

**UNIT**

**МЯСОРУБКА | MEAT GRINDER**  
UGR-468

# **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

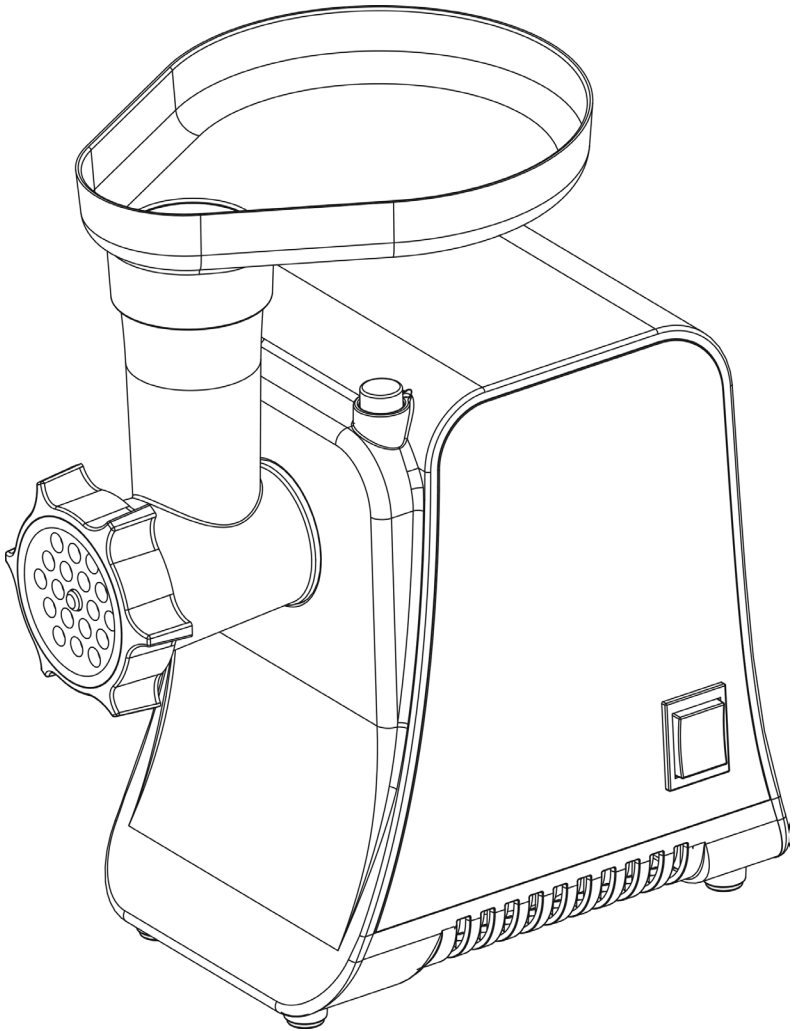
## INSTRUCTION MANUAL



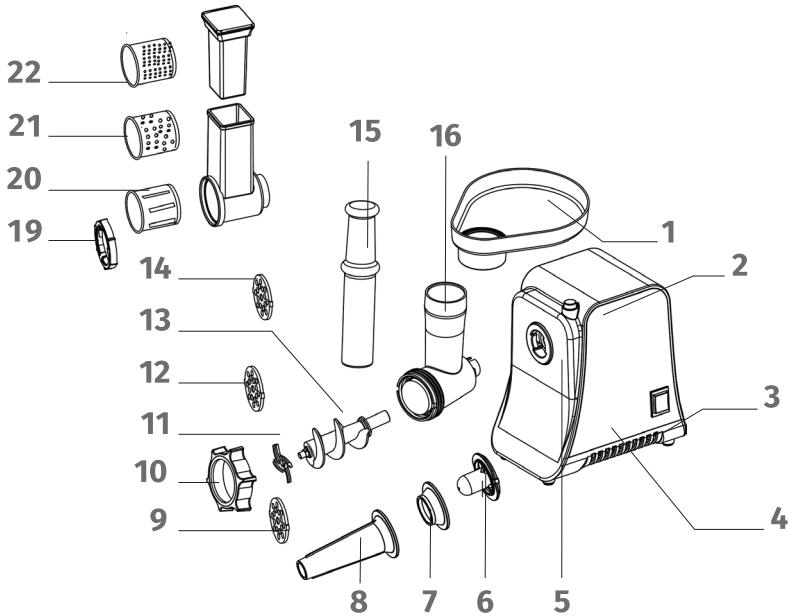


## Содержание / Contents

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Description .....</b>              | <b>5</b>  |
| <b>Important safeguards .....</b>     | <b>6</b>  |
| <b>For the first time .....</b>       | <b>7</b>  |
| <b>Operation of the device .....</b>  | <b>8</b>  |
| <b>Cleaning and maintenance .....</b> | <b>12</b> |
| <b>Specifications.....</b>            | <b>13</b> |
| <br>                                  |           |
| <b>Устройство мясорубки.....</b>      | <b>15</b> |
| <b>Меры предосторожности .....</b>    | <b>16</b> |
| <b>Подготовка к эксплуатации.....</b> | <b>17</b> |
| <b>Эксплуатация устройства.....</b>   | <b>18</b> |
| <b>Чистка и уход.....</b>             | <b>22</b> |
| <b>Спецификация .....</b>             | <b>23</b> |



## УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ



- |                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Лоток                            | 12. Сетка (средняя)           |
| 2. Кнопка фиксации камеры мясорубки | 13. Шнек                      |
| 3. Переключение режимов (ON/O/R)    | 14. Сетка (мелкая)            |
