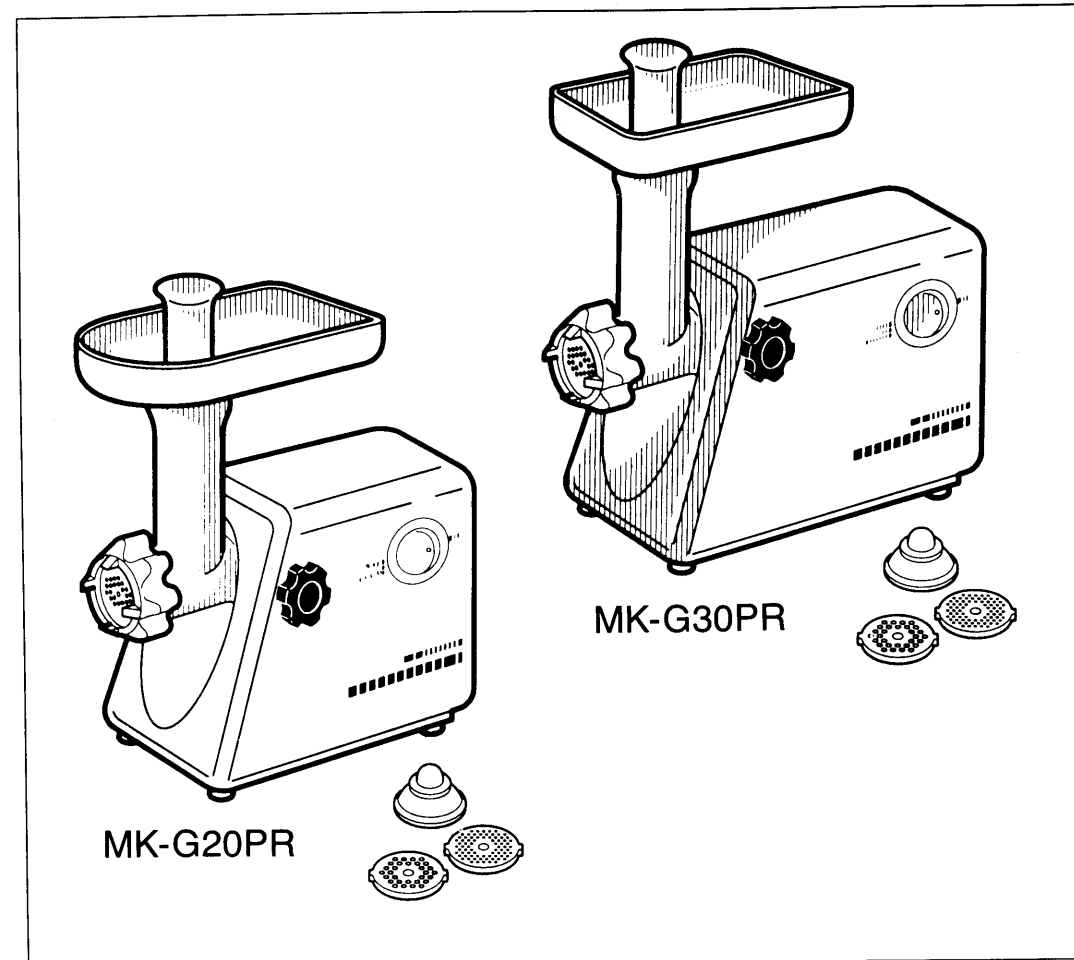


Operating Instructions

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	

