ZMM4048B

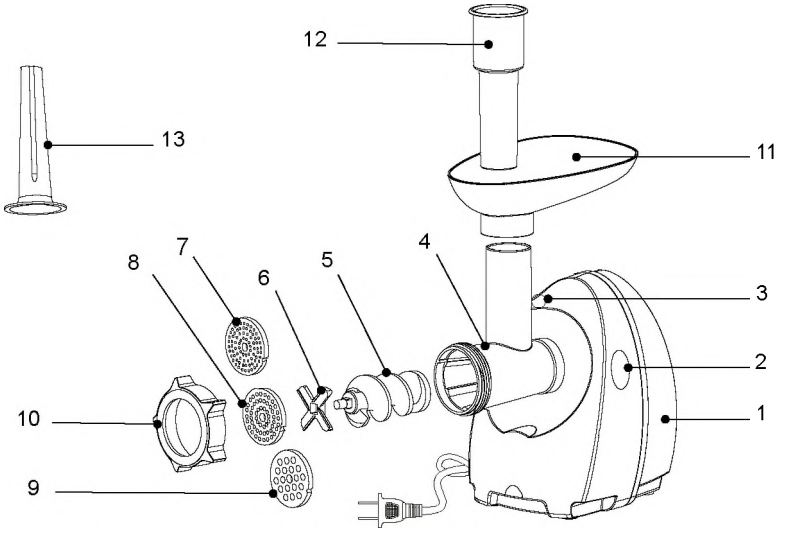
MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA
Мясорубка
/ Meat mincer

