

**UNIT**

МЯСОРУБКА | MEAT GRINDER  
UGR-465 / UGR-466

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
INSTRUCTION MANUAL

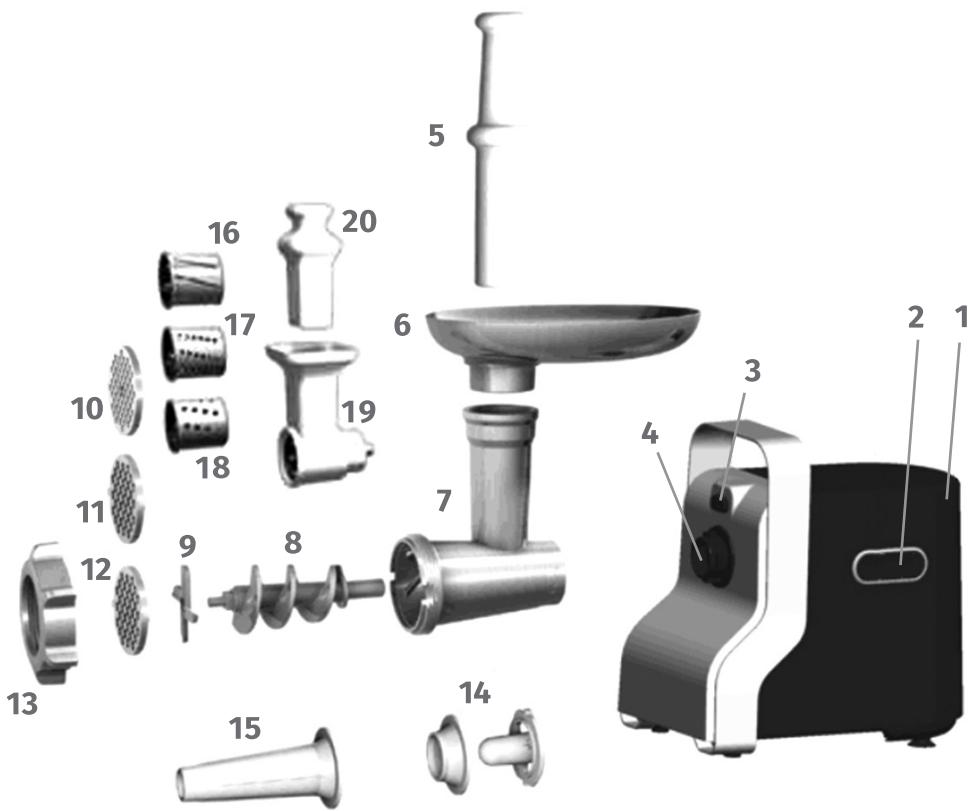




## СОДЕРЖАНИЕ / CONTENTS

УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ .....	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА .....	8
ЧИСТКА И УХОД .....	12
СПЕЦИФИКАЦИЯ .....	13
DESCRIPTION .....	14
IMPORTANT SAFEGUARDS .....	16
USING OF THE DEVICE .....	18
CLEANING AND CARE .....	22
SPECIFICATIONS .....	23

## УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ



1. Корпус мясорубки

2. Переключатель режимов (ВКЛ/ ВЫКЛ/ вращение в обратном направлении)

Кнопка [POWER] – включение/ выключение вращения шнека в прямом направлении

Кнопка [SLOW] – включение/ выключение уменьшенной скорости вращения

Кнопка [REV] – включение/ выключение вращения шнека в обратном направлении

3. Кнопка фиксации камеры мясорубки

4. Отверстие для установки камеры мясорубки

5. Толкатель

6. Лоток

7. Камера с загрузочной горловиной

8. Шнек

9. Нож

10. Сетка (крупная)

11. Сетка (средняя)

12. Сетка (мелкая)

13. Крепежное кольцо

14. Куббе

15. Насадка для колбас

16. Насадка для шинковки\*

17. Насадка для мелкой терки\*

18. Насадки для крупной терки\*

19. Измельчитель\*

20. Толкатель для измельчителя\*

\*только для модели UGR-466

## 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. Прибор предназначен для использования в быту, внутри помещения при нормальной температуре и влажности воздуха. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.
2. Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
3. Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствуют указанным на маркировке изделия. Подключайте прибор к розетке с заземлением и только к источнику переменного тока.
4. Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора или сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя. Перед подключением прибора к сети убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
5. Запрещается подключать прибор к таймеру или другому устройству, автоматически регулирующему включение/выключение прибора.
6. Запрещается использовать аксессуары, не рекомендованные производителем.
7. Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно.
8. Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.

9. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями.
10. Запрещается передвигать работающую мясорубку.
11. По окончании работы сразу отключайте мясорубку от электросети и проводите ее чистку. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур мясорубки, беритесь только за сетевую вилку.
12. Запрещается проталкивать продукты в загрузочную горловину пальцами или какими-либо предметами. Для этой цели пользуйтесь исключительно толкателем.
13. Не касайтесь движущихся частей мясорубки во время ее работы.
14. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
15. 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.
16. Всегда отключайте мясорубку от электросети перед установкой или снятием аксессуаров, а также перед чисткой прибора. Перед тем как начать разбирать мясорубку, дождитесь остановки всех ее движущихся деталей.
17. Запрещается погружать корпус мясорубки с двигателем или сетевой шнур в воду или мыть их под краном. Следите, чтобы влага не попадала внутрь отсека двигателя.
18. Запрещается измельчать кости, орехи и другие твердые продукты.
19. Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек или нож от остатков продуктов.
20. 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.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

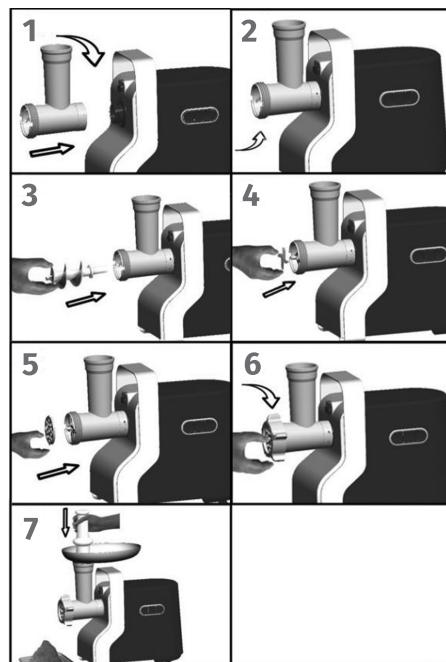
*Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и решеток. Следует периодически проверять их заточку и вовремя корректировать её, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр. Ни в коем случае не используйте решетки и ножи с повреждённой рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые.*

### Подготовка к эксплуатации

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

### 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 ее 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.



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 крепежное кольцо 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 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

Выбирайте постное мясо (без жира). По возможности удалите все кости, хрящи и сухожилия.

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

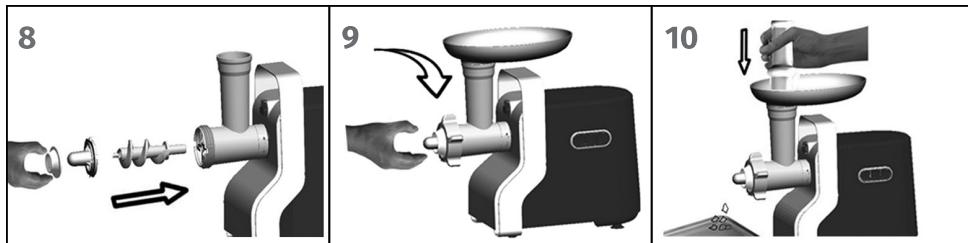
### **Внимание: запрещается измельчать мороженое мясо.**

1. Подключите мясорубку к электросети.
2. Положите на лоток подготовленные кусочки мяса.
3. Включите мясорубку, нажав кнопку [POWER].
4. Выберите при необходимости скорость нажатием кнопки [SLOW].
5. Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину.
6. По окончании работы выключите мясорубку, нажав кнопку [POWER], отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

### **Примечание:**

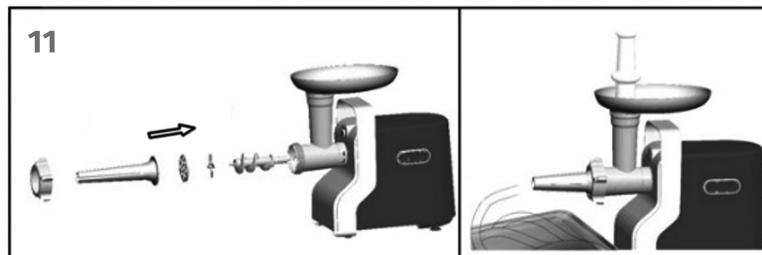
Рекомендуется использовать крупную решетку для первичной рубки мяса. Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды.

