

UNIT

Meat Grinder / Мясорубка

UGR-461/462

Руководство пользователя

User manual



www.unit.ru



Содержание

Eng

Description	4
Important safeguards	5
For the first time	6
Operation of the device	6
Cleaning and maintenance	8
Specification	9

Rus

Устройство мясорубки	11
Меры предосторожности	12
Подготовка к эксплуатации	13
Эксплуатация устройства	13
Чистка и уход	15
Спецификация	16

Important safeguards

Dear customer!

Thank you for purchasing the meat grinder UNIT. Before operation, please carefully study this manual. This manual contains important safety instructions and operation of the meat grinder and care for it.

The device intended for household use only. Do not use the device for industrial purposes.

Before connecting the instrument to the mains supply make sure that the parameters of the power source meets the specified on the label of the device.

Always disconnect meat grinder from the power outlet before installing or removing accessories, and before cleaning the device.

When the device disconnected from the mains supply never pull the cord the meat grinder, grasp only the plug.

Never use faulty device, including a damaged power cord or plug. If damaged the power cord for replacement, contact an authorized service center of the manufacturer.

Do not leave the appliance unattended.

Do not allow children to use the meat grinder without your supervision. Do not allow children to play with the meat grinder.

During operation, do not allow that long hair, scarves or other items hanging over the tray, grate, attachments and body an electric motor.

If the rotation of the auger of the meat grinder has stopped or is difficult, first disconnect the appliance from the mains supply and then clean the auger and blade from the products that block his movement.

Before you start to disassemble the meat grinder, wait when stop all of its moving parts.

Do not immerse the body of the meat grinder with the motor or power cord in water and do not wash them under the tap. Watch that moisture did not get inside the body of the meat grinder.

It is prohibited to grind bones, nuts and other hard foods.

Do not overload the meat grinder. During the formation of the blockage immediately stop the meat grinder and clean the auger and blade from food residue.

This appliance is not intended for use by persons with reduced physical or mental capabilities (including children), as well as those that do not have sufficient knowledge and experience to operate the appliance, unless they are not watching people responsible for their safety.

In the event of a fault, you should contact a authorized service centers.

Failure to comply with the precautions and safety could result in damage to the instrument, injury, electric shock, short circuit or fire.

The manufacturer is not responsible for any damage resulting from improper use of its products or failure to comply with precautions and safety.

For the first time

Before using the meat grinder thoroughly wash all parts of the meat grinder that come into contact with food, and then wipe them dry.

Before connecting the device to your network, make sure the button ON/OFF/R is set to «OFF»(0).

Operation of the device

Assembly

Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet (when inserting plus pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see fig.1), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly. There will be lock when you screwed to the handle (fig.2).

Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).

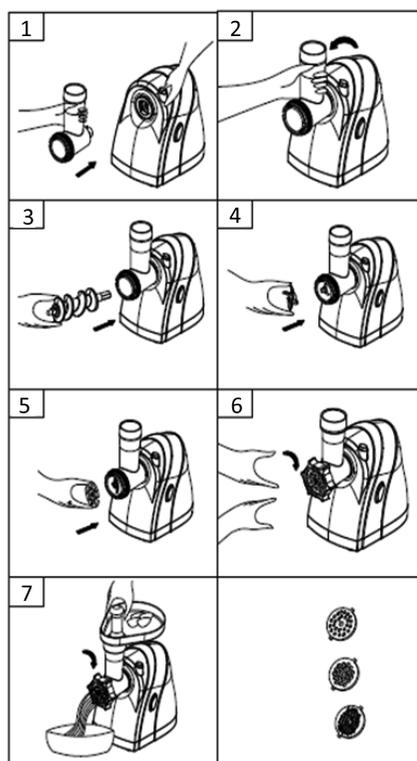
Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.

Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).

Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.

Place the hopper plate on the head and fix it into position (Fig. 7).

Install the assembled meat grinder on a firm and level surface. When, make sure that air can freely approach the bottom and the sides of the housing to ensure sufficient ventilation.



Meat processing

Plug the unit on and press direction control button "ON" then button ON/OFF/R switch «ON» position.

Feed foods into the hopper plate. Use for it only the food pusher (fig.7).