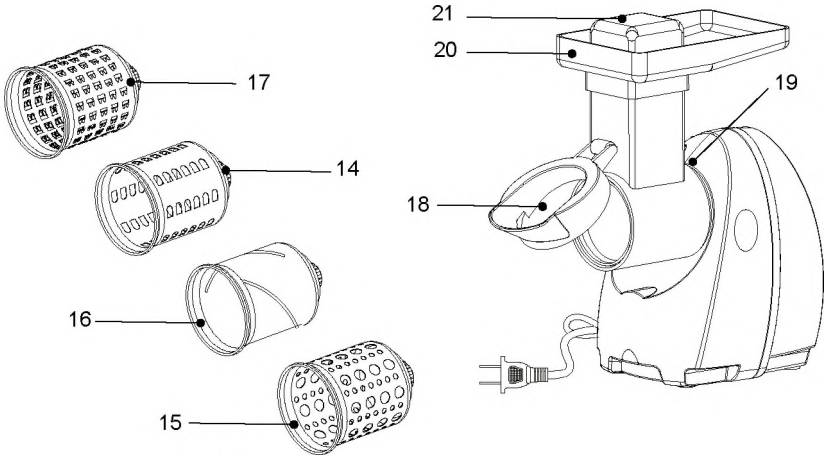


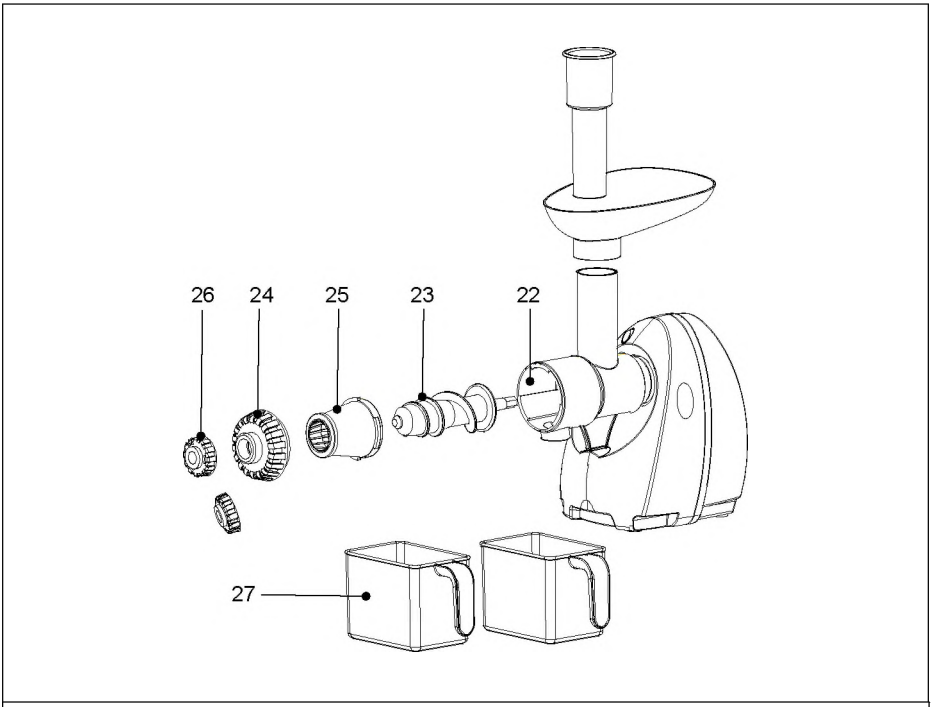
ZMM 4048B

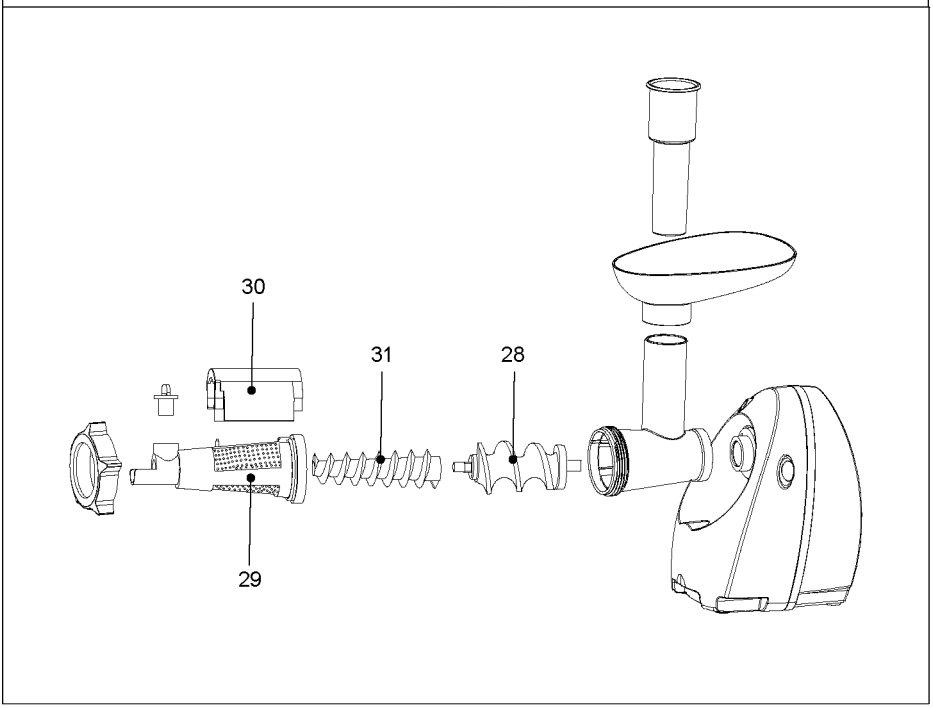
RU **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**
Мясорубка

