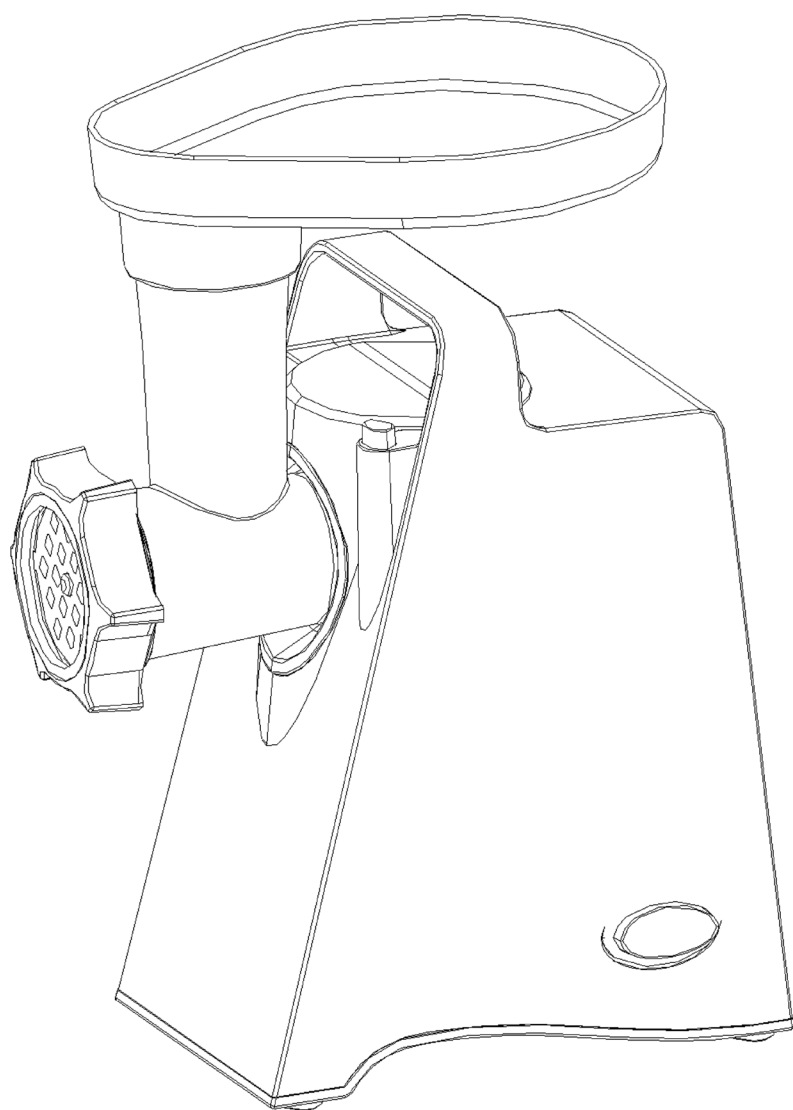


DESCRIPTION

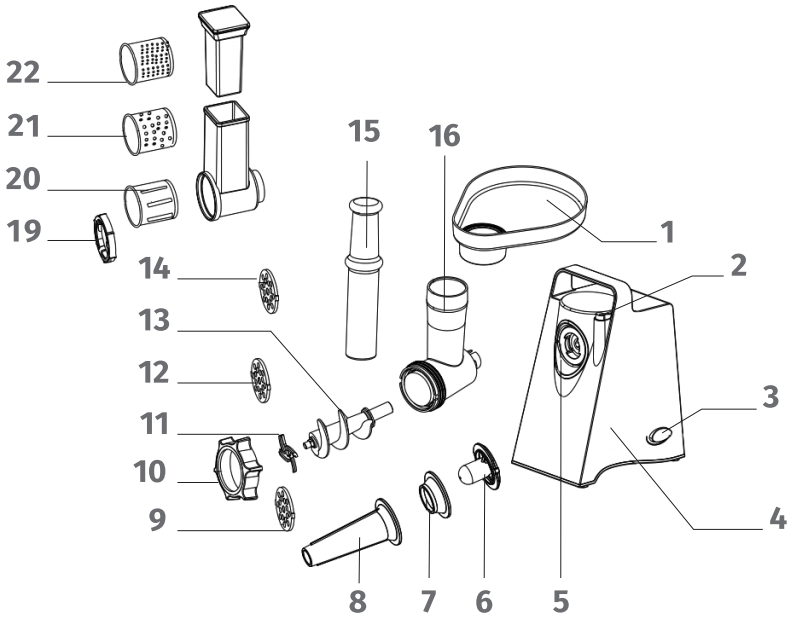


1. Hopper plate
2. Lock button
3. The power button
4. Body
5. Head inlet
6. Kubbe A
7. Kubbe B
8. Sausage
9. Cutting plate (coarse)
10. Fixing ring
11. Blade
12. Cutting plate (medium)
13. Snake
14. Cutting plate(fine)
15. Food pusher
16. Head
17. Shredding pusher*
18. Shredding head*
19. Fixing ring*
20. Fine hole cone*
21. Coarse hole cone*
22. Sliced cone*