After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

Reverse function

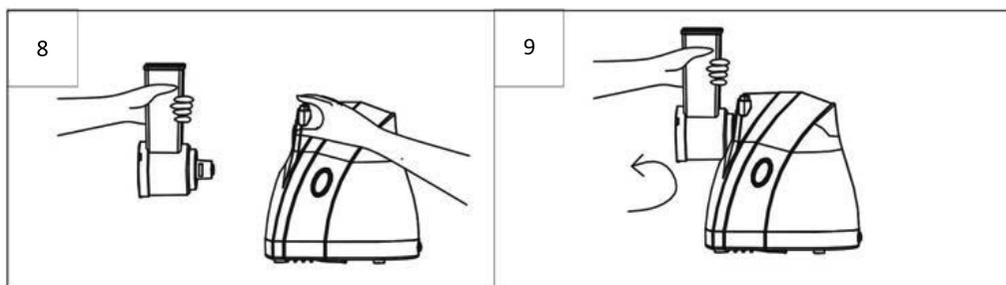
In case of jamming switch off the appliance, pressing direction control button "R" and then ON/O/R switch to «R» position.

Snake will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.

If it does not work, switch off the unit and clean it.

Shredder attachment (only for model UGR-462)

Press the release button (Fig. 8) while holding the head, insert it into the hole of the holder (when mounting pay attention that the head should be tilted according to the arrow, as shown in Fig.9), then move the head anticlockwise so that it is firmly in place.

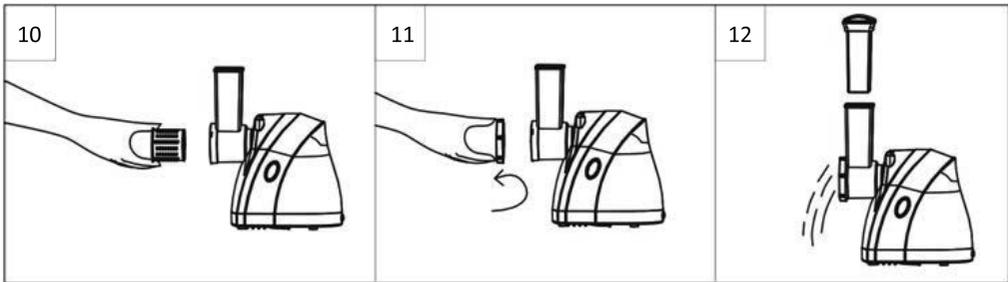


Install one of the drums of graters or shredding (Fig.10).

Note: To hold the drum and tighten the retaining ring (Fig. 11).

Install switch ON/O/R to the "ON" position. To push ingredients through the chute, use the pusher (Fig.12).

After use, switch off meat grinder and disconnect it from the mains.



Cleaning and maintenance

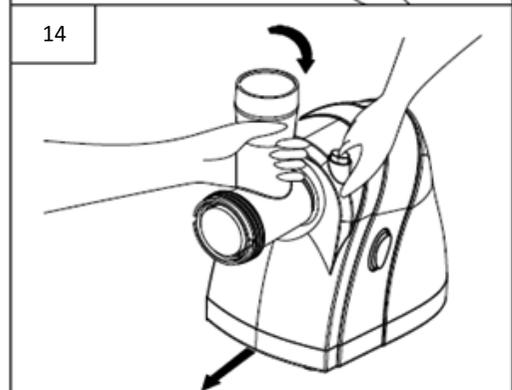
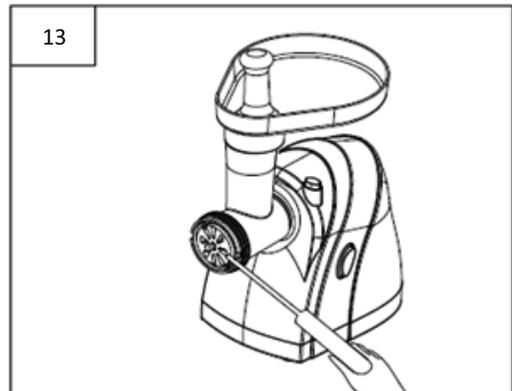
Disassembly

Make sure that the motor has stopped completely.
Disconnect the plug from the power outlet.

Disassemble by reversing the steps from 1-6 pictures.

To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.13).

Press the fasten knob, move the head as per direction illustrated on fig. 14, then you can take out the head.



Cleaning

Remove the remains of meat from the meat grinder.

Rinse each piece in warm water with detergent.
Wait when they dry completely. Do not use detergents content of chlorine.

Do not immerse the body of the meat grinder in water and do not allow liquid inside of it.

For cleaning, do not use strong chemical solvents.

Gently wipe the housing of the meat grinder well wrung out damp cloth.

