

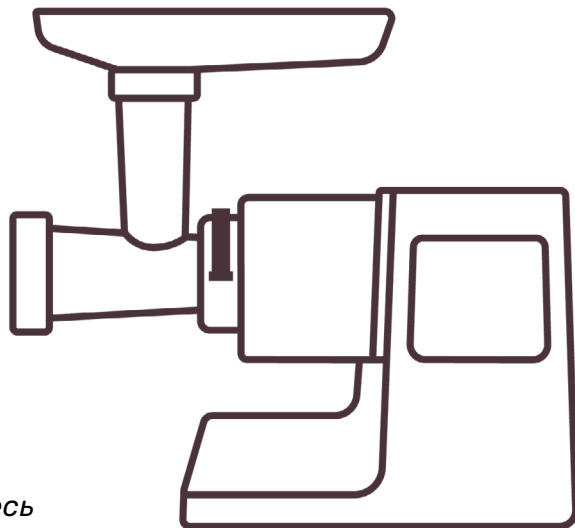
WOLLMER

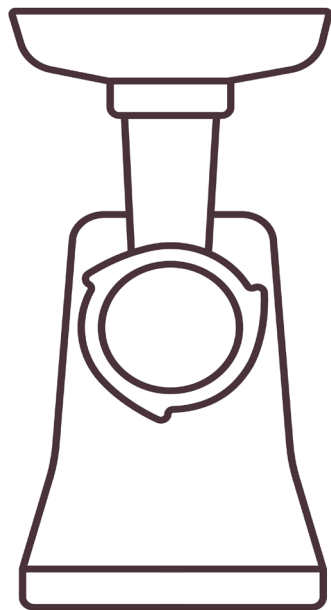
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА
M909 Monolith

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



*Наведите камеру
телефона и ознакомьтесь
с видеоинструкцией*





РЕКОРДНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Увеличенная скорость мотора в сочетании с расширенным выходным отверстием горловины обеспечивает наиболее эффективную переработку мяса за минуту. Wollmer ценит ваше время.

НОВЫЙ ПОДХОД К НАРЕЗКЕ ОВОЩЕЙ

Для комфортного использования насадок для овощей инженеры Wollmer создали уникальную форму с технологией "ConicalShape". Металл, из которого выполнены насадки, обладает высокой степенью прочности, исключая деформацию во время работы, а конусовидная форма с расширяющейся выходной частью позволяет увеличить скорость нарезки овощей.

КАЧЕСТВО ПРОДУКТА

Мясорубка справляется с разными видами мяса, будь то индейка, говядина или свинина. Фарш, который вы получите, используя мясорубку Wollmer, сочный и зернистый. Готовьте с удовольствием!

