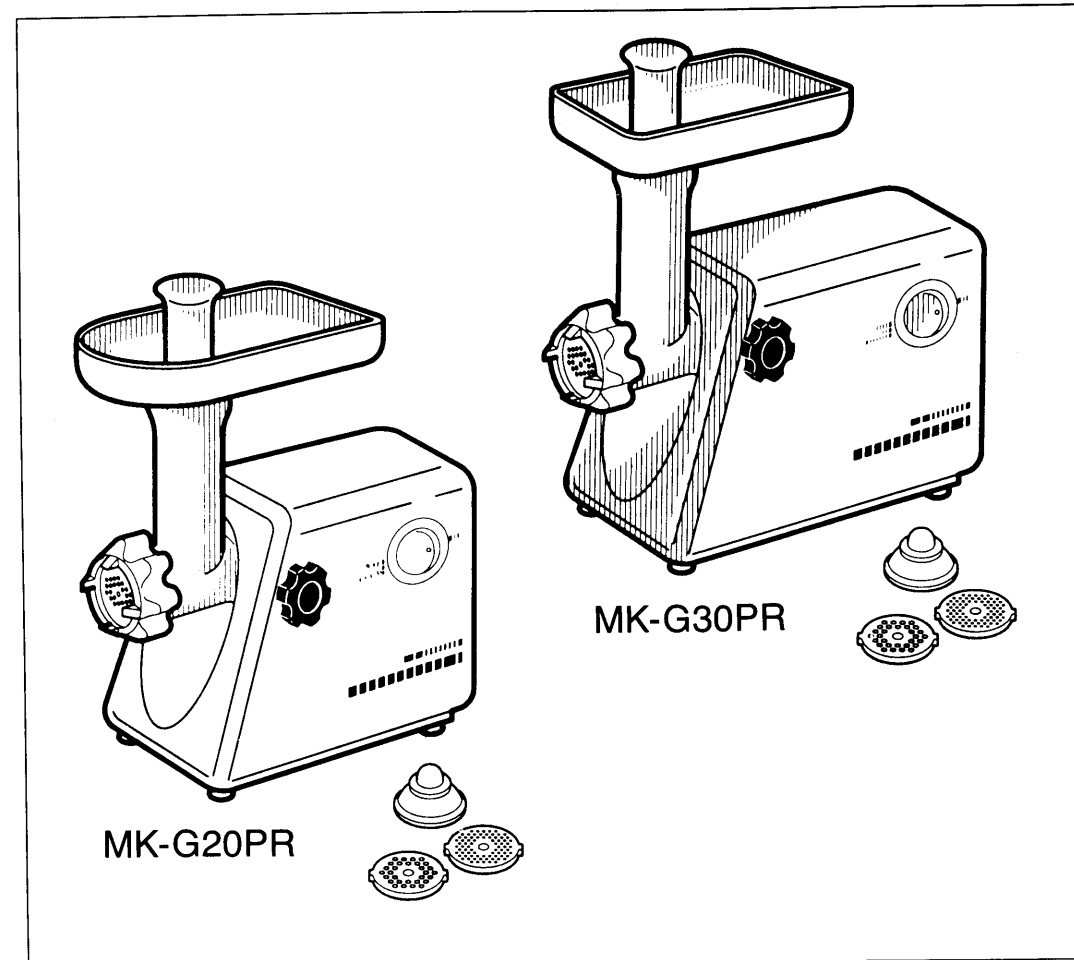


Operating Instructions

Meat Grinder

Мясорубка

MK-G20PR/MK-G30PR



Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.

P.O.Box 288, Central Osaka Japan

Panasonic

Before operating this unit, please read instructions completely.

Прежде чем приступить к эксплуатации прибора, следует тщательно изучить настоящую инструкцию.

MZ50K1112
M0300-1

Printed in Japan

Contents Содержание

English1, 2, 3, 4, 7
 Русский язык 1, 2, 5, 6

Specifications

Техническая характеристика

	MK-G20PR	MK-G30PR
Power supply	Local Supply 50 / 60Hz.	
Dimensions (H x W x D)	38.6 x 16.6 x 31.0 cm	38.6 x 16.6 x 34.2 cm
Weight	3.3kg	3.7kg
Attachments	Cutting plates, Kubbe attachment	