Specification

Power supply	230 V ~ 50 Hz
Power	400 W
Max. Power	1200 W
Weight, kg	2.5
Size (l×d×h), mm	262 × 155 × 303

**The head office of the manufacturer : «UNIT Handelsgesellschaft G.m.b.H.»
131, Gersthofer Str., A-1180, Vienna, Austria**

**Exported by: «UNIT Electronics (H. K.) Limited»
3905 Two Exchange Square, 8 Connaught Place,
Central, Hong Kong
Made in People's Republic of China (P.R.C.)**

This appliance is to be stored and used under the following conditions: temperature – not less than +5°C; relative humidity - not higher than 80%; aggressive impurities in the air: not allowable.

As the Manufacturer is constantly working on the improvement of its products, the design and technical specifications are subject to change without prior notice.





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.

Устройство предназначено только для домашнего использования. Не допускается использование устройства в промышленных целях.

Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что параметры вашей электросети соответствует указанным на наклейке устройства.

Всегда отключайте мясорубку от электросети перед установкой или снятием аксессуаров, а также перед чисткой устройства.

При отключении устройства от электросети не тяните за шнур мясорубки, беритесь только за сетевую вилку. 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.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Не позволяйте детям использовать мясорубку без вашего присмотра. Не позволяйте детям играть с мясорубкой.

Во время работы с прибором не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками и корпусом с электродвигателем.

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.

Перед тем как начать разбирать мясорубку, дождитесь остановки всех ее движущихся деталей.

Запрещается погружать корпус мясорубки с двигателем или сетевой шнур в воду и мыть их под краном. Следите, чтобы влага не попадала внутрь отсека двигателя.

Запрещается измельчать кости, орехи и другие твердые продукты.

Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек или нож от остатков продуктов.

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.

В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.

Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести 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.

Подготовка к эксплуатации

Перед первым использованием мясорубки тщательно вымойте все детали мясорубки, которые контактируют с продуктами, а затем вытрите их насухо. Перед подключением устройства к сети убедитесь, что кнопка ON/OFF/R находится в положении "OFF"(0) «Отключено».

Эксплуатация устройства

Сборка

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.

Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки (Рис. 3).

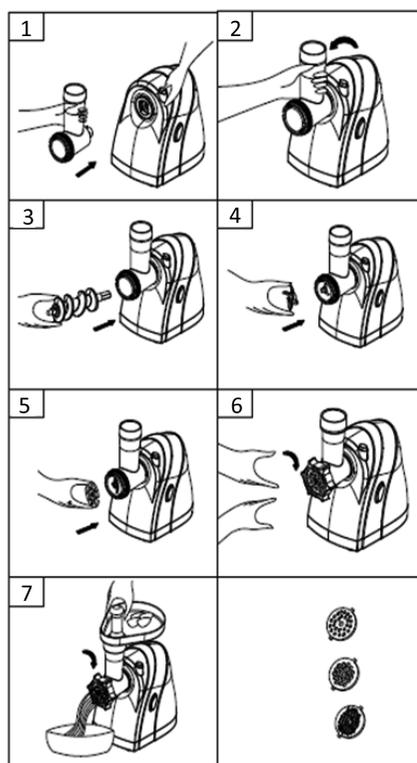
Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу (Рис. 4). Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.

Установите решетку нужного типа следом за ножом, убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки (Рис. 5).

Удерживая решетку (нажимая по центру) одним пальцем, плотно закрутите прижимную гайку другой рукой (Рис. 6). Не закручивайте гайку слишком сильно.

Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите лоток и закрепите его (Рис. 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

Подключите устройство к электросети и переведите переключатель выбора направления в положение «ON». Затем переведите кнопку ON/O/R в положение «ON» («Включено»).

Расположите подготовленные кусочки мяса на лотке. Для проталкивания их в желоб мясорубки используйте толкатель (Рис.7).

После использования выключите мясорубку и отключите её от электросети.

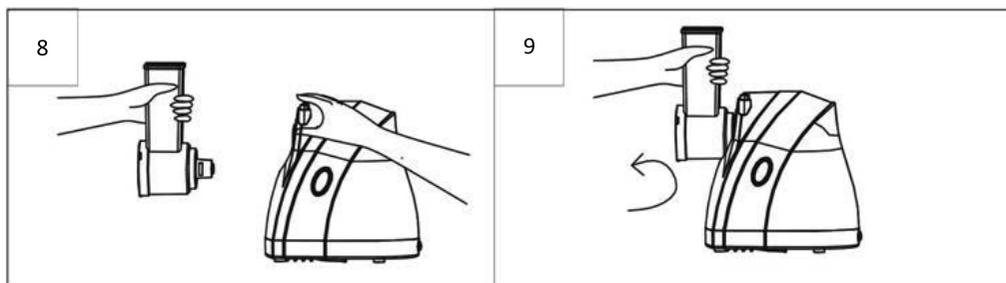
Использование реверса

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

Выключите мясорубку. Затем переведите переключатель выбора направления в положение «R». После этого 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-462)

Нажмите кнопку фиксации (рис. 8), удерживая насадку, установите её в отверстие держателя (при установке обратить внимание, что насадка должна быть наклоненной согласно стрелке, как показано на рис.9), затем переместите насадку против часовой стрелки таким образом, чтобы она плотно встала на место.

