

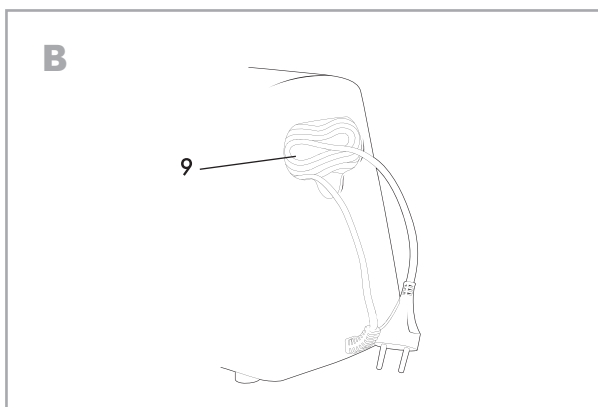
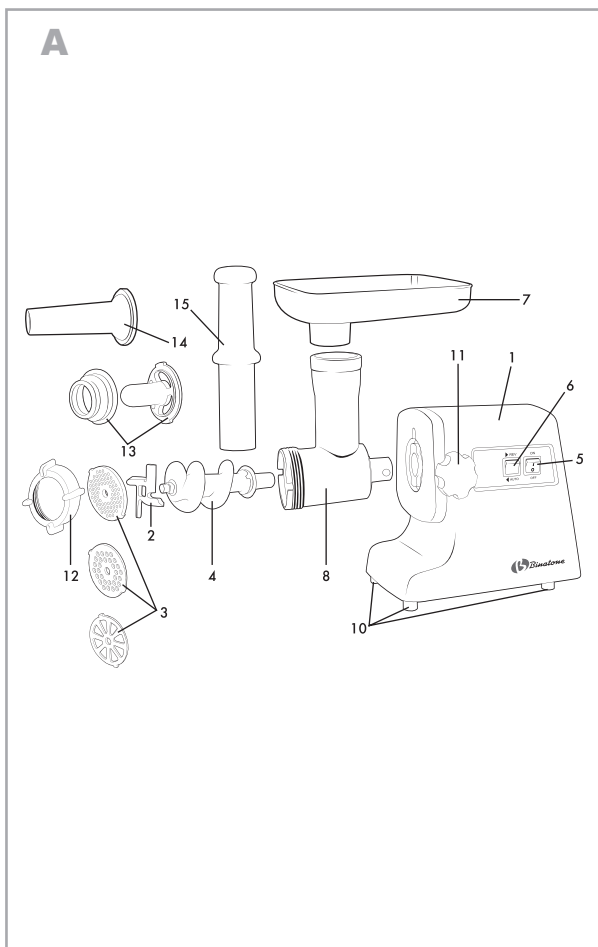


## Instruction Manual MGR-1000



**Meat Grinder**

# Meat Grinder MGR-1000



ENGLISH ..... 4

ENGLISH

FRANÇAIS ..... 10

FRANÇAIS

РУССКИЙ ..... 16

РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА ..... 24

УКРАЇНСЬКА

## Meat grinder MGR-1000

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.
- ▶ Do not operate the meat grinder for more than 15 minutes at a time.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Figure A:

1. Housing with an electric motor
2. Stainless steel cross-shaped cutter
3. 3 stainless steel perforated discs with holes of different diameters
4. Screw
5. On/Off button
6. Reverse button
7. Meat feed pan
8. Stainless steel operating unit with a funnel for meat feeding
9. Power cord storage compartment (**see figure B**)
10. Non-slipping feet
11. Operating unit locking knob
12. Seal ring
13. Attachment for kebbe making
14. Cone-shaped tip for sausage making
15. Pusher



## BEFORE USE



- ▶ Wash the cross-shaped cutter (2), perforated discs (3), retainer cap (12), screw (4), pusher (15), meat feed pan (7) and the operating unit (8) in hot soapy water. Avoid spilling water on the appliance housing (1).
- ▶ Rinse the washed parts of the appliance with tap water and completely dry them before assembling.
- ▶ Make sure the On/Off button (5) is in the "Off" position.

