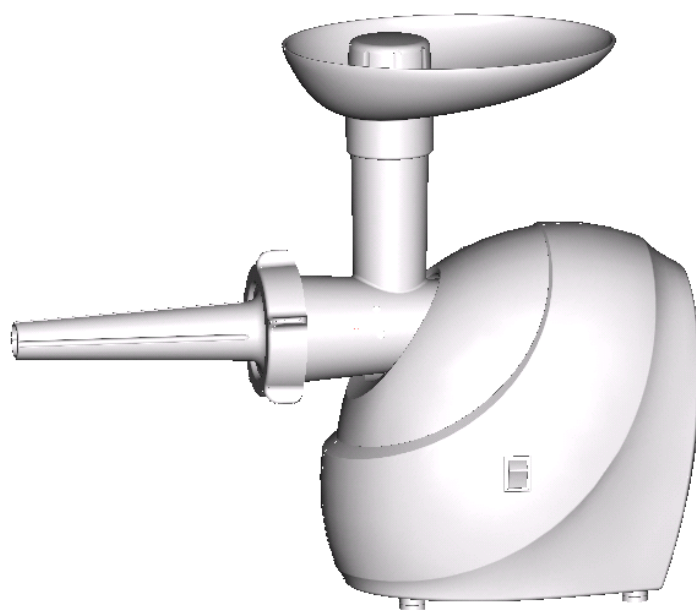


West

Мясорубка Инструкция пользователя



Модель: WG606W

Перед использованием внимательно прочитайте данную инструкцию и сохраните для дальнейшего применения

НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Используя электроприбор, необходимо соблюдать следующие основные меры предосторожности:

1. Прочитайте все инструкции.
2. Во избежание поражения электрическим током, не допускайте попадания воды или другой жидкости на узел с двигателем.
3. Перед использованием убедитесь в том, чтобы напряжение в сетевой розетке соответствовало напряжению, указанному в техническом паспорте прибора.
4. Будьте предельно осторожны, если дети используют прибор или находятся в непосредственной близости от прибора во время его работы. Не оставляйте детей без присмотра.
5. Никогда не используйте электроприбор с поврежденным шнуром или штепсельной розеткой или в случае неисправной работы прибора, а также при его повреждении любым способом. Обратитесь за помощью в официальный ближайший сервисный центр с целью проведения техосмотра, ремонта или настройки.
6. Отключайте устройство от сети, если снимаете или устанавливаете детали, а также перед чисткой прибора.
7. Никогда не заталкивайте продукты вручную. Всегда используйте толкатель.
8. Ножи прибора очень острые. Будьте предельно осторожны, используя мясорубку.
9. Использование дополнительных приспособлений, которые не рекомендуются или не реализуются производителем устройства, может привести к пожару,

поражению электрическим током или повреждениям.

10. Не используйте прибор для измельчения твердых и сухих веществ. В противном случае, это может привести к затуплению ножа мясорубки.

11. Не допускайте положения шнура на краю стола или стойки.

12. Не снимайте остатки продуктов с разгрузочного диска во время работы прибора. Вы можете порезаться.

13. Используя прибор, никогда не вытаскивайте вилку из розетки, чтобы остановить его работу. Прежде всего, необходимо установить прибор в положении "0", а уже затем вытащить вилку из розетки.

14. После сборки ножа и решетки никогда не используйте прибор пустым. В противном случае это приведет к серьезному повреждению ножа и решетки и ускорит износ мясорубки.

15. Это устройство не предусмотрено для использования лицами (включая детей) с неполноценными физическими, умственными способностями или пониженной способностью восприятия, также с недостаточным опытом или знаниями, если только, они не прошли инструктаж относительно использования приспособлений лицом, которое несет ответственность за их безопасность.

