

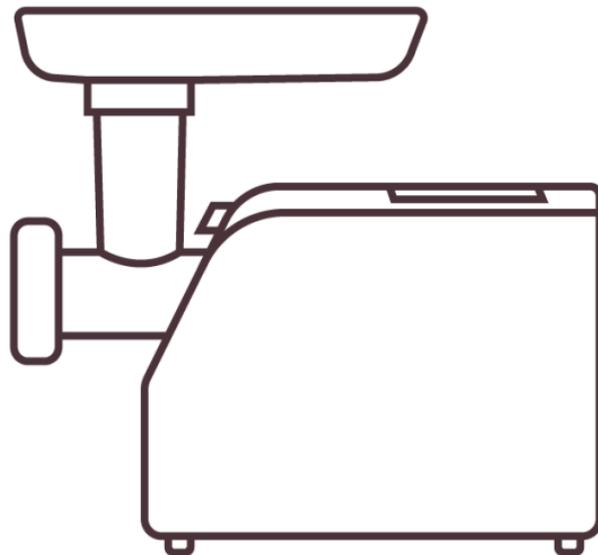
WOLLMER

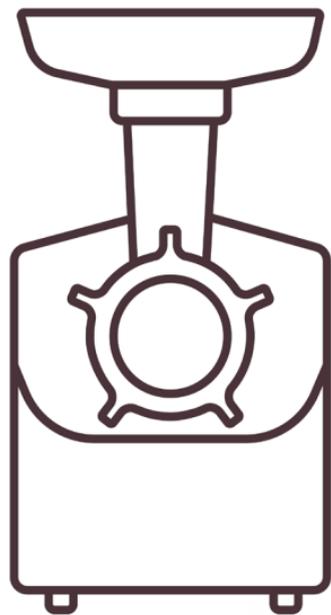
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
МЯСОРУБКА М907
Strong Steel

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



*Наведите камеру
телефона и ознакомьтесь
с видеоинструкцией*





ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Высокая мощность мотора мясорубки и кованый стальной серповидный нож обеспечивают высокую производительность мясорубки. Она способна с легкостью перерабатывать как нежное мясо курицы, так и жесткую говядину, что позволяет получить фарш высокого качества.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ И ПРАКТИЧНОСТЬ

Управление в три кнопки интуитивно понятно. Функция регулировки скорости поддерживает высокую мощность на переработке мяса, а также позволяет уменьшить скорость при использовании насадок. Компактные размеры мясорубки на прорезиненных ножках обеспечивают максимальный комфорт при пользовании.

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Соединение шнека с мясорубкой выполнено по принципу металл - металл, шестерни редуктора также выполнены из металла. Мясорубка обладает встроенной защитой от перегрузок и функцией реверса. Все это обеспечивает долгий и бесперебойный срок службы мясорубки.

