

ЛАДОМИР



Мясорубка модель М61
Руководство по эксплуатации

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку мясорубки Ладомир. Надеемся, что она прослужит Вам долго и будет радовать Вас безупречной работой.

Важно!

Перед началом эксплуатации изделия внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала. Нарушение правил эксплуатации может привести к поломке изделия, а также нанести вред Вашему здоровью.

Содержание

Общее описание изделия	4
Комплектация изделия	5
Меры безопасности	5
Перед первым использованием.....	6
Сборка мясорубки.....	6
Установка насадки для приготовления домашней колбасы.....	7
Установка насадки «куббе».....	7
Эксплуатация изделия	8
Функция «Реверс»	8
Уход и чистка	9
Технические характеристики	10
Гарантия и сервисное обслуживание	10

В случае использования изделия с нарушением правил, указанных в данной инструкции, производитель снимает с себя ответственность и прекращает действие гарантии.

Общее описание изделия:

1. Переключатель режимов работы «ВКЛ/0/P»
2. Корпус
3. Клавиша фиксации шнекового узла
4. Посадочное место шнекового узла
5. Толкатель
6. Лоток для продуктов
7. Корпус шнекового узла
8. Шнек
9. Нож
10. Ножевая решетка со средними отверстиями
11. Ножевая решетка с крупными отверстиями
12. Зажимная гайка
13. Насадка для приготовления домашней колбасы
14. Насадка «куббе»

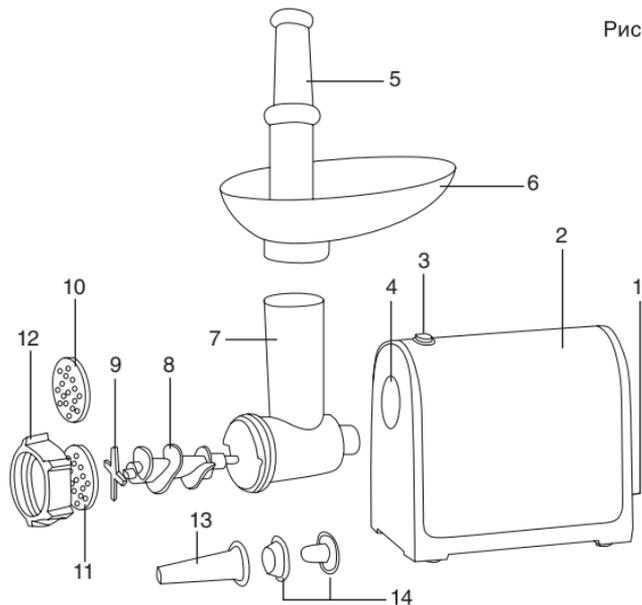


Рис.1

Комплектация изделия:

- Мясорубка в сборе
- Индивидуальная упаковка
- Руководство пользователя
- Гарантийный талон
- Сертификат качества «ЛАДОМИР»

Меры безопасности

- Перед подключением изделия убедитесь, что его номинальное напряжение соответствует напряжению электросети. Подключайте изделие только к розетке с заземляющим контактом.
- Не пользуйтесь изделием, если сетевая вилка, сетевой шнур или само изделие имеют видимые повреждения.
- Во избежание удара током, не погружайте корпус изделия в воду или иные жидкости.
- Используйте изделие только на ровной, сухой поверхности.
- Продукты, предназначенные для переработки, следует предварительно разрезать на кусочки. Не допускайте попадания костей в мясорубку. Небольшие хрящи и жилы могут быть переработаны, но их рекомендуется извлекать перед переработкой мяса.
- Не допускается длительная работа мясорубки при повышенной нагрузке (со значительным снижением скорости вращения шнека).
- Не используйте изделие вблизи горячих предметов и предметов, излучающих тепло.
- Не выдергивайте вилку изделия из розетки за шнур, это может привести к повреждению вилки или розетки. Не перемещайте изделие за сетевой шнур.
- Данное изделие не предназначено для использования лицами с ограниченными умственными или физическими способностями (включая детей), а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных

ных за их безопасность.

- Следите за тем, чтобы дети не играли с изделием.
- Изделие предназначено исключительно для бытового использования. Не используйте его в коммерческих целях.
- Не допускайте перегрева двигателя мясорубки: не закрывайте вентиляционную решетку на дне корпуса изделия.
- В случае остановки мясорубки вследствие заклинивания (например, при попадании в шнек костей, либо иных твердых предметов), немедленно отключите двигатель мясорубки, отключите мясорубку от сети и устраните причину остановки.
- Никогда не помещайте во входную горловину пальцы или какие-либо предметы.
- В случае повреждения сетевой вилки, шнура, некорректной работы мясорубки или при любом другом повреждении, пожалуйста, не используйте изделие.
- Храните изделие в сухом месте. Ремонт и диагностика изделия осуществляется в авторизованном сервисном центре Ладомир.

Перед первым использованием

- Перед сборкой и первым использованием изделия промойте детали поз.(5-14) рис.1 теплой водой с небольшим количеством моющего средства.

Сборка мясорубки

Последовательность сборки изделия показана на рис. 2

- Установите корпус шнекового узла в посадочное место на корпусе под углом (рис. 2-1).
- Поверните корпус шнекового узла против часовой стрелки до щелчка. (рис.2-2).
- Установите шнек(рис.2-3).
- Установите нож так, чтобы режущие кромки были обращены к ножевой решетке (рис.2-4).
- Установите ножевую решетку так, чтобы выступы вошли в пазы на корпусе шнекового узла (рис.2-5).
- Установите зажимную гайку. (рис.2-6).
- Установите лоток для продуктов на загрузочную горловину корпуса шнекового узла (рис.2-7).

