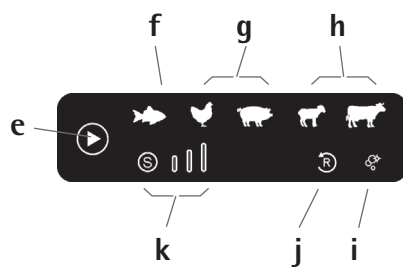
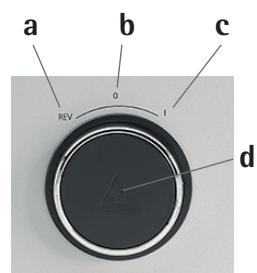
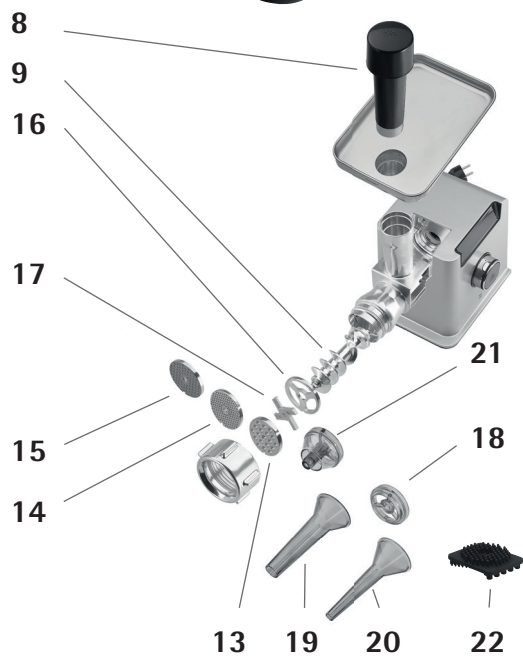
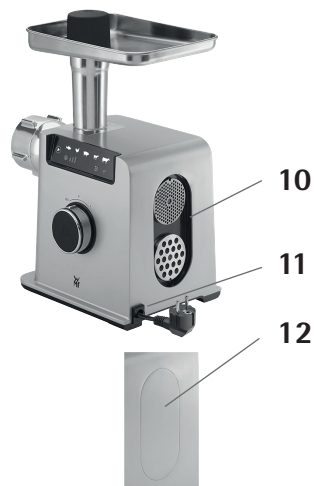


Profi Plus



Руководство по эксплуатации

Profi Plus Мясорубка



Наши советы, приведенные ниже, помогут вам максимально эффективно использовать мясорубку и добиться оптимальных результатов:

- Чтобы приготовить фарш для особых рецептов, перед тем, как пропускать мясо через мясорубку, его можно соединить с такими ингредиентами, как обжаренный лук, специи и зелень. Это позволяет еще лучше перемешать все ингредиенты. Заранее смелите твердые специи, такие как перец.
- Мясорубка не может перерабатывать жесткие, твердые или волокнистые пищевые компоненты (например, кости, орехи, корень имбиря, твердые ядра, толстые сухожилия и хрящи).
- Не обрабатывайте продукты, которые хранились слишком долго или испортились. Всегда готовьте все продукты непосредственно перед подачей на стол или непосредственно перед приготовлением, чтобы они были как можно более свежими.

1 | КОНСТРУКЦИЯ ПРИБОРА

1. Корпус мясорубки
2. Насадка-мясорубка
3. Мясоприемник
4. Лоток мясоприемника
5. Дисплей
6. Фиксатор решетки для фарша
7. Регулятор
 - a) Обратный ход
 - b) 0 (Off) (Выкл)
 - c) I (On) (Вкл)
 - d) Кнопка отсоединения
8. Толкатель
9. Подающий шнек
10. Отделение для хранения решеток
11. Гнездо выключателя электрического питания
12. Крышка отделения для хранения решеток
13. Решетка с крупными отверстиями 7 мм
14. Решетка со средними отверстиями 4 мм
15. Решетка с мелкими отверстиями 3 мм
16. Опорная поверхность ножа
17. Крестообразный нож

