

Weissgauff

Мясорубка

WMG 873 MX Digital Metal Gear

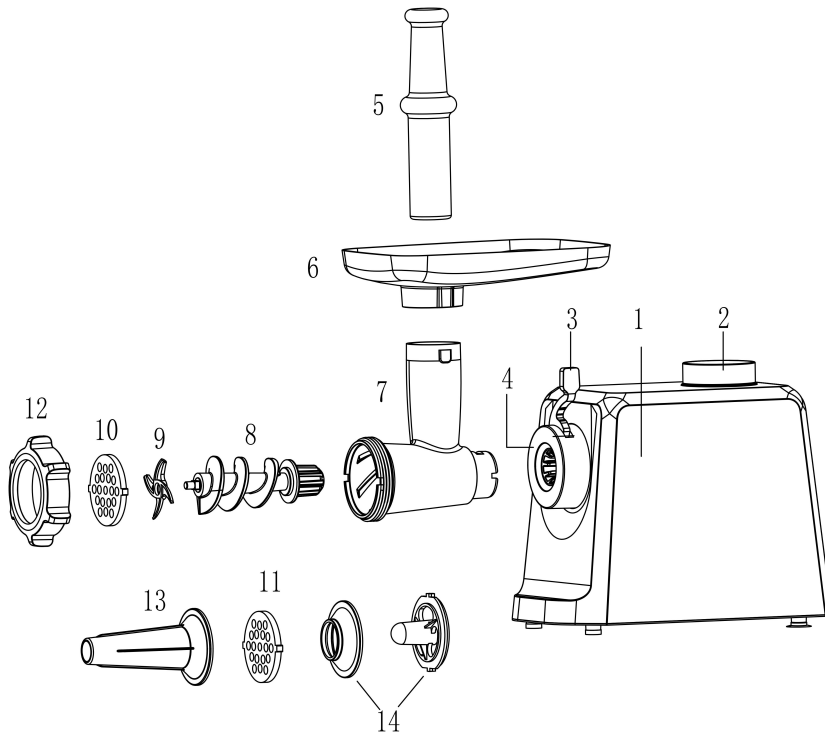
Руководство по эксплуатации

**Перед использованием внимательно прочтите и изучите данное руководство.
Соблюдайте правила техники безопасности при работе с устройством**

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	3
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	6
НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОТЛЕТ	8
НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОСИСОК	9
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ	9
ЧИСТКА И УХОД	10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	11

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Корпус	9. Нож
2. Переключатель	10. Решетка (тонкая)
3. Ручка-фиксатор	11. Решетка (крупная)
4. Место крепления блока	12. Гайка-зажим
5. Толкатель	13. Насадка для сосисок
6. Лоток для мяса	14. Насадка для котлет
7. Блок измельчения	
8. Шнек	

Мясорубка оснащена автоматической системой защиты от перегрева. Система автоматически отключает питание двигателя и подает звуковой сигнал в случае перегрева. Использование прибора:

1. Включение питания: Включите питание, прибор издаст звуковой сигнал, весь экран загорится на 1 секунду, а затем пять значков будут мигать по часовой стрелке в течение 0,5 секунд (начиная с 12 часов), затем экран погаснет и загорится выбор функции.
2. Переключение режима: Поверните переключатель, загорится соответствующий выбранный индикатор, прибор издаст звуковой сигнал, будет готов к работе.
3. Подтверждение: После выбора режима нажмите кнопку активации один раз, чтобы запустить выбранный режим.
4. Рабочее состояние: После включения начинается отсчет времени (начинает мигать индикация времени), и одновременно начинает мигать значок режима. В рабочем состоянии переключение режимов недопустимо.
5. Пауза: В рабочем состоянии нажмите кнопку активации один раз, чтобы приостановить работу прибора, отсчет времени будет приостановлен. Нажмите кнопку переключателя один раз работа и отсчет времени продолжатся.

