

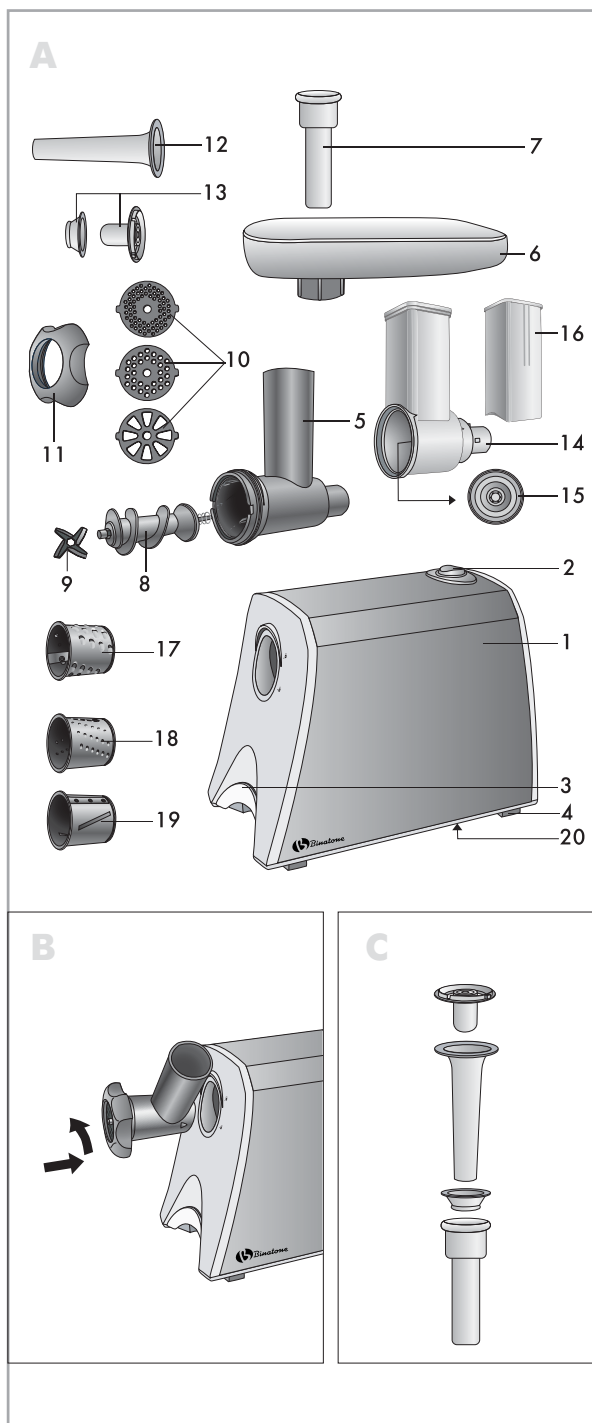


Instruction Manual MGR-3030



Meat Grinder

Meat Grinder MGR-3030



ENGLISH.....4

ENGLISH

FRANÇAIS 12

FRANÇAIS

РУССКИЙ 20

РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА 28

УКРАЇНСЬКА

Meat Grinder MGR-3030

Please read the safety instructions carefully before using this appliance. **Please retain the instructions for future reference.**

SAFETY MEASURES



- When using your appliance, the following basic safety precautions should always be followed:
- ▶ Before using for the first time, check that the appliance voltage is the same as your local supply.
 - ▶ Only use the appliance for the purposes stipulated by the instructions.
 - ▶ Only use attachments supplied with the equipment.
- ▶ To avoid electric shocks, **do not immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquids.** Do not place the appliance where it could come into contact with water or other liquids. If the appliance comes in contact with water, immediately disconnect it from the mains. Do not use the machine again until it has been serviced by an **authorized service center.**
 - ▶ Do not let children use the appliance without supervision.
 - ▶ **If the power cord plug does not fit to your wall socket, consult a qualified electrician.**
 - ▶ **Use of various adapters may result in damage to the appliance and termination of warranty.**
 - ▶ Always supervise the equipment while in use.
 - ▶ To avoid a circuit overload, do not operate any other high voltage equipment on the same circuit.
 - ▶ **Always unplug before moving the appliance from one place to another, cleaning and storing.**
 - ▶ Never pull the cord to disconnect the appliance, instead grasp the plug and pull it to disconnect.
 - ▶ Do not allow the cord or the machine itself to come in contact with hot surfaces.
 - ▶ Position the appliance and the cord so that nobody can accidentally overturn it.
 - ▶ Do not use the appliance if it has been dropped, or it has a damaged power cord or plug. Do not modify or repair the machine yourself.
 - ▶ Do not dismantle the appliance as improper assembly might result in an electric shock during the subsequent use of the equipment. **Repairs should only be done by authorized service centers.**
 - ▶ Do not use the device in areas where combustible gas mixtures or inflammable liquid vapors could present in the air, or in areas with inflammable air-borne dust or fibers.
 - ▶ This equipment is intended for household use only, not for commercial or industrial use.
 - ▶ Please follow all the requirements of this guide.
 - ▶ Do not use the appliance if it has mechanical defects (dents, cracks etc.), get it checked by the nearest authorized service center.

SPECIAL SAFETY PRECAUTIONS

ENGLISH



- ▶ Before plugging in the appliance, carefully examine it to make sure there are no visible signs of mechanical damage and that the cutting discs and blades are properly installed and securely fixed.
- ▶ If during operation you smell burning, hear strange sounds, or experience a decline in the operating power, immediately unplug the appliance and clean the meat grinder. If after cleaning the appliance does not resume normal operation, contact an authorized service center.
- ▶ To avoid personal injuries when feeding the meat into the appliance only use the pusher supplied with the grinder. Do not feed the meat with your hands.
- ▶ Do not switch on the appliance when empty.
- ▶ Before replacing the cutting discs and attachments unplug the appliance from the wall socket.
- ▶ Do not lift and move the meat grinder during operation. Any moving of the appliance should be made after the power is switched off.
- ▶ In the case of foods which need to be processed at high speeds, the appliance should not be run for longer than 10 seconds at a stretch. Let there be a break of 30 seconds before switching it on again to prevent the motor from overheating. One can tell that the machine is being overused when the sound of the motor changes and slows down.
- ▶ Do not use the appliance in sustained operation for longer than 15 minutes. To avoid overheating, allow the appliance to remain switched off for about 30 minutes.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Picture A:

1. Housing with the electrical motor
2. On/Off/REV button
3. Integrated storage box for disks
4. Non-slip feet
5. Stainless steel operating unit with a funnel for meat feeding
6. Food tray
7. Pusher
8. Stainless steel screw
9. Stainless steel cross-shaped cutter
10. 3 stainless steel perforated disks with holes of different diameters
11. Seal ring
12. Sausage attachment
13. Kebbe attachment
14. Plastic operating unit for using the graters



- 15. Adapter for fixing the graters
- 16. Pusher for using the graters
- 17. Coarse grater
- 18. Fine grater
- 19. Shredder
- 20. Power cord storage compartment

BEFORE USE



- ▶ Remove all packing materials from the appliance.
- ▶ Wipe the housing with a damp lint free cloth and wash all parts to be in contact with food.
- ▶ Rinse the washed parts of the appliance with clean water and completely dry them before assembling.

DIRECTIONS FOR USE



Assembling

1. Insert the screw **(8)** into the operating unit **(5)**.
2. Put the cross-shaped cutter **(9)** on the end of the screw **(8)** so that the rounded tip of the cutter **(9)** is facing the screw **(8)**. Make sure the cross-shaped cutter **(9)** is properly fixed.
3. Place the selected perforated disc **(10)** on top of the cutter **(9)** so that the projections on the disk fit the slots in the operating unit **(5)**.
4. Tighten the seal ring **(11)**.
5. To attach the operating unit **(5)** to the housing **(1)** insert it into the opening in the grinder's housing, match the arrow on the operating unit **(5)** with the symbol  on the housing, push gently and turn anticlockwise to match the arrow on the operating unit **(5)** with the symbol  on the housing (**Picture B**)
6. Place the tray **(7)** on top of the funnel of the operating unit **(5)**. Now the grinder is ready for operation.