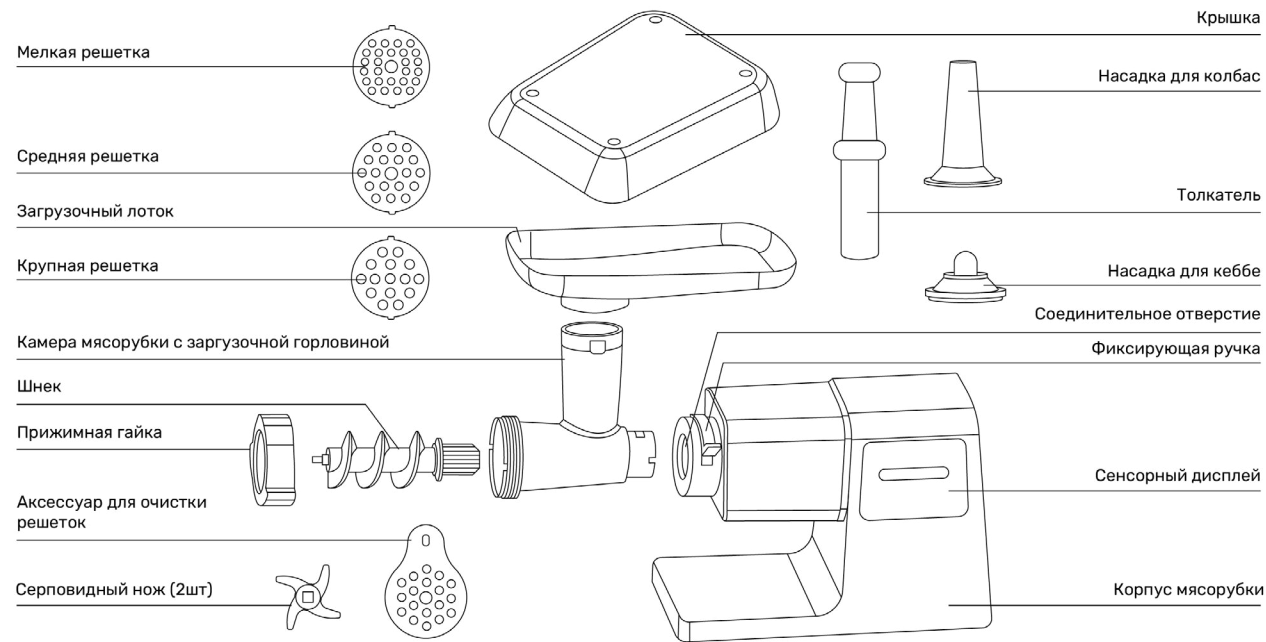
ПРАКТИЧНОСТЬ В КАЖДОМ ЭЛЕМЕНТЕ

В мясорубке важны надёжность и безопасность. Wollmer M909 оснащена металлическими соединениями и шестернями редуктора, которые обеспечивают бесперебойную работу двигателя. Защита от перегрузки и перегрева обеспечат долгий срок службы.

ТЕХНОЛОГИЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Мясорубка M909 оснащена сенсорным дисплеем, благодаря которому вы можете включить и выключить мясорубку, выбрать режим работы и настроить скорость мотора. Wollmer идет в ногу со временем.

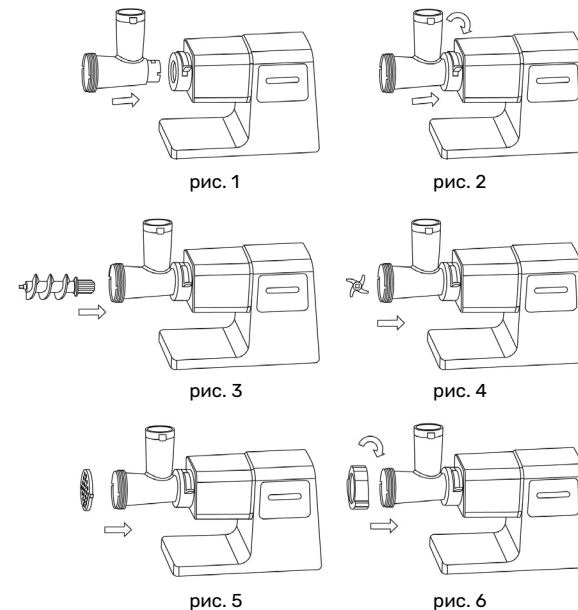
Самое вкусное с Wollmer!



СБОРКА

Перед сборкой убедитесь, что все детали очищены, мясорубка установлена на ровной поверхности и шнур не вставлен в розетку.

1. Поднимите фиксирующую ручку. Вставьте горловину в соединительное отверстие (обратите внимание, что горловина должна плотно присоединиться к корпусу, см. рис. 1-2) и опустите ручку, убедитесь, что горловина плотно зафиксировалась, а ручка опущена до упора.
2. Поместите шнек в горловину вперед длинным концом с шестерней и поверните до фиксации (рис. 3).
3. Поместите нож на шнек так, чтобы лезвие было обращено к решетке, как показано на рисунке (рис. 4). Если установить нож резбой во внутрь, мясо будет выдавлиаться, но не прорезаться.
4. Поместите диск с желаемой перфорацией вслед за режущим лезвием, вставив выступы в паз (рис. 5).
5. Прижмите центр диска, а затем закрутите прижимную гайку (рис. 6). Не затягивайте гайку слишком сильно.
6. Поместите лоток для мяса на горловину и закрепите его.
7. Воздушный канал двигателя должен быть свободным и незаблокированным.
8. Убедившись в правильной установке и соблюдении вышестоящих пунктов, включите мясорубку в розетку.



ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием выполните очистку всех деталей, которые могут соприкасаться с пищей. Промойте под теплой проточной водой с неагрессивным моющим средством шнек, решетки, прижимную гайку, лоток, насадки, толкатель, ножи. Корпус протрите влажной салфеткой. После очистки вытрите все детали насухо, решетки рекомендуется смазывать растительным маслом.

ВНИМАНИЕ! С ножом обращайтесь аккуратно, он острый. Не допускается мыть детали мясорубки в посудомоечной машине!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМОВ

Для более комфортной работы, вы можете использовать следующие режимы скорости:

- ON-включение мясорубки;
- +--выбор скоростного режима мясорубки;
- OFF-выключение мясорубки;
- REV-включение скорости в обратном направлении.

Выбирайте подходящую скорость работы мясорубки в зависимости от типа продукта. Низкая скорость подходит для работы с овощами и мягким мясом например: курица, рыба без костей, высокая для работы с жестким мясом или приготовления сока.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

1. В случае, если во время работы мясорубки мясо перестает прокручиваться, нажмите на кнопку REV
2. Двигатель остановится и через несколько секунд шнек начнет вращаться в противоположном направлении, очищая камеру мясорубки.
3. Если функция реверса не помогает, выключите прибор и очистите его вручную.

РУБКА МЯСА

1. Нарежьте мясо на куски примерно 2*2*2 см. Удалите кости, жир, остатки кожи и сухожилий с мяса. (Никогда не используйте замороженное мясо!)
2. Положите на лоток подготовленные куски мяса.
3. Включите мясорубку, повернув переключатель в положение ON.
4. Используйте толкатель, чтобы аккуратно протолкнуть мясо к шнеку.

ВНИМАНИЕ! Не используйте иные предметы (вилки, ножи) вместо толкателя, это может повредить механизм мясорубки.

5. По окончании работы выключите мясорубку, повернув переключатель в положение OFF, отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

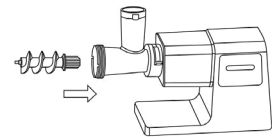


рис. 1

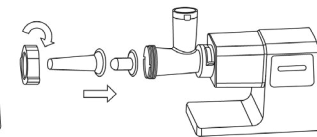


рис. 2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

1. Приготовьте фарш на мясорубке.
2. Вставьте шнек в горловину шестерней вперед (рис. 1).
3. Поместите насадку для колбасы в горловину и прикрутите прижимную гайку к горловине (рис. 2).
4. Теперь прибор готов к приготовлению колбас.
5. Добавьте приправы и соль в фарш.
6. Положите ингредиенты в лоток.
7. Положите пищевую оболочку для колбасы в теплую воду на 10 минут.
8. Наденьте влажную оболочку на насадку для колбасы. Сделайте узел с помощью нитки, чтобы зафиксировать конец пленки.
9. Положите (приправленный) фарш в горловину.
10. С помощью толкателя направляйте фарш через мясорубку в пленку, следите за тем, чтобы она не порвалась.

СОВЕТ: Если кожа застрянет на колбасной насадке, смочите ее небольшим количеством воды.

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. 2)
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.

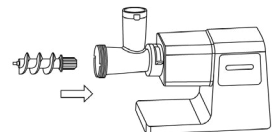


рис. 1

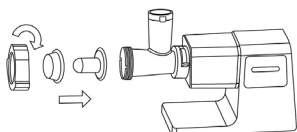


рис. 2

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)

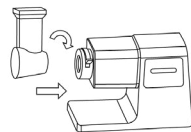


рис. 3

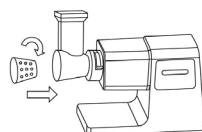


рис. 4

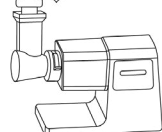


рис. 5

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ТОМАТОВ

С мясорубкой в полной комплектации вы сможете приготовить свежевыжатый натуральный томатный сок.