6. **Бездействие:** После 5 минут бездействия прибор перейдет в режим ожидания, на дисплее будет отображаться индикация ожидания, короткое нажатие или поворот переключателя выведут прибор из режима ожидания.
7. **Выключение питания:** Нажмите и удерживайте кнопку включения в течение 3 секунд, чтобы выключить питание. Примечание: Включение питания после отсоединения и повторного подключения занимает более 3 секунд.
8. **Звуковые подсказки:** Когда Вы поворачиваете переключатель, Вы услышите звуковой сигнал, после нажатия на переключатель, прибор также издает звуковой сигнал.
9. **Код ошибки:** «E1» означает обрыв цепи контроля температуры (провод контроля температуры двигателя не подключен), «E2» означает превышение температуры, «E3» означает короткое замыкание.

Если Ваше устройство внезапно перестанет работать:

1. Отсоедините шнур питания от розетки.
2. Дайте устройству остыть в течение 60 минут.
3. Вставьте вилку в розетку.
4. Включите прибор и возобновите работу.

Если автоматическая система защиты Вашего устройства от перегрева срабатывает слишком часто, пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff. Для предотвращения рисков, не пытайтесь произвести разбор устройства или ремонт самостоятельно.

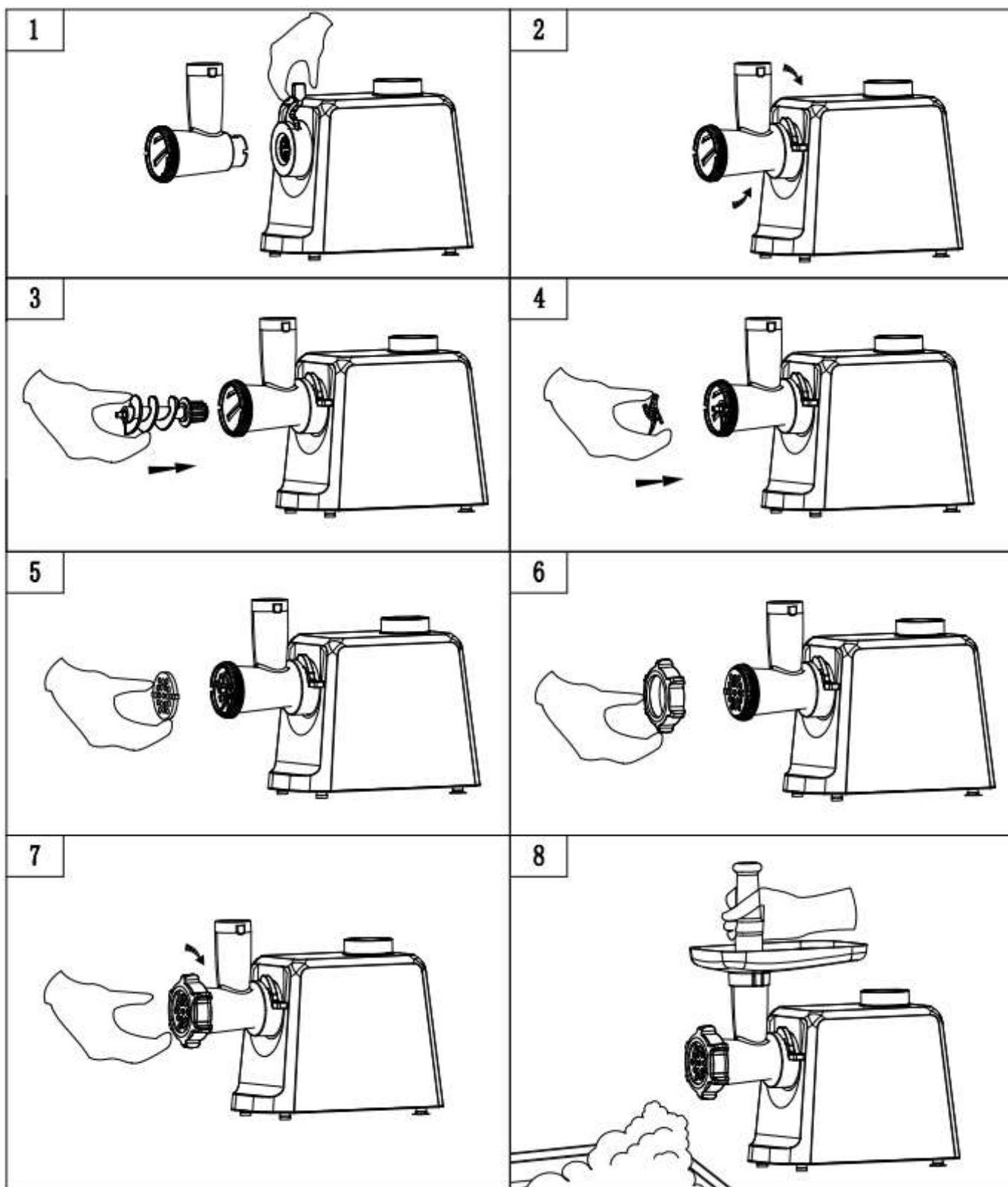
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание опасной ситуации данное оборудование ни в коем случае нельзя подключать к таймерам/реле времени для управления питанием.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Перед использованием прибора внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и ознакомьтесь с иллюстрациями.
2. Сохраните это руководство для дальнейшего использования.
3. Перед подключением прибора проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению Вашей электросети.
4. Никогда не используйте какие-либо принадлежности и аксессуары не входящие в комплектацию устройства. Использование таких принадлежностей или аксессуаров приведет к аннулированию гарантийных обязательств.
5. Не используйте прибор, если сетевой шнур, вилка или другие его элементы повреждены.
6. Если сетевой шнур данного прибора поврежден, его необходимо заменить в авторизованном сервисном центре во избежание опасных ситуаций.
7. Перед первым использованием прибора тщательно очистите детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами.
8. Отключайте прибор от сети сразу же после использования.
9. Никогда не используйте пальцы или другие предметы для проталкивания ингредиентов внутрь канала загрузки во время работы устройства. Для этой цели следует использовать только специальный толкатель.
10. Храните прибор в недоступном для детей месте.