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Принадлежности для заполнения колбасок:

18. Дисковый нож
19. Насадка для толстых колбасок
20. Насадка для тонких колбасок

Принадлежности для приготовления мясных пирогов (кеббе):

21. Насадка Кеббе (пластиковый палец, включая конус)

Принадлежности для чистки

22. Устройство для чистки решеток

Обзор символов на дисплее

- e) Сенсорная кнопка для регулирования скорости
- f) Настройка скорости символа 1: рыба
- g) Настройка скорости символа 2: индейка и свинина
- h) Настройка скорости символа 3: баранина и говядина
- i) Символ очистки
- j) Символ обратного хода
- k) Дисплей четырех различных настроек скорости (медленная, 1, 2 и 3)

2 | ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ИНФОРМАЦИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220 – 240 В ~ 50-60 Гц

Потребляемая мощность: 350 Вт (макс. мощность двигателя с заторможенным ротором 2200 Вт.)

Степень защиты: 1

ДО НАЧАЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Прибор можно использовать только по назначению в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Компания не принимает претензий в связи с повреждением прибора в результате его неправильного использования. В связи с этим, рекомендуется внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации перед использованием прибора. В нем содержатся инструкции по использованию, чистке и обслуживанию прибора. Мы не принимаем на себя ответственность за повреждение прибора вследствие несоблюдения инструкций по эксплуатации.

Руководство следует хранить в надежном месте и передать его вместе с прибором последующим пользователям. Также ознакомьтесь с информацией о гарантии, указанной в отдельном документе. В процессе использования необходимо соблюдать меры предосторожности.

УКАЗАНИЯ ПЕРЕД ПЕРВОЙ ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

- Осторожно достаньте прибор и все аксессуары из коробки, убедитесь в комплектности и отсутствии повреждений у всех компонентов и аксессуаров.
- Перед использованием убедитесь, что весь упаковочный материал удален и упаковки не осталось.
- Перед первым использованием и после длительного хранения проведите очистку прибора, компонентов и принадлежностей, как описано в разделе «Очистка и уход».

3 | ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор и его сетевой провод следует хранить вдали от детей.
- Настоящий прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими опытом и знаниями о работе подобных приборов, без присмотра или без прохождения ими инструктажа по безопасному использованию прибора со стороны лица, отвечающего за их безопасность.
- Детей не следует оставлять без надзора, чтобы гарантировать, что они не будут играть с прибором.
- Всегда соблюдайте данные инструкции при использовании прибора. Неправильное использование может стать причиной поражения электрическим током и прочих опасностей.
- Неправильная эксплуатация может привести к травмированию.

После применения прибора необходимо очистить все поверхности/части, которые контактировали с продуктами, согласно разделу «Чистка и обслуживание». В случае повреждения кабеля питания прибора, во избежание несчастного случая, его замену должен производить производитель, или представитель службы по работе с клиентами или лицо с аналогичной квалификацией.

- Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях.
- Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- **Внимание!** Используйте мясорубку для измельчения мяса, рыбы и овощей. Не используйте ее для измельчения жестких и твердых продуктов (например, костей, орехов или замороженных продуктов). Не используйте ее для измельчения волокнистых или очень водянистых продуктов (например, имбиря или определенных видов фруктов с высоким содержанием воды). Сок может попасть в корпус двигателя. Предварительно порежьте твердые овощи (например, морковь) на небольшие кусочки перед измельчением в мясорубке.
- **Внимание!** Во время работы двигателя, лицо не должно находиться вблизи загрузочной горловины. Если во время приготовления остались кости или остатки каких-либо других твердых ингредиентов, они могут привести к травме. Осколки костей и другие твердые предметы могут быть выброшены из загрузочной горловины.
- **Примечание:** Для транспортировки устройства возьмитесь обеими руками за корпус мясорубки (1). Не держите его за лоток мясоприемника (4) или за насадку-мясорубку (2).
- **Внимание!** Фиксатор решетки для фарша (6) не должен быть сильно затянут – это может привести к быстрому износу ножа и решетки.
- **Внимание!** Никогда не помещайте пальцы в мясоприемник насадки-мясорубки (2) или спереди в корпус подающего шнека или мясоприемника (3). Риск получения травмы!
- **Примечание:** Во избежание закупорки и засорения не вдавливайте толкатель (8) слишком сильно в загрузочную горловину.
- **Внимание!** Никогда не используйте при работе с мясорубкой твердые или острые предметы (например, нож, вилку или ложку)! Используйте только прилагаемый толкатель (8).
- **Внимание!** Никогда не помещайте руки в отверстие мясоприемника (3), когда прибор подключен к источнику питания или когда сетевая вилка вставлена в розетку.
- **Внимание!** Крестообразный нож (17) очень острый. При работе с ним можно порезаться!
- **Внимание!** Никогда не мойте алюминиевые детали (насадку-мясорубку (2), фиксатор решетки для фарша (6) и подающий шнек (9) в посудомоечной машине. Эти части чернеют в посудомоечной машине. См. инструкции в разделе «Чистка и обслуживание».
- Перед заменой комплектующих или при необходимости контакта с частями, которые при работе прибора находятся в движении, следует в обязательном порядке выключить прибор и отключить его от сети питания.
- Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- После использования прибора и аксессуаров необходимо очистить все поверхности/части, которые контактировали с продуктами. См. инструкции в разделе «Чистка и обслуживание».

- Нельзя помещать руки в прибор во время его работы. Следите за тем, чтобы, например, волосы, одежда и салфетки или другие посторонние предметы (например, кухонная утварь, кости и стебли овощей) не попали в лоток мясоприемника.
- Подключайте прибор только к заземленным настенным розеткам, установленным в соответствии с применимыми нормами. Кабель питания и вилка должны быть сухими.
- Не разрешается протягивать или зажимать шнур питания над острыми краями. Нельзя оставлять шнур в висящем состоянии. Его необходимо защищать от перегрева, масла и воды.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельного пульта дистанционного управления.
- Запрещено выдергивать вилку из розетки мокрыми руками или держа за шнур питания.
- Запрещается удерживать прибор за кабель.
- Запрещается размещать прибор на горячих поверхностях, например, на электрических конфорках или в аналогичных местах, а также использовать прибор рядом с открытым огнем, поскольку это может привести к расплавлению корпуса.
- Прибор можно устанавливать только на гладких, сухих, жаропрочных поверхностях, на которых нет пыли.
- Не следует размещать прибор на поверхностях, восприимчивых к воздействию воды. Брызги воды могут нанести вред таким поверхностям.
- Запрещено использовать или хранить прибор вне помещений, в сырых помещениях или в местах, куда могут проникнуть дети.
- Эксплуатация прибора должна осуществляться в присутствии человека.
- Когда прибор не используется, вилку следует вытащить из розетки.
- Запрещается мыть прибор и вилку в посудомоечной машине или промывать водой. См. инструкции по очистке в разделе «Чистка и обслуживание».
- Не нарушайте целостность системы безопасности, кроме как в соответствии с предоставленными инструкциями по обслуживанию и чистке.
- Используйте только оригинальные запасные части WMF.
- Наша компания не несет никакой ответственности за какие-либо повреждения, вызванные неправильным использованием, эксплуатацией или ремонтом прибора. В таких случаях также исключаются какие-либо претензии по гарантии.

4 | ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Управление регулятором (7)

- 0:** Если регулятор установлен в положение «0», двигатель отключен.
- I:** Если регулятор установлен в положение «I», двигатель можно запустить в режиме прямого хода нажатием на сенсорную кнопку (е). Вы можете отпустить регулятор (7) во время работы.
- REV:** Положение «REV» используется для разблокирования, когда продукты застревают в подающем шнеке (9) или если прибор заблокирован. В этом случае вы должны держать регулятор (7) повернутым.
-  При нажатии кнопки отсоединения насадка-мясорубка (2) отсоединяется от корпуса мясорубки (1).

