



ЛАДОМИР

Мясорубка модель М50К
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

Комплектация изделия	4
Общее описание изделия	4
Меры безопасности	5
Подготовка изделия к работе	6
Если изделие забилося	7
После использования изделия	8
Чистка изделия	8
Гарантия и обслуживание	9
Технические характеристики	10

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

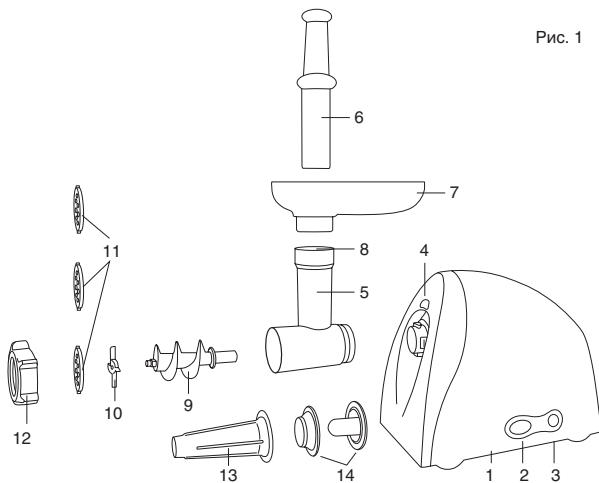


Рис. 1

Комплектация изделия:

- Комплект мясорубки (в соответствии с рис. 1) – 1 шт.
- Паспорт/инструкция по эксплуатации – 1 шт.
- Гарантийный талон – 1 шт.
- Сертификат «Ладомир» – 1 шт.
- Индивидуальная упаковка – 1 шт.

Общее описание изделия:

1. Корпус с двигателем
2. Переключатель режимов работы «Вкл/Выкл/Реверс» (или «ВКЛ.О Р.»)
3. Переключатель блокировки реверса
4. Кнопка фиксации шнекового узла
5. Корпус шнекового узла
6. Толкатель
7. Лоток для продуктов
8. Загрузочная горловина
9. Шнек
10. Нож
11. Сменные диски-решетки с мелкими, средними и крупными отверстиями
12. Накладная гайка
13. Насадка для приготовления колбасы
14. Насадка КУББЕ



Правила безопасности

- Данное изделие не предназначено для использования лицами с ограниченными умственными или физическими возможностями (включая детей), а также людьми с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем лиц, ответственных за их безопасность.
- Изделие предназначено исключительно для бытового использования.
- Не допускайте попадания воды внутрь и на поверхность корпуса изделия.
- Мощность изделия 1200 Вт. Ваша сеть должна быть рассчитана на подключение приборов данной мощности.
- Продукты, помещенные в загрузочную горловину (8), для переработки требуют легкого давления толкатель

лем (6), входящим в комплект изделия.

- Не дотрагивайтесь руками до движущихся частей изделия во время работы. Во избежание травмы всегда пользуйтесь толкателем (6).
- Не следует использовать изделие с механическими повреждениями, а также, если повреждены электрический шнур или вилка.
- Самостоятельный ремонт изделия приводит к утрате прав на гарантийное обслуживание и может привести к несчастному случаю.
- Не допускайте попадания костей в изделие. Хрящи и жилы желательно извлекать перед переработкой мяса.
- Не следует эксплуатировать изделие при чрезмерной нагрузке и значительном снижении скорости вращения шнека (9). Изделие снабжено реверсом двигателя для извлечения избыточного количества хрящей и сухожилий. Перед включением реверса дождитесь полной остановки двигателя. Чрезмерная затяжка гайки (12) шнека (9) может привести к заклиниванию шнека (9) и выходу изделия из строя.

- В случае остановки, либо поломки изделия вследствие заклинивания (например, при попадании в шнек (9) костей или других твердых предметов) немедленно выключите двигатель изделия, отсоедините изделие от сети и устраните причину остановки.
- Продукты, которые Вы собираетесь перерабатывать в изделии, следует разрезать на кусочки, которые можно легко поместить в загрузочную горловину (8) изделия.
- Отсоедините изделие от сети перед заменой аксессуаров и чистой.
- Не допускайте касания электрического шнура горячих предметов.

Подготовка изделия к работе

Внимание! Перед первым использованием изделия, для удаления консервирующей смазки, тщательно промойте детали шнекового узла с помощью средства для мытья посуды.

- Вставьте корпус шнекового узла (5) на место его крепления в корпусе изделия (1), держа загрузочную горловину под углом 45 градусов по направлению движения часовой стрелки.
- Затем поверните загрузочную горловину (8) против часовой стрелки в вертикальное положение до фиксации, сопровождающейся щелчком.
- Соберите шнековый узел, установив шнек (9), нож (10) и одну, необходимую для работы, диск-решетку (11). Обратите внимание, чтобы режущие кромки ножа (10) были обращены к диску-решетке (11), а выступы диска-решетки (11) вошли в пазы на корпусе шнекового узла (5). Установите накидную гайку (12) и закрутите её.
- **Будьте внимательны, не перетягивайте накидную гайку (12).**

- Установите лоток для продуктов (7) на загрузочную горловину (8)
- При сборке пользуйтесь рисунком 1.
- Подсоедините изделие к электрической сети.

Внимание! Максимальная мощность потребления изделия 1200Вт. Ваша сеть должна быть рассчитана на подключение приборов данной мощности.

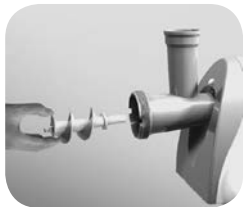
- Изделие готово к работе.
- Поместите небольшие кусочки мяса на лоток (7). Включите мясорубку, установив переключатель режима (2) в положение «Вкл» (или «ON»). Переключатель блокировки реверса (3) при этом в положении «◀». Переместите кусочки мяса из лотка (7) в загрузочную горловину (8) и с помощью толкателя (6) слегка прижмите их к шнеку (9).

Если изделие забилось

Выключите изделие, установив переключатель режима (2) в положение «Выкл» (или «O»). Переведите переключатель блокировки реверса (3) в положение «▶».



Установите переключатель режима (2) в положение «Реверс» (или «R») и удерживайте его в этом положении необходимое время (шнек (9) изделия при этом начнет вращаться в обратную сторону). Для перевода изделия в обычный режим отпустите переключатель режима (2), переведите переключатель блокировки реверса (3) в положение «◀» и снова включите изделие, установив переключатель режима (2) в положение «Вкл» (или «ON»). Поэтапное включение режима реверса предотвратит поломку изделия.



После использования изделия

- Выключите изделие, переместив переключатель режима (2) в положение «Выкл.» (или «0»).
- Отсоедините вилку электрического шнура от розетки.
- Отсоедините лоток для продуктов (7).
- Нажмите на кнопку фиксации (4) шнекового узла. Поверните загрузочную горловину (8) вправо и отсоедините шнековый узел.
- Разберите шнековый узел изделия.

Чистка изделия

- Чистку изделия следует проводить после каждого использования. Чистку и хранение изделия следует осуществлять следующим образом:
- Отсоедините изделие от сети .
 - Разберите шнековый узел и. отсоедините
 - Корпус с двигателем изделия 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. Затем эти части следует высушить.
- При длительных перерывах в использовании изделия на нож и решетчатый диск следует нанести немного машинного масла и протереть х/б тканью.

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 совершенствования 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 1200 Вт

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ:**Мясорубка М50К**

Сертификат №ТС RU C-RU.AB71.B.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**



ЛАДОМИР