| 4. Корпус                           | 15. Толкатель мясорубки       |
| 5. Отверстие для установки камеры   | 16. Камера мясорубки          |
| 6. Куббе А                          | 17. Толкатель тёрки           |
| 7. Куббе В                          | 18. Насадка для тёрки         |
| 8. Насадка для колбас               | 19. Крепёжное кольцо          |
| 9. Сетка (крупная)                  | 20. Барабан для мелкой тёрки  |
| 10. Крепёжное кольцо                | 21. Барабан для крупной тёрки |
| 11. Нож                             | 22. Барабан для шинковки      |

## 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 засора 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 безопасность.
  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 замыканию или пожару.
  17. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.
  18. Храните прибор в чистом и сухом состоянии в недоступном для детей сухом и прохладном месте.

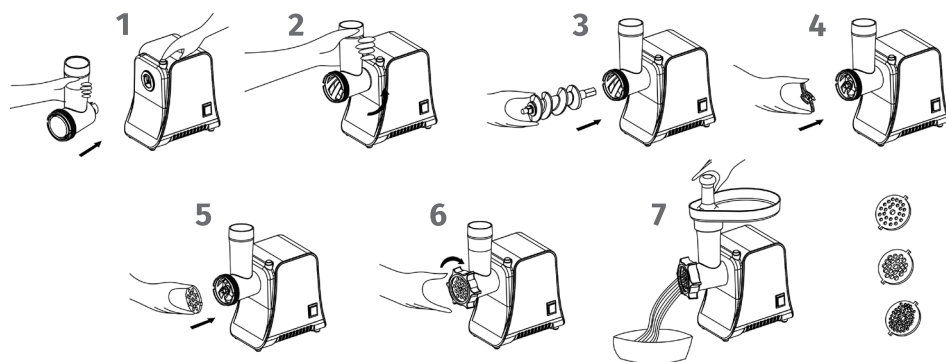
## **ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ**

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/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 крепежное кольцо другой рукой (Рис. 6). Не закручивайте кольцо 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/0/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.

