

Как чистить мясорубку

Чистку следует проводить после каждого использования мясорубки.
Чистку и хранение мясорубки следует осуществлять следующим образом:
Выключите вилку электрического шнура мясорубки из розетки.
Отсоедините шнековую часть, разберите ее.
Моторную часть мясорубки следует протирать влажной губкой, затем вытирать насухо.
Пластиковые детали шнековой части следует мыть в теплой воде, а металлические детали в горячей с использованием средств для мытья посуды.
Жесткую губку или щетку для мытья посуды можно использовать только для мытья металлических деталей шнековой части.
После мытья эти части следует высушить.
На нож и решетчатый диск следует нанести немного масла, это продлит срок их службы.
Когда все части мясорубки высохнут, а нож и решетчатый диск смазаны маслом, мясорубку можно убрать на хранение.

**ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «НПП «НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»,
440052, Россия, г. Пенза, ул. Гоголя 51/53
тел. (8412) 20-90-95
СДЕЛАНО В РОССИИ**

БЕЗОПАСНОСТЬ

Прибор предназначен исключительно для бытового использования.
Не допускайте попадания воды внутрь и на поверхность корпуса мясорубки.
Не погружайте прибор в воду или под струю воды.
Мощность мясорубки 1000 ватт. Ваша проводка должна быть рассчитана на подключение потребителей данной мощности.
Не допускайте детей к пользованию мясорубкой. Использование мясорубки в присутствии детей требует повышенного внимания.
Не дотрагивайтесь руками до движущихся частей мясорубки, когда работает мотор. Во избежание травмы всегда пользуйтесь толкателем, помещая продукты в загрузочную часть.
Не следует использовать мясорубку с механическими повреждениями, а также если повреждены электрический шнур или розетка.
Некомпетентный, неправильный ремонт может привести к несчастному случаю и ранению пользователя, а также к утере прав на гарантийное обслуживание.
Не допускайте попадания костей в мясорубку. Хрящи и жилы могут быть переработаны, но их тоже желательно извлекать перед переработкой мяса.
Не следует эксплуатировать мясорубку при чрезмерной нагрузке и значительном снижении скорости вращения шнека. Мясорубка снабжена реверсом двигателя для извлечения избыточного количества хрящей и сухожилий. Перед включением реверса дождитесь полной остановки двигателя. Чрезмерная затяжка гайки шнека может привести к заклиниванию шнека и выходу мясорубки из строя.
В случае остановки, либо поломки мясорубки вследствие заклинивания (например, при попадании в шнек костей, либо иных твердых предметов), немедленно отключить двигатель мясорубки, отключить мясорубку от сети и устранить причину остановки.
Продукты, которые вы собираетесь перерабатывать в мясорубке, следует разрезать на кусочки, которые можно легко поместить в загрузочную часть мясорубки.
Продукты, помещенные в загрузочную часть, не требуют дополнительного давления для переработки, на них не следует давить.
Всегда выключайте из розетки электрический шнур мясорубки перед заменой аксессуаров и чисткой.
Не допускайте, чтобы электрический шнур касался горячих предметов.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА



Модель М49

Паспорт

Руководство
по эксплуатации

Электрическая мясорубка



ME 83

ЛАДОМИР®

Модель "Ладомир М49"



КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

| | |
|--|--------|
| 1) Электромясорубка | 1 шт. |
| 2) Шнековая часть в сборе (комплектацию см. рис.2, диск Б) | 1 шт. |
| 3) Толкатель | 1 шт. |
| 4) Лоток | 1 шт. |
| 5) Диск А | 1 шт. |
| 6) Насадка для изготовления кеббе | 1 шт. |
| 7) Насадка для изготовления фигурного теста | 1 шт. |
| 8) Паспорт / инструкция по эксплуатации / | 1 шт. |
| 9) Гарантийный талон | 1 шт. |
| 10) Сертификат качества Ладомир | 1 шт. |
| 11) Комплект упаковки | 1 к-т. |

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ МЯСОРУБКИ "ЛАДОМИР" И НАДЕЕМСЯ, ЧТО ОНА ПРОСЛУЖИТ ВАМ ДОЛГО И УСПЕШНО.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЯСОРУБКИ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ.