Управление дисплеем (5)



Сенсорная кнопка для регулирования скорости (е): При нажатии изменяет настройки скорости.



Дисплей четырех различных настроек скорости (медленная, 1, 2 и 3) (к): Показывает текущую настройку скорости от «S» (медленная) до «III» (быстрая).

Четыре различных режима скорости позволяют выбрать определенную скорость для каждого вида мяса.



Функция медленной скорости: для легкого формирования колбасок



1-ая скорость: для подготовки рыбы



2-ая скорость: для подготовки свинины и индейки



3-я скорость: для подготовки говядины и баранины

Примечание: Символы      (f, g и h) предоставляют дополнительную информацию, указывающую на тип продуктов, для которых обычно подходит каждая скорость.

Примечания на дисплее (5)



Символ обратного хода (j): указывает на включенный режим обратного хода.



Символ очистки (i): указывает, что насадка-мясорубка подающий шнек заторможены и нуждаются в чистке.

5 | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТОК

Три решетки (13, 14, 15) используются для измельчения мяса, рыбы и овощей. В зависимости от свойств продуктов вы можете выбрать одну из решеток:

Примечание: Нож измельчает продукты. Решетки определяют консистенцию измельченных продуктов.

Примечание: При использовании прибора на решетках (13, 14, 15) и крестообразном ноже (17) могут возникать следы естественного износа и потертости.



- Выбирайте решетку с большими отверстиями 7 мм (13) для твердых продуктов и для приготовления колбасок с крупными кусочками.



- Выбирайте решетку со средними отверстиями диаметром 4 мм (14) для мягких продуктов. **Примечание:** при приготовлении тартара вы можете повторить процесс измельчения во второй раз, используя решетку со средними отверстиями, чтобы получить идеальную консистенцию.



- Выбирайте решетку с мелкими отверстиями 3 мм (15) для продуктов, которые необходимо переработать до особенно мелкой текстуры. Для этого следует несколько раз пропустить ингредиенты через мясорубку. Начните с решетки с крупными отверстиями (13), а затем используйте решетку с мелкими отверстиями (15) во второй раз. Это придаст ингредиентам желаемую мелкую консистенцию. Особенно это подходит для мясных пирогов (кеббе).



А

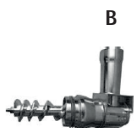
Примечание: Две любых решетки можно хранить в отделении для хранения решеток (10), которое находится в задней части корпуса (см. рисунок А). Третью решетку можно оставить прямо в насадке-мясорубке (2). Чтобы снять крышку, надавите на нее снизу и отсоедините. Чтобы установить крышку на место, поместите ее по центру отделения для хранения решеток и слегка надавите.

6 | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПЕРВЫЙ РАЗ

Использование прибора в первый раз

- Снимите с аксессуаров и деталей весь упаковочный материал.
- Перед первым использованием прибора его следует вымыть согласно указаниям раздела «Чистка и обслуживание».
- Установите прибор на влагостойкую, прочную и ровную поверхность. Также убедитесь, что поверхность чистая и сухая.

Важно! Вентиляционные отверстия на нижней стороне устройства нельзя закрывать.



В

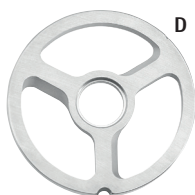
- Вставьте подающий шнек (9) в нижнее отверстие насадки-мясорубки (2) зубчатым колесом внутрь (см. Рисунок В).
- Прикрепите насадку-мясорубку (2) к углублению для насадки на устройстве (см. Рисунок С).
- **Примечание:** чтобы насадку-мясорубку (2) было легче прикрепить к углублению, установите в нее требуемые детали заранее. Если вы сделаете это после того, как



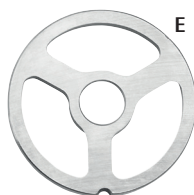
насадка-мясорубка (2) будет уже установлена в углублении, подающий шнек (9) продвинет детали немного вперед. Так работает встроенный предохранитель: пока фиксатор решетки для фарша (6) не будет правильно установлен, подающий шнек (9) будет выталкиваться вперед. Это позволяет предотвратить возможные травмы во время эксплуатации.