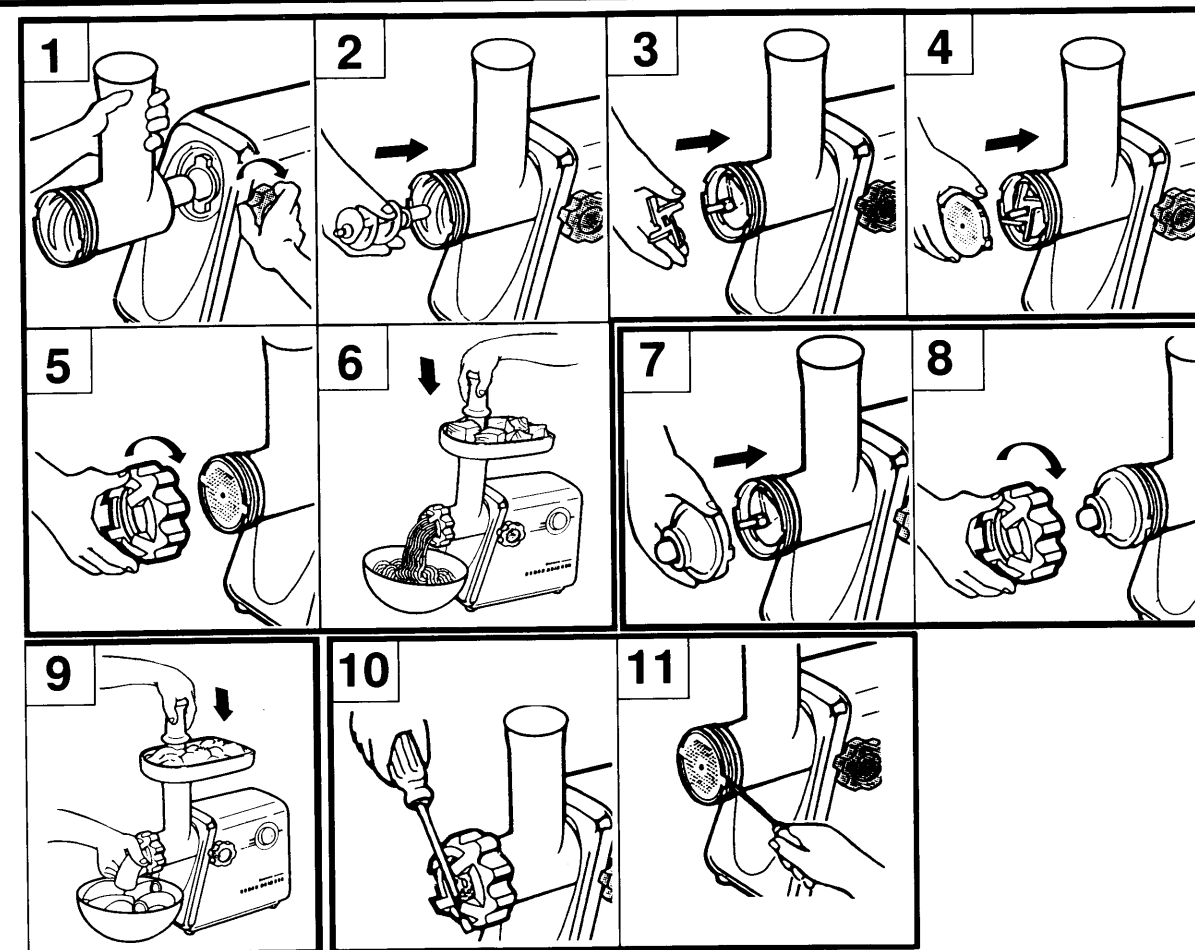
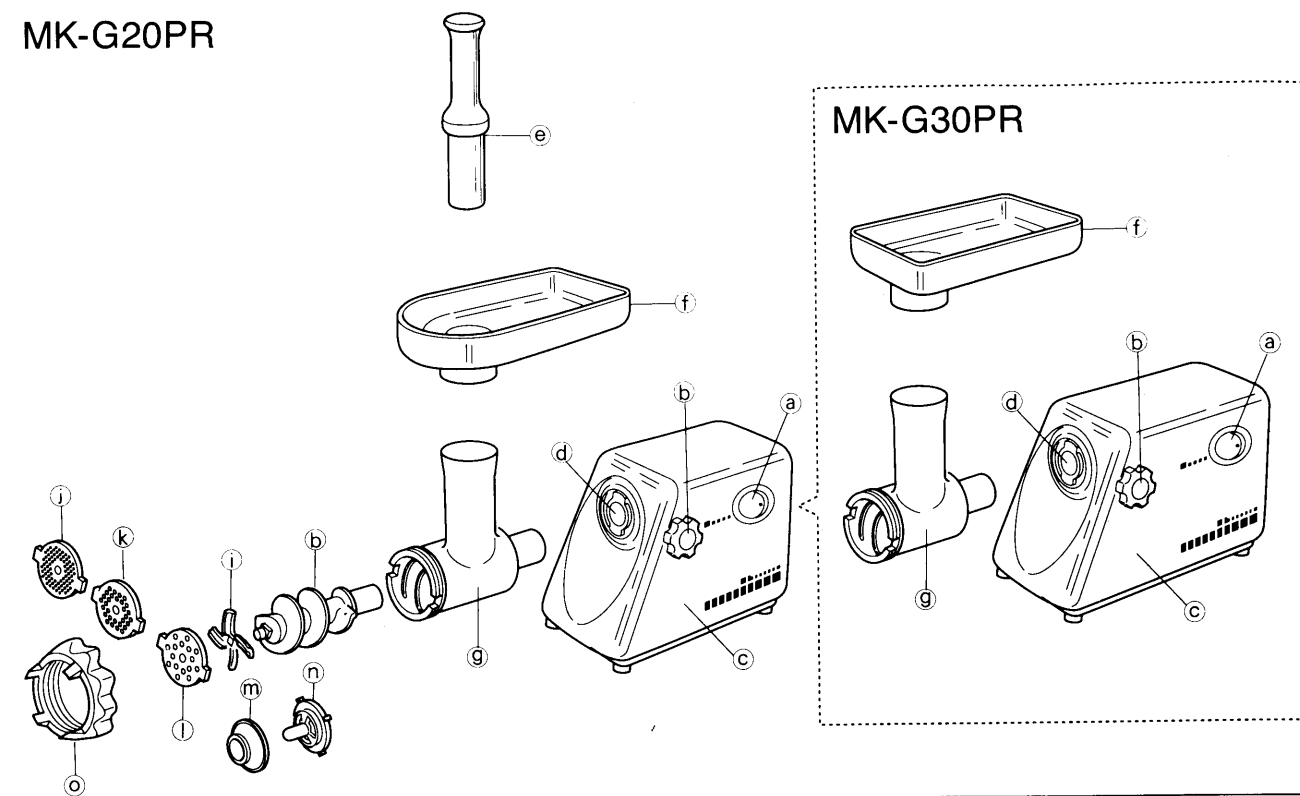
	MK-G20PR	MK-G30PR
Питание	Местная сеть питания, 50/60 Гц	
Габаритные размеры (выс. x шир. x гл.)	38.6 x 16.6 x 31.0 см	38.6 x 16.6 x 34.2 см
Масса	3.3 кг	3.7 кг
Сменные рабочие органы	Дисковый нож	Приспособление Куббе