UA **ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ**
М'ясорубка

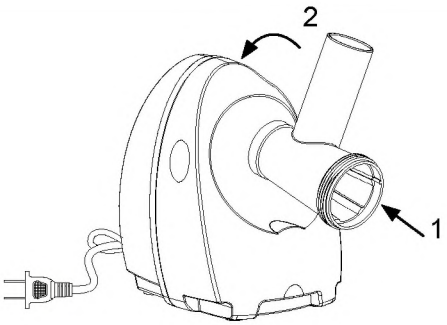

12
13
11
7
8
6
5
4
3
2
10
1
9


21
20
19
17
14
18
16
15

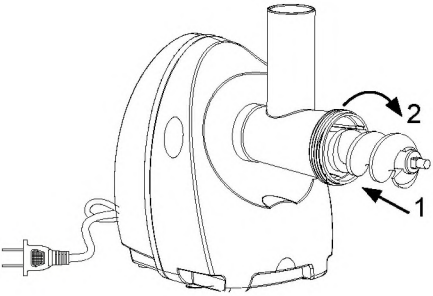

26
24
25
23
22
27


30
31
28
29

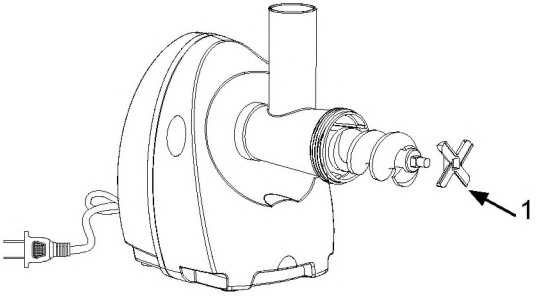
1



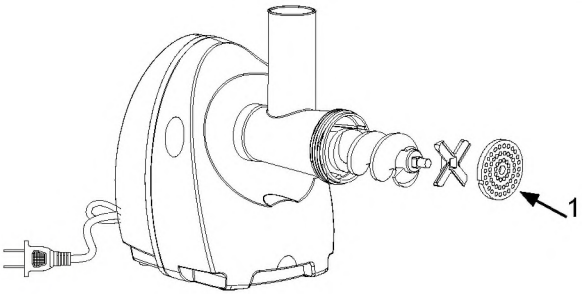
2



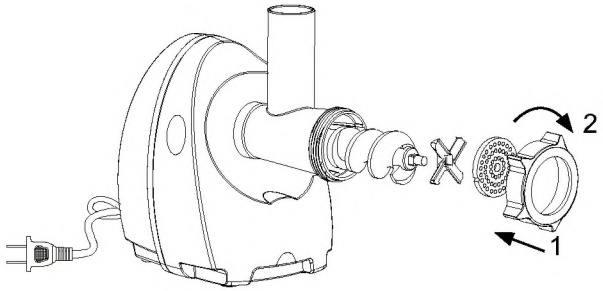
3



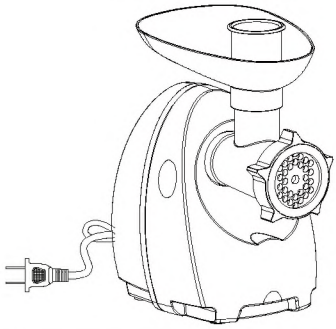
4