Dismantling

1. Push gently on the operating unit **(5)**, turn it clockwise to match the arrow on the operating unit **(5)** with the symbol  on the housing. Remove the operating unit **(5)** from the motor.
2. Untwist the seal ring **(11)**.
3. Remove the perforated disk **(10)** and cross-shaped cutter **(9)** from the screw **(8)**. Remove the screw **(8)** from the operating unit **(5)**.

Use of the appliance

1. Place the grinder on a dry, smooth flat horizontal surface.
2. Remove the meat from the package. Cut out all bones and

- tendons from the meat prior to grinding. Cut the meat into pieces that will fit easily into the grinder funnel.
3. Assemble the meat grinder and plug it into a power supply with voltage matching the information on the appliance.
 4. Put the meat into the tray **(6)**.
 5. Switch on the appliance using the On/Off/REV button **(2)**.
 6. Gradually push the meat pieces into the funnel using the pusher **(7)**. Do not push too hard.
 7. After use switch the appliance off and unplug it from the wall outlet.

Note: the grinder will mince up to 1 kg of meat per minute.

If the operation slows down or the motor stops, it means that probably some pieces of meat are stuck in the grinder. Immediately switch the appliance off. Set the switch button in "REV" position. This will facilitate movement of meat in the opposite direction. Release the button and switch the grinder on again. If the meat is still stuck in the grinder, switch it off and unplug it from the wall outlet. Disassemble and wash the appliance according to instructions.

Use of the graters

The coarse grater **(17)** and fine grater **(18)** are intended for grating products into thick and thin pieces. These graters are ideal for carrot, beet, horse radish, cheese etc.

The shredder **(19)** is intended for coarse shredding. It is ideal for cabbage, cucumbers, onion etc.

1. To attach the operating unit for the graters **(17,18,19)** to the housing **(1)** insert it into the opening in the grinder's housing, match the arrow on the operating unit **(5)** with the symbol  on the housing, push gently and turn anticlockwise to match the arrow on the operating unit **(5)** with the symbol  on the housing.
2. Put the selected grater **(17,18,19)** into the operation unit to fit the slots on the attachment with the projections on the adapter **(15)**. The grater **(17,18,19)** should completely go into the operating unit **(5)**.
3. Push on the product with the pusher **(16)**.

Use of the kebbe attachment

1. Insert the screw **(8)** into the operating unit **(1)**.
2. Put the kebbe attachment **(13)** onto the end of the screw **(8)**. Make sure the projections on the attachment match the slots on the operating unit **(5)**. Tighten the seal ring **(11)**.
3. Fasten the assembled operating unit **(5)** onto the housing **(1)**.
4. Place the tray **(6)** on top of the funnel of the operating unit **(5)**. The appliance is then ready for operating. A Kebbe recipe is provided in the "Useful tips".

Use of the sausage attachment

1. Insert the screw **(8)** into the operating unit **(5)**.
2. Put the cross-shaped cutter **(9)** and perforated disk (with 4 mm holes) onto the screw **(8)**.
3. Run the narrow end of the attachment **(12)** through the seal ring **(11)**, fasten it onto the operating unit **(5)**.
4. Fasten the assembled operating unit **(5)** onto the housing **(1)**. Attach the tray **(6)**.
5. Place the sausage casing on the tip for filling.
6. Put the sausage mixture into the feed tray **(6)**. Switch on the appliance. Direct the sausage mixture with the pusher **(7)**. Sausage casings will be filled automatically.

CARE AND CLEANING



1. Do not forget to clean the grinder after each use.
2. Switch the grinder off and unplug it, making sure the motor has stopped.
3. Disassemble the appliance (see part "Disassembling").
4. Remove scraps of meat from the internal surfaces of the operating unit **(8)**.
5. Wash all components (except the housing and the power cord) with warm soapy water and completely dry them before reassembling. Do not use strong and abrasive detergents. All accessories are dishwasher proof.
6. **After washing the appliance, carefully dry all metal parts to prevent corrosion.**
7. The exterior surfaces of the grinder can be cleaned with a slightly damp soft lint free cloth. Do not immerse the housing **(1)** of the appliance into water.
8. Sausage and kebba attachments can be put inside the pusher **(7)** for handy storage (**Pic. C**). Perforated disks can be stored in special integrated box **(3)**.
9. There is a cord storage on the bottom of meat grinder.

Note: do not use spirits, gasoline and any other similar substances to clean the appliance.

Regularly lubricate the perforated disk and the cross-shaped cutters with vegetable oil to prevent corrosion.

When the appliance is not used, store it in a safe, dry place out of reach of children.

USEFUL TIPS

ENGLISH



Making Kebbe

How to make the kebbe casings:

450 g lean lamb meat, veal or beef*
150-200 g flour*

1 tsp ground cloves
1 tsp nutmeg
1 pinch chili powder
1 pinch black ground pepper

* Use of larger quantity of meat and lesser quantity of flour will improve the texture and taste of the dish.

Mince the meat three times (the first time using the perforated disk with medium holes, and the next two times – using the disk with small holes) and mix it with the other ingredients. Mince the mixture three times as well.

Fix the kebbe attachment to the tip of the screw and make the kebbe outer casings then slightly freeze them. Then fill them with the following ingredients and fry them in olive oil.

Meat stuffing:

100 g lamb meat
1.5 tbsp olive oil
1.5 tbsp finely chopped onion
1/3 tsp ground cloves
1/2 tsp salt
1.5 tbsp flour

Fry the lamb meat to brown it and mix in all other ingredients, fill the kebbe casings with this mixture and fry.

You can fill the Kebbe with any other stuffing's e.g., stewed vegetables, cooked rice etc.

DISPOSAL



The appliance should be disposed of in accordance with waste disposal regulations in your country and with the least damage to the environment.

Only ecologically safe materials are used in the packaging of our products and the cardboard and paper can be disposed of with normal paper waste.

AFTER-SALES SERVICE



If your appliance does not operate at all or operates poorly, call an authorized service center for help or repairs.

The warranty does not cover the following:

► Non-observance of the above safety mea-

tures and operation instructions.

- ▶ Commercial use (use outside the scope of personal household needs).
- ▶ Plugging into a mains socket with a voltage different from the voltage on the appliance rating plate.
- ▶ Improper care (filling with liquids other than water, ingress of liquid, dust, insects, and other foreign items and substances inside the appliance).
- ▶ Use of excessive force during appliance operation or other damages (mechanical damages resulting from incorrect use, shocks or dropping of the appliance).
- ▶ Unauthorized repairs or replacement of the appliance parts performed by an unauthorized person or service center.
- ▶ Accidents, such as lightning strike, flood, fire and other acts of God.

Features may be changed by Binatone without any notice.
Warranty details are set out in the warranty card provided with the product.

Exploitation period: 3 years after the day of purchase.
Manufacture: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Wembley,
1 Beresford Avenue, Vitabiotics House
Made in PRC for Binatone Industries Ltd, Great Britain

Hachoir MGR-3030

Lisez attentivement cette instruction avant le premier usage pour prendre connaissance du fonctionnement de l'appareil.
Gardez l'instruction pour s'y référer ultérieurement.