Сборка мясорубки

- Сначала установите опорную поверхность ножа (16) на подающий шнек (9). Паз (рисунок D) направлен в сторону подающего шнека (9):



Сторона с пазом



Сторона без паза



- Паз на опорной поверхности ножа (16) должен совместиться с соответствующей отметкой на корпусе (см. Рисунок F).
- Затем поместите крестообразный нож (17) на опорную поверхность ножа (16). Паз (рис. G) направлен в сторону опорной поверхности ножа с лезвиями (16).
- Внимание!** Крестообразный нож (17) очень острый. При работе с ним можно порезаться!



Сторона с пазом



Сторона без паза



- Установите требуемую решетку (13, 14 или 15) на крестообразный нож (17).
- Примечание:** Паз на решетке должен совместиться с соответствующей отметкой на корпусе (см. Рисунок I).

- Для фиксации затяните фиксатор решетки для фарша (6) на корпусе. Затяните фиксатор решетки для фарша (6), поворачивая его по часовой стрелке.
- Внимание!** Не затягивайте и не закручивайте фиксатор решетки для фарша (6) слишком сильно!
- Внимание!** Фиксатор решетки для фарша (6) не должен быть сильно затянут – это может привести к быстрому износу крестообразного ножа и решеток.
- Установите лоток мясopриемника (4) на насадку-мясорубку (2).

Сборка насадки для колбасок

Применение: Для наполнения колбасок в искусственных и натуральных оболочках.

Примечание: Требуются детали насадки-мясорубки (2) без решетки (13, 14, 15) и без крестообразного ножа (17);

- Установите дисковый нож (18) на опорную поверхность ножа (16).
Примечание: Паз на дисковом ноже (18) должен совместиться с соответствующей отметкой на корпусе.
- Установите насадку для больших колбасок (19) или насадку для узких колбасок (20) на дисковый нож.
- Для фиксации затяните фиксатор решетки для фарша (6) на корпусе.
Затяните фиксатор решетки для фарша (6), поворачивая его по часовой стрелке.
Внимание! Не затягивайте и не закручивайте фиксатор решетки для фарша (6) слишком сильно!
- Установите лоток мясоприемника (4) на насадку-мясорубку (2).

Сборка насадки для кеббе

Применение: Для формирования трубочек из теста с мясной начинкой.

Примечание: Требуются детали насадки-мясорубки (4) без решетки (13, 14, 15) и без крестообразного ножа (17);

- Установите насадку для кеббе (21) на насадку-мясорубку (16).
Примечание: Паз на дисковом ноже (18) должен совместиться с соответствующей отметкой на корпусе.
- Для фиксации затяните фиксатор решетки для фарша (6) на корпусе.
Затяните фиксатор решетки для фарша (6), поворачивая его по часовой стрелке.
Внимание! Не затягивайте и не закручивайте фиксатор решетки для фарша (6) слишком сильно!
- Установите лоток мясоприемника (4) на насадку-мясорубку (2).

Использование мясорубки

Измельчение и смешивание мяса в мясорубке

Соберите мясорубку, как описано в разделе «Сборка мясорубки».

Следующие шаги:

- Нарежьте мясо или соответствующие продукты на полоски размером приблизительно 10 см в длину и 2 см в толщину, чтобы они вошли в загрузочное отверстие и наилучшим образом перерабатывались подающим шнеком.
Примечание: Перед измельчением мяса необходимо удалить из него все кости, жилы, хрящи и т.д. Поместите продукты в лоток мясоприемника (см. также «Наши советы, приведенные ниже, помогут вам максимально эффективно использовать мясорубку и добиться оптимальных результатов»)
 - Установите под выходное отверстие мясорубки подходящий контейнер для сбора получившегося фарша.
 - Вставьте толкатель (8) в загрузочное отверстие.
 - Теперь можно вставить сетевую вилку в розетку.
 - Добавьте переработанные ингредиенты в лоток мясоприемника (4).
 - Поверните регулятор в положение «I».
 - Выберите требуемую скорость на дисплее (5), нажав сенсорную кнопку для регулировки скорости (e) --> . См. раздел «Работа с панелью управления».
- Внимание!** Нельзя позволять мясорубке работать без мяса внутри! Это приводит к перегреву решетки и крестообразного ножа и ускоряет их износ.
- Используйте толкатель (8) только для проталкивания продуктов в мясоприемник.
Примечание: Не нужно прилагать излишних усилий для проталкивания продуктов вниз.
 - **Примечание:** При приготовлении тартара вы можете повторить процесс измельчения во второй раз с решеткой со средними отверстиями, чтобы получить идеальную консистенцию.
 - После использования установите регулятор на «0».