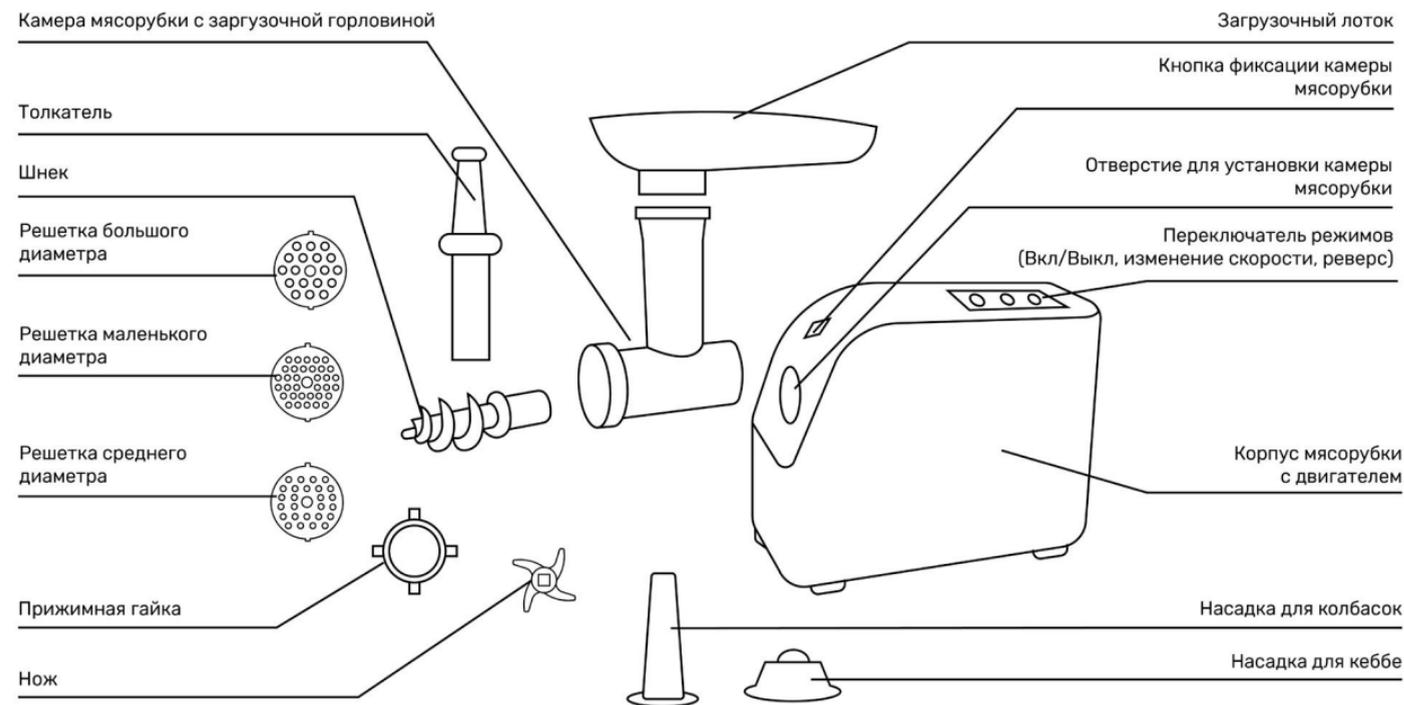
СОЧНЫЙ ФАРШ

Мясорубка справляется с разными типами мяса. Фарш, который вы получите, сочный и зернистый. Готовьте с удовольствием!

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

Возможность выбрать комплектацию делает мясорубку Wollmer M907 отличным вариантом для решения задач на кухне. Хотите готовить блюда из фарша? Вам подойдет комплектация basic с насадками для домашних колбасок. Делаете заготовки и салаты? Выбирайте profi - с овощерезками. Любите свежавыжатый сок? Идеальный вариант - комплектация profi plus. Решать вам!

Самое вкусное с Wollmer!



СБОРКА

1. Наклоните камеру мясорубки в соответствии со стрелкой на верхнем торце и вставьте ее во входное отверстие (рис.1), затем поверните ее против часовой стрелки, чтобы камера закрепилась в корпусе мясорубки (рис.2).

ПРИМЕЧАНИЕ: Для снятия горловины зажмите кнопку фиксации камеры мясорубки и поверните горловину.

2. Установите шнек в камеру и поворачивайте, пока он не будет установлен в корпус (рис.3).

3. Установите нож на шнек режущей стороной наружу, чтобы лезвие ножа было направлено на решетку для фарша (рис.4).

ПРИМЕЧАНИЕ: Неправильная установка ножа может привести к повреждению деталей мясорубки.

4. Установите одну из 3-х решеток сверху ножа на шнек (рис.5).

5. Прижмите центральную часть решетки одним пальцем, а затем наденьте прижимную гайку и зафиксируйте ее (рис.6).

6. Установите загрузочный лоток в горловину мясорубки.

7. Расположите мясорубку на ровной поверхности.

8. Вентиляционные решетки корпуса мясорубки должны иметь доступ к воздуху.

ПРИМЕЧАНИЕ: Решетка 3 мм рекомендуется для приготовления паштетов

и начинок для различных рыбных и мясных закусок. Решетка 5 мм рекомендуется для измельчения говядины, баранины и мяса птицы, а также твердых и полутвердых сортов сыра.