MESURES DE SECURITE



En exploitant l'appareil, respectez toujours les mesures de sécurité suivantes:

- ▶ Avant le premier usage, assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique dans votre maison.
- ▶ Utilisez l'appareil seulement à des fins indiquées dans cette instruction.
- ▶ Utilisez seulement les dispositifs qui font partie de la garniture de l'appareil.
- ▶ Pour éviter un choc électrique, **ne pas plonger l'appareil, la fiche ou le câble dans l'eau ou dans un autre liquide.** Installez l'appareil dans un endroit où il ne peut pas tomber dans l'eau ou dans un autre liquide. Si l'appareil a été accidentellement mouillé, débranchez-le du réseau immédiatement. N'utilisez pas l'appareil qui est tombé dans l'eau. Portez-le dans un centre de maintien.
- ▶ Ne pas laisser les enfants manier l'appareil sans contrôle des adultes.
- ▶ **Si la fiche de la prise de courant de l'appareil n'a pas la même construction que votre prise de courant, adressez-vous à un centre de service agréé. L'utilisation de différents raccords peut conduire à une panne de l'appareil et la cessation des garanties.**
- ▶ Ne pas laisser l'appareil branché sur le réseau sans surveillance.
- ▶ Pour éviter la surcharge du réseau électrique, ne pas brancher un autre appareil de haute puissance au même réseau que votre appareil.
- ▶ **Débranchez l'appareil du réseau après l'usage, avant le déplacement ou le nettoyage.**
- ▶ Ne tirez jamais sur le câble pour déconnecter l'appareil du réseau ; prenez la fiche et faites-la sortir de la prise de courant.
- ▶ Eviter le contact du câble ou de l'appareil avec des surfaces chauffées.
- ▶ Placer l'appareil et le câble de façon à éviter le basculement accidentel.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la fiche de contact est endommagé. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Le remplacement du câble électrique et de la fiche de contact doit être effectué par un centre de maintien agréé.
- ▶ Ne démontez jamais l'appareil vous-même ; l'assemblage incorrect peut résulter en choc électrique pendant l'usage ultérieur de l'appareil. **Tous les travaux de réparation doivent être effectués seulement par un centre de service agréé.**
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux où l'air peut contenir

des mélanges des gaz combustibles, des vapeurs des liquides inflammables, ou des poussières et fibres inflammables.

- Cet appareil est destiné à l'usage personnel et n'est pas destiné à l'usage commercial et industriel.
- Respectez toutes les règles de la présente instruction.

MESURES SPECIALES DE SECURITE



- Avant de brancher l'appareil, examinez-le attentivement pour détecter les défauts mécaniques éventuels, et assurez-vous que les disques coupants et les couteaux sont installés correctement et bien fixés.
- Si vous détectez (pendant le fonctionnement de l'appareil) l'odeur du brûlé, des sons étranges, ou si la puissance de fonctionnement diminue, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau d'alimentation, en retirant le câble de la prise de courant, et nettoyez le hache-viande. Si le fonctionnement normal ne reprend pas, adressez-vous à un centre de service agréé.
- Pour éviter le traumatisme, pour charger la viande utilisez uniquement le poussoir approprié. Ne pas pousser la viande par les mains.
- Ne pas mettre en marche l'appareil vide.
- Avant de changer les disques coupants et les manches, déconnectez l'appareil du réseau.
- Ne pas lever et ne pas transporter l'appareil lors du fonctionnement. Effectuer tous les déplacements avec l'alimentation coupée.
- Au traitement des produits, dont demandent le traitement sur une haute vitesse, le temps de l'utilisation continue de l'appareil ne doit pas excéder 10 secondes avec l'interruption obligatoire dans le travail pour 30 secondes, pour éviter la surchauffe du moteur. Le signe de la surcharge de l'appareil est le changement du son et le ralentissement du travail du moteur.
- N'utilisez pas l'appareil sans arrêt plus de 15 minutes. Pour éviter la surchauffe de l'appareil faites l'interruption obligatoire dans le travail pour 30 minutes.

FRANÇAIS

DESCRIPTIF DES PIECES DE L'APPAREIL

Figure A:

1. Corps avec moteur électrique
2. Sélecteur à trois positions «O/I/REV»
3. Compartiment incorporé à lames circulaires
4. Pieds antidérapants
5. Partie utile en acier inoxydable avec le goulot de chargement de viande
6. Auge de chargement des aliments
7. Poussoir



8. Vis transporteuse en acier inoxydable
9. Couteau cruciforme en acier inoxydable
10. 3 disques perforés en acier inoxydable aux orifices de différents diamètres
11. Anneau d'étanchéité
12. Entonnoir à saucisson
13. Dispositif à faire le «kebbeh »
14. Partie utile en plastique pour l'utilisation des râpes
15. Raccord de fixation des râpes
16. Poussoir pour travailler avec les râpes
17. Grosse râpe
18. Petite râpe
19. Coupe-légumes
20. Réceptacle du cordon d'alimentation

AVANT L'UTILISATION



- Enlevez de l'appareil tous les matériaux d'emballage.
- Essuyez le corps du hachoir avec un tissu humide et lavez à l'eau chaude au savon toutes les pièces de l'appareil qui contacteront avec les aliments.
- Rincez les pièces lavées à l'eau courante et laissez sécher complètement avant d'assembler l'appareil.

MODE D'EMPLOI



Avant d'assembler ou de démonter l'appareil, assurez-vous qu'il est en position arrêt et débranché du secteur.

Assemblage

1. Introduisez la vis transporteuse **(8)** dans la partie utile du hachoir **(5)**.
2. Installez le couteau cruciforme **(9)** sur le bout de la vis transporteuse **(8)** de façon à placer la partie arrondie du couteau **(9)** face à la vis transporteuse **(8)**. Assurez-vous que le couteau cruciforme **(9)** est fixé correctement.
3. Placez le disque perforé sélectionné **(10)** sur le couteau **(9)** en juxtaposant les dents du disque **(10)** avec les encoches de la partie utile **(5)**.
4. Serrez l'anneau d'étanchéité **(11)** jusqu'au butoir.
5. Pour fixer la partie utile assemblée sur le corps de l'appareil **(1)**, introduisez-la dans l'orifice du corps en juxtaposant la flèche de la partie utile **(5)** avec le symbole  sur le corps de l'appareil **(1)**, appuyez légèrement et tournez contre le sens des aiguilles d'une montre de façon à faire coïncider la flèche de la partie utile **(5)** avec le symbole  sur le corps de l'appareil **(1)** (**Fig.B**).
6. Installez l'auge de chargement **(6)** au-dessus du goulot de la partie utile **(5)**. Maintenant le hachoir est prêt à l'exploitation.

Démontage

1. Appuyez légèrement sur la partie utile **(5)**, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à juxtaposer la flèche de la partie utile **(5)** avec le symbole  sur le corps de l'appareil **(1)**, et enlevez-la du moteur.
2. Dévissez l'anneau d'étanchéité **(11)**.
3. Enlevez le disque perforé **(10)** et le couteau cruciforme **(9)** de la vis transporteuse **(8)**, retirez la vis transporteuse **(8)** de la partie utile **(5)** du hachoir.

Utilisation de l'appareil

1. Installez le hachoir sur une surface horizontale sèche, plane et plate.
2. Enlevez l'emballage de la viande. Enlevez tous les os, tendons et membranes de la viande avant de la hacher. Découpez la viande en morceaux dont la taille permet de les placer facilement dans le goulot de la partie utile **(5)**.
3. Assemblez l'appareil et connectez-le au secteur à la tension conforme aux indications sur l'appareil.
4. Mettez la viande dans l'auge de chargement **(6)**.
5. Branchez l'appareil en mettant le sélecteur **(2)** en position «I».
6. Poussez graduellement la viande dans le goulot à l'aide du poussoir **(7)**. Ne pas pousser trop fort.
7. A la fin d'utilisation, arrêtez l'appareil et débranchez-le du secteur.