1. Соберите соковыжималку таким образом, как показано на рис. 1-2.
2. Наденьте прижимную гайку на соковыжималку. (рис. 3)
3. Установите шнек в загрузочную камеру мясорубки, убедитесь, что он хорошо зафиксирован. (рис. 4)
4. Разместите соковыжималку на центральной оси шнека таким образом, как показано на рис. 5-6.
5. Закрутите прижимную гайку, чтобы зафиксировать насадку в камере мясорубки (рис. 6)
6. Поместите пластиковый лоток для соковыжималки таким образом, как показано на рис. 7
7. Вставьте пластиковый винт в отверстие втулки на соковыжималке, затем вращайте его по часовой стрелке. (рис. 8)
8. Установите пластиковую крышку на соковыжималке. (рис. 8)
9. Подготовьте тару для сока и тару для жмыха.
10. Включите мясорубку и загружайте томаты через горловину мясорубки, помогая толкателем, по мере необходимости регулируйте выход сока пластиковым винтом.

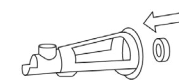


рис. 1

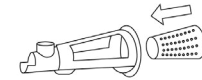


рис. 2

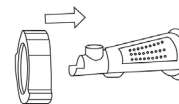


рис. 3

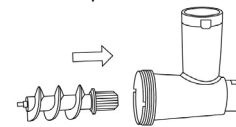


рис. 4

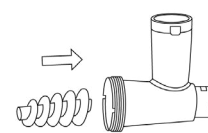


рис. 5

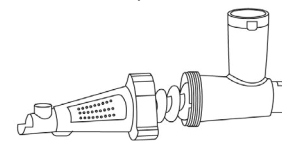


рис. 6

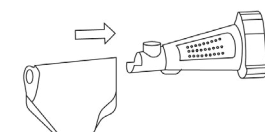


рис. 7

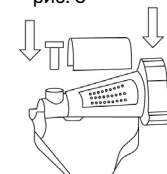


рис. 8

ЧИСТКА И УХОД

Очищайте мясорубку 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, повторите действия из рис. 1-6, раздела «Сборка» в обратном порядке (рис. 1).

2. Для снятия горловины поднимите фиксирующую ручку вверх, как показано стрелкой (рис. 2).

3. Не очищайте детали в посудомоечной машине! Вымойте все части, которые соприкасались с мясом, в горячей мыльной воде. Очистите их сразу после использования.

ВНИМАНИЕ: Не используйте агрессивные моющие средства при очистке деталей мясорубки!

4. Вытрите насухо все детали.

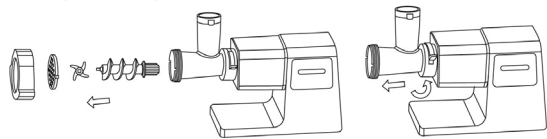


рис. 1

рис. 2

5. Рекомендуется смазывать нож и решетки растительным маслом во избежание окисления металла.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Если двигатель во время работы автоматически выключается, это может означать, что сработала функция защиты от перегрева. Возможными причинами этого могут быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов на протяжении длительного времени.

Выключите мясорубку, повернув переключатель в положение OFF, 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 по телефону 8 (800) 222-59-76, либо в авторизованные сервисные центры для выяснения устранения причины.

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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Мясорубка
- Нож (2 шт)
- Решетки (3 шт)
- Насадки в зависимости от комплектации
- Аксессуар для очистки решеток
- Толкатель
- Крышка для лотка
- Руководство по эксплуатации
- Гарантийный талон

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: M909 Monolith
- Максимальная мощность: 2500 Вт
- Номинальная мощность: 800 Вт
- Напряжение: 220-240 В, 50-60 Гц
- Производительность: 2,5 кг/мин
- Реверс: есть
- Защита от перегрузки: есть
- Длина провода: 1 м

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 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 отсут-

ствии 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.

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 попала 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.

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;
- фермерские дома;
- 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 инструкций 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 нетермостойкие 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

Импорт: 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	M909 Monolith
Серийный номер	
Дата продажи	
Подпись покупателя	
Проведенные работы	

WOLLMER