## Приготовление куббе



1. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки. Далее установите насадку для куббе (Рис. 8).
2. Установите крепежное кольцо (Рис. 9).
3. Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите лоток и закрепите его. Теперь прибор готов для приготовления куббе (Рис. 10). Примечание: для приготовления куббе в мясорубку закладывается уже готовый фарш.
4. Нарежьте получившиеся полые колбаски необходимой Вам длины.

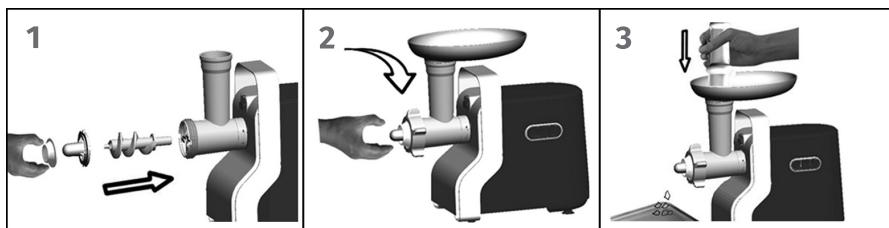
## Приготовление колбас



1. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки. Далее наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу. Установите решетку нужного типа следом за ножом, убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки. Затем наденьте насад-

- ку для колбас и плотно закрутите крепежное кольцо (Рис. 11).
- Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите лоток и закрепите его. Теперь прибор готов для приготовления колбас (Рис. 11).
  - Поместите ингредиенты для приготовления колбас в лоток.
  - Используйте толкатель, чтобы аккуратно протолкнуть мясо в загрузочную горловину.
  - Чтобы было проще наполнять натуральную оболочку фаршем, замочите ее в холодной воде на 10 минут, а затем тщательно промойте внутри и снаружи.

#### Использование насадки для тёрки (только для модели UGR-466) \*



- Нарежьте овощи на кусочки такого размера, чтобы они могли проходить в загрузочную горловину
- Нажмите кнопку фиксации камеры мясорубки и под уклоном вставьте измельчитель в отверстие для установки на корпусе. Поворачивайте измельчитель против часовой стрелки, чтобы закрепить его прочно на корпусе мясорубки, пока не услышите щелчок (Рис. 1).
- Вставьте в измельчитель одну из насадок (для крупной терки, для мелкой терки или для шинковки) и поверните ее против часовой стрелки, чтобы закрепить (Рис. 2).
- Подготовьте толкатель, под отверстием камеры поставьте емкость для измельченных овощей (Рис. 3).
- Загружайте предварительно нарезанные овощи в загрузочную горловину и медленно проталкивайте их с помощью толкателя.

**Внимание: запрещается проталкивать овощи вручную, для этой цели используйте исключительно толкатель**

## ЧИСТКА И УХОД

Очищайте мясорубку после каждого использования.

*Чистку мясорубки следует проводить сразу же после окончания работы с ней.*

Перед тем как разобрать и почистить мясорубку, выключите ее переключателем режимов, а затем отсоедините от электросети. Открутите крепежное кольцо и снимите все насадки со шнека, извлеките шнек из камеры. Нажмите кнопку фиксации камеры и снимите ее. Выньте толкатель и отсоедините лоток.

Вымойте все детали, которые контактируют с продуктами проточной водой с применением мягких моющих средств. Затем ополосните их чистой горячей водой и сразу же вытрите насухо. Рекомендуется смазывать нож и решетки растительным маслом.

**Внимание: детали мясорубки не следует мыть в посудомоечной машине.**  
**Храните мясорубку в сухом прохладном месте.**

### Устранение засоров

1. Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, выключите мясорубку, нажав кнопку [POWER] – двигатель мясорубки должен прекратить работу.
2. Затем нажмите кнопку [REV] – шнек будет вращаться в обратном направлении, пока кнопка нажата, и засор будет устранен.