FRANÇAIS

Note: le hachoir coupe jusqu'à 1 kg de viande crue par minute.

*Si le processus ralentit ou le moteur s'arrête, il est possible qu'une certaine quantité de viande bloque le hachoir. Dans ce cas, il est nécessaire d'arrêter le hachoir immédiatement ; ensuite, mettre le sélecteur **(2)** en position «REV» – ceci inversera la direction de rotation de la vis transporteuse, en poussant la viande dans le sens opposé. Relâchez le bouton et remettez en marche le hachoir. Si la viande bloque de nouveau le hachoir, débranchez-le et déconnectez du secteur. Démontez et lavez l'appareil suivant les instructions ci-dessous.*

Utilisation des rapes

La grosse et la petite râpe **(17,18)** sont utilisées pour râper des aliments en grosses ou minces tranches. Elles conviennent pour des carottes, betteraves, radis, fromage, etc.

Le coupe-légumes **(19)** convient pour découper les aliments en rondelles et pour émincer. Convient pour des choux, concombres, oignons, etc.

1. Pour fixer la partie utile de la râpe **(14)** sur le corps de l'appareil **(1)**, insérez-la dans l'orifice sur le corps, juxtaposez

- la flèche sur la partie utile **(14)** avec le symbole sur le corps de l'appareil **(1)**, appuyez légèrement et tournez contre le sens des aiguilles d'une montre de façon à faire coïncider la flèche sur la partie utile **(14)** avec le symbole sur le corps de l'appareil **(1)**.
2. Insérez la râpe sélectionnée **(17, 18, 19)** dans la partie utile **(14)** de façon à faire coïncider les encoches de la râpe **(17, 18, 19)** avec les dents du raccord **(15)**. La râpe **(17, 18, 19)** doit se placer entièrement dans la partie utile **(14)**.
 3. Faites avancer l'aliment avec le poussoir à râpe **(16)**.

Utilisation du dispositif "kebbeh"

1. Insérez la vis transporteuse **(8)** dans la partie utile **(5)** du hachoir.
2. Installez sur la vis transporteuse **(8)** le dispositif à kebbeh **(13)**. Assurez-vous que les dents du dispositif **(13)** ont coïncidé avec les encoches sur la partie utile **(5)**. Serrez l'anneau d'étanchéité **(11)**.
3. Fixez la partie utile assemblée sur le corps de l'appareil **(1)**.
4. Installez l'auge pour les aliments **(6)**. L'appareil est prêt au fonctionnement. Vous trouverez la recette de préparation de kebbeh dans la section «Conseils utiles».

Utilisation de l'entonnoir à saucisson

1. Insérez la vis transporteuse **(8)** dans la partie utile **(5)** du hachoir.
2. Placez le couteau cruciforme **(9)** et le disque perforé au diamètre des orifices 4 mm sur la vis transporteuse **(8)** comme décrit ci-dessus.
3. Passez le bout étroit de l'entonnoir **(12)** à travers l'anneau d'étanchéité **(11)**, et fixez sur la partie utile **(5)**.
4. Fixez la partie utile assemblée sur le corps de l'appareil **(1)**. Installez l'auge pour les aliments **(6)**.
5. Placez l'enveloppe à saucisson sur l'entonnoir **(12)** pour remplissage.
6. Mettez le mélange à saucisson dans l'auge **(6)**. Branchez l'appareil. Dirigez le mélange à l'aide du poussoir **(7)**. L'enveloppe à saucisson se remplira automatiquement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



1. N'oubliez pas de nettoyer le hachoir après chaque utilisation.
2. Débranchez l'appareil et déconnectez-le du secteur. Assurez-vous que le moteur s'est arrêté.
3. Démontez le hachoir (voir section «Démontage»).
4. Enlevez les restes de viande des surfaces intérieures de la partie utile.
5. Lavez toutes les pièces (à l'exception du corps et du cordon) à l'eau tiède savonneuse et laissez sécher complètement avant

l'assemblage. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Toutes les pièces amovibles du hachoir peuvent être lavées dans un lave-vaisselle.

6. Après avoir lavé l'appareil (y compris le lavage en lave-vaisselle) faites sécher soigneusement toutes les parties métalliques pour éviter la corrosion.

7. Le corps du hachoir peut être nettoyé à l'aide d'un tissu mou non-pelucheux légèrement humide sans additifs. Ne pas immerger le corps de l'appareil et le cordon dans l'eau.
8. Pour faciliter le rangement, l'entonnoir à saucisson et le dispositif à kebbeh peuvent être cachés à l'intérieur du poussoir, comme indiqué sur la **Fig.C**. Les disques perforés peuvent être rangés dans le compartiment spécial incorporé (3).
9. Pour le rangement du cordon d'alimentation, un réceptacle est prévu dans la partie inférieure du corps.

Note: ne pas utiliser l'alcool, l'essence et autres produits de ce type pour nettoyer l'appareil.

Pour éviter la corrosion, enduisez régulièrement à l'huile végétale les disques perforés et le couteau cruciforme.

Quand vous n'utilisez pas l'appareil, gardez-le dans un endroit sec et sauf, hors de portée des enfants.

FRANÇAIS

CONSEILS UTILES

Préparation de «Kebbe»



Recette de préparation de l'enveloppe de « Kebbe »:

Agneau, veau ou bœuf sans graisse* – 450 g

Farine* – 150-200 g

Clous de girofle moulus – 1 cuillère à thé.

Noix de muscade – 1 cuillère à thé.

Chili en poudre – 1 pincée

Poivre moulu – 1 pincée

*Utilisation de plus de viande et moins de farine pour le mélange améliore la consistance et le goût du plat.

Passez la viande par le hache-viande trois fois (la première fois, en utilisant le disque perforé aux trous de diamètre moyen, ensuite deux fois en utilisant le disque perforé aux petits trous) et mélangez-le avec les autres ingrédients. Passez le mélange obtenu par le hache-viande trois fois de la même façon.

Enlevez le disque perforé et le couteau en croix du hache-viande.

Installez le dispositif à faire le « kebbé » au bout de la vis de façon à les faire coïncider. Vissez la bague de serrage.

Formez les enveloppes de « kebbé » et faites congeler légèrement. Ensuite remplissez les enveloppes de farce et faites frire à l'huile d'olive.

Farce de viande:

Agneau – 100 g

Huile d'olive – 1,5 cuillères à soupe .

Oignon haché menu – 1,5 5 cuillères à soupe.

Clous de girofle moulus – 1 /3 cuillères à thé

Sel – 0,5 cuillères à thé

Farine – 1,5 cuillères à soupe

Faites frire l'agneau jusqu'à la couleur marron et mélangez tous les autres ingrédients avec l'agneau haché. Remplissez les enveloppes de « kebbé » de ce mélange et faites frire.

Farce de légumes ou de ris:

Brocolis cuit (ou courgettes, ou ris cuit) – 250 g

Remplissez les enveloppes de « kebbé » de cette farce et faites frire.

RECYCLAGE



Appareils électroménager doit être utiliser avec le moindre tort pour l'environnement et en conformité des règles d'utilisation des déchets dans Votre région. Pour recycler l'appareil correctement, souvent il suffit de le porter dans le centre local de traitement des déchets. Pour l'emballage de nos appareils, nous utilisons uniquement les matériaux recyclables. Donc, le carton et le papier peuvent être recyclés avec d'autres déchets en papier.

SERVICES APRES VENTE



Si votre appareil ne fonctionne pas ou fonctionne mal, adressez-vous à un centre agréé pour consultation ou réparation.

