



**Электрическая мясорубка
Ладомир
Модель М50
Инструкция по эксплуатации**

- 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 1200 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, требуют легкого давления для переработки только толкателем, входящим в комплект мясорубки.
 - Всегда выключайте из розетки электрический шнур мясорубки перед заменой аксессуаров и чисткой.
 - Не допускайте, чтобы электрический шнур касался горячих предметов.
- Внимательно прочтите данную инструкцию перед началом использования мясорубки.



Сборка мясорубки

Шнековая часть (Загрузочная горловина, Диски-решетки, Нож, Шнек) покрыта смазкой для консервации. Перед первым использованием мясорубки промойте разобранную шнековую часть моющим средством для посуды.

Начните сборку как показано на рисунке. Вставьте Загрузочную горловину (без шнековой группы) на место посадки шнека держа ее под углом 45 градусов по направлению движения часовой стрелки (1) Затем поворачивайте Загрузочную горловину против часовой стрелки до тех пор, пока она не зафиксируется и вы услышите щелчок Кнопки фиксации шнека. После этого соберите шнековую группу, вставьте сам шнек, установите нож, так чтобы режущие кромки были обращены к диску-решетке, установите диск-решетку, так чтобы его выступы вошли в пазы на корпусе загрузочной горловины. Установите кольцевую гайку и закрутите ее. Будьте внимательны, не перетягивайте кольцевую гайку.

Внимание, неверная сборка может привести к поломке

Установите лоток для продуктов на Загрузочную горловину. Включите вилку электрического провода в розетку. Поместите кусочки мяса в лоток и прижмите их толкателем. Включите мясорубку.

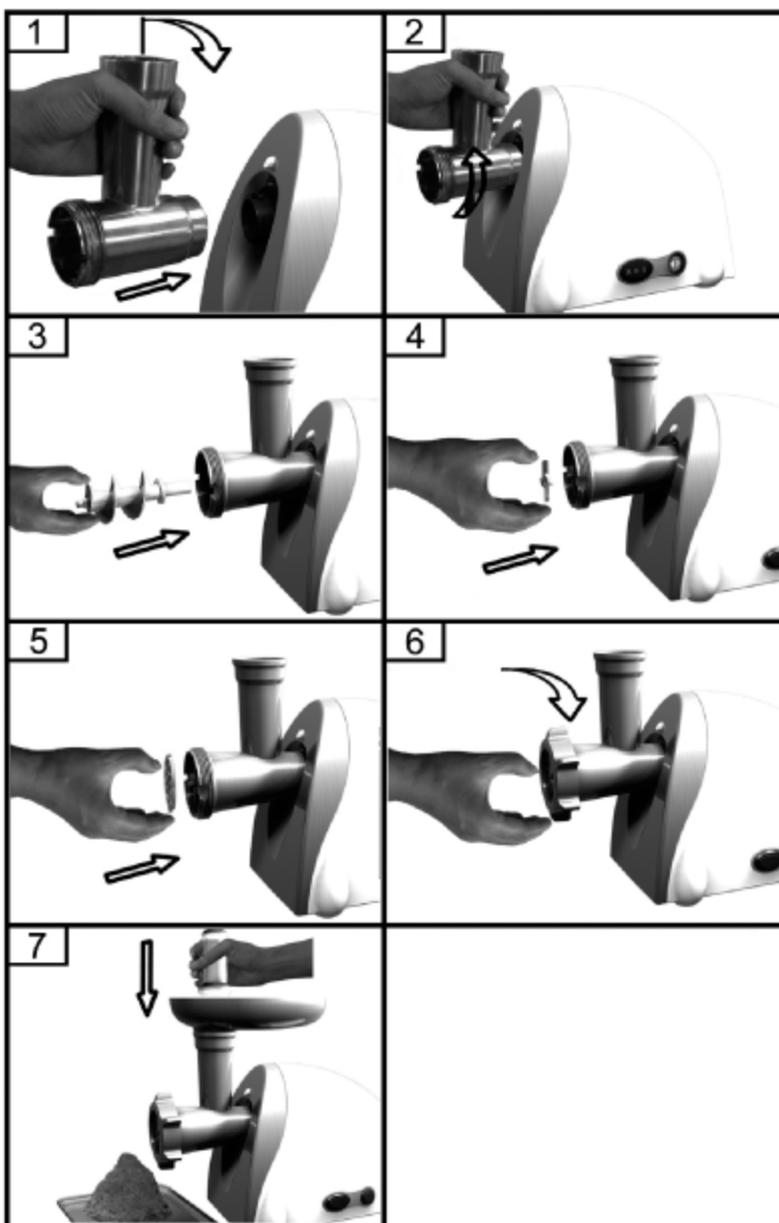
Если мясорубка забилась выключите ее переводя кнопку 2 в положение "0" Подождите 2 секунды,

Затем переключите эту же кнопку в положение "P" (это положение реверса, шнек мясорубки начнет вращаться в обратную сторону, Кнопка блокировки реверса/двигателя 3 при этом включена, дайте мясорубке поработать в этом режиме несколько секунд, выключите реверс кнопкой 2 переводя ее в положение "0" Подождите 2 секунды и только после этого Вы можете опять включить мясорубку в обычный режим помола. Поэтапное включение функции реверса предотвратит поломку двигателя мясорубки.

