



UGR-459 / UGR-460

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение мясорубки . Пожалуйста, внимательно изучите настоящую инструкцию. Она содержит важные указания по безопасности, эксплуатации мясорубки и по уходу за ней. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если мясорубка перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

Содержание

Меры безопасности.....	3
Комплектация.....	4
Устройство мясорубки.....	5
Эксплуатация.....	6
Защита от перегрева.....	7
Чистка и уход.....	8
Безопасная утилизация.....	8
Технические характеристики.....	8

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно прочитайте настоящее руководство и следуйте всем указаниям.

При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным пользование ими.

Кроме того, мы просим Вас соблюдать обычные меры безопасности при работе с электроприборами и выполнять следующие меры предосторожности:

Прибор предназначен для использования в быту, внутри помещения при нормальной температуре и влажности воздуха. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.

Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.

Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует указанным на маркировке изделия. Подключайте прибор к розетке с заземлением. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

Для дополнительной защиты от поражения электрическим током целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) в сеть, питающую прибор. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.

Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора, сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.

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.

Перед подключением прибора к сети убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.

Запрещается подключать прибор к таймеру или другому устройству, автоматическому регулированию включения/выключения прибора.

Запрещается использовать аксессуары, не рекомендованные производителем.

Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно.

Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.

Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями.

Запрещается передвигать работающую мясорубку.

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

Запрещается проталкивать продукты в загрузочную горловину пальцами или какими-либо предметами, для этой цели пользуйтесь исключительно толкателем.

Не касайтесь движущихся частей мясорубки во время ее работы.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Не позволяйте детям использовать мясорубку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.

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 продуктов, которые блокируют его движение.

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.

Запрещается погружать корпус мясорубки с двигателем или сетевой шнур в воду или 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.

Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка

Набор ножей и насадок (насадки различны для

UGR-459 и UGR-460)

Руководство пользователя

Гарантийный талон

ВНИМАНИЕ:

Режущие кромки ножа остро заточены! Во время работы и чистки соблюдайте осторожность.

Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что переключатель режимов находится в положении выключено.

Не следует непрерывно использовать мясорубку более 5 минут. Делайте интервалы в работе на 10 минут, чтобы дать двигателю остыть.

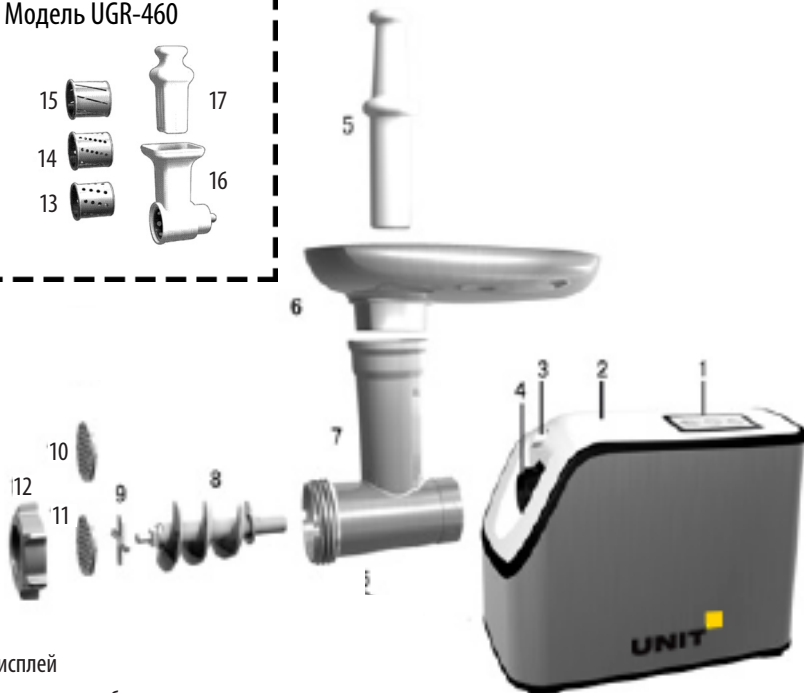
Запрещается во время работы переводить переключатель режимов сразу из положения включено в положение REV (реверс). Сначала подождите, пока двигатель полностью остановится. В противном случае прибор может начать издавать необычный шум, вибрировать, также, возможно образование искр, что может привести к повреждению мясорубки и испугу пользователя.

По окончании работы в камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, что не является неисправностью. К остаткам продуктов может прилипнуть немного черной металлической пыли. Не употребляйте в пищу эти остатки, выбрасывайте их.