La garantie n'est pas valable dans les cas suivants:

- ▶ Non-respect des mesures de sécurité susmentionnées et des règles d'exploitation.
- ▶ Utilisation commerciale (utilisation dépassant les besoins personnels ménagers).
- ▶ Connexion au réseau à une tension différente de celle indiquée sur l'appareil.
- ▶ Mauvais maintien (pénétration des liquides, de la poussière, des insectes et d'autres corps étrangers à l'intérieur de l'appareil).
- ▶ Effort excessif pendant l'exploitation de l'appareil ou autres endommagements (défauts mécaniques survenus suite à l'exploitation incorrecte, la percussion ou la chute de l'appareil).
- ▶ Réparation ou changement des pièces de l'appareil, effectué par une personne non-autorisée ou hors du centre de service autorisé.
- ▶ Accidents tels que la foudre, l'inondation, l'incendie ou autres circonstances de force majeure.

FRANÇAIS

Les caractéristiques peuvent être changées par la société "Binatone" sans aucune notification préalable.

Le délai de garantie et autres pièces sont indiqués dans le ticket de garanti joint à l'appareil.

Durée de service: 3 ans du jour d'acquisition.

Fabricant: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK (Binatone Industries Ltd, Grande Bretagne)

Мясорубка MGR-3030

Внимательно прочтите данную инструкцию перед первым использованием, чтобы ознакомиться с работой нового прибора. **Пожалуйста, сохраните инструкцию для дальнейших справок.**

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- Во время эксплуатации прибора всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:
- ▶ Перед первым использованием проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению электрической сети в Вашем доме.
 - ▶ Используйте прибор только в целях, предусмотренных данной инструкцией.
 - ▶ Используйте только приспособления, входящие в комплект прибора.
 - ▶ Во избежание поражения электрическим током **не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости.** Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду. Отнесите его в уполномоченный сервисный центр.
 - ▶ Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых.
 - ▶ Если штепсельная вилка прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалисту.
 - ▶ Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
 - ▶ Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.
 - ▶ Во избежание перегрузки электрической сети не подключайте другой прибор высокой мощности к той же сети, к которой подключен Ваш прибор.
 - ▶ **Отсоединяйте прибор от сети перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой и хранением.**
 - ▶ Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
 - ▶ Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
 - ▶ Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.
 - ▶ Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Замена электрического шнура и штепсельной вилки должна производиться только в уполномоченном сервисном центре.
 - ▶ Никогда не разбирайте прибор самостоятельно; неправильная сборка может привести к поражению

электрическим током во время последующего использования прибора. **Все ремонтные работы должны производиться только в уполномоченном сервисном центре.**

- ▶ Не пользуйтесь прибором в зонах, где в воздухе могут содержаться смеси горючих газов, пары легко воспламеняющейся жидкости или в зонах где в воздухе могут содержаться горючие пыли или волокна.
- ▶ Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
- ▶ Выполняйте все требования данной инструкции.
- ▶ Не пользуйтесь прибором, имеющим механические повреждения (вмятины, трещины и т.п.), проверьте его работоспособность в ближайшем уполномоченном сервисном центре.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- ▶ Перед включением внимательно осмотрите прибор на наличие видимых механических повреждений, а также убедитесь в правильной установке режущих дисков и ножей и их надежном креплении.
- ▶ При обнаружении (во время работы) запаха гари, посторонних звуков или уменьшения мощности работы, немедленно отключите прибор от питающей сети, вынув шнур питания из розетки, произведите очистку мясорубки. Если после этого нормальная работа не возобновится, обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
- ▶ Во избежание травм при загрузке мяса в прибор используйте только штатный толкатель. Не заталкивайте мясо руками.
- ▶ Не включайте прибор вхолостую.
- ▶ Перед сменой режущих дисков и насадок выключите прибор и отключите его от сети.
- ▶ Не поднимайте и не переносите мясорубку во время работы. Все перемещения осуществляйте при отключенном питании.
- ▶ При переработке продуктов, которые требуют обработки на высокой скорости, время непрерывного использования прибора не должно превышать 10 секунд с обязательным перерывом в работе на 30 секунд, для того чтобы избежать перегрева мотора. Признаком перегрузки прибора является изменение звука и замедление работы мотора.
- ▶ Не используйте прибор непрерывно свыше 15 минут. Для того чтобы избежать перегрева прибора обязательно сделайте перерыв в работе на 30 минут.

РУССКИЙ

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

Рисунок А:

1. Корпус с электродвигателем
2. Трехпозиционный выключатель «О/1/REV»
3. Встроенный отсек для хранения дисков
4. Нескользящие ножки
5. Рабочая часть из нержавеющей стали с горловиной для подачи мяса
6. Загрузочный лоток для продуктов
7. Толкатель
8. Шнек из нержавеющей стали
9. Крестообразный нож из нержавеющей стали
10. 3 перфорированных диска из нержавеющей стали с отверстиями разного диаметра
11. Уплотнительное кольцо
12. Воронка для изготовления колбасок
13. Насадка для приготовления «Кеббе»
14. Пластиковая рабочая часть для использования терок
15. Переходник для фиксации терок
16. Толкатель для работы с терками
17. Крупная терка
18. Мелкая терка
19. Шинковка
20. Место для намотки шнура



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



- Снимите все упаковочные материалы с прибора.
- Протрите корпус мясорубки влажной тканью и промойте все части прибора, которые будут контактировать с продуктами, в теплой мыльной воде.
- Ополосните вымытые части прибора водопроводной водой и полностью высушите прежде, чем собирать.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Перед сборкой/разборкой прибора убедитесь, что прибор выключен и отключен от сети.

Сборка

1. Вставьте шнек (8) внутрь рабочей части мясорубки (5).
2. Поместите крестообразный нож (9) на конец шнека (8) так, чтобы закругленная часть ножа (9) была обращена в сторону шнека (8). Убедитесь в том, что крестообразный

- нож (9) закреплен правильно.
- Поместите выбранный перфорированный диск (10) поверх ножа (9) так, чтобы выступы на диске (10) совместились с углублениями рабочей части (5).
 - Закрутите уплотнительное кольцо (11) до упора.
 - Чтобы закрепить собранную рабочую часть на корпусе прибора (1), вставьте ее в отверстие в корпусе, совместите стрелку на рабочей части (5) со значком  на корпусе прибора (1), немного надавите и поверните против часовой стрелки так, чтобы стрелка на рабочей части (5) совпала со значком  на корпусе прибора (1) (Рис.В).
 - Установите загрузочный лоток (6) поверх горловины рабочей части (5). Теперь мясорубка готова к эксплуатации.

Разборка

- Немного надавите на рабочую часть (5), поверните её по часовой стрелке так, чтобы стрелка на рабочей части (5) совпала со значком  на корпусе прибора (1) и снимите её с двигателя.
- Раскрутите уплотнительное кольцо (11).
- Снимите перфорированный диск (10) и крестообразный нож (9) со шнека (8), извлеките шнек (8) из рабочей части (5) мясорубки.

Использование прибора

- Установите мясорубку на сухую, гладкую и ровную горизонтальную поверхность.
- Удалите упаковку с мяса. Вырежьте все кости, сухожилия и пленки из мяса перед его измельчением. Разрежьте мясо на куски такого размера, чтобы они свободно помещались в горловину рабочей части (5).
- Соберите прибор и подсоедините его к сети с напряжением, соответствующим информации на приборе.
- Положите мясо в загрузочный лоток (6).
- Включите прибор, установив выключатель (2) в положение «I».
- Постепенно проталкивайте мясо в горловину с помощью толкателя (7). Не давите слишком сильно.
- По окончании использования выключите прибор и отсоедините его от сети.

Примечание: мясорубка измельчает до 1 кг сырого мяса в минуту.