Использование мясорубки для приготовления колбасок

Сначала измельчите мясо, как описано в разделе «Измельчение и перемешивание мяса с помощью мясорубки».

Отвинтите фиксатор решетки для фарша (6) и снимите решетку (13, 14 или 15) и нож (17).

Внимание! Крестообразный нож (17) очень острый. При работе с ним можно порезаться!

Соберите насадку для колбасок (19 или 20), как описано в разделе «Сборка насадки для колбасок».

Примечание: Для изготовления колбасок потребуются натуральные или искусственные оболочки, которые можно приобрести в мясных лавках или в специализированных магазинах.

Примечание: Ингредиенты, особенно мясо, всегда должны храниться охлажденными (около 4 °C).

Следующие шаги:

- Приготовьте фарш для колбаски согласно рецепту.
- **Примечание:** Замочите колбасную оболочку в теплой воде примерно на 10–15 минут, чтобы она стала более эластичной и ее было проще надеть на насадку для колбасок (19, 20).
- Наденьте колбасную оболочку на воронку насадки для колбасок (19, 20) из завяжите конец, чтобы мясная масса не могла убежать во время заполнения.
- Установите под выходное отверстие мясорубки подходящий контейнер (например, увлажненный противень для запекания) для сбора получившегося фарша.

- Вставьте толкатель (8) в загрузочное отверстие.
 - Теперь можно вставить сетевую вилку в розетку.
 - Добавьте переработанную колбасную массу в лоток мясоприемника (4).
 - Поверните регулятор в положение «I».
 - Выберите требуемую скорость на дисплее (5), нажав сенсорную кнопку для регулировки скорости (е) --> . См. раздел «Работа с панелью управления».
- Примечание:** Выключите прибор на короткое время или воспользуйтесь функцией медленной скорости , если колбасный фарш выходит слишком быстро.
- Используйте толкатель (8) только для проталкивания продуктов в мясоприемник.
- Примечание:** Не нужно прилагать излишних усилий для проталкивания продуктов вниз.
- Вложите колбаску по спирали на влажном противне/во влажную емкость.
 - После использования установите регулятор на «0».

Приготовление мясных пирогов/кеббе с помощью мясорубки

Сначала измельчите мясо, как описано в разделе «Измельчение и перемешивание мяса с помощью мясорубки». **Примечание:** Для приготовления мясных пирогов лучше всего трижды последовательно измельчить мясо (сначала с помощью решетки со средними отверстиями (14), а затем дважды с помощью решетки с мелкими отверстиями (15)).

Отвинтите фиксатор решетки для фарша (6) и снимите решетку (13, 14 или 15) и крестообразный нож (17).

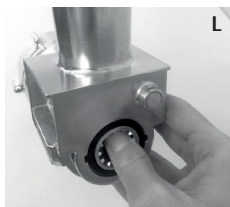
Внимание! Крестообразный нож (17) очень острый. При работе с ним можно порезаться! Соберите насадку для кеббе (21), как описано в разделе «Сборка насадки кеббе».

