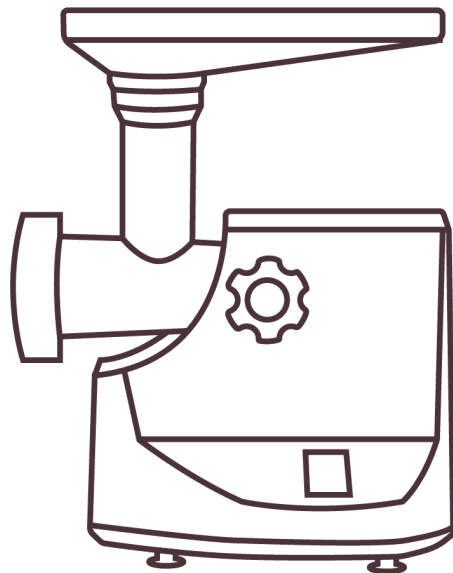
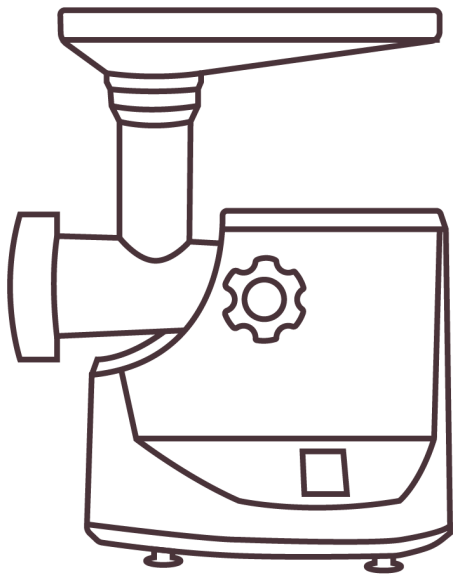


WOLLMER

МЯСОРУБКА
M901

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ





ЭТО НАДЕЖНО

Все соединения в конструкции данной модели, а также шестерни редуктора выполнены из металла. Крепление горловины - винтовое. Предусмотрена защита от перегрузки, она отключает мясорубку, если по каким-то причинам возникла пиковая нагрузка на двигатель. Это придает высокую износостойкость мясорубке.

ЭТО УНИВЕРСАЛЬНО

Специально для данной модели наши инженеры сделали расширенную загрузочную и выходную горловину. Благодаря увеличению их диаметра, мясорубка способна быстрее справиться с переработкой фарша. Также специалисты позаботились об устойчивости, мясорубка крепится к рабочей поверхности на прорезиненных ножках.

ЭТО УДОБНО

В мясорубке помимо мяса можно перерабатывать имбирь, иван-чай, готовить аджику. С помощью насадок и кеббе получаются аппетитные колбаски.