Если работа замедлилась или двигатель остановился, вероятно, что некоторое количество мяса застряло в мясорубке. При этом необходимо сразу же выключить мясорубку, затем установите выключатель (2) в положение «REV» — это изменит направление вращения шнека, что способствует движению мяса в

РУССКИЙ

противоположном направлении.
Отпустите кнопку и вновь включите мясорубку. Если же мясо снова застревает в мясорубке, выключите ее и отсоедините от сети. Разберите и вымойте прибор согласно приведенным инструкциям.

Использование терок

Крупная и мелкая терки (**17,18**) используются для натирания продуктов толстыми и тонкими полосками. Подходят для моркови, свеклы, редьки, сыра и пр.

Шинковка(**19**) предназначена для нарезки продуктов кружочками и для шинковки. Подходит для капусты, огурцов, лука и пр.

1. Чтобы закрепить рабочую часть терки (**14**) на корпусе прибора (**1**), вставьте ее в отверстие в корпусе, совместите стрелку на рабочей части (**14**) со значком  на корпусе прибора (**1**), немного надавите и поверните против часовой стрелки так, чтобы стрелка на рабочей части (**14**) совпала со значком  на корпусе прибора (**1**).
2. Вставьте выбранную терку(**17,18,19**) внутрь рабочей части (**14**) так, чтобы пазы терки (**17,18,19**) совпали с выступами переходника (**15**). Терка (**17,18,19**) должна полностью поместиться в рабочей части (**14**).
3. Продвигайте продукт с помощью толкателя для терки (**16**).

Использование насадки «кеббе»

1. Вставьте шнек (**8**) внутрь рабочей части (**5**) мясорубки.
2. Установите на шнек (**8**) насадку для приготовления «Кеббе» (**13**). Убедитесь, что выступы на насадке (**13**) совпали с углублениями в рабочей части (**5**). Закрутите уплотнительное кольцо (**11**).
3. Закрепите собранную рабочую часть на корпусе прибора (**1**).
4. Установите лоток для продуктов (**6**). Прибор готов к работе. Рецепт приготовления «Кеббе» Вы найдете в разделе «Полезные советы».

Использование воронки для колбасок

1. Поместите крестообразный нож (**9**), перфорированный диск с диаметром отверстий 4 мм на шнек (**8**) как описано выше.
2. Проденьте узкий конец воронки (**12**) сквозь уплотнительное кольцо (**11**), закрепите на рабочей части (**5**).
3. Закрепите собранную рабочую часть на корпусе прибора (**1**). Установите лоток для продуктов (**6**).
4. Поместите оболочку для колбасок на воронку (**12**) для заполнения.
5. Положите смесь для колбасок в лоток (**6**). Включите прибор.

Направляйте смесь с помощью толкателя (7). Оболочка для колбасок при этом заполняется автоматически.

УХОД И ЧИСТКА



1. Не забывайте чистить мясорубку каждый раз после использования.
2. Выключите прибор и отсоедините его от сети. Убедитесь в том, что двигатель остановился.
3. Разберите мясорубку (см. раздел «Разборка»)
4. Удалите остатки мяса с внутренних поверхностей рабочей части.
5. Вымойте все детали (за исключением корпуса и шнура) теплой мыльной водой и полностью высушите перед сборкой. Не используйте абразивные моющие средства. Все съемные детали мясорубки можно мыть в посудомоечной машине.
6. После мытья прибора (включая мытье в посудомоечной машине) тщательно просушите все металлические части, чтобы избежать коррозии.
7. Корпус мясорубки можно очистить с помощью слегка влажной мягкой ткани без ворса и без добавок. Не погружайте корпус прибора и шнур в воду.
8. Для удобства хранения насадки для приготовления колбасок и «Кеббе» можно убирать внутрь толкателя, как показано на **Рис С**. Перфорированные диски можно хранить в специальном встроенном отсеке (3).
9. Для хранения сетевого шнура предусмотрено место на нижней части корпуса.

Примечание: не используйте спирт, бензин и другие подобные вещества для чистки прибора.

Во избежание коррозии регулярно смазывайте перфорированные диски и крестообразный нож растительным маслом.

Если Вы не используете прибор, храните его в безопасном сухом месте, недоступном для детей.

РУССКИЙ

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Рецепт приготовления «Кеббе»

Для внешней оболочки «Кеббе» потребуется:

Постная баранина, телятина или говядина* – 450 г
Мука* – 150-200 г
Молотая гвоздика – 1 чайн. л.
Мускатный орех – 1 чайн. л.
Перец чили, черный молотый перец – по вкусу
*Использование большего количества мяса и меньшего количества муки для смеси улучшает консистенцию и вкус блюда.

Проверните мясо через мясорубку три раза (первый раз используя перфорированный диск с отверстиями среднего размера, а последующие два раза – диск с отверстиями мелкого размера) и смешайте с остальными ингредиентами. Также проверните полученную смесь через мясорубку три раза.

Установите насадку «Кеббе», сформируйте внешние оболочки и слегка заморозьте их. Затем наполните эти оболочки начинкой и обжарьте в оливковом масле.

Начинка:

Баранина – 100 г
Оливковое масло – 1,5 ст. л.
Мелко нашинкованный репчатый лук – 1,5 ст. л.
Молотая гвоздика – 1/3 ч ложки
Соль – 0,5 чайной ложки
Мука – 1,5 столовые ложки
Прокрутите баранину на мясорубке один или два раза. Репчатый лук обжарьте в масле до золотистого цвета, добавьте измельченную баранину, пряности, соль и муку. Наполните оболочки «Кеббе» этой смесью и обжарьте.
«Кеббе» можно фаршировать любыми продуктами: тушеной капустой, кабачками, вареным рисом и т.д.

УТИЛИЗАЦИЯ



Электробытовой прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Для правильной утилизации прибора достаточно отнести его в местный центр переработки вторичного сырья. Для упаковки производимых нами приборов используются только экологически чистые материалы. Поэтому картон и бумагу можно утилизировать вместе с бумажными отходами.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Если Ваш прибор не работает или работает плохо, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

Гарантия не распространяется в следующих случаях:

- ▶ При несоблюдении описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
- ▶ При использовании в коммерческих целях (использование, выходящее за рамки личных бытовых нужд).
- ▶ При подключении в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
- ▶ При ненадлежащем уходе (проникновении жидкости, пыли, насекомых и др. посторонних предметов и веществ внутрь прибора).
- ▶ При применении излишних усилий во время эксплуатации прибора или повреждениях другого рода (механических повреждений в результате неправильной эксплуатации, удара или падения прибора).
- ▶ При несанкционированном ремонте или замене частей прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.
- ▶ При несчастных случаях, таких как: удар молнии, затопление, пожар и иные форс мажорные обстоятельства.

РУССКИЙ

Характеристики могут быть изменены компанией Binatone без какого-либо уведомления.

Гарантийный срок и другие детали указаны в гарантийном талоне, который прилагается к прибору.

Срок службы: 3 года со дня покупки.