После использования мясорубки

следует сделать следующее:

- Выключите мясорубку.
- Выключите вилку электрического шнура из розетки.





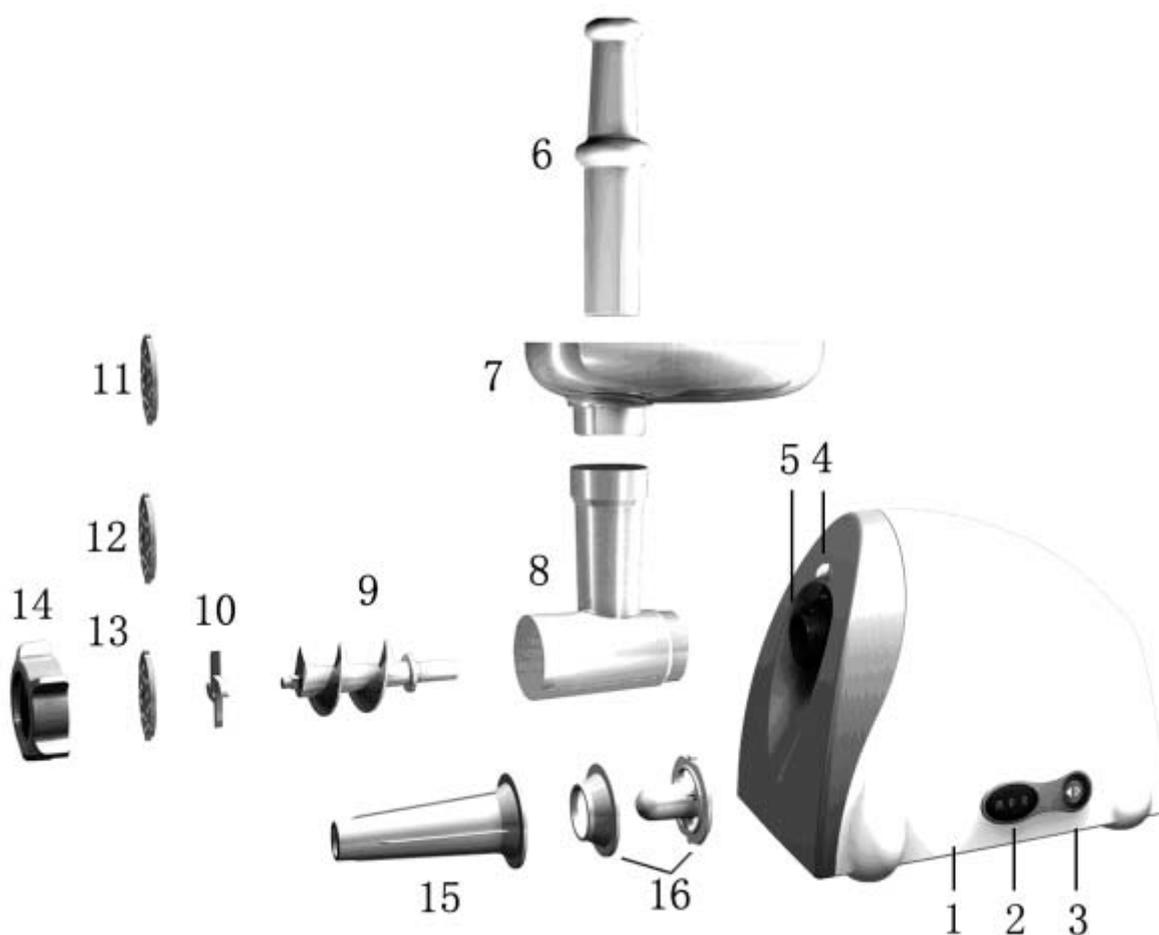
- Отсоедините лоток для продуктов.
- Нажмите на Кнопку фиксации шнека и Загрузочной горловины,
- поворачивая загрузочную часть вправо отсоедините Загрузочную горловину
- Разберите шнековую часть мясорубки.

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 и разберите.
- 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.

Модель «Ладомир М50»



1. Корпус;
2. Кнопка (вкл/выкл/ Реверс);



www.sima-land.ru

Оптово-розничный интернет-магазин

3. Кнопка блокировки реверса/двигателя;
4. Кнопка фиксации шнека и загрузочной горловины;
5. Место посадки шнека и загрузочной горловины;
6. Толкатель;
7. Лоток;
8. Загрузочная горло- вина;
9. Шнек;
10. Нож;
11. Диск-решетка с мел- кими отверстиями;
12. Диск-решетка со средними отверстиями;
13. Диск-решетка с круп- ными отверстиями;
14. Кольцевая гайка;
15. Насадка для приго- товления дом.колбасы;
16. Насадка КУББЕ

Комплект поставки

- 1) Электромясорубка 1 шт.
- 2) Шнековая часть 1 шт.
- 3) Толкатель 1 шт.
- 4) Лоток 1 шт.
- 5) Диск-решетка с отверстиями разного диаметра 3 шт.
- 6) Насадка КУББЕ 1 шт.
- 7) Насадка для приготовления дом.колбасы 1 шт.
- 8) Паспорт/инструкция по эксплуатации, 1 шт.
- 9) Гарантийный талон 1 шт.
- 9) Гарантийный талон 1 шт.
- 10) Сертификат качества Ладомир 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Напряжение в сети 220 В,
Мощность 1200 Вт