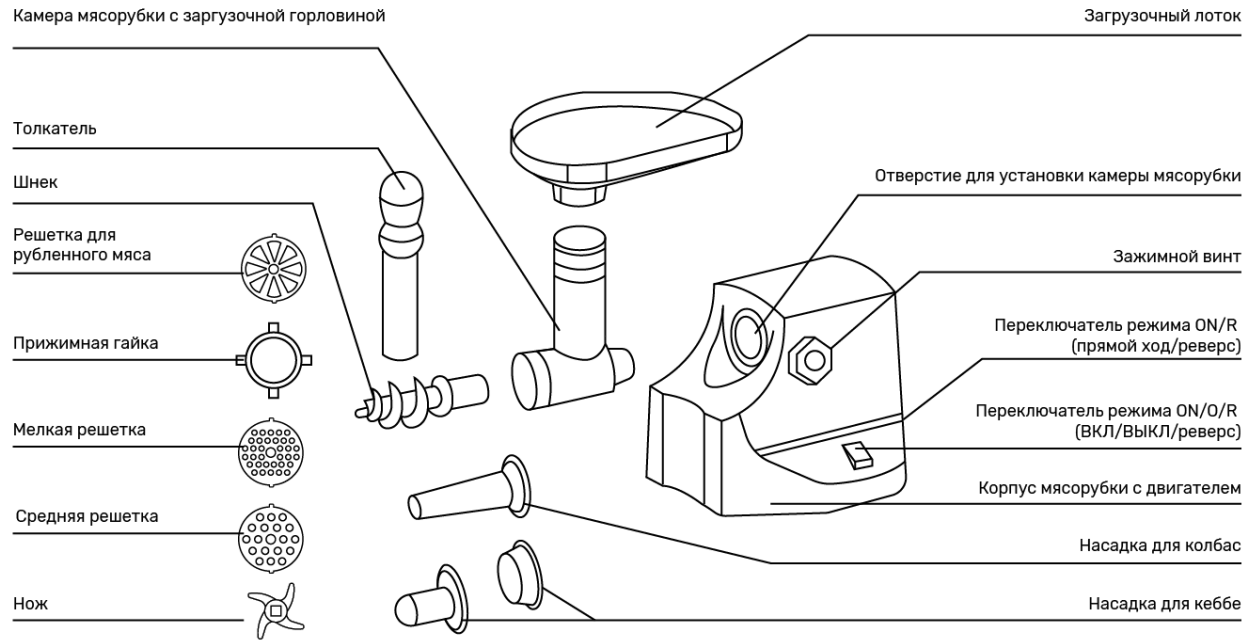
ЭТО БЕЗОПАСНО

Ваша мясорубка обладают функцией обратного хода (реверса). Он используется, когда необходимо прокрутить шнек мясорубки для извлечения постороннего предмета. Мясорубка конструктивно защищена от ошибочного переключения в режим обратного хода в целях безопасности для двигателя – для этого на тыльной части мясорубки есть кнопка-предохранитель, которая не позволит включить реверс сразу после прямого хода.

ЭТО ОТЛИЧНЫЙ ФАРШ

Мясорубка оснащена мощным мотором в 2000 Вт и кованым серповидным ножом. Благодаря технологии заточки Q-BLADE и увеличенным диаметром ножа мясорубка перерабатывает до 2,5 кг фарша в минуту как из нежного мяса курицы, так и из жесткой говядины. Специально разработанная для этой модели мясорубки решетка для рубленого мяса сделает фарш более сочным, рекомендуем использовать ее для приготовления рубленых котлет, котлет для бургеров. Оцените вкус с Wollmer.

Самое вкусное с Wollmer!



СБОРКА

1. Удерживайте камеру мясорубки и вставьте ее во входное отверстие (при вставке голова должна быть наклонена в соответствии со стрелкой на верхнем торце, рис.1), затем поворачивайте зажимной винт по часовой стрелке до тех пор, пока камера не закрепится в корпусе мясорубки. (рис.2)

2. Поместите шнек в конец камеры и поворачивайте, пока шнек не будет установлен в корпус (рис.3).

3. Установите режущий нож на шнек режущей стороной наружу (рис.4). Неправильная установка ножа может привести к повреждению деталей мясорубки.

4. Установите нужную решетку на шнек (рис.5)

5. Прижмите центральную часть решетки одним пальцем, а затем вверните прижимную гайку до упора (рис.6). Не затягивайте гайку слишком сильно.

6. Установите загрузочный лоток и зафиксируйте её.

7. Расположите мясорубку на ровной поверхности.

8. Вентиляционные решетки внизу и сбоку корпуса мясорубки должны иметь доступ к воздуху.

ПРИМЕЧАНИЕ: Рекомендуется использовать крупную решетку для первичной рубки мяса. Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды.

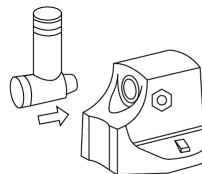


рис. 1

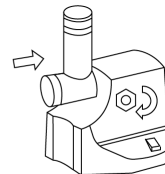


рис. 2

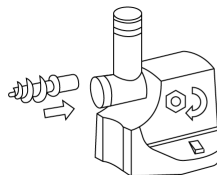


рис. 3

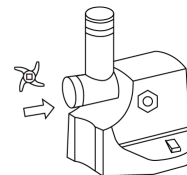


рис. 4

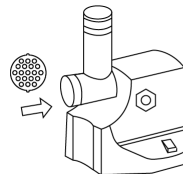


рис. 5

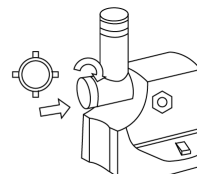


рис. 6

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием мясорубки:

- Тщательно вымойте все детали мясорубки, которые контактируют с продуктами, а затем насухо их вытрите.
- Перед подключением убедитесь, что переключатель ON/O/R находится в положении O.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки кованых ножей и решеток. Следует периодически проверять их заточку и вовремя корректировать её, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр. Ни в коем случае не используйте решетки и ножи с поврежденной рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязненные.

РУБКА МЯСА

- Выбирайте мясо без жира. По возможности удалите все кости, хрящи и сухожилия.
- Нарезьте мясо кусками около 2*2*6 см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.

- Подключите мясорубку к электросети.
- Положите на лоток подготовленные куски мяса.
- Включите мясорубку, обратите внимание, что переключатель режимов также в положении ON.
- Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину.
- По окончании работы выключите мясорубку, нажав кнопку ON, и отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

ВНИМАНИЕ! Запрещается измельчать мороженное мясо!