Изготовитель: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Wembley,
1 Beresford Avenue, Vitabiotics House (Бинатон Индастриз
Лтд, Великобритания)

Сделано в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобритания

М'ясорубка MGR-3030

Уважно прочитайте дану інструкцію перед першим використанням, щоб ознайомитися з роботою нового приладу. **Будь ласка, збережіть інструкцію для подальших довідок.**

ЗАСОБИ БЕЗПЕКИ



- Під час експлуатації приладу завжди дотримуйтесь наступних мір обережності:
- ▶ Перед першим використанням перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на приладі, напрузі електричної мережі у Вашому будинку.
 - ▶ Використовуйте прилад тільки з метою, передбаченою даною інструкцією.
 - ▶ Використовуйте тільки пристосування, що входять у комплект приладу.
 - ▶ Щоб уникнути поразки електричним струмом **не занурюйте прилад, чи вилку електричного шнуру у воду чи інші види рідини.** Ставте прилад у такі місця, де він не може упасти в воду чи інші види рідини. При влученні води на прилад, негайно відключіть його від мережі. Не користайтесь приладом, що упав у воду, віднесіть його в сервісний центр.
 - ▶ Не допускайте дітей до роботи з приладом без догляду дорослих.
 - ▶ **Якщо штепсельна вилка приладу не співпадає за своєю конструкцією з Вашою розеткою, зверніться за допомогою до уповноваженого сервісного центру. Використання різних перехідників може призвести до псування приладу та припиненню гарантійних зобов'язань.**
 - ▶ Не залишайте включений у мережу прилад без уваги.
 - ▶ Щоб уникнути перевантаження електричної мережі не підключайте інший прилад високої потужності до тієї ж мережі, до якої підключений ваш прилад.
 - ▶ **Від'єднуйте прилад від мережі після закінчення використання, перед переміщенням з одного місця на інше і перед чищенням.**
 - ▶ Ніколи не тягніть за шнур при відключенні приладу від мережі; візьміться за штепсельну вилку і вийміть її з розетки.
 - ▶ Не допускайте зіткнення шнура чи самого приладу з нагрітими поверхнями.
 - ▶ Розташовуйте прилад і шнур так, щоб ніхто не зміг випадково зачепити шнур і перекинути прилад.
 - ▶ Не користайтесь приладом з ушкодженим електричним шнуром чи штепсельною вилкою. Не намагайтесь відремонтувати прилад самостійно. Заміна електричного шнура і штепсельної вилки повинна вироблятися тільки в сервісному центрі.
 - ▶ Ніколи не розбирайте прилад самостійно; неправильна зборка може призвести до поразки електричним струмом під час наступного використання приладу. **Усі ремонтні роботи повинні вироблятися тільки в сервісному**

центрі.

- ▶ Не користуйтеся приладом у зонах, де в повітрі можуть міститися суміші горючих газів, пара легкозаймистої рідини або в зонах, де в повітрі можуть міститися горючі пил або волокна.
- ▶ Цей прилад призначений тільки для домашнього використання і не призначений для комерційного і промислового використання.
- ▶ Виконуйте усі вимоги даної інструкції.

СПЕЦІАЛЬНІ ЗАХОДИ З БЕЗПЕКИ



- ▶ Перед умиканням уважно огляньте прилад на наявність видимих механічних ушкоджень, а також переконайтеся в правильній установці дисків і ножів, що ріжуть, та у їхньому надійному закріпленні.
- ▶ При виявленні (під час роботи) запаху гару, сторонніх звуків або зменшення потужності роботи, негайно вимкніть прилад від мережі, вийнявши шнур живлення з розетки, вичистіть м'ясорубку. Якщо після цього нормальна робота не відновиться, зверніться до уповноваженого сервісного центру.
- ▶ Щоб запобігти травм, для завантаження м'яса, використовуйте тільки штатний штовхач. Не заштовхуйте м'ясо руками.
- ▶ Не вмикайте прилад вхолосту.
- ▶ Перед зміною дисків, що ріжуть, і насадок відключіть прилад від мережі.
- ▶ Не підіймайте та не переносьте м'ясорубку під час її роботи. Усі переміщення здійснюйте при відключеному живленні.
- ▶ Під час переробки продуктів, які потребують обробки на високій швидкості, час безперервного використання приладу не має перевищувати 10 секунд з обов'язковою перервою в роботі на 30 секунд, для того щоб запобігти перегрівання мотора. Ознакою перевантаження приладу є зміна звуку та уповільнення роботи мотора.
- ▶ Не користуйтеся приладом безперервно більше 15 хвилин. Для того щоб запобігти перегрівання приладу обов'язково зробіть перерву в роботі на 30 хвилин.

ОПИС ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ

Малюнок А:

1. Корпус із електродвигуном
2. Трьохпозиційний вимикач «О/І/REV»
3. Вбудований відсік для зберігання дисків
4. Нековзні ніжки
5. Робоча частина з нержавіючої сталі з горловиною для подачі м'яса
6. Завантажувальний лоток для продуктів
7. Штовхач



УКРАЇНСЬКА

8. Шнек з нержавіючої сталі
9. Хрестоподібний ніж з нержавіючої сталі
10. 3 перфоровані диски з нержавіючої сталі з отворами різного діаметра
11. Ущільнювальне кільце
12. Лійка для виготовлення ковбасок
13. Насадка для приготування «Кеббе»
14. Пластикова робоча частина для використання терток
15. Перехідник для фіксації терток
16. Штовхач для роботи з тертками
17. Велика тертка
18. Дрібна тертка
19. Шатківниця
20. Місце для намотування шнура

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ



- Зніміть всі пакувальні матеріали із приладу.
- Протріть корпус м'ясорубки вологою тканиною й промийте всі частини приладу, які контактуватимуть із продуктами, у теплій мильній воді.
- Обполосніть вимиті частини приладу водопровідною водою й повністю висушіть їх перед складанням.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Перед складанням/розбиранням приладу переконайтеся, що прилад вимкнений і від'єднаний від мережі.

Складання

1. Вставте шнек **(8)** усередину робочої частини м'ясорубки **(5)**.
2. Помістіть хрестоподібний ніж **(9)** на кінець шнека **(8)** так, щоб закруглена частина ножа **(9)** була звернена у бік шнека **(8)**. Переконайтеся в тому, що хрестоподібний ніж **(9)** закріплений правильно.
3. Помістіть обраний перфорований диск **(10)** зверху ножа **(9)** так, щоб виступи на диску **(10)** співпали із заглибленнями робочої частини **(5)**.
4. Закрутіть ущільнювальне кільце **(11)** до упору.
5. Щоб закріпити складену робочу частину на корпусі приладу **(1)**, вставте її в отвір у корпусі, сполучіть стрілку на робочій частині **(5)** зі значком  на корпусі приладу **(1)**, трохи натисніть і поверніть проти годинникової стрілки так, щоб стрілка на робочій частині **(5)** співпала з позначкою  на корпусі приладу **(1)** **(Мал.В)**
6. Установіть завантажувальний лоток **(6)** зверху горловини робочої частини **(5)**. Тепер м'ясорубка готова до експлуатації.

Розбирання

1. Трохи натисніть на робочу частину **(5)**, поверніть її за годинниковою стрілкою так, щоб стрілка на робочій частині **(5)** співпала з позначкою **0** на корпусі приладу **(1)**, і зніміть її із двигуна.
2. Розкрутіть ущільнювальне кільце **(11)**.
3. Зніміть перфорований диск **(10)** і хрестоподібний ніж **(9)** зі шнека **(8)**, витягніть шнек **(8)** з робочої частини **(5)** м'ясорубки.

Використання приладу

1. Установіть м'ясорубку на суху, гладку й рівну горизонтальну поверхню.
2. Зніміть упаковання з м'яса. Виріжте всі кістки, сухожилля й плівки з м'яса перед його подрібнюванням. Розріжте м'ясо на шматки такого розміру, щоб вони вільно проходили в горловину робочої частини **(5)**.
3. Складіть прилад і увімкніть його до мережі з напругою, що відповідає інформації на приладі.
4. Покладіть м'ясо в завантажувальний лоток **(6)**.
5. Увімкніть прилад, установивши вимикач **(2)** у положення «I».
6. Поступово проштовхуйте м'ясо в горловину за допомогою штовхача **(7)**. Не тисніть занадто сильно.
7. По закінченні використання вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі.

Примітка: м'ясорубка подрібнює до 1 кг сирого м'яса за хвилину.