Внимание! Не перетягивайте зажимную гайку. Неверная сборка может привести к поломке изделия!

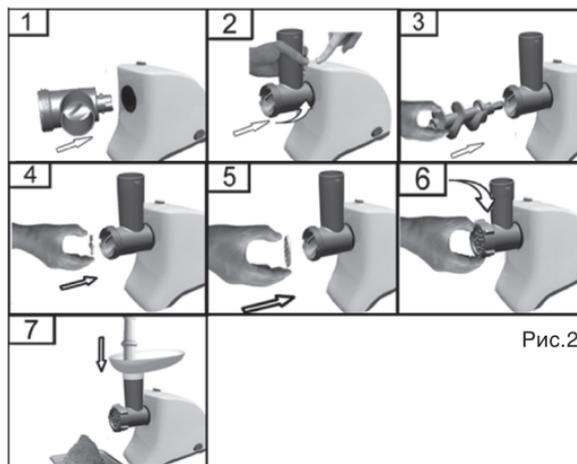


Рис.2

Установка насадки для приготовления домашней колбасы

- Установите насадку для приготовления домашней колбасы в соответствии с рис.3.



Рис.3

Установка насадки «куббе»

- Установите насадку «куббе» (14) как изображено на рисунке 4.
- Насадка «куббе» устанавливается на шнековый вал без ножевой решетки и ножа (см. рис. 4). Насадка «куббе» используется для приготовления полых мяс-

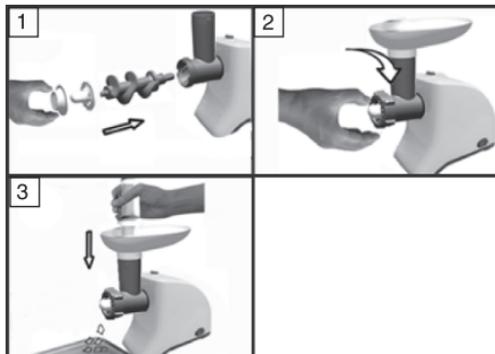


Рис.4

ных заготовок для их последующей фаршировки мясом или овощами. Через насадку «куббе» пропускается заранее приготовленный фарш.

Внимание! Не перетягивайте зажимную гайку. Это может привести к поломке изделия!

Эксплуатация изделия

- Подключите сетевой шнур к электросети.
- Нажатием кнопки «ВКЛ/О/Р» включите мясорубку.
- Поместите нарезанные ингредиенты в лоток и проталкивайте их толкателем в рабочую зону мясорубки.

Внимание! Всегда используйте поставляемый в комплекте толкатель.

Функция «Реверс»

- Мясорубка оснащена режимом реверса (обратного вращения) шнека для разгрузки шнекового узла мясорубки. Перед включением реверса дождитесь полной остановки двигателя.
- Если мясорубка забилась, выключите ее нажатием кнопки «ВКЛ/О/Р». Подождите несколько секунд до полной остановки двигателя.
- Включите режим «Р» (реверс) нажатием и удержи-

ванием кнопки «ВКЛ/0/P». Шнек начнет вращаться в противоположном направлении.

- Дайте мясорубке поработать несколько секунд в этом режиме, затем выключите реверс.
- Поэтапное включение/выключение функции «Р» (реверс) облегчит переработку продуктов.
- Если применение режима «Р» (реверс) не дало результата, отключите изделие от сети и прочистите его вручную.

Уход и чистка

- Чистку следует производить после каждого использования изделия. Чистку и уход следует осуществлять следующим образом:
- Установите переключатель режимов работы в положение «0». Отсоедините сетевой шнур от электросе-

ти. Отсоедините лоток для продуктов.

- Промойте все детали изделия кроме корпуса в горячей воде с использованием моющего средства для мытья посуды, затем вытрите их насухо.
- Корпус изделия следует протирать влажной тряпочкой, а затем вытирать насухо.

Внимание! Категорически запрещается погружать корпус изделия в воду или иные жидкости. Во избежание порчи поверхности корпуса шнекового узла не мойте изделие в посудомоечной машине.

- Жесткую губку или щетку для мытья посуды можно использовать только для мытья металлических деталей шнековой части. Промойте детали, затем высушите их.

В соответствии с проводимой политикой постоянного совершенствования изделия изготовитель оставляет за собой право изменять технические характеристики и дизайн изделий без предварительного уведомления.

Технические характеристики

Напряжение сети 220 В, (50 Гц)

Номинальная мощность 400 Вт

Пиковая мощность 1200 Вт

ГАРАНТИЯ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

При возникновении неисправностей в течение гарантийного срока необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр ЛАДОМИР.

Список авторизованных сервисных центров ЛАДОМИР и дополнительную информацию по эксплуатации изделия смотрите на сайте **www.ladomir.ru**

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ:**Мясорубка М61**

Соответствует требованиям:

- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утв. Решением КТС от 16 августа 2011 года № 768,
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 года № 879,
- ТУ 5156-002-17808002-2013
Сертификат соответствия
№TCRU C-RU.AB71.B.08343
С 07.05.14 по 06.05.17

Срок службы изделия 5 лет
с момента продажи.

Дата выпуска
Штамп ОТК

**ИЗДЕЛИЕ ПРОШЛО ВЫХОДНОЙ КОНТРОЛЬ
И ПРОТЕСТИРОВАНО НА ЗАВОДЕ
ЗАО «НПО «ТЕХМАШ»,**

440034, Россия, г. Пенза, ул. Калинина, 108Б
тел./факс: (8412) 704-582
Произведено в КНР
Изготовитель: ЗАО «Рассекреченные
технологии», Россия.

**КОНТРОЛЬ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОИЗВОДСТВА – РОССИЯ**



ЛАДОМИР