**- only for model UGR-464*



УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ



1. Лоток
2. Кнопка фиксации насадок
3. Кнопка включения (ON/O/R)
4. Корпус
5. Фиксатор шнека
6. Куббе А
7. Куббе В
8. Насадка для колбас
9. Сетка (крупная)
10. Крепёжное кольцо
11. Нож
12. Сетка (средняя)
13. Шнек
14. Сетка (мелкая)
15. Толкатель мясорубки
16. Насадка мясорубки
17. Толкатель тёрки*
18. Насадка для тёрки*
19. Крепежное кольцо*
20. Барабан для мелкой тёрки*
21. Барабан для крупной тёрки*
22. Барабан для шинковки*

* - только для модели UGR-464

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение мясорубки UNIT. Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно, изучите настоящую инструкцию. Данное руководство содержит важные указания по безопасности, эксплуатации мясорубки и по уходу за ней.

1. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не допускается использование устройства в промышленных целях.
2. Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что параметры вашей электросети соответствует указанным на наклейке устройства.
3. Всегда отключайте мясорубку от электросети перед установкой или снятием аксессуаров, а также перед чисткой устройства.
4. При отключении устройства от электросети не тяните за шнур мясорубки, беритесь только за сетевую вилку.
5. 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.
6. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
7. Не позволяйте детям использовать мясорубку без вашего присмотра. Не позволяйте детям играть с мясорубкой.
8. Во время работы с прибором не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками и корпусом с электродвигателем.
9. 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.
10. Перед тем как начать разбирать мясорубку, дождитесь остановки всех ее движущихся деталей.
11. Запрещается погружать корпус мясорубки с двигателем или сетевой

шнур в воду и мыть их под краном. Следите, чтобы влага не попадала внутрь отсека двигателя.

12. Запрещается измельчать кости, орехи и другие твердые продукты.
13. Не перегружайте мясорубку. При образовании за-сора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек или нож от остатков продуктов.
14. 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 без-опасность.
15. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
16. Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, травмам, поражению электрическим током, короткому за-мыканию или пожару.
17. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие непра-вильного использования прибора или несоблюде-ния мер предосторожности и безопасности.
18. Храните прибор в чистом и сухом состоянии в не-доступном для детей сухом и прохладном месте.

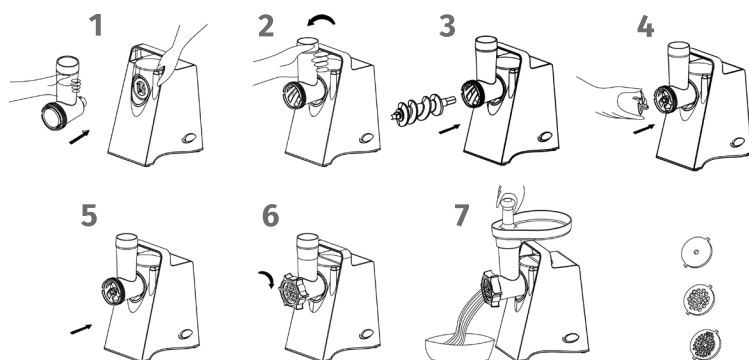
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием мясорубки тща-тельно вымойте все детали мясорубки, которые контактируют с продуктами, а затем вытрите их насухо.

Перед подключением устройства к сети убедитесь, что кнопка ON/O/R находится в положении "0" «Отключено».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Сборка



1. Нажмите кнопку фиксации камеры мясорубки, возьмите камеру мясорубки и под уклоном вставьте ее в отверстие для установки на корпусе (Рис. 1). Поворачивайте камеру мясорубки против часовой стрелки, как показано на рисунке 1, пока не услышите щелчок (Рис. 2). Теперь камера мясорубки надежно прикреплена к её корпусу. Слегка покачайте камеру мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.
2. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки (Рис. 3).
3. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу (Рис. 4). Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.
4. Установите решетку нужного типа следом за ножом, убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки (Рис. 5).
5. Удерживая решетку (нажимая по центру) одним пальцем, плотно закрутите прижимную гайку другой рукой (Рис. 6). Не закручивайте гайку слишком сильно.
6. Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите лоток и закрепите его (Рис. 7).
7. Установите собранную мясорубку на твердую и ровную поверхность. При этом убедитесь, что воздух может свободно подходить к нижней и боковым сторонам корпуса с электродвигателем для обеспечения достаточной вентиляции.