Якщо робота уповільнилася або двигун зупинився, імовірно, що деяка кількість м'яса застрягла в м'ясорубці. При цьому необхідно відразу ж вимкнути м'ясорубку, потім установити вимикач **(2)** у положення «REV» — це змінить напрямок обертання шнека, що сприяє руху м'яса в протилежному напрямку. Відпустіть кнопку й знову увімкніть м'ясорубку. Якщо ж м'ясо знову застрягає в м'ясорубці, вимкніть її та від'єднайте від мережі. Розберіть і помийте прилад відповідно до наведених інструкцій.

Використання терток

Велика й дрібна тертки **(17, 18)** використовуються для натирання продуктів товстими й тонкими смужками. Підходять для моркви, буряка, редьки, сиру тощо.

Шатківниця **(19)** призначена для нарізання продуктів кружечками й для шаткування. Підходить для капусти, огірків, цибулі тощо.

1. Щоб закріпити робочу частину тертки **(14)** на корпусі

- приладу (1), вставте її в отвір у корпусі, сполучіть стрілку на робочій частині (14) з позначкою на корпусі приладу (1), трохи натисніть й поверніть проти годинникової стрілки так, щоб стрілка на робочій частині (14) співпала з позначкою на корпусі приладу (1).
- Вставте обрану тертку (17, 18, 19) усередину робочої частини (14) так, щоб пази тертки (17, 18, 19) співпали з виступами перехідника (15). Тертка (17, 18, 19) повинна повністю поміститися в робочій частині (14).
 - Просувajte продукт за допомогою штовхача для тертки (16).

Використання насадки «кеббе»

- Вставте шнек (8) усередину робочої частини (5) м'ясорубки.
- Установіть на шнек (8) насадку для готування «Кеббе» (13). Переконайтеся, що виступи на насадці (13) співпали із заглибленнями в робочій частині (5). Закрутіть ущільнювальне кільце (11).
- Закріпіть складену робочу частину на корпусі приладу (1).
- Установіть лоток для продуктів (6). Прилад готовий до роботи. Рецепт приготування «Кеббе» Ви знайдете в розділі «Корисні поради».

Використання лійки для виготовлення ковбасок

- Вставте шнек (8) усередину робочої частини (5) м'ясорубки.
- Помістіть хрестоподібний ніж (9) і перфорований диск із діаметром отворів 4 мм на шнек (8) так, як описано вище.
- Просуньте вузький кінець лійки (12) крізь ущільнювальне кільце (11), закріпіть на робочій частині (5).
- Закріпіть складену робочу частину на корпусі приладу (1). Установіть лоток для продуктів (6).
- Помістіть оболонку для ковбасок на лійку (12) для заповнення.
- Покладіть суміш для ковбасок у лоток (6). Увімкніть прилад. Направляйте суміш за допомогою штовхача (7). Оболонка для ковбасок при цьому заповнюється автоматично.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



- Не забувайте чистити м'ясорубку щоразу після використання.
- Вимкніть та від'єднайте м'ясорубку від мережі й переконайтеся в тому, що двигун зупинився.
- Розберіть м'ясорубку (див. розділ «Розбирання»)
- Видаліть залишки м'яса з внутрішніх поверхонь робочої частини (8).
- Вимийте всі деталі (за винятком корпусу та шнура) теплою мильною водою і повністю висушіть перед тим як складати. Не використовуйте сильнодіючі та абразивні миючі засоби.

- Лоток для м'яса (7), штовхач (15), робочу частину (8) та шнек (4) можна мити в машині для миття посуду.
6. Після миття приладу ретельно висушіть всі металеві частини, щоб уникнути корозії.
 7. Зовнішню частину м'ясорубки можна вичистити злегка вологою м'якою тканиною без ворсу та без добавок. Не занурюйте корпус приладу (1) у воду.
 8. Для зручності зберігання насадки для готування ковбасок й «Кеббе» можна складати всередину штовхача, як показано на **Мал. С.** Перфоровані диски можна зберігати в спеціальному вбудованому відсіку(3).
 9. Для зберігання мережного шнура передбачено місце на нижній частині корпусу.

Примітка: не використовуйте спирт, бензин та інші подібні речовини для очищення приладу.

Щоб уникнути корозії, регулярно змазуйте перфорований диск і хрестоподібний ніж рослинною олією.

Коли ви не користуєтесь приладом зберігайте його в безпечному сухому місці далі від дітей.

КОРИСНІ ПОРАДИ

Приготування «Кеббе»



Рецепт приготування зовнішньої оболонки «Кеббе»:

Пісна баранина, телятина або яловичина* – 450 г

Борошно* – 150-200 г

Мелена гвоздика – 1 чайна ложка

Мускатного горіха – 1 чайна ложка

Порошок чилі – 1 щіпка

Чорний мелений перець – 1 щіпка

* Використання більшої кількості м'яса та меншої кількості борошна для суміші поліпшує консистенцію й смак блюда.

Пропустіть м'ясо через м'ясорубку три рази (перший раз, використовуючи перфорований диск з отворами середнього розміру, а наступні два рази – диск з отворами дрібного розміру) та змішайте з іншими інгредієнтами. Також пропустіть отриману суміш через м'ясорубку три рази. Установіть насадку «Кеббе», сформуйте зовнішні оболонки й трохи заморозьте їх. Потім наповніть ці оболонки начинкою й обсмажте в оливковій олії.

М'ясна начинка:

Баранина – 100 г

Маслинова олія – 1,5 ст. ложки.

Тонко здрібнена цибуля – 1,5 ст. ложки.

Меленої гвоздики – 1/3 ч. ложки

Сіль – 0,5 чайної ложки

Борошна – 1,5 столової ложки

Присмажте баранину так щоб вона отримала коричневий колір і змішайте всі інші інгредієнти з подрібненою бараниною. Наповніть оболонки «Кеббе» цією сумішшю й обсмажте.

«Кеббе» можна фарширувати будь-якими продуктами: тушкованою капустою, кабачками, вареним рисом тощо.

УТИЛІЗАЦІЯ



Електропобутовий прилад має бути утилізований з найменшою шкодою для навколишнього середовища та згідно з правилами утилізації відходів у Вашому регіоні. Для правильної утилізації приладу досить віднести його в місцевий центр переробки вторинної сировини. Для упакування вироблених нами приладів використовуються тільки екологічно чисті матеріали. Тому картон і папір можна утилізувати разом з паперовими відходами.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



Якщо Ваш прилад не працює чи працює погано, зверніться в уповноважений сервісний центр за консультацією чи ремонтом.

Гарантія не поширюється в наступних випадках:

- ▶ При недотриманні описаних вище засобів безпеки й інструкції з експлуатації.
- ▶ Використання в комерційних цілях (використання, що виходить за рамки особистих побутових потреб).
- ▶ При підключенні в мережу з напругою, відмінною від зазначеної на приладі.
- ▶ При неналежному догляді (проникненні рідини, пилу, комах і ін. сторонніх предметів і речовин усередину приладу).
- ▶ При застосуванні зайвих зусиль під час експлуатації приладу чи ушкодженнях іншого роду (механічних ушкоджень у результаті неправильної експлуатації, удару чи падіння приладу).
- ▶ При несанкціонованому ремонті чи заміні частин приладу, здійснених не уповноваженим на те обличчям чи сервісним центром.
- ▶ При нещасних випадках, як те удар блискавки, затоплення, пожежа й інших форс мажорних обставинах.

Характеристики можуть бути змінені компанією Binatone без будь-якого повідомлення.

Гарантійний термін і інші деталі зазначені в гарантійному талоні, що додається до приладу.

Термін служби: 3 роки від дня покупки.

Виробник: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK.
(Бінатон Індастріз Лтд, Великобританія)

Зроблено в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобританія

УКРАЇНСЬКА



McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.