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

1. В случае, если во время работы мясорубки мясо перестает прокручиваться, выключите прибор, подождите 30 секунд.
2. Приведите переключатель режима O/R (4) в положение R.
3. Затем приведите переключатель режима ON/O/R в положение R.
4. Шнек начнет вращаться в противоположном направлении, очищая камеру мясорубки.
5. Если функция реверса не помогает, выключите прибор и очистите его вручную.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

1. Отключите мясорубку от источника питания.
2. Разберите мясорубку, снимите прижимную гайку, решетку и нож и повторите №4-6 из раздела «Сборка» в обратном порядке.
3. Поместите обе части насадки для кеббе в камеру (рис.1).
4. Вверните прижимную гайку до упора. Не затягивайте гайку слишком сильно (рис.2).
5. Подключите мясорубку к источнику питания.
6. Пропускайте фарш через мясорубку, на выходе у вас будут получаться полые колбаски кеббе

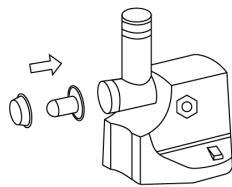


рис. 1

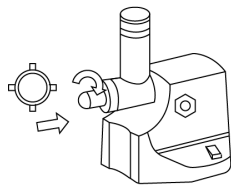


рис. 2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

1. Отключите мясорубку от источника питания.
2. Снимите прижимную гайку, решетку и нож и повторите №4-6 из раздела «Сборка» в обратном порядке.
3. Поместите насадку для колбас в камеру (рис.3).
4. Вверните прижимную гайку до упора. Не затягивайте гайку слишком сильно.
5. Подключите мясорубку к источнику питания.
6. Пропускайте фарш через мясорубку, на выходе у вас будет получаться колбаса.
7. Нарезьте колбасу на маленькие колбаски.

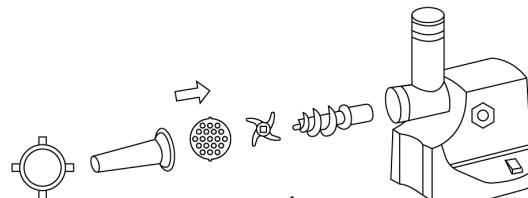


рис. 1

ВНИМАНИЕ! Не используйте необработанное мясо, это приведет к поломке. Сперва необходимо сделать фарш.

РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

Убедитесь, что двигатель полностью остановился, затем отключите мясорубку от электросети. Чтобы разобрать мясорубку, повторите №1-6 из раздела «Сборка» в обратном порядке. Если у Вас не получается открутить прижимную гайку вручную, используйте для этого инструменты. Чтобы удалить решетку, поместите отвертку между решеткой и головной камерой (рис.1) и используйте отвертку, как рычаг. Поверните нажимной винт против часовой стрелки до упора (рис.2) и тогда вы сможете достать камеру.

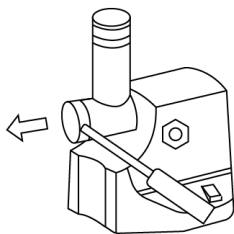


рис. 1

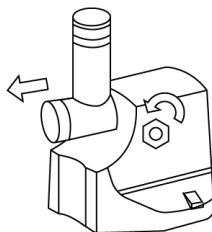


рис. 2

ЧИСТКА

1. Перед тем, как разобрать и почистить мясорубку, переведите переключатель режимов в положение 0, а затем отсоедините мясорубку от электросети.
2. Разберите мясорубку, удалите остатки мяса.
3. Вымойте все детали, которые контактируют с продуктами, теплой проточной водой с применением мягких моющих средств. Затем ополосните их чистой горячей водой и сразу же вытрите насухо.
4. Корпус мясорубки протрите влажной тканью.
5. Рекомендуется смазывать нож и решетки растительным маслом.

ВНИМАНИЕ! Корпус мясорубки нельзя мыть полностью, протирайте его влажной тканью. Детали мясорубки не следует мыть в посудомоечной машине. Использование хлорсодержащих отбеливателей приводит к обесцвечиванию алюминиевых поверхностей. Храните мясорубку в сухом прохладном месте.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Если двигатель во время работы автоматически выключается, то это значит, что сработала функция защиты от перегрузки. Возможными причинами этого могут быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов или застревание кости.

