



Мясорубка модель М52

Руководство по эксплуатации

Уважаемый покупатель!

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

Важно!

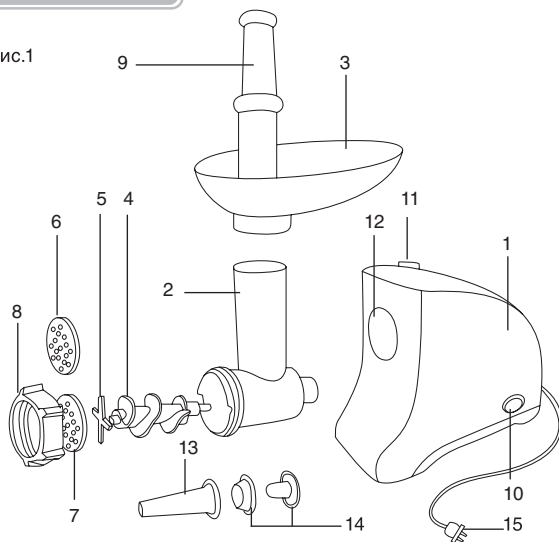
Перед началом эксплуатации изделия внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала. Нарушение правил эксплуатации может привести к поломке изделия, а также нанести вред Вашему здоровью.

Содержание

Общее описание изделия	4
Комплектация изделия	4
Меры безопасности	5
Сборка мясорубки	6
Насадка для приготовления домашней колбасы	8
Насадка «куббе»	8
Эксплуатация изделия	9
Функция «Реверс»	9
Уход, чистка и хранение	10
Гарантия и сервисное обслуживание	11
Технические характеристики	11

В случае использования изделия с нарушением правил, указанных в данной инструкции, производитель снимает с себя ответственность и предусматривает прекращение действия гарантии.

Рис.1



Общее описание изделия:

1. Корпус
2. Корпус шнекового узла
3. Лоток
4. Шнек
5. Нож
6. Ножевая решетка с мелкими отверстиями
7. Ножевая решетка с крупными отверстиями
8. Зажимная гайка
9. Толкатель
10. Переключатель режимов работы «Вкл/Выкл/Реверс»
11. Клавиша отсоединения шнекового узла
12. Посадочное место шнекового узла
13. Насадка для приготовления домашней колбасы
14. Насадка «куббе»
15. Сетевой шнур

Комплектация изделия:

- Корпус электромясорубки — 1 шт.
- Шнековый узел — 1 шт.
- Лоток для продуктов — 1 шт.
- Ножевые решетки — 2 шт.
- Насадка «куббе» — 1 шт.
- Насадка для приготовления домашней колбасы — 1 шт.
- Толкатель — 1 шт.
- Руководство пользователя — 1 шт.
- Гарантийный талон — 1 шт.
- Сертификат качества «ЛАДОМИР» — 1 шт.
- Индивидуальная упаковка — 1 шт.

Обозначение узлов и деталей в тексте Руководства пользователя в соответствии с рис.1

Правила безопасности

- Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство пользователя перед первым использованием изделия и сохраните его для использования в качестве справочного материала.
- 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[15] или само изделие имеют видимые повреждения.
- Во избежание удара током, не погружайте корпус изделия[1] в воду или иные жидкости.
- Используйте изделие только на ровной, сухой и жаростойкой поверхности.
- Не допускайте попадания костей в мясорубку. *Небольшие хрящи и жилы могут быть переработаны, но их также желательно извлекать перед переработкой мяса.*

- Продукты, предназначенные для переработки в мясорубке, следует предварительно разрезать на кусочки.
- Не допускается длительная работа мясорубки при повышенной нагрузке со значительным снижением скорости вращения шнека.
- Продукты, помещенные в загрузочное отверстие лотка[3], проталкиваются в рабочую зону мясорубки легким давлением толкателя[9].
- 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[15]
- Храните изделие в сухом месте.
- 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 за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с изделием.

- Изделие предназначено исключительно для бытового использования. Не используйте его в коммерческих целях.
- 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.
- В случае повреждения сетевой вилки, шнура[15], некорректной работы мясорубки или при любом другом повреждении, пожалуйста, не используйте изделие.
- Ремонт и диагностика изделия осуществляется в авторизованном сервисном центре Ладомир.

Сборка мясорубки

- Перед сборкой и первым использованием изделия промойте все элементы[2-14], кроме корпуса[1] и сетевого шнура[15] теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.
- Детали шнекового узла покрыты смазкой для кон-

сервации. Перед первым использованием мясорубки промойте разобранный шнековый узел моющим средством для посуды.

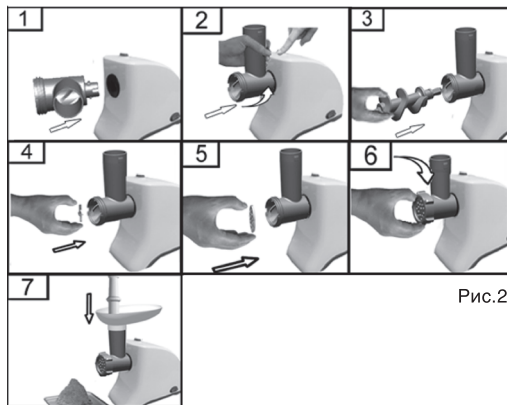


Рис.2

Последовательность сборки изделия показана на рис. 2

- Установите корпус шнекового узла[2] в посадочное место шнекового узла[12] под углом. Поверните корпус шнекового узла против часовой стрелки до щелчка клавиши отсоединения шнекового узла[11].
- Соберите шнековый узел: вставьте шнек[4], установите нож[5] так, чтобы режущие кромки были обращены к ножевой решетке[6]/[7]; установите ножевую решетку так, чтобы выступы вошли в пазы на корпусе шнекового узла[2]. Установкой зажимной гайки[8] завершите сборку шнекового узла.