Работа с мясом

1. Подключите устройство к электросети и переведите кнопку ON/O/R в положение “ON” («Включено»).
2. Расположите подготовленные кусочки мяса на лотке. Для проталкивания их в желоб мясорубки используйте толкатель (Рис.7).
3. После использования выключите мясорубку и отключите её от электросети.

Использование реверса

При необходимости вы можете воспользоваться функцией реверса, если возникнут проблемы с прохождением продуктов через мясорубку.

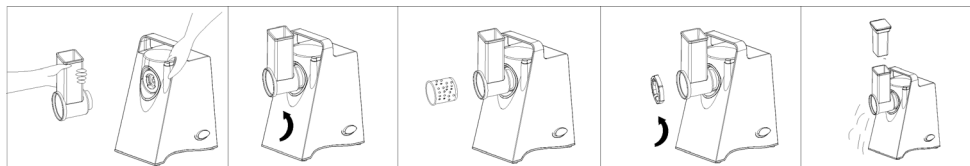
Выключите мясорубку. Затем переведите кнопку ON/O/R в положение “R” («Реверс»). Шнек станет вращаться в противоположную сторону, что позволит избавиться от возникшего затора. Если это не поможет, то отключите устройство и прочистите его вручную.

Использование насадки для тёрки

(только для модели UGR-464) *

Нажмите кнопку фиксации, удерживая насадку, установите её в отверстие держателя (при установке обратить внимание, что насадка должна быть наклоненной), затем переместите насадку против часовой стрелки таким образом, чтобы она плотно встала на место.

1. Установите один из барабанов для тёрки или шинковки.
2. Примечание: Для удержания барабана закрутите крепёжное кольцо.
3. Установите переключатель ON/O/R в положение “ON” («Включено»). Для проталкивания ингредиентов по желобу используйте толкатель.
4. После использования выключите мясорубку и отключите её от электросети.

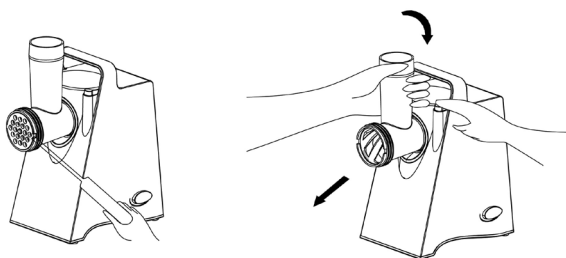


1. Установите один из барабанов для тёрки или шинковки.
2. Примечание: Для удержания барабана закрутите крепёжное кольцо.
3. Установите переключатель ON/O/R в положение “ON” («Включено»). Для проталкивания ингредиентов по желобу используйте толкатель.
4. После использования выключите мясорубку и отключите её от электросети.

ЧИСТКА И УХОД

Разборка

1. Убедитесь в том, что мясорубка выключена, и её двигатель не работает. Отключите мясорубку от электросети.
2. Разберите мясорубку в порядке, обратном указанному на рисунках 1 –
3. Чтобы легко снять сетку, можно воспользоваться отвёрткой.
4. Нажмите кнопку фиксации и поверните насадку, после чего сможете легко снять её.



Чистка

1. Удалите остатки мяса из мясорубки.
2. Промойте каждую часть в тёплой воде с моющим средством. После чего дайте им полностью высохнуть. Не используйте моющие средства содержание хлор.
3. Не опускайте корпус мясорубки в воду и не допускайте попадания внутрь него жидкости.
4. Для чистки не используйте сильнодействующие химические растворители.
5. Аккуратно протрите корпус мясорубки хорошо выжатой влажной тряпкой.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Напряжение питания	220-240 ~ 50 Гц
Номинальная мощность	450 Вт
Максимальная мощность	1300 Вт
Вес, кг	2,65 кг

Главный офис изготовителя: «ЮНИТ Хандельс ГмбХ»

Австрия, Вена, А-1180, Герстхофер штрассе, 131

Экспортер: «ЮНИТ Электроникс (ГК) Лимитед» 3905 Площадь Ту Эксейндж,

Коннунт Плейс 8, Центральный, Гонконг. Произведено в КНР

Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5°С, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе агрессивных примесей.

При перевозке и хранении беречь от механических повреждений и иных вредоносных воздействий.

Ремонт и восстановление прибора следует производить в специализированных мастерских, согласно гарантийному талону.

Поскольку производитель постоянно работает над совершенствованием своей продукции, дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления. Товар сертифицирован.



UNIT 