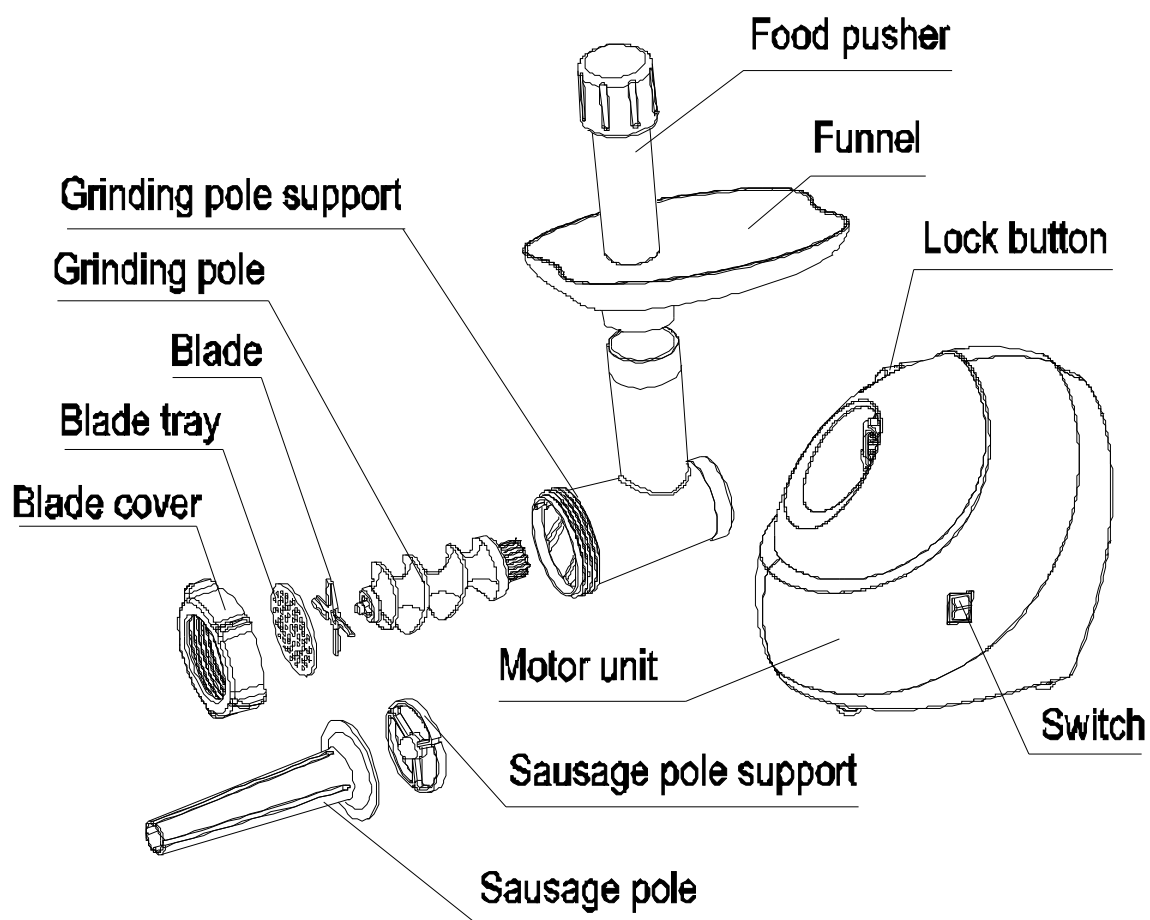
16. Дети должны быть предупреждены относительно того, что они не могут использовать устройство в качестве игрушки.

17. Не используйте прибор на улице.

18. Сохраните эти инструкции.

**ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ТОЛЬКО В
ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ**

УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ



Blade cover – Кольцо муфты, крышка ножа

Blade tray – решетка

Blade – нож

Grinding pole – шнек, винт

Grinding pole support – Рабочая голова, опорная часть шнека

Food pusher – толкатель

Funnel – воронка

Lock button – блокировочная кнопка

Motor unit – узел с двигателем

Switch – переключатель

Sausage pole support – основание опоры для изготовления колбасных изделий

Sausage pole – опора для изготовления колбасных изделий

Инструкция по эксплуатации

Перед использованием мясорубки в первый раз, пожалуйста, полностью очистите все съемные детали, такие как: толкатель, воронка, рабочая голова, решетка, кольцо муфты, нож и т.д. Будьте осторожны: нож очень острый. Берегите руки от порезов.

Перемалывание, измельчение

1. Соберите шнек, нож, решетку и кольцо муфты как показано на рисунке (см. Рис.1) перед началом измельчения.