Внешний вид и устройство мясорубки показаны на рис. 1.

1. шнековая часть
2. лоток
3. толкатель
4. крышка отсека принадлежностей
5. замок
6. выключатель с реверсом

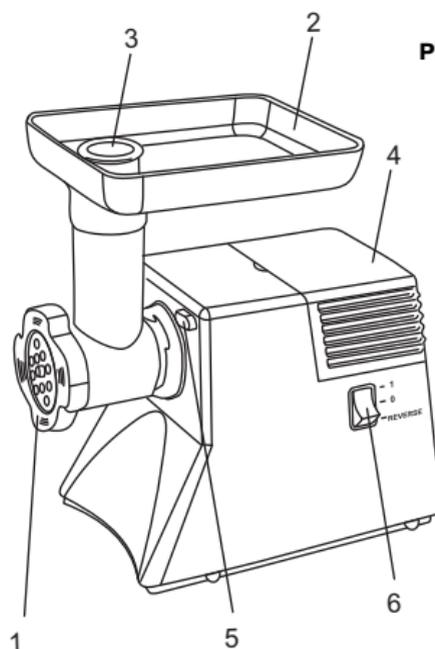


Рис. 1

Технические параметры

Напряжение в сети
Мощность электрическая
Производительность
Не нуждается в заземлении.

220 В
1000 Вт
1,5 кг/мин

Срок службы 5 лет

Использование мясорубки

Установите шнек в шнековую часть мясорубки. Установите нож на шнек, так чтобы режущая сторона была внешней (была обращена к диску) см. рис. 2. Выберите диск. Вставьте диск в пазы корпуса шнековой части. Затем установите крышку, закрутите ее. Один диск поставляется вложенным в отсек 4. Установите лоток для продуктов на шнековую часть.

Шнековая часть (рис. 2):

1. Крышка
2. Диск (в комплект входят 2 диска)
3. Нож
4. Шнек
5. Корпус шнековой части

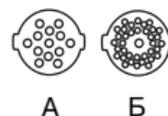
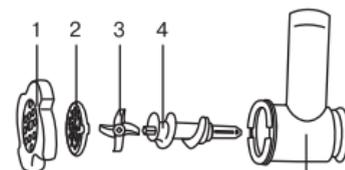


Рис. 2

Шнековая часть и ножи покрыты смазкой для консервации. Перед первым использованием мясорубки промойте разобранную шнековую часть моющим средством для посуды.

Будьте внимательны, неверная сборка может привести к поломке.

Собранная шнековая часть соединяется с моторной частью замком. Введите металлический корпус шнековой части в моторную часть, держа ее под углом 45 градусов по направлению движения часовой стрелки (см. рис. 3). Поворачивайте шнековую часть против часовой стрелки до тех пор, пока она не зафиксируется. Установите лоток для продуктов на шнековую часть. Включите вилку электрического провода в розетку. Поместите кусочки мяса в лоток и прижмите их толкателем. Включите мясорубку.

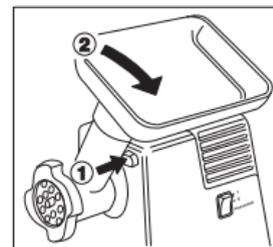
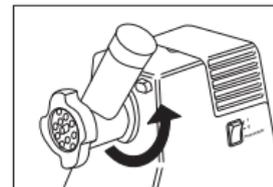


Рис. 3

После использования мясорубки следует сделать следующее:

Выключите мясорубку. Выключите вилку электрического шнура из розетки. Отсоедините лоток для продуктов. Нажмите на кнопку отсоединения шнековой части, поворачивая загрузочную часть вправо. Разберите шнековую часть мясорубки.