## OPERATING INSTRUCTIONS

### Assembling instructions



1. To attach the operating unit (8) to the housing (1) insert it into the opening in the grinder's housing as far as will go. While holding the operating unit (8) with one hand, tighten the locking knob (11) rotating it clockwise by the other hand.
2. Insert the screw (4) into the operating unit (8) as shown **in figure A**; rotate the screw (4) until its tip gets into the appropriate groove of the motor.
3. Put the cross-shaped cutter (2) on the end of the screw (4) so that the rounded tip of the cutter (2) is facing the screw (4) and the flat tip is facing the perforated disc (3). Make sure the cross-shaped cutter (2) is properly fixed.
4. Place the selected perforated disc (3) on top of the cutter (2) so that the projections on the disc coincide with the slots in the operating unit (8).
5. Tighten the retainer cap as far as it will go.
6. Place the feed pan (7) on top of the funnel and push it down until fixed.
7. Now the grinder is ready for operation.

### 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 (7).
5. Switch on the appliance using the On/Off button (5).
6. Gradually push the meat pieces into the funnel using the pusher (15). 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 got stuck in the grinder. Immediately switch the appliance off. Push the reverse button (6) to reverse the screw (4) rotation direction. This will facilitate movement of meat in the opposite direction. Release the reverse button (6) and switch the grinder on again. If the meat gets stuck in the grinder again, switch it off and unplug it from the wall outlet. Disassemble and wash the appliance according to above instructions.

### Use of the kebbe attachment

1. Insert the screw (4) into the operating unit (8).
2. Put the kebbe attachment (13) onto the end of the screw (4). Make sure the projections on the attachment match the slots on the operating unit (8). Tighten the seal ring (12).
3. Fasten the assembled operating unit (8) onto the housing (1).
4. Place the tray (7) on top of the funnel of the operating unit (8). 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 (4) into the operating unit (8).
2. Put the cross-shaped cutter (2) and perforated disk (with 4 mm holes) onto the screw (4).
3. Run the narrow end of the attachment (14) through the seal ring (12), fasten it onto the operating unit (8).
4. Fasten the assembled operating unit (8) onto the housing (1). Attach the tray (7).
5. Place the sausage casing on the tip for filling.
6. Put the sausage mixture into the feed tray (7). Switch on the appliance. Direct the sausage mixture with the pusher (15). 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 and make sure the motor has stopped.
3. Turn the locking knob (11) counterclockwise and remove the operating unit (8) from the motor.
4. Unscrew the retainer cap (12).
5. Remove the perforated disc (3), cross-shaped cutter (2) and the screw (4) from the operating unit (8) of the grinder.
6. Remove scraps of meat from the internal surfaces of the operating unit (8).

7. 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. The meat feed pan (7), pusher (15), operating unit (8) and screw (4) are dishwasher-safe.
8. **Having washed the appliance, carefully dry all metal parts to prevent corrosion.**
9. The exterior surfaces of the grinder can be cleaned with a slightly damp soft lint free cloth and without additives. Do not immerse the housing (1) of the appliance into water.

Note:

- Do not use spirits, gasoline and other similar substances to clean the appliance.
- Regularly lubricate the perforated disc and the cross-shaped cutter 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



### 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 stuffings 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.

ENGLISH

## 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 measures 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-1000

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 ne 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.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil qui a des défauts mécaniques (enfouissements, cassures,...): vérifiez son fonctionnement dans un centre de service agréé.

## 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.
- ▶ Le temps de fonctionnement continu du hache-viande ne doit pas dépasser 15 minutes.

FRANÇAIS

## DESCRIPTIF DES PIECES DE L'APPAREIL

Dessin A :

1. Corps avec le moteur électrique
2. Couteau croix en acier inoxydable
3. 3 disques perforés en acier inoxydable avec des orifices de différent diamètre
4. Vis transporteuse
5. Bouton marche/arrêt
6. Bouton de renversement de marche
7. Cuve de chargement pour la viande
8. Partie active en inox avec la bouche de chargement de la viande
9. Emplacement pour le câble (**voir le dessin B**)
10. Pieds antiglissants
11. Manche de fixation de la partie active
12. Bague de serrage
13. Dispositif pour préparation de kebbé
14. Entonnoir pour préparation des saucisses
15. Poussoir



## AVANT L'USAGE



- ▶ Lavez le couteau en croix (2), les disques perforés (3), la bague de serrage (12), la vis transporteuse (4), le poussoir (15), la cuve de chargement de la viande (7) et la partie active (8) à l'eau chaude savonnée. Ne pas admettre de l'eau sur le corps de l'appareil (1).
- ▶ Rincez les parties lavées de l'appareil à l'eau de robinet et laissez sécher complètement avant de les assembler.
- ▶ Assurez-vous que le bouton marche/arrêt (5) se trouve en position OFF («arrêt»).

