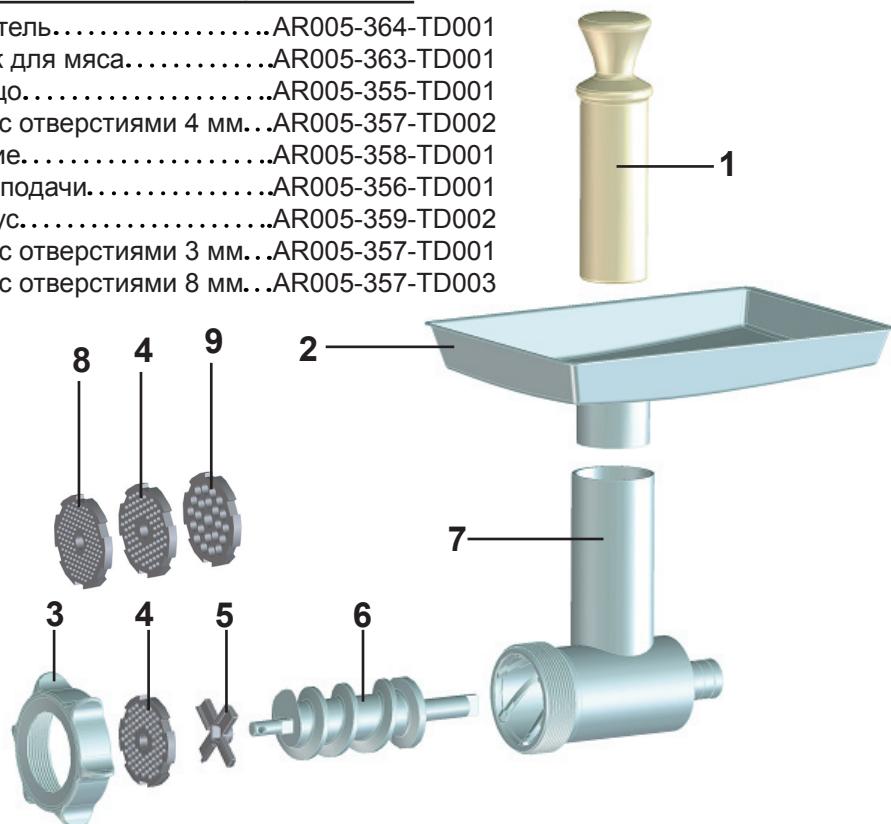


Список комплектующих частей:

- 1 Толкатель.....AR005-364-TD001
- 2 Лоток для мяса.....AR005-363-TD001
- 3 Кольцо.....AR005-355-TD001
4. Диск с отверстиями 4 мм...AR005-357-TD002
5. Лезвие.....AR005-358-TD001
6. Винт подачи.....AR005-356-TD001
7. Корпус.....AR005-359-TD002
8. Диск с отверстиями 3 мм...AR005-357-TD001
9. Диск с отверстиями 8 мм...AR005-357-TD003



Декларация соответствия:

Мясорубка произведена

A/S Wodshow & Co
Industrisvinget 6
DK-2605 Brøndby
Danmark

Произведено в соответствии с:

- Европейский стандарт prEN 12331, технология производства машинного оборудования для пищевых продуктов – мясорубки – инструкции по безопасности и гигиене.

07/09/2006



Административный директор

дата

подпись

должность

Инструкция пользования Мясорубка 62 mm



www.bearvarimixer.com

A/S WODSCHOW & CO.

Industrisvinget 6. P.O.Box 110
DK-2605 Brøndby Phone: +4543 44 22 88
Denmark Telefax: +4543 43 12 80

09/2005

СБОРКА МЯСОРУБКИ:

Поместите винт подачи (B) в корпус (A).

Поместите нож (C) и диск (D) на вал винта подачи.

NB: режущая поверхность должна быть обращена к диску.

Установите кольцо (E) и затяните его вручную.

Никогда не пользуйтесь инструментами для затяжки кольца.



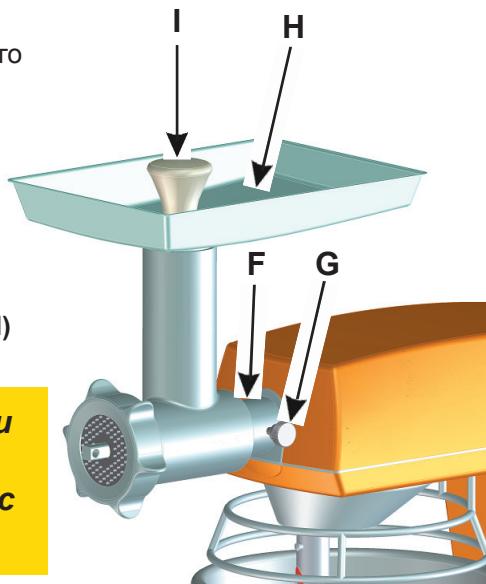
УСТАНОВКА МИКСЕРА:

Установите мясорубку в захватывающую втулку (F) приводного механизма миксера.

Перед тем, как затянуть винт с насечённой головкой (G), мясорубку нужно полностью вжать в захватывающую втулку приводного механизма.

Установите лоток для мяса (H) на мясорубку и приготовьте толкатель (I).

NB: в целях безопасности всегда пользуйтесь толкателем при работе с мясорубкой.



ПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКОЙ:

Мясорубка применяется для измельчения любых сортов мяса, а также вареных овощей.

Для использования в мясорубке продукты должны быть порезаны на кусочки примерно 3x3 см.

В случае остановки отключите сетевой штепсель миксера перед проверкой мясорубки.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ СКОРОСТЬ ПРИ РАБОТЕ:

Рекомендуется работа мясорубки - примерно 30% от максимальной скорости миксера.

Обращайтесь к инструкции по пользованию миксером – см. параграф по сборке принадлежностей.

ЧИСТКА:

После использования мясорубку необходимо разобрать и почистить.

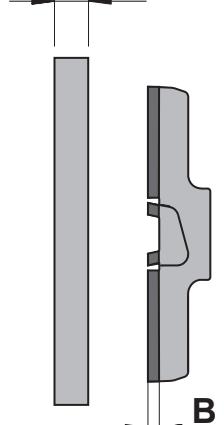
Все детали можно мыть в посудомоечной машине.

СМАЗКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:

Через определённое время вал винта подачи и резьба корпуса должны смазываться, например, парафиновым маслом, нельзя использовать кулинарное масло.



A



Нож и диск могут изнашиваться по мере пользования. Если вы используете разные диски, то мы рекомендуем также использовать и несколько ножей, а затем пользоваться ими в комплекте.

Износ ножа и диска в сумме не может превышать 2 мм.

A. Толщина диска должна быть как минимум 5 мм.

B. Высота режущей кромки ножа должна быть как минимум 1 мм.

Если размеры A и B не сохраняются, это может привести к поломке миксера, так как сила трения в мясорубке увеличивается, когда нож изношен.