После устранения засора Вы можете продолжить работу как обычно. Если засор не устраняется, отключите мясорубку от электросети, разберите ее и устраните засор вручную.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Напряжение питания .....	220-240 ~ 50 Гц
Номинальная мощность .....	800 Вт
Максимальная мощность .....	2000 Вт

*Главный офис изготавителя: «ЮНИТ Хандельс ГмбХ»*

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

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

*Коннут 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.

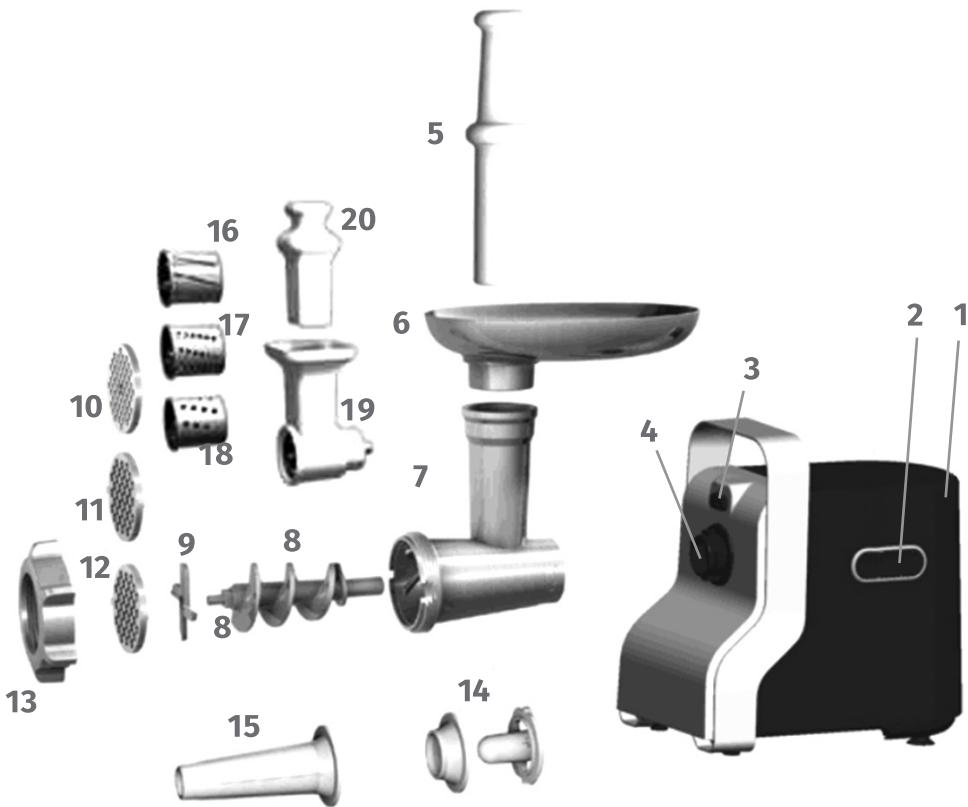
При перевозке и хранении беречь от механических повреждений и иных вредоносных воздействий.

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.



**DESCRIPTION**



1. Body of the meat grinder
2. Switch mode (ON/ OFF/ reverse rotation)  
[POWER] – ON/ OFF for rotation in the forward direction  
[SLOW] – ON/ OFF for rotation in the lower speed  
[REV] – ON/ OFF for rotation in the opposite direction
3. Fasten button
4. The inlet for inserting the head of the meat grinder
5. Pusher
6. Hopper plate
7. Head
8. Snake
9. Blade
10. Cutting plate (coarse)
11. Cutting plate (medium)
12. Cutting plate (fine)
13. Fixing ring
14. Kubbe
15. Nozzle for sausages
16. Coarse grater\*
17. Small grater\*
18. Nozzle for shredding\*
19. Shredder\*
20. Pusher for shredder\*

*\*only for UGR-466*

## 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.**

1. The device intended for household use only, indoors at normal temperature and humidity. It is forbidden to use the device for industrial and commercial purposes.
2. Remove the appliance from the package and make sure it is intact and undamaged. Remove packing materials away from children.
3. Before switching on the appliance in the mains supply, make sure that the voltage and frequency of the mains are indicated to the product label. Connect the device to a grounded power outlet and only to an AC source.
4. Inspect the appliance every time before turning it on. If the appliance or the power cord is damaged, never plug it into an outlet. If the power cord is damaged, please contact the authorized UNIT service center for replacement. Before connecting the device to the network, make sure that it is turned off.
5. Do not connect the device to a timer or other device that automatically controls the device's on / off.
6. Do not use attachments not recommended by the manufacturer.
7. Do not try to disassemble, modify, or attempt to repair the appliance by yourself.
8. To avoid electric shock, do not use the appliance in a high humidity environment (such as a bathroom) or operate the appliance with wet hands.
9. Do not allow the power cord to hang from the edge of the table or touch hot surfaces.
10. Do not move the working grinder.
11. At the end of work disconnect the meat grinder from the mains immediately and clean it. When disconnecting the appliance from the mains, do not pull the cord of the meat grinder, only grasp the power plug.