## NOTICE D'UTILISATION



### Guide d'assemblage

1. Pour fixer la partie active (8) sur le corps de l'appareil (1), introduisez-la dans l'orifice dans le corps de l'appareil jusqu'au butoir. En maintenant par une main la partie active (8), serrez par l'autre la manivelle du fixateur de la partie active (11) dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Introduisez la vis transporteuse (4) à l'intérieur de la partie active du hache-viande (8), comme indiqué sur le **dessin A**; tournez la vis transporteuse (4) jusqu'à ce que son bout entre dans l'encoche appropriée du moteur.
3. Placez le couteau en croix (2) sur le bout de la vis transporteuse (4), la partie arrondie du couteau (2) tournée en direction de la vis transporteuse (4), et la partie plate, en direction du disque perforé (3). Assurez-vous que le couteau en croix (2) est fixé correctement.
4. Placez le disque perforé (3) au-dessus le couteau (2) de façon à faire coïncider les saillies du disque avec les encoches de la partie active (8).
5. Serrez la bague de serrage (12) jusqu'à butée.
6. Placez la cuve de chargement (7) au-dessus de la bouche et pressez en bas jusqu'à la fixation.
7. Maintenant le hache-viande est prêt à l'opération.

### 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 (8).
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 (7).
5. Branchez l'appareil en mettant le sélecteur (5) en position «I».
6. Poussez graduellement la viande dans le goulot à l'aide du poussoir (15). Ne pas pousser trop fort.
7. A la fin d'utilisation, arrêtez l'appareil et débranchez-le du secteur.



Note:

- Le hache-viande traite jusqu'à 1 kg de la viande crue par minute.
- Si le fonctionnement ralentit ou le moteur s'est arrêté, il est probable qu'une partie de la viande a obstrué l'appareil. Dans ce cas il est nécessaire d'arrêter le hache-viande immédiatement. Pressez le bouton de renversement de marche (6) ceci changera la direction de rotation de la vis transporteuse (4), ce qui facilitera le mouvement de la viande dans la direction opposée. Relâchez le bouton de renversement de marche (6) et remettez le hache-viande en marche. Si la viande bouche l'appareil de nouveau, arrêtez-le et déconnectez-le du réseau. Démontez et lavez l'appareil comme indiqué dans la notice ci-dessus.

### Utilisation du dispositif à «kebbeh »

1. Insérez la vis transporteuse (4) dans la partie utile (8) du hachoir.
2. Installez sur la vis transporteuse (4) le dispositif à kebbeh (13). Assurez-vous que les dents du dispositif (13) ont coïncidé avec les encoches sur la partie utile (8). Serrez l'anneau détachéité (12).
3. Fixez la partie utile assemblée sur le corps de l'appareil (1).
4. Installez l'auge pour les aliments (7). L'appareil est prêt au fonctionnement. Vous trouverez la recette de préparation de kebbeh dans la section «Conseils utiles».

FRANÇAIS

### Utilisation de l'entonnoir à saucisson

1. Insérez la vis transporteuse (4) dans la partie utile (8) du hachoir.
2. Placez le couteau cruciforme (2) et le disque perforé au diamètre des orifices 4 mm sur la vis transporteuse (4) comme décrit ci-dessus.
3. Passez le bout étroit de l'entonnoir (14) à travers l'anneau détachéité (12), et fixez sur la partie utile (8).
4. Fixez la partie utile assemblée sur le corps de l'appareil (1). Installez l'auge pour les aliments (7).
5. Placez l'enveloppe à saucisson sur l'entonnoir (14) pour remplissage.
6. Mettez le mélange à saucisson dans l'auge (7). Branchez l'appareil. Dirigez le mélange à l'aide du poussoir (15). L'enveloppe à saucisson se remplira automatiquement.