11. Никогда не позволяйте прибору работать без присмотра.
12. Перед отсоединением и установкой любых принадлежностей выключите прибор.
13. Прежде чем вынимать детали прибора, подождите, пока движущиеся части перестанут работать.
14. Никогда не погружайте моторный блок в воду или любую другую жидкость и не промывайте его под краном. Для чистки моторного блока используйте только влажную ткань.
15. Не пытайтесь измельчать кости, орехи или другие твердые предметы.
16. Никогда не суйте руки в блок измельчения. Всегда используйте толкатель.
17. В мясорубку подается говядина без сухожилий, костей и жира, нарезанная кусочками размером примерно 20 мм x 20 мм x 60 мм. Толкатель прижимается к мясу с небольшим усилием. Не используйте прибор более 5 минут подряд. Оставьте прибор остывать на 10 минут перед повторным использованием.
18. Данный прибор должен использоваться с соблюдением требуемых мер предосторожности.
19. Несоблюдение мер предосторожности может вызвать возможные травмы в результате неправильного использования.
20. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
21. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
22. Если прибор заблокирован, пожалуйста, выберите режим обратного хода. Мясо, застрявшее в корпусе мясорубки, остается нетронутым, поэтому прибор может вернуться в свое обычное состояние.
23. Не утилизируйте прибор как бытовые отходы.
24. Согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС:
Электрические и электронные устройства запрещается утилизировать вместе с бытовыми отходами. По закону потребители обязаны возвращать электрические и электронные устройства по истечении срока их службы в общественные пункты сбора, созданные для этой цели, или в места приобретения. Подробности определяются национальным законодательством соответствующей страны. Этот символ на изделии, руководстве по эксплуатации или упаковке указывает на то, что изделие подпадает под действие настоящих правил. Перерабатывая, повторно используя материалы или другие формы утилизации старых устройств, Вы вносите важный вклад в защиту нашей окружающей среды.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА



1. Поднимите фиксирующую ручку, возьмитесь за мясорубку и совместите ее с основным блоком для измельчения. Обратите внимание, что мясорубка и блок должны плотно прилегать друг к другу. Измельчительный блок необходимо вставлять в направлении, показанном на (рис. 1). Измельчительный блок поворачивают перпендикулярно к основанию до тех пор, пока он не станет плотно прилегать к месту крепления. Плотно закрепите соединение. Затем нажимайте на фиксирующую ручку до тех пор, пока она не зафиксируется, как показано на (рис. 2).
2. Установите шнек мясорубки, возьмите шнек а и вставьте его в корпус мясорубки, немного вращайте его до тех пор, пока шнек не совпадет с приводом двигателя, как показано на (рис. 3).
3. Установите нож на конец шнека мясорубки, режущей кромкой наружу, как показано на (рис. 4). Обратите внимание, что при неправильном направлении установки оборудование не сможет измельчать мясо.
4. Установите необходимую решетку мясорубки, в соответствии с пазом, как показано на (рис. 5).
5. Нажмите и удерживайте решетку одним пальцем, чтобы предотвратить ее смещение, и установите гайку-зажим в мясорубку, чтобы зафиксировать механизм, как показано на (рис. 6). Будьте осторожны, не затягивайте гайку-зажим слишком сильно.
6. Гайку-зажим необходимо закрутить в направлении стрелки, как показано на (рис. 7), и обязательно закручивайте переднюю часть мясорубки до тех пор, пока она не будет плотно затянута.
7. Установите лоток для мяса на загрузочное отверстие, как показано на (рис. 8).
8. После установки всех принадлежностей установите устройство на ровную и устойчивую поверхность. Для нижнего и периферийных вентиляционных отверстий должно быть отведено соответствующее пространство, и они не должны быть полностью перекрыты.
9. С помощью толкателя для мяса пропустите мясо через мясорубку, как показано (на рис. 8).

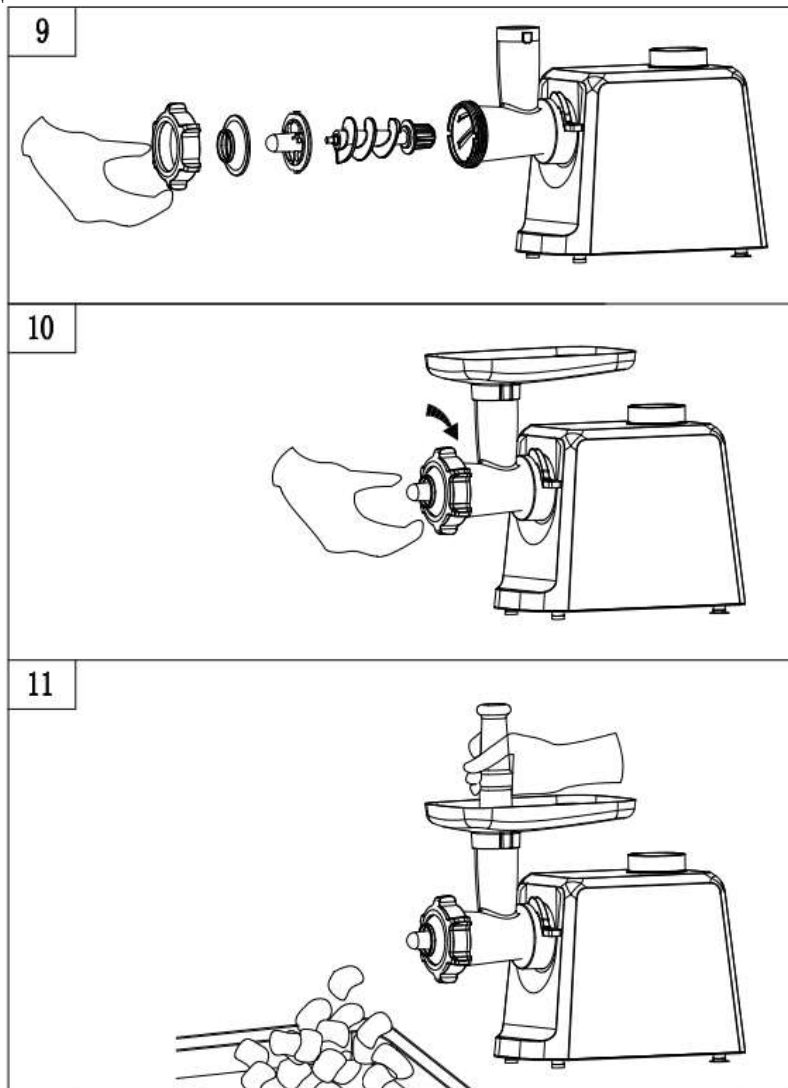
1. Убедитесь, что мясорубка установлена надежно, режущая кромка ножа направлена наружу, нож не болтается и не смещается, гайка-фиксатор затянута должным образом, лоток для мяса установлен на место.
2. Установите емкость для приема измельченного мяса непосредственно под мясорубкой.
3. Мясо, подлежащее обработке, можно сначала выложить на противень.
4. Все готово для того, чтобы приступить к измельчению мяса.