12. Do not push products into the loading slot with your fingers or any objects. For this purpose, use only the pusher.
13. Do not touch the moving parts of the meat grinder during its operation.
14. Do not leave the appliance unattended. Do not allow children to play with the appliance.
15. 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.
16. Always disconnect the grinder from the mains before installing or removing accessories, or before cleaning the appliance. Before you begin to disassemble the meat grinder, wait until all of its moving parts have stopped.
17. 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.
18. It is prohibited to grind bones, nuts and other hard foods.
19. 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.
20. 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.

## USING OF THE DEVICE

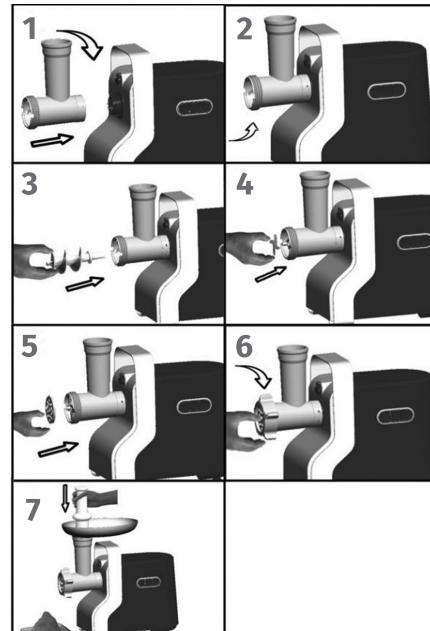
***The quality, speed and longevity of the meat grinder depend on a large extent on the sharpening of working knives and gratings. You should periodically check it and if something is wrong correct it in time, for example, by contacting a specialized workshop or service center. Do not use gratings and knives with a damaged working edge, coated or corroded.***

### Before the first use

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

### Assembly

1. Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet (when inserting 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)
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).
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.
4. Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (Fig.5).



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

Choose lean meat (without fat). If possible, remove all bones, cartilage and tendons.

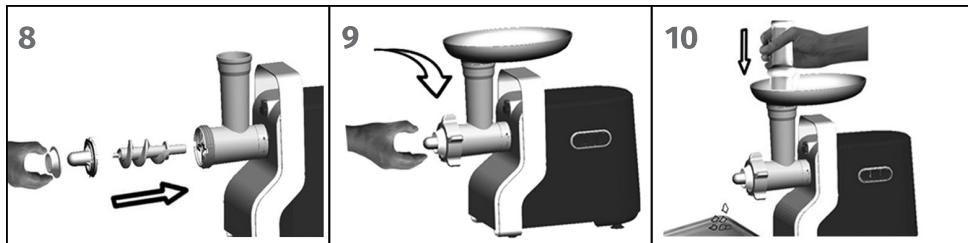
Cut the meat into pieces about 2 cm x 2 cm x 6 cm in size so that they pass freely into the head of the meat grinder.

#### **Attention: it is forbidden to chop the ice meat.**

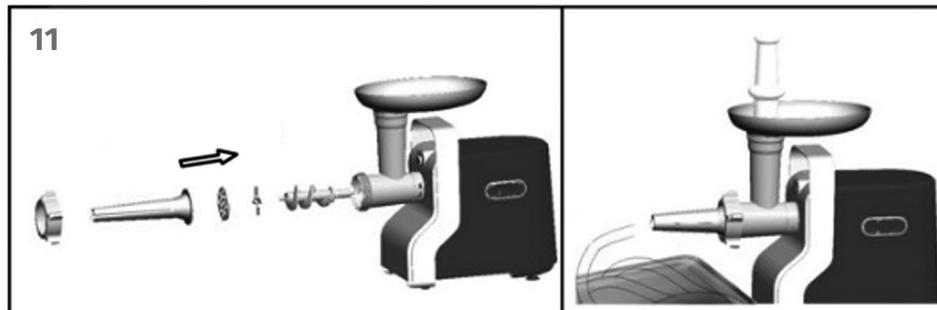
1. Connect the meat grinder to the mains.
2. Place prepared pieces of meat on the hopper.
3. Switch on the meat grinder by pressing the button ON / OFF.
4. Select the necessary speed by pressing the button SLOW.
5. Use pusher to put the meat into the head.
6. At the end of the work turn off the meat grinder by pressing the button ON / OFF, disconnect the meat grinder from the mains and clean it.