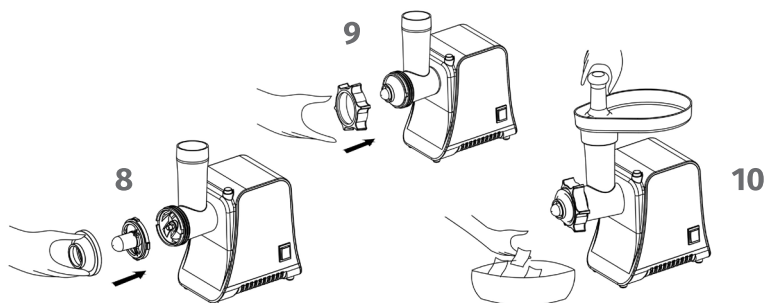
## Использование реверса

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

Выключите мясорубку. Затем переведите кнопку ON/0/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.

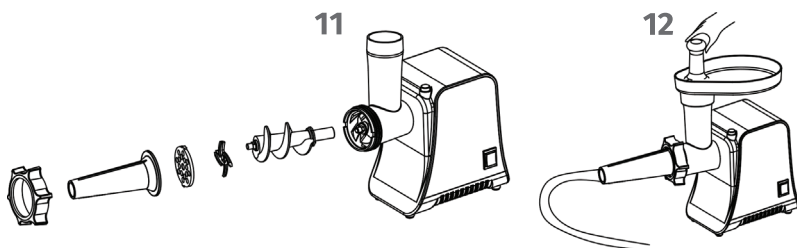
## Приготовление кеббе

1. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки. Далее установите насадку для кеббе (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 кеббе (Рис. 10).  
Примечание: для приготовления кеббе в мясорубку закладывается уже готовый фарш.
4. Нарезьте получившиеся полые колбаски необходимой Вам длины.



### Приготовление колбас

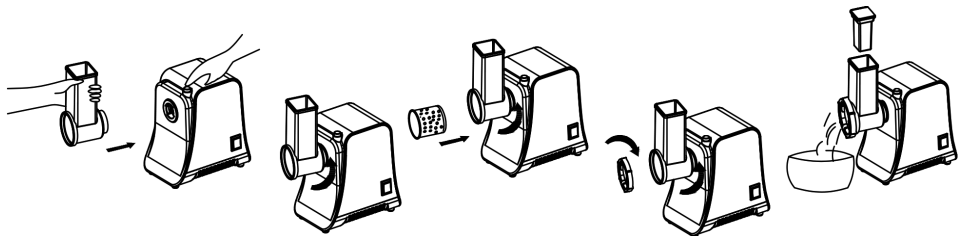
1. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки. Далее наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу. Установите решетку нужного типа следом за ножом, убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки. Затем наденьте насадку для колбас и плотно закрутите крепежное кольцо (Рис. 11).
2. Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите лоток и закрепите его. Теперь прибор готов для приготовления колбас (Рис. 11).
3. Поместите ингредиенты для приготовления колбас в лоток.
4. Используйте толкатель, чтобы аккуратно протолкнуть мясо в загрузочную горловину.
5. 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

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.



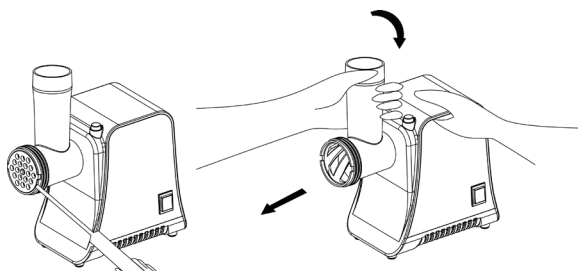
## ЧИСТКА И УХОД

### 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 – 6
3. Чтобы легко снять сетку, можно воспользоваться отвёрткой.
4. Нажмите кнопку фиксации и поверните насадку, после чего сможете легко снять ее.

### 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 содержащие 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 ..... 600 Вт

Максимальная мощность ..... 1800 Вт

**Главный офис изготовителя: «ЮНИТ Хандельс ГмбХ»**

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

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

**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** 