Внимание! Не перетягивайте зажимную гайку[8].

- Установите лоток для продуктов на загрузочную горловину корпуса шнекового узла[2].

Внимание! Неверная сборка может привести к поломке изделия!

Насадка для приготовления домашней колбасы

- Установите насадку для приготовления домашней колбасы[13] как изображено на рисунке 3а

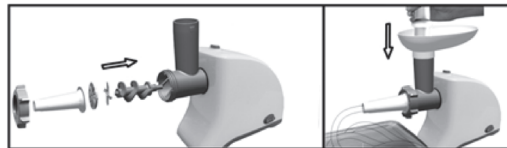


Рис.3а

Насадка «куббе»

- Установите насадку «куббе»[14] как изображено на рисунке 3б
- Насадка «куббе»[14] устанавливается на шнековый вал без ножевой решетки[6]/[7] и ножа[5] (см. рис 3б). Насадка «куббе» используется для приготовления полых сосисок цилиндрической формы для их последующей фаршировки мясом или овощами. Поэтому через насадку «куббе» пропускается заранее приготовленный фарш.

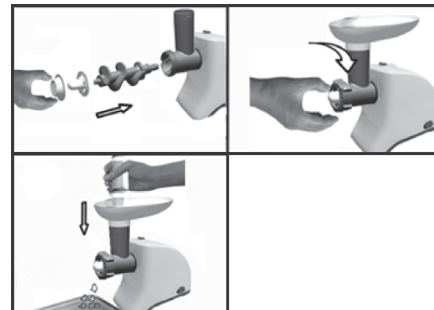


Рис.3б

Внимание! Не перетягивайте зажимную гайку[8]

Эксплуатация изделия

- Подключите сетевой шнур[15] к электросети.
- Нажатием кнопки «Вкл/Выкл/Реверс»[10] включите мясорубку.
- Поместите нарезанные ингредиенты в лоток[3] и проталкивайте их толкателем[9] в рабочую зону мясорубки.

Внимание! Не допускайте перегрева двигателя мясорубки: не закрывайте вентиляционную решетку на дне корпуса изделия

Функция «Реверс»

Мясорубка оснащена реверсом двигателя для разгрузки рабочей зоны мясорубки. Перед включением реверса дождитесь полной остановки двигателя.

- **Если мясорубка забилась**, выключите ее нажатием кнопки «Вкл/Выкл/Реверс»[10]. Подождите несколько секунд до полной остановки двигателя. Включите режим «Реверс» нажатием кнопки «Вкл/Выкл/Реверс»[10]. Шнек[4] начнет вращаться в противоположном направлении и шнековый узел разгрузится. Дайте мясорубке поработать несколько секунд в этом режиме, затем выключите реверс нажатием переключателя режимов работы «Вкл/Выкл/Реверс»[10].
- Включите мясорубку в обычном режиме.
- Поэтапное включение/выключение функции «Реверс» предотвратит поломку двигателя мясорубки.
- Если применение режима «Реверс» не дало результата, отключите изделие от сети и почистите его.

Уход, чистка и хранение

Чистку следует производить после каждого использования мясорубки. Чистку и хранение мясорубки следует осуществлять следующим образом:

- Отсоедините сетевой шнур[15] от электросети.
- Отсоедините лоток[3] для продуктов.
- Нажмите клавишу отсоединения шнекового узла[11] и вращением по часовой стрелке отсоедините корпус шнекового узла [2].
- Отсоедините и разберите шнековый узел мясорубки.
- Корпус[1] изделия следует протирать влажной тряпкой, а затем вытирать насухо.
- Помойте металлические детали изделия в горячей воде с использованием чистящего средства для мытья посуды.

Внимание! Категорически запрещается погружать корпус[1] изделия в воду или иные жидкости. Во избежание порчи поверхности корпуса шнекового узла[2] не мойте изделие в посудомоечной машине.

- Жесткую губку или щетку для мытья посуды можно использовать только для мытья металлических деталей шнековой части. После мытья эти части следует высушить.
- На нож[5] и ножевые решетки [6-7] следует нанести немного растительного масла, это продлит срок их службы.
- Когда все части мясорубки высохнут, а нож[5] и ножевые решетки [6-7] будут смазаны маслом, мясорубку можно убрать на хранение.

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

В соответствии с проводимой политикой постоянного усовершенствования технических характеристик и дизайна производитель оставляет за собой право изменять комплектацию и технические характеристики изделий без предварительного уведомления.

Технические характеристики изделия

Напряжение сети 220 В (50 Гц)

Мощность 1500 Вт

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ:

Мясорубка М52

Сертификат соответствия №ТС RU C-RU. АВ71.В.08343 срок действия с 07.05.2014г. по 06.05.2017г.

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

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**



Мясорубка модель M52

артикул 1		артикул 2	
-----------	--	-----------	--