## MAINTIEN ET NETTOYAGE



1. N'oubliez pas de nettoyer le hache-viande après chaque utilisation.
2. Arrêtez le hache-viande et déconnectez-le du réseau, assurez-vous que le moteur s'est arrêté.
3. Tournez la manivelle du fixateur de partie active (11) contre le sens des aiguilles d'une montre et enlevez la partie active (8) du moteur.



4. Dévissez la bague de serrage (12).
5. Enlevez le disque perforé (3), le couteau en croix (2) et la vis transporteuse (4) de la partie active du hache-viande (8).
6. Enlevez les restes de la viande des superficies intérieures de la partie active (8).
7. Lavez toutes les pièces de l'appareil (à l'exception du corps et du câble) à l'eau tiède savonnée et laissez sécher complètement avant l'assemblage. Ne pas utiliser de détergents trop forts et abrasifs. La cuve pour la viande (7), le poussoir (15), la partie active (8) et la vis transporteuse (4) peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.
8. Après le lavage de l'appareil laissez bien sécher toutes les parties métalliques pour éviter la corrosion.
9. La partie extérieure du hache-viande peut être nettoyée à l'aide d'un tissu légèrement humide sans pilosité et sans additifs. Ne pas plonger le corps de l'appareil (1) dans l'eau.

Note:

- Ne pas utiliser l'alcool, l'essence et autres produits de ce type pour nettoyer l'appareil.
- Pour éviter la corrosion, enduisez régulièrement d'huile le disque perforé et le couteau en croix.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, gardez-le dans un endroit sec, sauf et hors d'atteinte des enfants.

## CONSEILS UTILES



### Préparation de «Kebbé»

#### Recette de préparation de l'enveloppe de «Kebbé»:

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.
Ognon haché menu	- 1,5 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 utilisés avec le moindre tort pour l'environnement et en conformité des règles d'utilisation des déchets dans Votre région. Pour recycler l'appareil correctement, 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 nest 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.

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, Grande Bretagne, Wembley, 1 Beresford Avenue, Vitabiotics House (Binatone Industries Ltd, Grande Bretagne)

Fabriqué en R.P. Chine pour Binatone Industries Ltd, Grande Bretagne

## Мясорубка MGR-1000

Внимательно прочтите 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 порче 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 легковоспламеняющейся 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 для загрузки мяса используйте только штатный толкатель. Не заталкивайте мясо руками.
- ▶ Не включайте прибор вхолостую.
- ▶ Перед сменой режущих дисков и насадок отключите прибор от сети.
- ▶ Не поднимайте и не переносите мясорубку во время работы. Все перемещения осуществляйте при отключенном питании.
- ▶ Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 15 минут.

РУССКИЙ

## ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

*Рисунок А:*

1. Корпус с электродвигателем
2. Крестообразный нож из нержавеющей стали
3. 3 перфорированных диска из нержавеющей стали с отверстиями разного диаметра
4. Шнек
5. Кнопка вкл./выкл.
6. Кнопка реверс
7. Загрузочный лоток для мяса
8. Рабочая часть из нержавеющей стали с горловиной для подачи мяса
9. Место для хранения шнура (**см. рисунок В**)
10. Нескользящие ножки
11. Ручка фиксатора рабочей части



12. Уплотнительное кольцо
13. Приспособление для приготовления кеббе
14. Воронка для изготовления колбасок
15. Толкатель

## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



- ▶ Вымойте крестообразный нож (2), перфорированные диски (3), зажимное кольцо (12), шнек (4), толкатель (15), загрузочный лоток для мяса (7) и рабочую часть (8) в горячей мыльной воде. Не допускайте попадания воды на корпус прибора (1).
- ▶ Ополосните вымытые части прибора водопроводной водой и полностью высушите прежде, чем собирать.
- ▶ Убедитесь, что кнопка вкл./выкл. (5) находится в положении OFF («выключено»).