Следующие шаги:

- Установите под выходное отверстие мясорубки подходящий контейнер (желательно большую тарелку) для сбора получившихся колбасок.
 - Вставьте толкатель (8) в загрузочное отверстие.
 - Теперь можно вставить сетевую вилку в розетку.
 - Добавьте переработанную колбасную массу в лоток мясоприемника (4).
 - Поверните регулятор в положение «I».
 - Выберите требуемый уровень скорости на дисплее (5), нажав сенсорную кнопку для регулировки скорости (е) --> . См. раздел «Работа с панелью управления».
- Примечание:** Выключите прибор на короткое время или используйте функцию медленной скорости , если мясной фарш выходит слишком быстро.
- Используйте толкатель (8) только для проталкивания продуктов в мясоприемник.
- Примечание:** Не нужно прилагать излишних усилий для проталкивания продуктов вниз.
- Нарезьте мясо кусочками нужной длины.
 - **Примечание:** Слегка заморозьте мясо, чтобы пироги с мясом было легче наполнить.
 - После использования поверните регулятор на «0».

7 | РАЗБОРКА ПРИБОРА

- Сначала поверните регулятор в положение «0», а затем выньте вилку из розетки.
- Осторожно вдавите шнур электрического питания в гнездо выключателя электрического питания (11), чтобы прибор можно было легко хранить.
- Выньте толкатель (8) из загрузочного отверстия.
- Снимите лоток мясоприемника (4).
- Нажмите символ отсоединения насадки для мяса (k) , который находится в центре регулятора (7), чтобы отделить насадку-мясорубку (2) от корпуса. **Примечание:** Если регулятор (7) не указывает на «0», насадку-мясорубку (2) нельзя снимать по соображениям безопасности.
- Снимите собранную насадку-мясорубку (2), слегка повернув ее против часовой стрелки.



Примечание: Чтобы быстро снять решетки (13, 14, 15), выньте подающий шнек из насадки-мясорубки (2), надавив на него с обратной стороны (см. Рисунок L).

8 | ЧИСТКА И УХОД

Запрещается использовать абразивные и агрессивные чистящие средства.

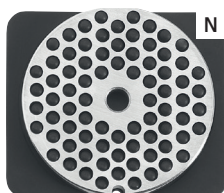
Важно! Не вставляйте пальцы или руки в загрузочное отверстие и не вставляйте какие-либо предметы в отверстия решеток (13, 14, 15), пока вилка сетевого шнура находится в розетке. Ослабьте фиксатор решетки для фарша (6) и отсоедините насадку-мясорубку. Тщательно прополощите все части в теплой воде.

Для более легкой и тщательной очистки решеток (13, 14, 15) используйте устройство для чистки решеток (22).

Примечание: Решетки необходимо правильно расположить на устройстве для чистки (см. Рисунки М, N и O).



Очистка решетки с
малыми отверстиями
(13)

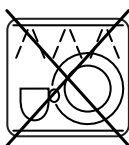


Очистка решетки со
средними отверстиями
(14)

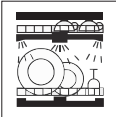


Очистка решетки с
крупными отверстиями
(15)

Важно! Никогда не мойте фиксатор решетки для фарша (6), насадку-мясорубку (2) или подающий шнек (9) в посудомоечной машине! Моющие средства для посудомоечных машин могут вызвать коррозию и обесцвечивание. Соответствующие детали в целях безопасности отмечены следующим символом:



Перед повторной сборкой необходимо, чтобы все части полностью высохли. После высыхания слегка смажьте решетки (13, 14, 15), опорную поверхность ножа (16), крестообразный нож (17) и подающий шнек (9) растительным маслом.

ЧИСТКА ДЕТАЛЕЙ			
	 Можно мыть в посудомоечной машине	 Можно ополаскивать проточной водой	 Можно протирать влажной тряпкой
Корпус мясорубки (1)	—	—	✓
Насадка-мясорубка (2)	—	✓	✓
Лоток мясоприемника (4)	✓	✓	✓
Дисплей (5)	—	—	✓
Фиксатор решетки для фарша (6)	—	✓	✓
Регулятор (7)	—	—	✓
Толкатель (8)	—	✓	✓
Подающий шнек (9)	—	✓	✓
Отделение для решеток (10)	—	—	✓
Крышка отделения для хранения решеток (12)	—	—	✓
Решетки (13, 14, 15)	✓	✓	✓
Опорная поверхность ножа (16)	✓	✓	✓
Крестообразный нож (17)	✓	✓	✓
Дисковый нож (18)	✓	✓	✓
Насадка для колбасок (19,20)	✓	✓	✓
Насадка для кеббе (21)	✓	✓	✓
Устройство для чистки решеток (23)	✓	✓	✓