Внимание: Проследите за тем, чтобы болт попал в фиксирующее отверстие на решетке. Задняя часть

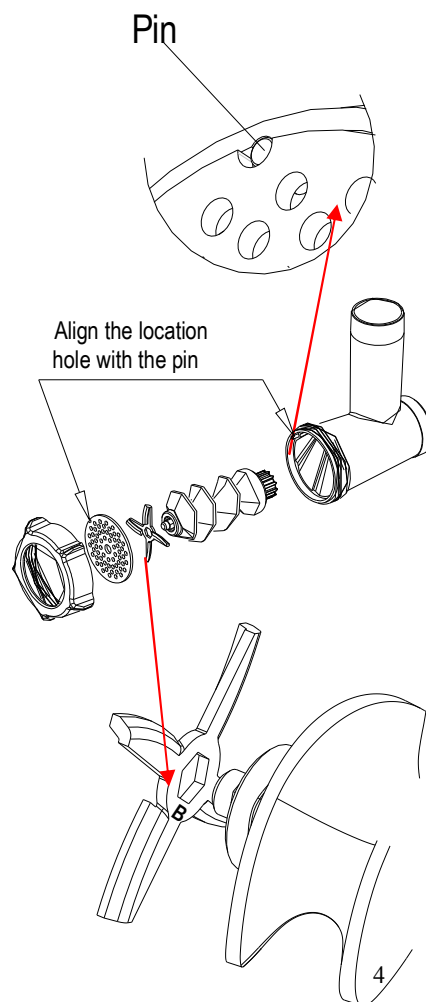


Рис.1

ножа обозначена буквой “В”. Эта сторона с буквой “В” должна быть установлена по направлению к шнеку при сборке.

2. Установите рабочую голову в узел с двигателем. Большим пальцем руки нажмите блокировочную кнопку (см. стрелку 1 Рис.2), придерживая рабочую голову другой рукой, вставьте ее в отверстие мясорубки и поверните против часовой стрелки до упора (см стрелку 2 Рис.2). Отпустите блокировочную кнопку, теперь рабочая голова зафиксирована в узле с двигателем, и можно приступать к работе.

Осторожно: Собирая прибор, убедитесь в том, что он отключен от сети.

3. Установите воронку в рабочую голову.
4. Прибор должен находиться в положении 0, затем вставьте вилку в розетку.

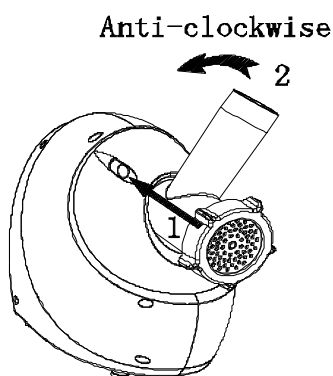


Рис.2

5. Установите переключатель в положении “—” (нож для измельчения поворачивается против часовой стрелки). Убедившись в нормальной работе прибора, положите мясо в воронку, затем придавите его толкателем до упора.

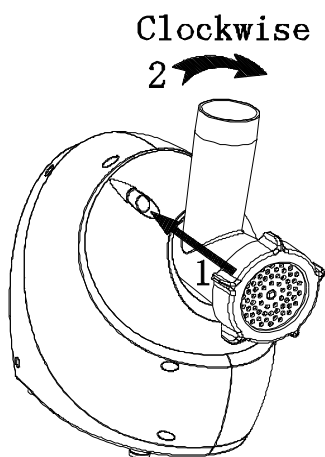


Рис.3

Внимание: размер мяса не должен превышать размера отверстия воронки.

Убедитесь в том, что мясо не содержит костей.

6. Максимальное рабочее время за один раз не должно превышать 1 минуты. Необходимо делать паузу минимум 1 мин. между двумя последующими циклами.

7. Поместите чистую емкость соответствующего размера под кольцо муфты для поступающего из мясорубки фарша.

8. Установите переключатель в положение “0” сразу же при блокировке во время перемалывания, затем установите в положение “=”, позволяя тем самым прибору вращаться по часовой стрелке, после чего отпустите переключатель. Когда переключатель снова вернется в исходное положение “0”, снова установите его в положение “—”. В том случае, если не удалось ликвидировать блокировку, проделайте те же самые шаги, пока не исчезнет блокировка. Окончив процесс перемалывания, отключите прибор от сети.