Нарежьте мясо кусочками длиной около 6 см и шириной 2 см, удалите кости и хрящевую ткань, старайтесь не использовать сухожилия и мышцы (рекомендуется сначала разморозить замороженное мясо), выложите кусочки мяса на противень.

Подключите шнур питания, нажмите кнопку включения, главный двигатель запустится, мясорубка начнет вращаться. Отрегулируйте скорость, а затем с помощью толкателя для мяса медленно протолкните мясо в мясорубку. На решетках с разным диаметром отверстий можно получить мясной фарш разной толщины; Нажмите кнопку переключения, чтобы остановить оборудование; если Вы хотите использовать функцию реверса, Вам нужно нажать кнопку реверса в режиме ожидания, а затем нажать ее еще раз, чтобы остановить реверс.

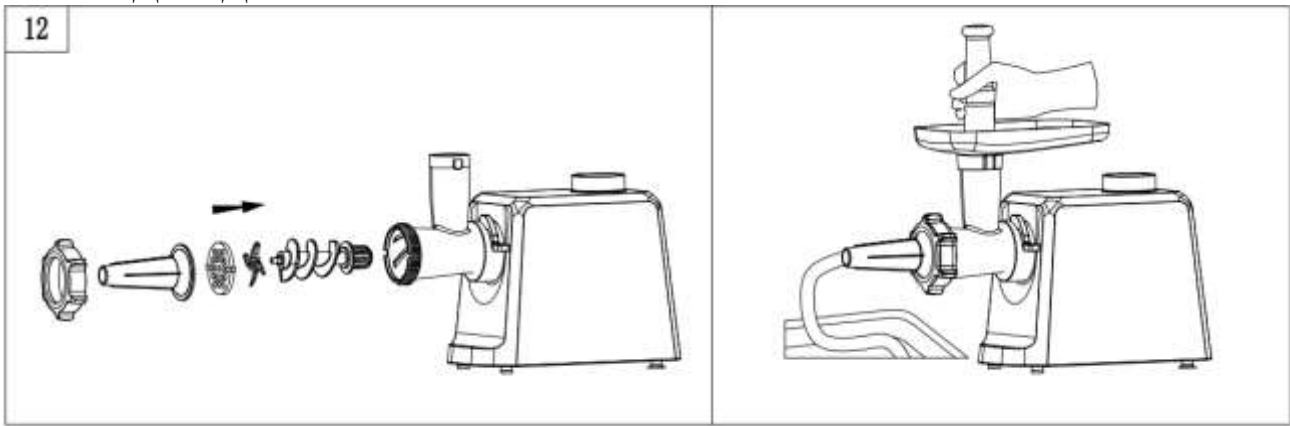
После завершения использования, отсоедините шнур питания от розетки.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОТЛЕТ



1. Извлеките решетку и лезвие из мясорубки, и установите насадку для формирования мясных котлет. Последовательность показана на (рис. 9). Формовщик также имеет ответный паз для корпуса блока измельчения.
2. Прижмите и закрепите формовщик для котлет одним пальцем, чтобы он не смещался, и установите гайку-фиксатор, чтобы зафиксировать формовщик, как показано на (рис. 10).
3. Установите лоток на загрузочное отверстие.
4. С помощью толкателя для мяса пропустите ингредиенты через мясорубку, как показано на (рис. 11).

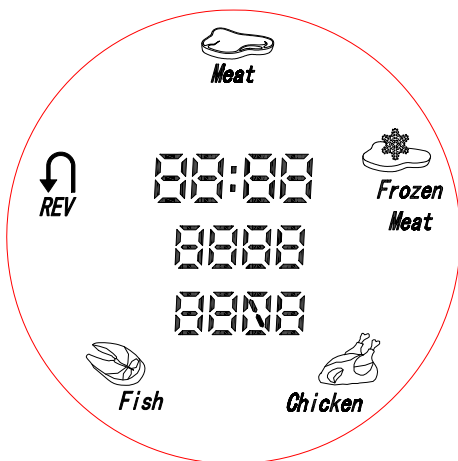
НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОСИСОК



1. Установите насадку для приготовления сосисок, как показано на (рис. 12).
2. Плотно зафиксируйте насадку с помощью гайки-фиксатора
3. Используйте натуральную оболочку для приготовления сосисок. Наденьте оболочку на насадку.
4. Все готово для приготовления.

Замочите оболочку в теплой воде, пока она не станет мягкой, затем наденьте влажную оболочку на насадку, а другой конец оболочки надежно завяжите; держите оболочку одной рукой, а другой подавайте мясо в мясорубку с помощью толкателя. Выдавите мясо в оболочку и разделите на сосиски необходимой длины в соответствии с личными предпочтениями (изменяя размер отверстий в решетке, можно получить сосиски разной плотности).

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ



Данная модель мясорубки оснащена 5 различными режимами работы (см. изображение дисплея на рисунке слева).

Meat (Мясо) - режим, для работы с охлажденным мясом, таким как свинина, говядина и т.д.

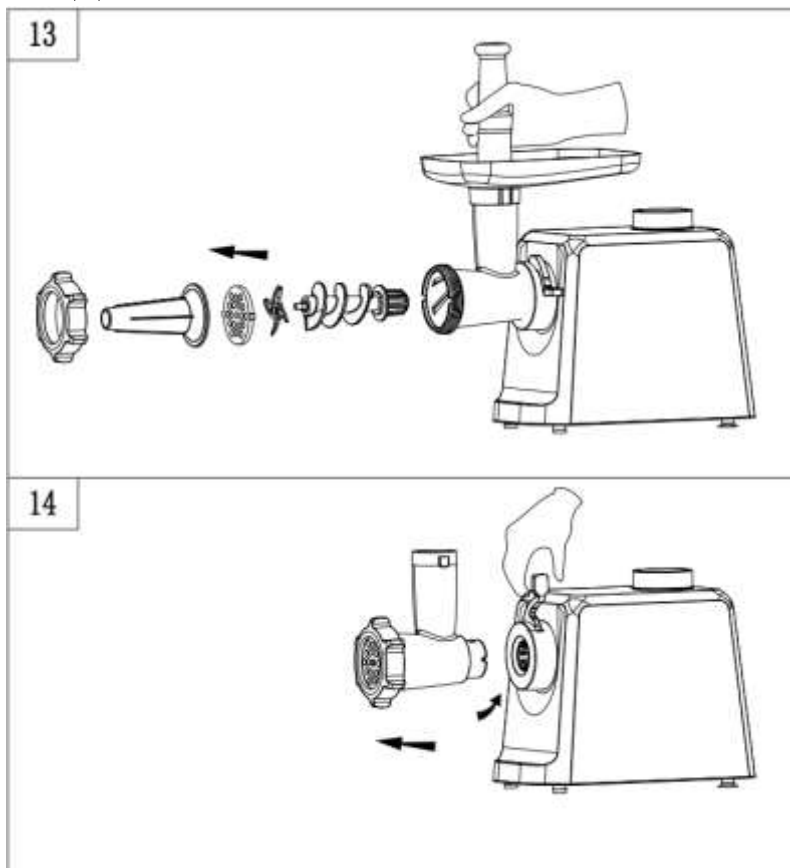
Frozen Meat (Замороженное мясо) - режим, для работы с мясом, которое предварительно хранилось в морозильной камере.