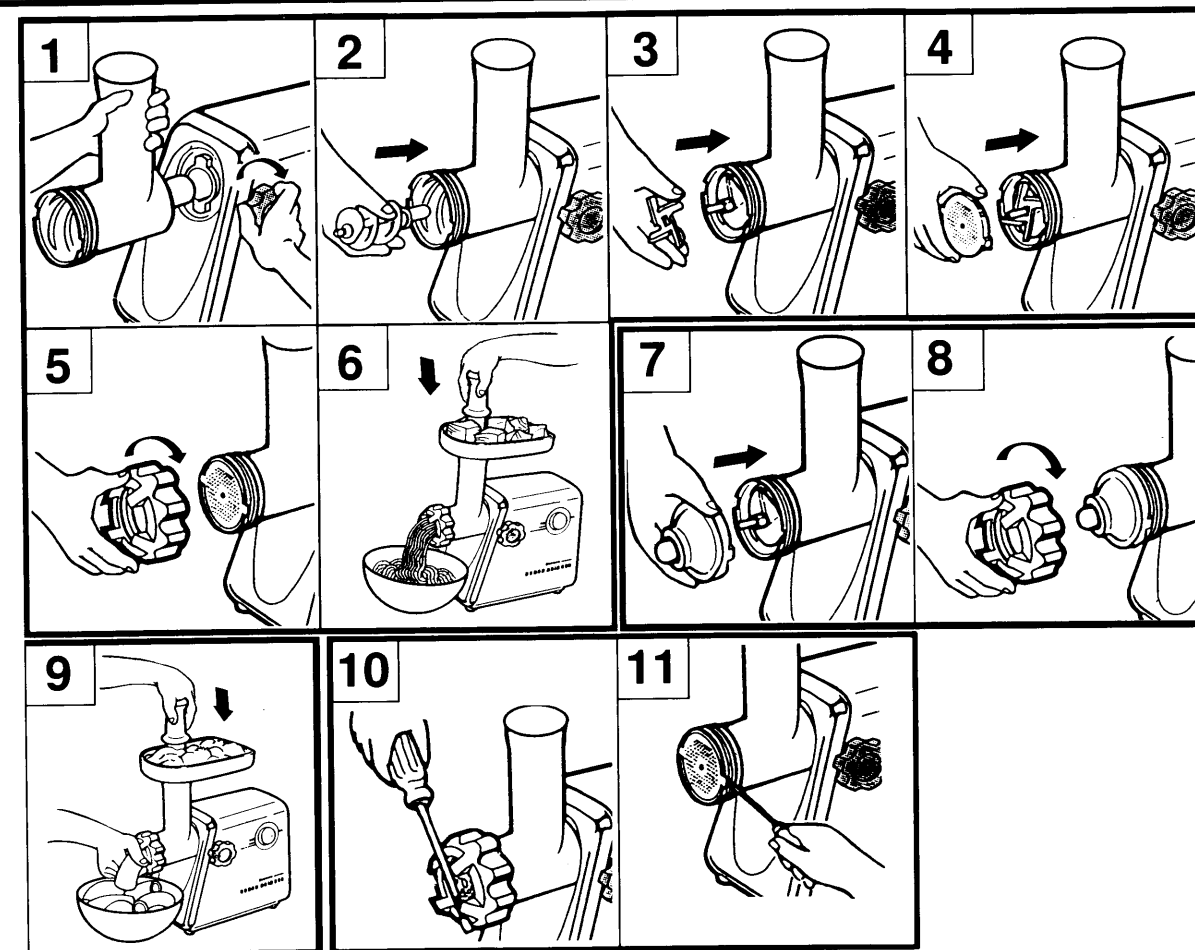
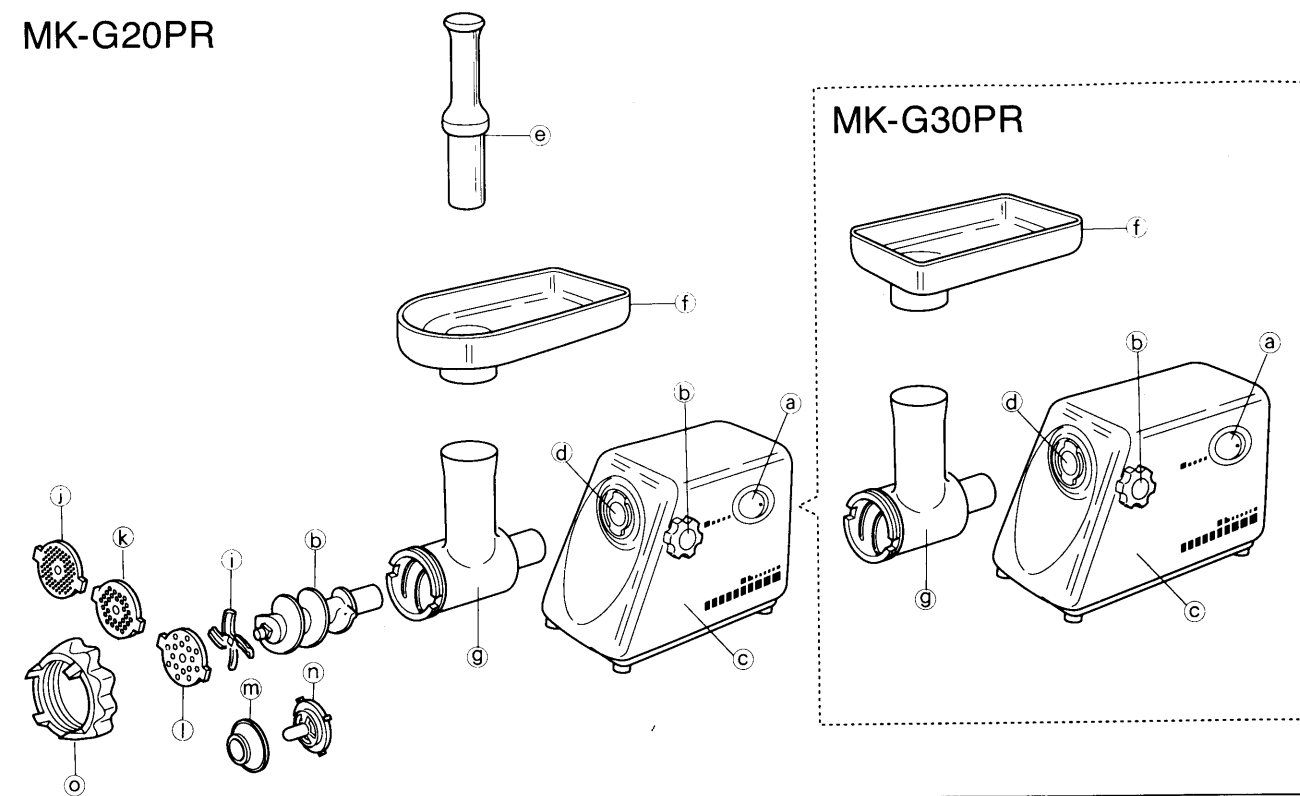
	MK-G20PR	MK-G30PR
Питание	Местная сеть питания, 50/60 Гц	
Габаритные размеры (выс. x шир. x гл.)	38.6 x 16.6 x 31.0 см	38.6 x 16.6 x 34.2 см
Масса	3.3 кг	3.7 кг
Сменные рабочие органы	Дисковый нож	Приспособление Куббе