Решетка 7 мм рекомендуется для фаршировки домашних колбас, приготовления свиного фарша, а также измельчения твердых и полутвердых сортов сыра.

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



рис. 1

рис. 2

рис. 3

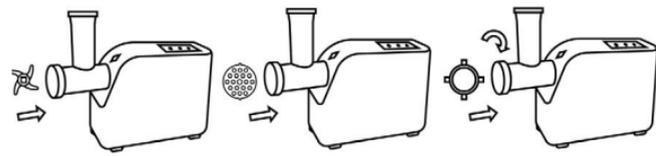


рис. 4

рис. 5

рис. 6

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием мясорубки:

1. Запустите мясорубку в холостом режиме на 2 минуты.
2. Тщательно вымойте все детали мясорубки, которые контактируют с продуктами, а затем насухо их вытрите.
3. Приступайте к эксплуатации.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

1. Если во время работы мясорубки мясо перестает прокручиваться, выключите прибор, подождите 30 сек.
2. Включите реверс.
3. Шнек начнет вращаться в противоположном направлении, очищая камеру мясорубки.
4. Если функция реверса не помогает, выключите прибор и очистите его вручную.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Если двигатель во время работы автоматически выключается, скорее всего сработала функция защиты от перегрузки. Возможными причинами этого могут быть длительная безостановочная переработка продуктов или застревание кости. Если произошло что-то из указанного выше, выключите мясорубку, отключите вилку прибора от розетки и дайте мясорубке остыть в течение 60 минут. Затем снова подключите мясорубку к электросети и включите ее. Если система защитного отключения срабатывает слишком часто, обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя для выяснения и устранения причины.

РУБКА МЯСА

1. Выбирайте мясо без жира. По возможности удалите все кости, хрящи и сухожилия.
 2. Нарезьте мясо кусками около 2*2*6 см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.
 3. Соберите мясорубку.
 4. Подключите мясорубку к источнику питания.
 5. Положите на лоток подготовленные куски мяса.
 6. Включите мясорубку.
 7. Толкателем аккуратно проталкивайте мясо в загрузочную горловину.
- ВНИМАНИЕ!** Не используйте иные предметы (вилки, ножи) вместо толкателя, это может повредить механизм мясорубки.
8. По окончании работы выключите мясорубку, отсоедините шнур от электросети и проведите ее очистку.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** Запрещается измельчать мороженное мясо, а также кости, орехи и другие твердые продукты!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

1. Приготовьте фарш на мясорубке.
2. Вставьте шнек в горловину шестерней вперед (рис. 1).

3. Вставьте прижимную насадку (рис. 1).
 4. Поместите насадку для колбасы в горловину и прикрутите прижимную гайку к горловине (рис. 2).
 5. Теперь прибор готов к приготовлению колбас.
 6. Добавьте приправы и соль в фарш.
 7. Положите ингредиенты в лоток.
 8. Положите пищевую оболочку для колбасы в теплую воду на 10 минут.
 9. Наденьте влажную оболочку на насадку для колбасы. Сделайте узел с помощью нитки, чтобы зафиксировать конец пленки.
 10. Положите (приправленный) фарш в горловину.
 11. С помощью толкателя направляйте фарш через мясорубку в пленку, следите за тем, чтобы она не порвалась.
- СОВЕТ:** Если оболочка застрянет на колбасной насадке, смочите ее небольшим количеством воды.

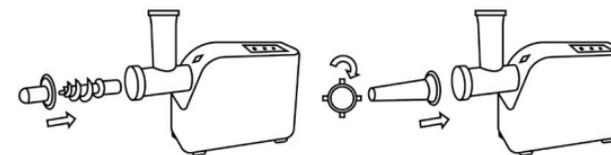


рис. 1

рис. 2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

Кеббе – это традиционное ближневосточное блюдо, изготовленное в основном из грибов и булгурной пшеницы, которые измельчают вместе, образуя пасту, смесь экструдируют через устройство для приготовления кеббе и режут на небольшие полые заготовки.