9 | ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если какая-либо из проблем, перечисленных в таблице, не исчезнет, обратитесь в службу поддержки клиентов WMF.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Продукты застряли в подающем шнеке	Продукты поступают в загрузочную горловину под слишком большим давлением	Ненадолго нажмите кнопку обратного хода (а), чтобы снять блокировку, а затем продолжите процесс измельчения
Подающий шнек постоянно заедает	Продукты поступают в загрузочную горловину под слишком большим давлением	Отключите прибор и выньте вилку из розетки. Снимите насадку-мясорубку (2) и подающий шнек (9) и удалите засор. Затем соберите прибор снова в соответствии с инструкциями и перезапустите его
Мясной фарш недостаточно измельченный	Решетка слишком большая и/или ингредиенты измельчались недостаточное количество раз	Воспользуйтесь более решеткой с мелкими отверстиями и (или) измельчите мясной фарш несколько раз подряд
Двигатель останавливается во время работы	Возможно, защита от перегрузки отключила двигатель	Выключите прибор, повернув регулятор (7) в положение «0». Вытащите вилку из розетки, разберите и очистите прибор в соответствии с инструкциями «Очистка и уход»
Подающий шнек во время работы качается	Затяжка фиксатора решетки для фарша (6) ослабла	Выключите прибор и закрутите фиксатор решетки для фарша (6) по часовой стрелке. Внимание! Не затягивайте и не закручивайте фиксатор решетки для фарша (6) слишком сильно!
Ингредиенты просачиваются со стороны фиксатора решетки для фарша (6)	Фиксатор решетки для фарша (6) установлен неправильно. Он слишком свободно сидит на насадке-мясорубке (2)	Выключите прибор и закрутите фиксатор решетки для фарша (6) по часовой стрелке. Внимание! Не затягивайте и не закручивайте фиксатор решетки для фарша (6) слишком сильно! Если проблема не решится, разберите и очистите прибор в соответствии с инструкциями «Очистка и уход»
Быстрый износ крестообразного ножа и решеток. Примечание: При использовании прибора на решетках (13, 14, 15) и крестообразном ноже (17) могут возникать следы естественного износа и потертости	Фиксатор решетки для фарша (6) затянут слишком туго и/или мясорубка работала без мяса внутри	Фиксатор решетки для фарша (6) не должен быть затянут слишком сильно. Также не рекомендуется запускать пустую мясорубку – это приводит к перегреву решетки и крестообразного ножа и ускоряет их износ. Инструкции по уходу: чистые решетки (13, 14, 15), опорную поверхность ножа (16), крестообразный нож (17) и подающий шнек (9) необходимо смазывать растительным маслом после того, как они высохнут



Прибор соответствует требованиям европейских директив 2014/35/EU, 2014/30/EU и 2009/125/EU.

По окончании срока службы данного прибора запрещается утилизировать его вместе с бытовыми отходами. Его следует сдать на вторичную переработку в приемный пункт электрических и электронных приборов.

Материалы подлежат переработке согласно их маркировке. Сдавая приборы на вторичную переработку, переработку материалов или для других видов вторичного использования, вы делаете важный вклад в дело охраны окружающей среды.

Узнайте в местной администрации, где находится ваш приемный пункт.

Конечные пользователи самостоятельно несут ответственность за удаление личных данных, которые могут храниться на сдаваемых в утиль приборах.

Возможны изменения.

**Официальный представитель,
импортер:**

ЗАО «Группа СЕБ-Восток»
125171, Москва,
Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
8(495) 213-32-31
contact-ru@wmf.com