Если произошло что-то из указанного выше, выключите мясорубку переключателем режимов, отключите вилку прибора от розетки и дайте мясорубке остыть в течение 60 минут. Затем снова подключите мясорубку к электросети и включите её. Если система защитного отключения срабатывает слишком часто, обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя для выяснения и устранения причины.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Мясорубка
- Набор ножей, решеток и насадок
- Руководство пользователя
- Гарантийный талон

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питающей сети: 220–240В

Частота тока: 50–60 Гц

Номинальная мощность: 700 Вт

Максимальная мощность: 2000 Вт

Вес нетто/брутто: 5,9 кг/6,1 кг

Гарантийный срок службы: 12 месяцев

ХРАНЕНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5°C, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе агрессивных примесей. При перевозке и хранении беречь от механических повреждений и иных вредоносных воздействий. Ремонт и восстановление прибора необходимо производить в специализированных сервисных центрах, согласно гарантийному талону.

Производитель постоянно работает над совершенствованием своей продукции, поэтому дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно прочитайте настоящее руководство и следуйте всем указаниям. При разработке на производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным их использование. Кроме того, мы просим Вас соблюдать стандартные меры безопасности при работе с электроприборами и выполнять следующие меры предосторожности:

1. Прибор предназначен для бытового использования, внутри помещения при комнатной температуре и влажностью воздуха не выше 80%.
2. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.
3. Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений.

4. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.

5. Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует указанным на маркировке изделия. Подключайте прибор к розетке с заземлением. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

6. Для дополнительной защиты от поражения электрическим током целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) в сеть, питающую прибор. Обратитесь за консультацией к квалифицированному специалисту.

7. При наличии повреждений сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.

8. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе, с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой

шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.

9. Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.

10. Запрещается подключать прибор к таймеру или другому устройству, автоматически регулирующему включение/выключение прибора.

11. Запрещается использовать аксессуары, не рекомендованные производителем.

12. Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно.

13. Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.

14. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или

соприкасался с горячими поверхностями.

15. Запрещается передвигать работающую мясорубку.

16. По окончании работы сразу отключайте мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

17. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур мясорубки, беритесь только за сетевую вилку.

18. Запрещается проталкивать продукты в разгрузочную горловину пальцами или какими-либо предметами, для этой цели пользуйтесь исключительно толкателем.

19. Не касайтесь движущей части мясорубки во время ее работы.

20. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

21. Не позволяйте детям использовать мясорубку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.

22. Во время работы с прибором не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф или другие предметы свисали над лотком, решеткой и корпусом электродвигателя.

23. Если вращение шнека мясорубки прекратилось или затруднено, сначала отключите прибор от электросети перед установкой или снятием аксессуаров, а также перед чисткой прибора.

24. Перед тем, как начать разбор мясорубки, дождитесь остановки всех движущихся деталей.

25. Запрещается погружать корпус мясорубки с двигателем или сетевой шнур в воду или мыть их проточной водой. Следите, чтобы влага не попадала внутрь отсека двигателя.

26. Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку и очистите шнек или нож от остатков продуктов.

27. Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными возможностями, в том числе детьми, а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электроприборами, если за ними не присматривают люди, ответственные за их безопасность.

28. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.

29. Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части. Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения,

возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдении мер предосторожности и безопасности.

30. Храните прибор в чистом сухом виде в недоступном для детей месте.

ВНИМАНИЕ!

1. Режущие кромки ножа остро заточены! Во время работы и чистки соблюдайте осторожность.

2. Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что переключатель режимов ON/O/R находится в положении O (выключено).

3. Не следует непрерывно использовать мясорубку более 10 минут. Делайте интервалы в работе на 10 минут, чтобы дать двигателю остыть.

4. Запрещается во время работы менять режим сразу из положения ON в положение R (реверс). Сначала подождите 30 секунд, пока двига-

тель полностью остановится. В противном случае, прибор начнет издавать необычный шум, вибрировать, также возможно образование искр, что может привести к повреждению мясорубки.

5. По окончании работы в камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, что не является неисправностью. К остаткам продуктов может прилипнуть немного черной металлической пыли. Не употребляйте в пищу эти остатки.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

1. Общие условия

1.1. Wollmer гарантирует, что приобретенная пользователем Продукция и аксессуары к ней, приобретенные и используемые совместно с Продукцией (аксессуары и Продукция

также совместно именуется Продукцией), не будут иметь дефектов производства и сборки при условии эксплуатации в соответствии с Руководством пользователя в течение гарантийного периода. Wollmer не гарантирует непрерывную или безошибочную работу Продукции. Настоящая гарантия производителя предоставляет покупателю специальные юридические права. Гарантия производителя Wollmer действительна на территории Российской Федерации в отношении Продукции, проданной покупателям на территории Российской Федерации. В соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации, гарантия производителя для покупателя устанавливается конечным продавцом следующей продолжительностью: на Продукцию Wollmer W -серии