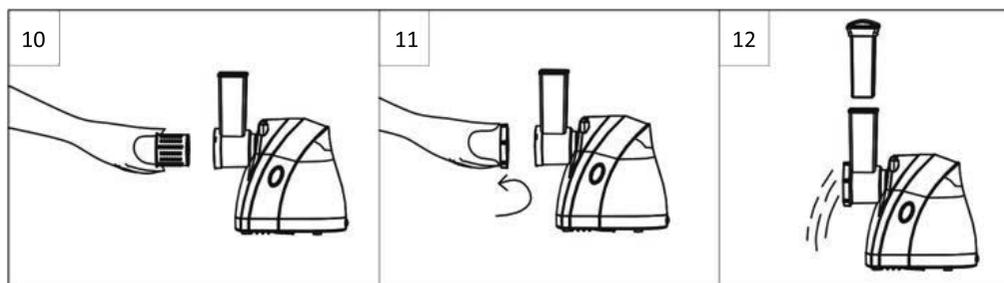


Установите один из барабанов для тёрки или шинковки (рис.10).

Примечание: Для удержания барабана закрутите крепёжное кольцо (Рис. 11).

Установите переключатель ON/O/R в положение "ON" («Включено»). Для проталкивания ингредиентов по желобу используйте толкатель (Рис.12).

После использования выключите мясорубку и отключите её от электросети.



Чистка и уход

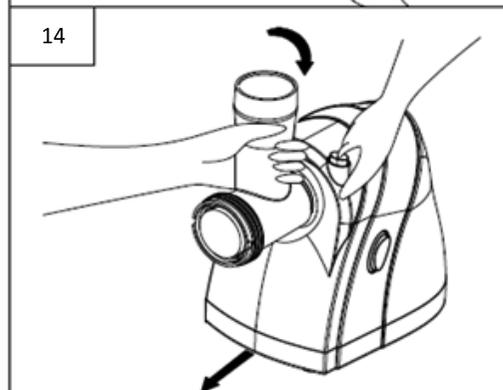
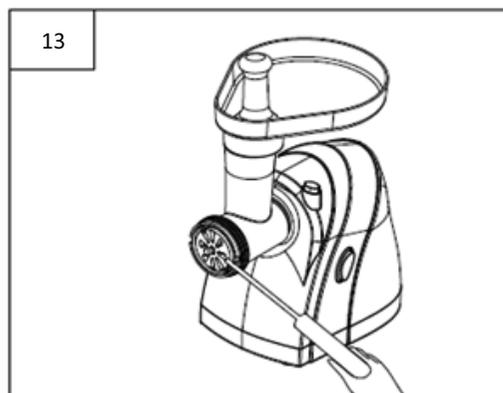
Разборка

Убедитесь в том, что мясорубка выключена, и её двигатель не работает. Отключите мясорубку от электросети.

Разберите мясорубку в порядке обратном указанному на рисунках 1 – 6.

Чтобы легко снять сетку, можно воспользоваться отвёрткой (рис.13).

Нажмите кнопку фиксации и поверните насадку как показано на рисунке 14, после чего сможете легко снять насадку.



Чистка

Удалите остатки мяса из мясорубки.

Промойте каждую часть в тёплой воде с моющим средством. После чего дайте им полностью высохнуть. Не используйте моющие средства содержание хлор.

Не опускайте корпус мясорубки в воду и не допускайте попадания внутрь него жидкости.

Для чистки не используйте сильнодействующие химические растворители.

Аккуратно протрите корпус мясорубки хорошо выжатой влажной тряпкой.

Спецификация

Напряжение питания	230 В ~ 50 Гц
Номинальная мощность	400 Вт
Максимальная мощность	1200 Вт
Вес, кг	2.5
Габариты (дхшхв), мм	262 × 155 × 303

**Главный офис изготовителя: «ЮНИТ Хандельс ГмбХ»
Австрия, Вена, А-1180, Герстхофер штрассе, 131
Экспортер: «ЮНИТ Электроникс (ГК) Лимитед» 3905 Площадь Ту
Эксчейндж, Коннот Плейс 8, Центральный, Гонконг
Произведено в КНР**

Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5°C, 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 