CAUTION

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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.
- Never remove or attach container when motor is operating.
 Запрещается снимать или устанавливать емкости во время работы электродвигателя.
- 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



Parts identification

- (a) Switch(es)
- (b) Locking knob
- (c) Motor housing
- (d) Opening
- (e) Food pusher
- (f) Hopper plate
- (g) Head
- (h) Feed screw
- (i) Cutting blade
- (j)~(n) Attachments
 - (j) Cutting plate (fine)
 - (k) Cutting plate (medium)
 - (l) Cutting plate (coarse)
 - (m) Kubbe attachment A
 - (n) Kubbe attachment B
- (o) Cap

Cautions

Unplug when assembling or disassembling the unit.

Close supervision is necessary when any appliance is used near children.

When carrying the unit, be sure to hold Motor Housing with both hands, not to hold only Hopper Plate.

Do not fix Cutting Blade and Cutting Plate when using Kubbe Attachments.

Never feed food with hand. Use Food Pusher.

Do not grind hard foods such as bones and nuts.

Do not grind ginger and other materials with hard fiber.

To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.

If the unit jams due to hard materials lodged on to Feed Screw or Cutting Blade, switch off immediately and clean the unit.
(See "Jamming" on page 4.)

When the circuit breaker activates, do not switch on.

Never try to undo the parts or to repair the unit by yourself.

This product is intended for household use only.

Before use

Make sure that the voltage and frequency indicated on the bottom plate are the same as your local supply.

Wash all the parts (except those that do not touch foods (a), (b), (c) and (d)) in warm soapy water.

Before plugging in, ensure Switch is off.

To mince meat

(Assembling)

- 1 Place Head tightly onto Opening of Motor Housing. Holding Head with one hand, place Locking Knob into the hole on the side of Motor Housing and tighten it clockwise.

- 2 Place Feed Screw into Head, long end first, by turning Feed Screw slightly until it is set into Motor Housing.

- 3 Place Cutting Blade onto Feed Screw shaft with the blade facing the front as illustrated.
 - If it is not fitted properly, meat will not be ground.

- 4 Place desired Cutting Plate next to Cutting Blade, fitting protrusions in the slots.

- 5 Screw Cap into place until tight.
 - Do not over tighten.

Place Hopper Plate on Head and fix into position.

Locate the unit on a firm place.

- The air passage at the bottom and the side of Motor Housing should be kept free and not blocked.

(Mincing meat)

Cut all foods into pieces so that they fit easily into Hopper opening.

Plug in, then switch on.

- 6 Feed foods into Hopper Plate.
 - Use Food Pusher.

After use, switch off and unplug.

To make kubbe

---Recipe---
(Stuffing)

100 g	mutton
1 1/2 tablespoons	olive oil
1 1/2 tablespoons	onion (cut finely)
1/3 teaspoon	all spice
1/2 teaspoon	salt
1 1/2 tablespoons	flour

Mince mutton once or twice.

Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.

(Outer cover)

450 g	lean meat
150 - 200 g	flour
1 teaspoon	all spice
1	nutmeg
a pinch	powdered red pepper
dash	pepper

Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl.

- More meat and less flour for outer cover creates better consistency and taste.

Grind the mixture three times.

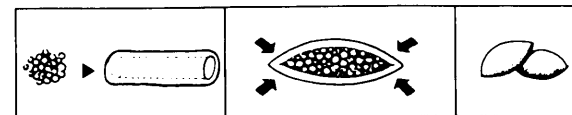
Disassemble by reversing the steps from [5] - [3] to remove Cutting Plate and Cutting Blade.

- 7 Place Kubbe Attachments A and B onto Feed Screw shaft together, fitting protrusions in the slots.

- 8 Screw Cap into place until tight.
 - Do not over tighten.

- 9 Following the same steps as in [5] - [6], make the cylindrical outer cover.

Form kubbe as illustrated below and deep fry.



Jamming

When the circuit breaker automatically stops the motor, or when the motor continues to function but no meat comes out of Cutting Plate, due to jamming of bone or other materials, switch off.
• Do not switch on.

Clean the unit. (See "To clean" below.)

To clean

(Disassembling)

Make sure that the motor has stopped completely. Disconnect the plug from the power outlet.

Disassemble by reversing the steps from [5] - [1].

- 10 Cap has pins for easy unscrewing.

To remove Cutting Plate easily,

- 11 place a screwdriver between Cutting Plate and Head as illustrated and lift up.

(Cleaning)

Remove meat, etc.

Wash each part in warm soapy water.

- A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Do not immerse Motor Housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- Thinners and benzines will crack or change the color of the unit.

A little salad oil on (h)~(i) after washing and drying will keep them lubricated.

Caution:
Do not wash washable parts in a dishwasher.

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.

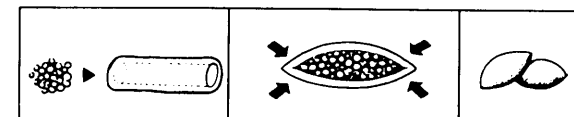
Разборку прибора выполняют в обратном порядке, начиная от п. [5] и, кончая п. [3] для снятия дискового ножа и, отрезающего ножа.

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!