1. Вставьте шнек в горловину шестерней вперед (рис. 1)
2. Поместите насадку для кеббе вслед за шнеком (рис. 1)
3. Прикрутите прижимную гайку к горловине (рис. 2).
4. Теперь прибор готов к приготовлению кеббе.
5. Пропустите приготовленную смесь кеббе через насадку для приготовления кеббе. Разрежьте полученный непрерывный полый цилиндр на желаемую длину и наполняйте его начинкой. Далее продолжайте приготовление, используя термическую обработку.

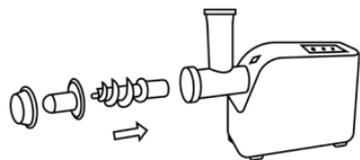


рис. 1

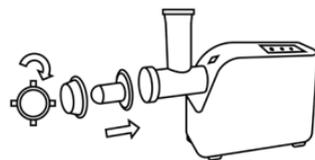


рис. 2

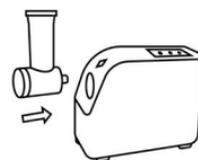


рис. 3

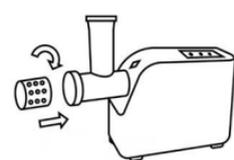


рис. 4



рис. 5

НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ

При комплектации с овощерезками с помощью мясорубки можно нарезать овощи ломтиками, шинковать или натирать.

1. Отключите мясорубку от источника питания.
2. Снимите камеру мясорубки с загрузочной горловиной, гайку, решетку и нож.
3. Нарезьте овощи на кусочки такого размера, чтобы они могли проходить в загрузочную горловину овощерезки.
4. Установите загрузочную горловину для измельчения овощей в мясорубку, выберите насадку и установите ее в камеру. (рис. 3-4)
5. Подготовьте толкатель для овощей, под отверстием камеры поставьте емкость для измельченных овощей.
6. Подключите мясорубку к источнику питания.
7. Загружайте кусочки овощей в загрузочную горловину. Медленно проталкивайте овощи с помощью толкателя. (рис. 5)

СОКОВЫЖИМАЛКА

С мясорубкой в полной комплектации вы сможете приготовить свежевыжатый натуральный сок. Шнековая соковыжималка предназначена для мягких плодов с большим количеством воды (апельсины, томаты, сочные яблоки и тп). Сок получается с мякотью, холодного отжима, в нем много витаминов и клетчатки.

1. Соберите соковыжималку (рис.1)
2. Установите соковыжималку и зафиксируйте в корпусе мясорубки. (рис.1)
3. Поставьте стаканы для сока и жмыха. (рис.2)
4. Включите мясорубку и направляйте плоды толкателем к шнеку. (рис.2)
5. После использования мясорубки, отключите ее от сети и произведите очистку.

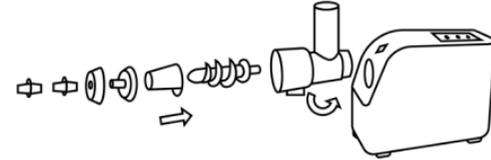


рис. 1

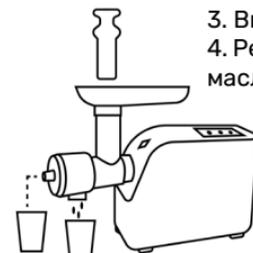


рис. 2

ЧИСТКА И УХОД

Очищайте мясорубку и насадки после каждого использования, сразу же по окончании работы с ней. **СОВЕТ:** Чтобы извлечь мясо, оставшееся после прокрутки внутри рабочей камеры, прокрутите через мясорубку кусок хлеба.

1. Убедитесь, что двигатель полностью остановился, затем отключите мясорубку от электросети. Чтобы разобрать мясорубку или снять насадку повторите действия по сборке или установке в обратном порядке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для снятия горловины зажмите кнопку фиксации камеры мясорубки и поверните горловину.

2. Не очищайте детали в посудомоечной машине! Вымойте все части, которые соприкасались с мясом или другими продуктами, в горячей мыльной воде. Очистите их сразу после использования.
3. Вытрите насухо все детали.
4. Рекомендуется смазывать нож и решетки растительным маслом во избежание окисления металла.

ХРАНЕНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5 С, 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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Мясорубка
- Нож
- Решетки (3 шт)
- Насадки в зависимости от комплектации
- Толкатель
- Руководство по эксплуатации
- Гарантийный талон

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: M907 Strong Steel
- Номинальная мощность: 800 Вт
- Максимальная мощность: 1800 Вт
- Напряжение: 220-240 В, 50-60 Гц
- Производительность: 2,5 кг
- Реверс: есть
- Скорости: 2
- Защита от перегрузки: есть

УТИЛИЗАЦИЯ

По окончании срока службы прибор следует утилизировать в соответствии с нормами и требованиями вашего местного законодательства. Подробную информацию по утилизации вы можете получить у представителя местного органа власти.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Пред началом эксплуатации мясорубки внимательно прочитайте настоящее руководство и следуйте всем указаниям. Сохраняйте его для возможного обращения к нему в будущем. Несоблюдение инструкции может привести к неисправности устройства и/или быть опасным для здоровья. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным пользование ими. 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 вилок. 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 регулируемому выкл 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 загрузочную горловину пальцами или какими-либо предметами, для этой цели пользуйтесь исключительно толкателем.

19. Не касайтесь движущихся частей 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.
 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 затруднении переработки продуктов, немедленно остановите мясорубку и очистите шнек и нож от переработанных остатков.
 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.
 31. Устанавливайте мясорубку только на сухую ровную поверхность.
 32. Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных применениях, таких как:
 - персональные кухонные зоны в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - клиентами в гостиницах, отелях и других жилых помещениях.

ВНИМАНИЕ!

1. Режущие кромки ножа остро заточены! Во время работы и очистки соблюдайте осторожность.
 2. Не следует непрерывно использовать мясорубку более 10 минут. Делайте интервалы в работе на 10

минут, чтобы дать двигателю остыть.
 3. Запрещается во время работы менять режим сразу из положения ON в положение R (реверс). Сначала подождите 30 секунд, пока двигатель полностью остановится. В противном случае, прибор начнет издавать необычный шум, вибрировать, также возможно образование искр, что может привести к повреждению мясорубки.
 4. 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 СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Условия бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия в течение всего срока гарантии: правильная эксплуатация изделия в соответствии с требованиями инструкции изготовителя; использование изделия только для личных бытовых нужд; соответствующее напряжение питающей сети; отсутствие у изделия механических повреждений. Гарантия не распространяется на:
 - расходные материалы и аксессуары (ножи, решетки, насадки и т.п.);
 - естественный износ изделия. При этом под естественным износом понимают последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.
 - механические повреждения;
 - повреждения, вызванные использованием изделия в целях, выходящих

за рамки личных бытовых нужд;
 - дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, отложением накипи независимо от используемой воды, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие нетермоустойчивые части.
 - повреждения, вызванные самостоятельным изменением владельцем конструкции изделия или его комплектующих.
 Срок службы: 5 лет с даты начала использования
 Гарантийный срок службы: 1 год
 Полный перечень авторизованных сервисных центров Wollmer опубликован на интернет-сайте производителя: <https://www.wollmer.ru>

ВНИМАНИЕ! Разрабатывать технику для дома и работать над ее улучшением - наша основная задача. В связи с этим в инструкцию могут быть внесены изменения по комплектации, конструкции и техническим характеристикам товара. Актуальную версию инструкции смотрите на официальном сайте wollmer.ru

Изготовитель: Zhongshan Link-Plus Electric Appliances Technology Corporation Limited Адрес: #70, Suiming Road, Dongfeng, Zhongshan, Guangdong, China
Страна изготовления: Китай
Импортер: ООО «В-Импорт» 199178, г.Санкт-Петербург, 5-я линия В.О., д.70 литер А, помещение 28А/40Н
тел. : 8-800-222-59-76

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Модель	M907 Strong Steel
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя
Проведенные работы

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Модель	M907 Strong Steel
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя
Проведенные работы

WOLLMER