CAUTION

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from your Panasonic dealer or its service agent.
 В случае повреждения сетевого шнура, не пытайтесь заменить его самостоятельно, обратитесь к дилеру компании "Panasonic" или его агентам по обслуживанию.
2. Never remove or attach container when motor is operating.
 Запрещается снимать или устанавливать емкости во время работы электродвигателя.
3. Do not open the container or place anything (especially finger, spoon, fork, etc.) in the container during operation.
 Во время работы прибора не открывайте емкость и не помещайте в нее посторонние предметы (особенно пальцы рук, ложки, и т.д.).

MK-G20PR



Наименование компонентов

- a) Выключатель (ли)
- b) Ручка Фиксации
- c) Кожух эл.двигателя
- d) Проем
- e) Сталкиватель пищевого продукта
- f) Диск бункера
- g) Головка
- h) Питающий шнек
- i) Отрезающий нож
- l) ~ n) Сменные рабочие органы
 - j) Дисковый нож (мелкозернистый)
 - k) Дисковый нож (среднезернистый)
 - l) Дисковый нож (крупнозернистый)
 - m) Приспособление Куббе А
 - n) Приспособление Куббе В
- o) Крышка

Внимание

При сборке и разборке прибора следует отсоединить силовой шнур от сети питания.

При использовании прибора вблизи детей нужно проявлять большую осторожность.

При переноске надо обязательно братья обеими руками за кожух электродвигателя, а не за диск бункера.

При применении приспособлений Куббе не следует фиксировать отрезающий нож и дисковые ножи.

Нельзя загружать обрабатываемый материал от руки. Для загрузки следует пользоваться сталкивателем пищевого продукта.

Нельзя обрабатывать твердые материалы, такие как кости и орехи.

Нельзя обрабатывать имбирь и прочие материалы, богатые твердыми волокнами.

Во избежание заедания не следует принудительно приводить прибор в работу с чрезмерным усилием.

Если возникло заедание прибора из-за забивания твердого материала в питающий шнек или отрезающий нож, то надо немедленно отключить прибор от сети питания и очистить прибор. (См. п. "Заедание/застревание кости" на стр. 6").

При срабатывании автоматического выключателя нельзя включать прибор в сеть.

Нельзя пытаться разбирать детали и выполнять ремонт собственными силами.

Этот прибор рассчитан только на применение в домашних условиях.

Перед началом эксплуатации

убедитесь что напряжение и частота, указанные на табличке, имеющейся на дне прибора, соответствуют напряжению и частоте местной сети питания.