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



### Инструкции по сборке

1. Чтобы закрепить рабочую часть (8) на корпусе прибора (1) вставьте ее в отверстие в корпусе мясорубки до упора. Одной рукой придерживайте рабочую часть (8), а другой затяните ручку фиксатора рабочей части (11) по часовой стрелке.
2. Вставьте шнек (4) внутрь рабочей части мясорубки (8), как показано на **рисунке А**; поворачивайте шнек (4) до тех пор, пока его конец не попадет в соответствующий паз двигателя.
3. Поместите крестообразный нож (2) на конец шнека (4) так, чтобы закругленная часть ножа (2) была обращена в сторону шнека (4), а плоская часть в сторону перфорированного диска (3). Убедитесь в том, что крестообразный нож (2) закреплен правильно.
4. Поместите выбранный перфорированный диск (3) поверх ножа (2) так, чтобы выступы на диске совместились с углублениями рабочей части (8).
5. Закрутите зажимное кольцо (12) до упора.
6. Поместите загрузочный лоток (7) поверх горловины и нажмите вниз до закрепления.
7. Теперь мясорубка готова к эксплуатации.

### Использование прибора

1. Установите мясорубку на сухую, гладкую и ровную горизонтальную поверхность.
2. 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 (8).
3. Соберите прибор и подсоедините его к сети с напряжением, соответствующим информации на приборе.

4. Положите мясо в загрузочный лоток (7).
5. Включите прибор, установив выключатель (5) в положение «I».
6. Постепенно проталкивайте мясо в горловину с помощью толкателя (15). Не давите слишком сильно.
7. 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. Нажмите на кнопку реверс (6) это изменит направление вращения шнека (4), что способствует движению мяса в противоположном направлении. Отпустите кнопку реверс (6) и вновь включите мясорубку. Если же мясо снова застревает в мясорубке, выключите ее и отсоедините от сети. Разберите и вымойте прибор согласно приведенным выше инструкциям.

### Использование насадки «Кеббе»

1. Вставьте шнек (4) внутрь рабочей части (8) мясорубки.
2. Установите на шнек (4) насадку для приготовления «Кеббе» (13). Убедитесь, что выступы на насадке (13) совпали с углублениями в рабочей части (8). Закрутите уплотнительное кольцо (12).
3. Закрепите собранную рабочую часть на корпусе прибора (1).
4. Установите лоток для продуктов (7). Прибор готов к работе. Рецепт приготовления «Кеббе» Вы найдете в разделе «Полезные советы».

### Использование воронки для изготовления колбасок

1. Вставьте шнек (4) внутрь рабочей части (8) мясорубки.
2. Поместите крестообразный нож (2), перфорированный диск с диаметром отверстий 4 мм на шнек (4) как описано выше.
3. Проденьте узкий конец воронки (14) сквозь уплотнительное кольцо (12), закрепите на рабочей части (8).
4. Закрепите собранную рабочую часть на корпусе прибора (1). Установите лоток для продуктов (7).
5. Поместите оболочку для колбасок на воронку (14) для заполнения.
6. Положите смесь для колбасок в лоток (7). Включите прибор. Направляйте смесь с помощью толкателя (15). Оболочка для колбасок при этом заполняется автоматически.

## УХОД И ЧИСТКА



1. Не забывайте чистить мясорубку каждый раз после использования.
2. Выключите и отсоедините мясорубку от сети и убедитесь в том, что двигатель остановился.
3. Поверните ручку фиксатора рабочей части (11) против часовой стрелки и снимите рабочую часть (8) с двигателя.
4. Раскрутите зажимное кольцо (12).
5. Снимите перфорированный диск (3), крестообразный нож (2) и шнек (4) с рабочей части мясорубки (8).
6. Удалите остатки мяса с внутренних поверхностей рабочей части (8).
7. Вымойте все детали (за исключением корпуса и шнура) теплой мыльной водой и полностью высушите перед сборкой. Не используйте сильнодействующие и абразивные моющие средства. Лоток для мяса (7), толкатель (15), рабочую часть (8) и шнек (4) можно мыть в посудомоечной машине.
8. После мытья прибора тщательно просушите все металлические части, чтобы избежать коррозии.
9. Внешнюю часть мясорубки можно очистить с помощью слегка влажной мягкой ткани без ворса и без добавок. Не погружайте корпус прибора (1) в воду.