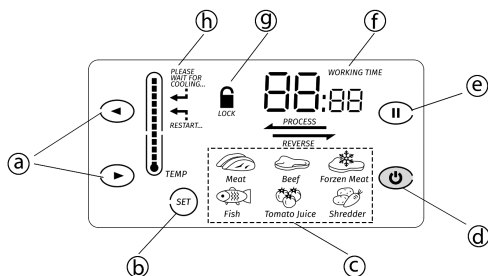
ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ



1. Дисплей
2. Корпус мясорубки с двигателем
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. Средняя решетка
11. Крупная решетка
12. Прижимная гайка
13. Насадка для крупной терки
14. Насадка для мелкой терки
15. Насадка для шинкования
16. Измельчитель
17. Толкатель для измельчителя



- a) Кнопки направления
- b) Кнопка выбора скорости (SET)
- c) Индикаторы режима работы (скорость)
- d) Кнопка включения-выключения (I/O)
- e) Кнопка "Стоп" (II)
- f) Индикатор времени работы
- g) Индикатор блокировки
- h) Индикатор температуры двигателя

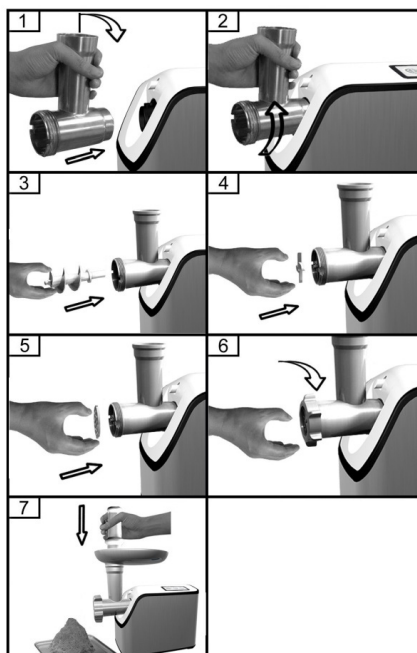
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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




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 ее 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 ровную поверхность. При этом убедитесь, что воздух может свободно подходить к нижней и боковым сторонам корпуса с электродвигателем для обеспечения достаточной вентиляции.


ПРИМЕЧАНИЕ:


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


Рубка мяса

Включите мясорубку, длительным нажатием на кнопку 

Выберите нужную скорость с помощью кнопки 

При этом будет загораться один из 6 индикаторов скорости 

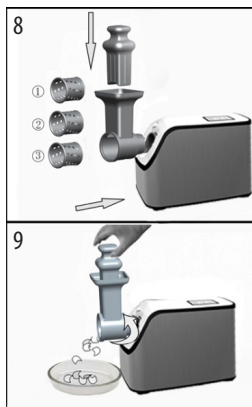
С помощью кнопок выбора направления  вы можете выбрать рабочее направление или реверс.

При длительной работе мясорубки двигатель может перегреваться, за температурой можно следить с помощью индикатора 

Если температура двигателя достигнет уровня верхней стрелочки, прекратите использование прибора до тех пор, пока температура не опустится до уровня нижней.

Насадки (модель UGR-460)



Мясорубка позволяет нарезать овощи ломтиками, шинковать или мелко натирать.



Нарежьте овощи на кусочки такого размера, чтобы они могли проходить в загрузочную горловину.

Установите камеру для измельчения овощей в мясорубку, выберите подходящую насадку и установите ее в камеру.

Подготовьте толкатель для овощей, под отверстием камеры поставьте емкость для измельченных овощей.

Загружайте предварительно нарезанные овощи в загрузочную горловину. С помощью кнопки выбора скорости  выберите режим нарезки овощей 

Shredder

ВНИМАНИЕ:

Запрещается проталкивать овощи вручную, для этой цели используйте исключительно толкатель.

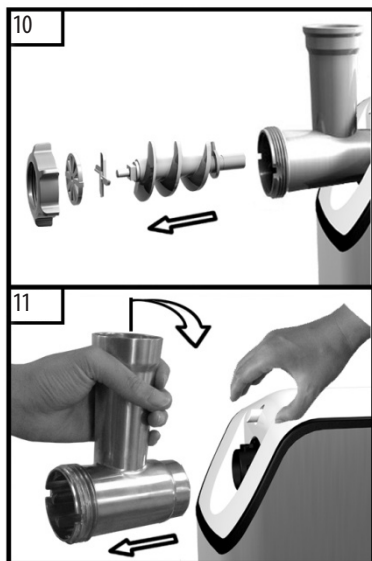
ЧИСТКА И УХОД

Очищайте мясорубку после каждого использования.

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

Чтобы извлечь мясо, оставшееся после прокрутки внутри рабочей камеры, прокрутите через мясорубку кусок хлеба.

Чистка



Перед тем как разобрать и почистить мясорубку, выключите ее переключателем режимов, а затем отсоедините от электросети.

Открутите прижимную гайку и снимите все насадки со шнека, извлеките шнек из камеры (Рис. 10).

Нажмите кнопку фиксации камеры и снимите ее (Рис. 11). 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питающей сети: 230В.

Частота тока: 50Гц.

Номинальная мощность: 700 Вт.

Максимальная мощность: 1500 Вт.

Срок службы: 100 часов, но не более 5 лет с даты приобретения покупателем.

Главный офис изготовителя: «ЮНИТ Хандельс ГмБХ»
Австрия, Вена, А-1180, Герстхофер штрассе, 131

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