– 1 год, считая от даты приобретения покупателем;
на Продукцию Wollmer D –серии
– 1 год, считая от даты приобретения покупателем;

на Продукцию Wollmer M –серии
– 1 год, считая от даты приобретения покупателем

2. Исключения из гарантии

2.1. Настоящая гарантия производителя не распространяется на неисправности и повреждения, возникшие вследствие ненадлежащего использования, неправильной или неполноценной настройки, установки или поддержки, внешних факторов, таких как повреждение в пути, механическое повреждение, а также на ремонты и модификации, произведенные неавторизованными третьими лицами, эксплуатацию Продукции без соблюдения требований к внешней среде, опубликованных в спецификации. Гарантия

также не распространяется на повреждения, возникшие вследствие использования неправильно подобранных расходных материалов. В частности, гарантия производителя не включает:

2.1.1. Обслуживание Продукции не в соответствии с Руководством пользователя;

2.2. Любые ремонт или замену детали или изделия в целом, если необходимость таких ремонта или замены возникла в результате:

2.2.1. Повреждения, вызванного использованием Продукции с отклонениями от требований, установленных Руководством пользователя. Например, повреждение, вызванные загрязнениями внутри изделия из-за отсутствия регулярной чистки, повреждения, вызванные подключением к сети с неподходящим уровнем напряжения, а также повреждения,

вызванные внешними условиями эксплуатации, такими как повышенный уровень пыли, относительной влажности, загазованность и парообразование, удары молнии, пожар, залив водой и т.д.;

2.2.2. Повреждения, причиненного самим покупателем или каким-либо третьим лицом, в частности, механического повреждения устройства;

2.2.3. Повреждения, явно причиненные Продукции использованием любых расходных материалов, или аксессуаров, или изделий третьих лиц, которые не утверждены к применению со стороны Wollmer;

2.3 Из гарантийного покрытия исключаются неисправности и дефекты Продукции, обусловленные использованием без соблюдения Руководства пользователя. Действие гарантии прекращается в случае ремонта либо попытки ремонта изделия лицами/организациями,

неавторизованными на ремонт соответствующего оборудования; неправильной установкой; авариями или стихийными бедствиями; неподходящими условиями хранения и эксплуатации; данные условия описаны в Руководствах и инструкциях, прилагаемых к изделию; поломкой, связанной с транспортировкой; поломкой, связанной с перепадами напряжения или несоответствующим сетевым напряжением; повреждением, причиненным в результате вмешательства третьих лиц, в частности, механическим повреждением механизмов устройства; дефектами, причиненными использованием неоригинальных запасных частей, аксессуаров, вспомогательных и расходных материалов и деталей, изготовленных не компанией Wollmer и не предназначенных для использования с данной Продукцией;

2.4. Стоимость любой работы, выполняемой Wollmer или авторизованными сервисными центрами, в связи с любым из вышеуказанных исключений, будет взиматься с покупателя по существующим расценкам Wollmer, либо по тарифам сервисных центров. Покупатель обязуется возместить Wollmer все расходы, понесенные Wollmer в связи с негарантийным ремонтом.

3. Соблюдение формальностей для вступления в силу гарантий:

Покупатель обязан предоставить оригинал оплаченного счета/товарного чека, выданного покупателем конечным продавцом, с указанием в нем имени покупателя, наименования и адреса конечного продавца, наименования модели и серийного номера (где применимо), а также даты покупки изделия. Wollmer оставляет за собой право отказать в гаран-

тийном обслуживании, в случае если данная информация является неполной или подверглась удалению или изменению после первичной покупки изделия потребителем у конечного продавца.

4. Ответственность сторон
Все споры, вытекающие в связи с настоящей гарантией производителя, окончательно разрешаются компетентным судом, расположенным на территории Российской Федерации и определяемым в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

5. Форс-мажор
Wollmer не будет нести полную или частичную ответственность за какое бы то ни было нарушение своих обязательств по настоящим Условиям, если такое нарушение явилось результатом действия обстоятельств непреодолимой силы.

Полный перечень авторизованных сервисных центров Wollmer опубликован на интернет-сайте производителя:

<http://www.wollmer.ru>

Изготовитель: Suzhou E-rising Electrical Technology Co., Ltd, No.9 Mingyang Road, Beiqiao Street, Xiangcheng District, Suzhou, Jiangsu, China

Импортер:

ООО «В-Импорт» 199155 Санкт-Петербург, Уральская д. 1

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Модель	M901
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя
Проведенные работы

WOLLMER