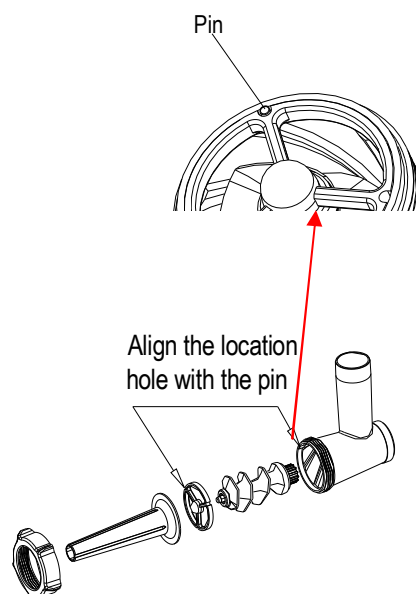


Рис.4

9. Разберите рабочую голову: нажмите на блокировочную кнопку большим пальцем левой руки (см. стрелку 1 Рис.3), поверните правой рукой рабочую голову по часовой стрелке, а затем снимите ее (см. стрелку 2 Рис.3).

Осторожно: Разбирая прибор, убедитесь в том, что он отключен от сети.

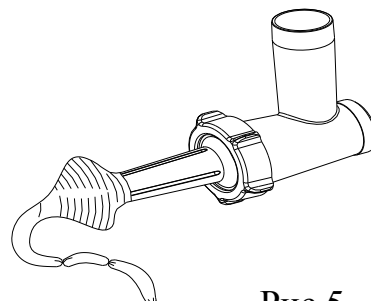


Рис.5

Приготовление колбасных изделий

1. Соберите шнек, основание опоры для изготовления колбасных изделий, опору для изготовления колбасных изделий, кольцо муфты как показано на рисунке (см. Рис.4).

Внимание: Никогда не устанавливайте нож и решетку при работе мясорубки. Никогда не собирайте основание опоры для изготовления колбасных изделий и опору для изготовления колбасных изделий при измельчении мяса.

2. Закрепите небольшую пищевую оболочку (кишку) на опоре для изготовления колбасных изделий как показано на Рис.5, затем положите мясной фарш в воронку.

3. Установите переключатель в положение “—”, прибор вращается против часовой стрелки. Мясной порошок попадает в небольшую оболочку (кишку). Ниткой можно перевязать любое место на оболочке в зависимости от того, какой длины вы желаете получить колбасу.

Шнек (винт) выглядит следующим образом, вы можете разобрать детали шнека для чистки, а затем собрать в необходимой последовательности (см. Рис.6)

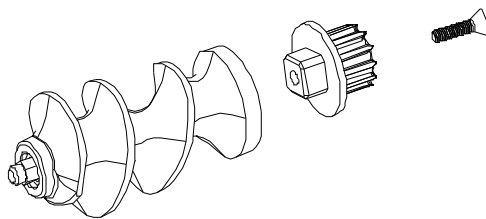


Рис.6

Чистка и техническое обслуживание

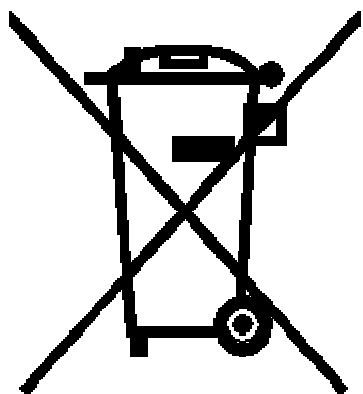
1. Перед чисткой вытяните вилку из розетки.
2. Разберите рабочую голову, шнек, решетку, нож, кольцо муфты, опору для изготовления колбасных изделий, основание опоры для изготовления колбасных изделий, толкатель, воронку и т.д., за исключением узла с двигателем, а затем, чтобы почистить, опустите их в воду.

Осторожно: Нож очень острый. Будьте внимательны при очистке.

Влажной тряпочкой протрите наружную поверхность узла с двигателем. Затем тщательно высушите.

Внимание: Никогда не опускайте узел с двигателем в воду для очистки.

Утилизация



Вы можете защитить окружающую среду!
Пожалуйста, относитесь к местным правилам с уважением:
электрическое оборудование, вышедшее из строя, сдавайте в соответствующий центр удаления отходов.