Примечание:

- Не используйте спирт, бензин и другие подобные вещества для чистки прибора.
- Во избежание коррозии регулярно смазывайте перфорированный диск и крестообразный нож растительным маслом.
- Если вы не используете прибор, храните его в безопасном, сухом месте, недоступном для детей.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### Рецепт приготовления «Кеббе»



**Для внешней оболочки «Кеббе» требуется:**

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	- $\frac{1}{3}$ 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.

РУССКИЙ

## 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.

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 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 нагляду 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.
- ▶ Розташуйте 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.
- ▶ Не користуйтеся приладом, який має механічні пошкодження (вм'ятини, тріщини), перевірте його працездатність у найближчому уповноваженому сервісному центрі.

## СПЕЦІАЛЬНІ ЗАХОДИ 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 травмам, 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 здійснійте при відключеному живленні.
- ▶ Час безперервної роботи м'ясорубки не повинен перевищувати 15 хвилин.

## ОПИС ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ

Малюнок А:

1. Корпус з електродвигуном
2. Хрестоподібний ніж із нержавіючої сталі
3. З перфорованих диски з нержавіючої сталі з отворами різного діаметра
4. Шнек
5. Кнопка вкл./вимк.
6. Кнопка реверсу
7. Завантажувальний лоток для м'яса
8. Робоча частина з нержавіючої сталі з горловиною для подачі м'яса
9. Місце для зберігання шнура (**див. малюнок В**)
10. Нековзні ніжки
11. Ручка фіксатора робочої частини
12. Затискне кільце
13. Пристосування для готування кеббе
14. Насадка для приготування ковбасок
15. Штовхач



УКРАЇНСЬКА

## ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ



- ▶ Вимийте хрестоподібний ніж (2), перфоровані диски (3), затискне кільце (12), шнек (4), штовхач (15), завантажувальний лоток для м'яса (7) й робочу частину (8) у гарячій мильній воді. Не допускайте потрапляння води на корпус приладу (1).
- ▶ Обполосніть вимиті частини приладу водопровідною водою та повністю висушіть його перед тим як складати.
- ▶ Переконайтеся, що кнопка вмк./вимк. (5) знаходиться в положенні OFF («вимкнено»).

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



### Інструкції по складанню

1. Щоб закріпити робочу частину (8) на корпусі приладу (1) уставте її в отвір корпусу м'ясорубки до упора. Однією рукою притримуйте робочу частину (8), а іншою затягніть ручку фіксатора робочої частини (11) за стрілкою годинника.
2. Установіть шнек (4) усередину робочої частини м'ясорубки (8), як зображено на **малюнку А**; повертайте шнек (4) доти, поки його кінець не потрапить у відповідний паз двигуна.
3. Установіть хрестоподібний ніж (2) на кінець шнека (4) так, щоб закруглена частина ножа (2) була повернута у бік шнека (4), а плоска частина у бік перфорованого диска (3). Переконайтеся в тому, що хрестоподібний ніж (2) закріплено правильно.
4. Установіть вибраний перфорований диск (3) перед ножем (2) так, щоб виступи на диску співпали з поглибленнями робочої частини (8).
5. Закрутіть затискне кільце (12) до упора.
6. Установіть завантажувальний лоток (7) над горловиною та натисніть униз до закріплення.
7. Тепер м'ясорубка готова до експлуатації.

### Використання приладу

1. Установіть м'ясорубку на суху, гладку й рівну горизонтальну поверхню.
2. Зніміть упакування 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 (8).
3. Складіть прилад і увімкніть його до мережі з напругою, що відповідає інформації на приладі.
4. Покладіть м'ясо в завантажувальний лоток (7).
5. Увімкніть прилад, установивши вимикач (5) у положення «I».
6. Поступово проштовхуйте м'ясо в горловину за допомогою штовхача (15). Не тисніть занадто сильно.
7. По закінченні використання вимкніть прилад і відєднайте його від мережі.

Примітка:

- М'ясорубка подрібнює до 1 кг сирого м'яса за хвилину.
- Якщо робота сповільнилася або двигун зупинився, імовірніше за все, що деяка кількість м'яса застрягла в м'ясорубці. При цьому необхідно відразу ж виключити м'ясорубку. Натисніть на кнопку реверс (6) це змінить напрямок обертання шнека (4), що сприятиме руху м'яса в протилежному напрямку. Відпустіть кнопку реверс (6) і знову увімкніть м'ясорубку. Якщо ж м'ясо знову застряє в м'ясорубці, виключіть її, від'єднавши від мережі. Розберіть та вимийте прилад згідно з приведеною вище інструкцією.