#### **Note:**

It is recommended to use a large grate for primary cutting of meat. To prepare some dishes, the meat must be scrolled twice.

**Making kubbe**

1. Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing. Then install the nozzle for kubbe (Fig. 8).
2. Install the fixing ring (Fig. 9).
3. Place the hopper plate on the head and fix it into position. Now the meat grinder is ready for making kubbe. (Fig. 10). Note: for making kubbe you should put into the meat grinder already made stuffing.
4. Cut the resulting hollow sausages to the length you need.

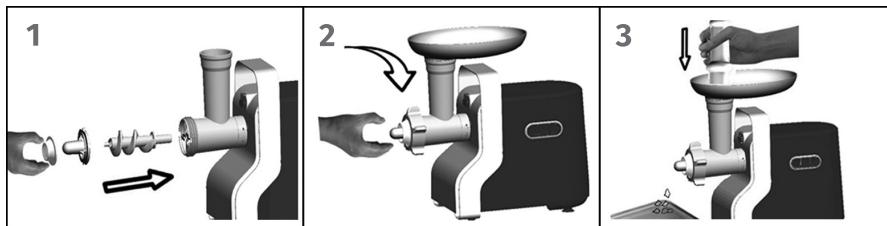
**Making sausages**

1. Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing. Then place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front. Place the desired

cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot. Then put on the sausage nozzle and tighten the fixing ring (Fig. 11).

2. Place the hopper plate on the head and fix it into position. Now the meat grinder is ready for making sausages (Fig. 11).
3. Put the ingredients to prepare sausages into the hopper.
4. Use the pusher to put the meat into the head.
5. To make the filling of natural casing with minced meat easier, soak it in cold water for 10 minutes, then rinse thoroughly inside and out.

#### **Shredder attachment (only for model UGR-466)\*.**



1. Cut the vegetables into pieces which are sized to pass into the head of the meat grinder.
2. Press the fasten button, hold the shredder and insert it into the inlet. When inserting pay attention the head must be slanted.
3. Then move the head counterclockwise so that the shredder become fastened tightly. Then you will here a click (Fig. 1).
4. Insert one of the nozzles (coarse grater, small grater or shredding) into the shredder and turn it counterclockwise to fix it (Fig. 2).
5. Prepare the pusher and place a container for the crushed vegetables under the head (Fig. 3).
6. Load pre-cut vegetables into the head and push them slowly into the head of the meat grinder using the pusher.

**Attention: it is forbidden to push vegetables by hands, for this purpose use only a pusher.**

## CLEANING AND CARE

Clean the meat grinder after each use.

Clean the meat grinder immediately after finishing work with it.

Before disassembling and cleaning the meat grinder, turn it off using the mode switch, and then unplug it. Unscrew the fixing ring and remove all attachments from the snake and remove the snake from the head. Press the lock button and remove it. Remove the pusher and the hopper plate.

Wash all the parts that come into contact with the products with running water using mild detergents. Then rinse them with clean hot water and immediately wipe dry. It is recommended to grease the knife and grilles with vegetable oil.

**Attention: the parts of the meat grinder should not be washed in the dishwasher. Store the meat grinder in a cool dry place.**

### Unclogging

1. If the meat stuck in the head during the operation, turn off the meat grinder by pressing [POWER] – the engine should stop working.
2. Then turn the button [REV] – the snake will rotate in the opposite direction while the button is pressed and the clog will be eliminated.

After removing the blockage, you can continue working as usual. If the blockage is not eliminated, disconnect the grinder from the mains, disassemble it and remove the clog by your hands.

## SPECIFICATIONS

Power supply .....	220-240 V ~ 50 Hz
Power .....	800 W
Max. power .....	2000 W

*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.



**UNIT** 