Промывают все детали, кроме деталей, не входящих в контакт с обрабатываемым материалом (a, b, c и d), в теплой мыльной эмульсии.

Перед подсоединением силового шнура к сети убеждаются, что выключатель находится в отключенном положении.

Рубка мяса

(Сборка)

1 Плотно пригоняют головку к проему кожуха электродвигателя. Взявшись одной рукой за головку, вставляют ручку фиксации в отверстие сбоку на кожухе электродвигателя, затем затягивают ее путем вращения по часовой стрелке.

2 В головку вводят питающий шнек длинным концом, слегка вращая шнек до установки в кожух электродвигателя.

3 На валу питающего шнека насаживают отрезающий нож, направив последний в переднюю сторону, как это показано на рисунке. Надо помнить, что при неправильной установке ножа не произойдет рубки мяса.

4 На валу питающего шнека рядом с отрезающим ножом устанавливают желаемый дисковый нож, пригоняя торчащие части в прорези.

5 Навертывают крышку на место до отказа.
• Перетяжки следует избегать.

На головку устанавливают диск бункера с последующим его фиксированием в положении.

Ставят прибор на устойчивом месте.

• Проходы воздуха, расположенные на дне прибора и на боку кожуха электродвигателя должны быть освобождены от закупорки.

(Мясорубка)

Разрезают обрабатываемый материал на кусочки за тем, чтобы легко можно было вводить в бункер.

Подсоединив силовой шнур к сети питания, ставят выключатель во включенное положение.

6 Подают обрабатываемый материал в диск бункера.
• Для этого пользуются сталкивателем пищевого продукта.

После окончания обработки материала переводят выключатель в отключенное положение, а затем отсоединяют силовой шнур от сети.

Приготовление Куббе

---Рецепт---

(Начинка)

100 г	Баранина
1 1/2 столовой ложки	Оливковое масло
1 1/2 столовой ложки	Репчатый лук (мелко нашинкованный)
1/3 чайной ложки	Все пряности
1/2 чайной ложки	Соль
1 1/2 столовой ложки	Мука

Рубят баранину раз или два раза.

Обжаривают репчатый лук в масле до коричневого цвета, затем добавляют рубленую баранину, все пряности, соль и муку.

(Наружный покров)

450 г	Постное мясо
150-200 г	Мука
1 чайная ложка	Все пряности
1	Мускатный орех
По вкусу	Красный молотый перец
	Перец

Рубят мясо три раза, затем смешивают все компоненты в чаше.

• Большое количество мяса и меньшее количество муки в наружном покрове обеспечивает лучшую консистенцию и вкус готового изделия.

Размалывают смесь три раза.

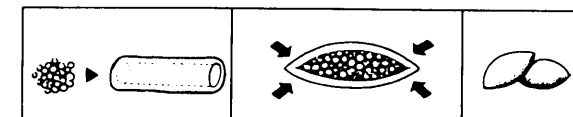
Разборку прибора выполняют в обратном порядке, начиная от п. 5 и, кончая п. 3 для снятия дискового ножа и, отрезающего ножа.

7 На валу питающего шнека устанавливают приспособление Куббе А и В, пригоняя торчащие части в прорези.

8 Навертывают крышку на место до отказа.
• Перетяжки следует избегать.

9 Приготавливают цилиндрический наружный покров, продевая операции по пп. 5-6.

Образуют Куббе так, как проиллюстрировано ниже, а затем обжаривают во фритюре.



Заедание/застревание кости

Когда сработал автоматический выключатель, останавливается электродвигатель, либо когда электродвигатель продолжает работать, но мясо не выходит из-под дискового ножа вследствие заедания или застревания кости, то переводят выключатель в отключенное положение.

• Нельзя подключать прибор к сети питания.

Очищение прибора. (См. параг. "Очистка" ниже.)

Очистка

(Разборка)

Убеждаются в полной остановке электродвигателя. Отсоединяют силовой шнур от сетевой розетки.

Разборку выполняют в обратном сборке порядке, начиная от п. 5 и, кончая п. 1.

10 Крышка снабжена выемками для пальцев для легкости отвертывания.

Для легкости снятия дискового ножа:

11 приложив отвертку между дисковым ножом и головкой, как это показано на рис., поднимают ее вверх;

(Очистка)

Удаляют мясо и др.

Промывают детали в теплой мыльной воде

• Применение хлорсодержащего отбеливающего раствора приводит к обесцвечиванию алюминиевых поверхностей.

• Нельзя погружать кожух электродвигателя в воду. Его следует обтирать сухой тряпкой.

• Бензин-растворитель или бензин вызывают образование трещин или изменение цвета прибора.

После промывки и сушки отрезающий нож и h ~ i покрывают тонким слоем салатного (пищевого) масла.

Внимание: для мытья металлических частей мясорубки не используйте посудомоечные машины!