Chicken (Курица) - режим для работы с мясом птицы, таким как курица, индейка, утка и т.д.

Fish (Рыба) - режим для изготовления рыбного фарша, например, из лосося, хека и т.д.

REV (Реверс) - режим обратного хода мясорубки, применяется в случае, если работа устройства была заблокирована фрагментом мяса, и требуется его высвободить, чтобы продолжить работу.

ЧИСТКА И УХОД



1. После использования обязательно дождитесь полной остановки прибора, прежде чем извлекать принадлежности. Как показано на (рис. 13), сначала открутите гайку-фиксатор, затем снимите решетку и нож (при необходимости нож можно поддеть отверткой), а после извлеките шнек (режущая кромка шнека относительно острая, пожалуйста, избегайте прямого контакта с режущей кромкой).
2. Для отсоединения блока для измельчения, поднимите ручку фиксатор, поверните и потяните блок в направлении указанном стрелками (рис. 14).
3. Пожалуйста, отключите устройство от сети перед чисткой. Основной корпус устройства нельзя погружать в воду или промывать под краном. Его можно протирать только влажной тканью. Очистите его и поместите на место хранения для последующего использования.
4. Если на деталях мясорубки имеются остатки мясного фарша, Вы можете сначала смыть остатки под краном, затем замочить их в теплой мыльной воде или промыть с моющим средством в чистой воде, которое может эффективно удалить пищевой жир с поверхности мясорубки.
5. После промывки аксессуаров лучше всего протереть их поверхность сухой тканью, чтобы сохранить их чистыми и сухими, это может гарантировать, что металлическая поверхность аксессуаров не окислится и не потускнеет.
6. Чтобы обеспечить остроту ножа, при длительном хранении, мы рекомендуем протереть или нанести на нож небольшое количество любого пищевого растительного масла.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Weissgauff WMG 873 MX Digital Metal Gear	
Характеристики		
Номинальный источник питания	В	220-240
Номинальная частота	Гц	50
Номинальная мощность	Вт	800
Максимальная мощность (при блокировке мотора)	Вт	2500
Максимальные обороты	об./мин.	230 ±15%
Тип дисплея		LED
Цвет дисплея		Белый
Двигатель		Переменного тока
Тип штекера		VDE
Длина шнура питания		1,0 М
Энергетический рейтинг		
Класс энергоэффективности (Old EU)		A++
Класс энергоэффективности (New EU)		A
Уровень шума	дБ	93
Класс шума		A
Защита от перегрева	°С	125 ±10%
Производительность	кг/мин.	2,5
Габариты и вес		
Масса нетто	кг	4,9
Размеры нетто (Ш*Г*В)	мм	370*170*311

Продукт сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом. Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства и технические характеристики модели, следуя политике непрерывного улучшения качества выпускаемой продукции. Приобретенная Вами модель может отличаться от описанной в тексте данного руководства