### Використання насадки «кеббе»

1. Вставте шнек (4) усередину робочої частини (8) м'ясорубки.
2. Установіть на шнек (4) насадку для готування «Кеббе» (13). Переконайтеся, що виступи на насадці (13) співпали із заглибленнями в робочій частині (8). Закрутіть ущільнювальне кільце (12).
3. Закріпіть складену робочу частину на корпусі приладу (1).
4. Установіть лоток для продуктів (7). Прилад готовий до роботи. Рецепт приготування «Кеббе» Ви знайдете в розділі «Корисні поради».

### Використання лійки для виготовлення ковбасок

1. Вставте шнек (4) усередину робочої частини (8) м'ясорубки.
2. Помістіть хрестоподібний ніж (2) і перфорований диск із діаметром отворів 4 мм на шнек (4) так, як описано вище.
3. Просуньте вузький кінець лійки (14) крізь ущільнювальне кільце (12), закріпіть на робочій частині (8).
4. Закріпіть складену робочу частину на корпусі приладу (1). Установіть лоток для продуктів (7).
5. Помістіть оболонку для ковбасок на лійку (14) для заповнення.
6. Покладіть суміш для ковбасок у лоток (7). Увімкніть прилад. Направляйте суміш за допомогою штовхача (15). Оболонка для ковбасок при цьому заповнюється автоматично.

## ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



1. Не забувайте чистити м'ясорубку щоразу після використання.
2. Вимкніть та відєднайте м'ясорубку від мереж і переконайтеся в тому, що двигун зупинився.
3. Поверніть ручку фіксатора робочої частини (11) проти стрілки годинника та зніміть робочу частину (8) із двигуна.

УКРАЇНЬСЬКА

4. Розкрутіть затискне кільце (12).
5. Зніміть перфорований диск (3), хрестоподібний ніж (2) і шнек (4) із робочої частини м'ясорубки (8).
6. Видаліть залишки м'яса з внутрішніх поверхонь робочої частини (8).
7. 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.
8. Після миття приладу ретельно висушіть всі металеві частини, щоб уникнути корозії.
9. Зовнішню частину м'ясорубки можна вичистити злегка вологою м'якою тканиною без ворсу та без добавок. Не занурюйте корпус приладу (1) у воду.

*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	– $\frac{1}{3}$ 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 утилізованим з найменшою шкодою для навколишнього середовища та згідно з правилами утилізації відходів у Вашому регіоні. Для правильної утилізації приладу часто 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.

## ПІСЛЯПРОДАЖЕВЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



Якщо Ваш прилад не працює або працює погано, зверніться до офіційного сервісного центру за консультацією або ремонтом.

**Гарантія не надається в таких випадках:**

- ▶ При недотриманні описаних вище правил безпеки й інструкції з експлуатації.
- ▶ При використанні в комерційних цілях (використанні, що виходить за рамки звичайних побутових потреб).
- ▶ При вмиканні в мережу з напругою, що відрізняється від зазначеної на приладі.
- ▶ При неналежному догляді (проникненні рідини, пилу, комах та інших сторонніх предметів і речовин усередину приладу).
- ▶ При прикладанні зайвих зусиль під час експлуатації приладу або ушкодження іншого роду (механічних ушкодженнях у результаті неправильної експлуатації, удару або падіння приладу).
- ▶ При несанкціонованому ремонті або заміні частин приладу, здійснених не уповноваженою на те особою або сервісним центром.
- ▶ При нещасних випадках, таких як: удар блискавки, затоплення, пожежа й інші форс-мажорні обставини.

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

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

**Термін служби:** 3 роки з дня покупки.

**Виготовлювач:** Binatone Industries Ltd, Great Britain, Wembley, 1 Beresford Avenue, Vitabiotics House (Бінатон Індастріз Лтд, Великобританія)

Зроблено в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобританія

УКРАЇНСЬКА