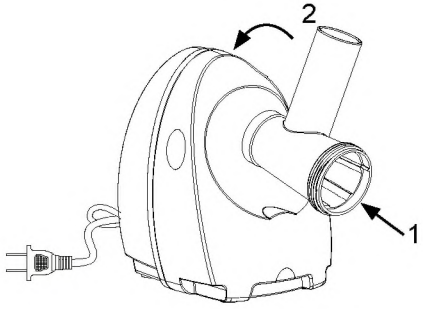
5



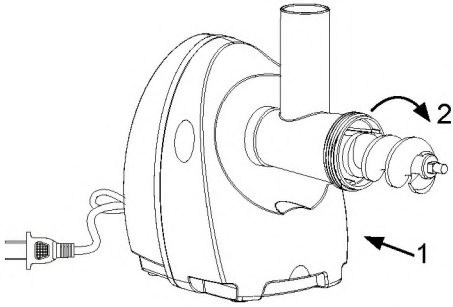
6



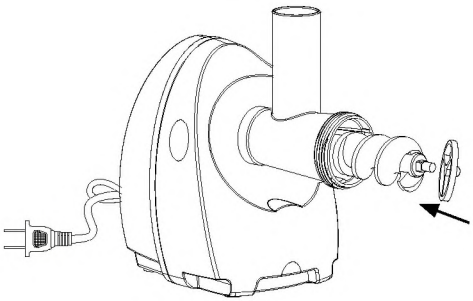
7



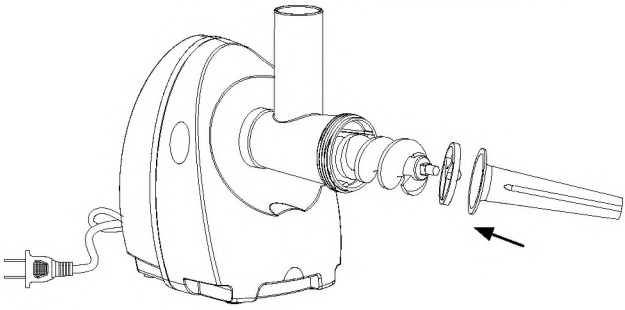
8



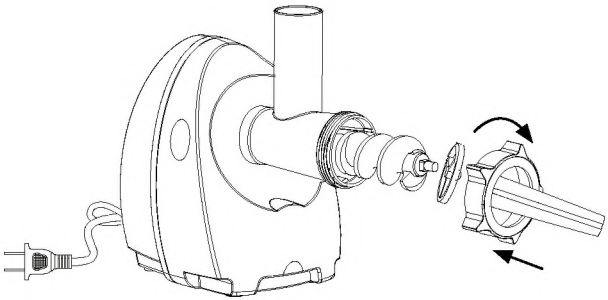
9



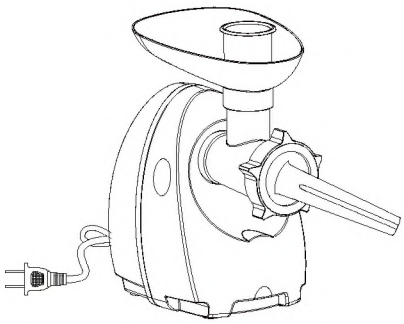
10



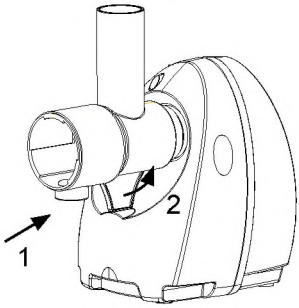
11



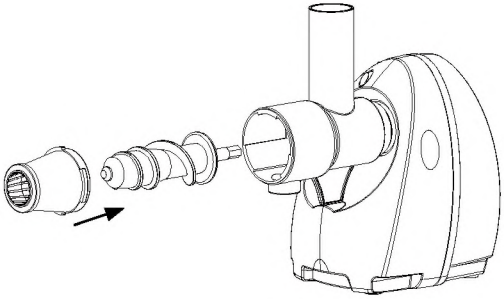
12



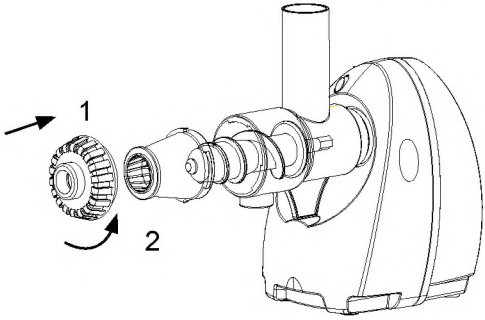
13



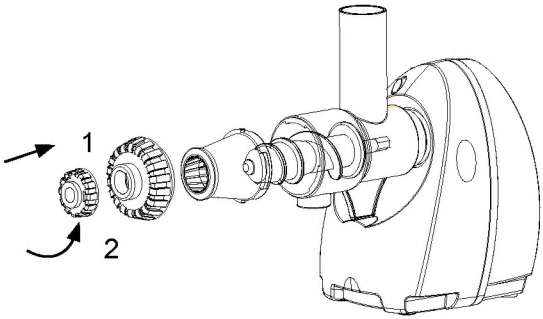
14



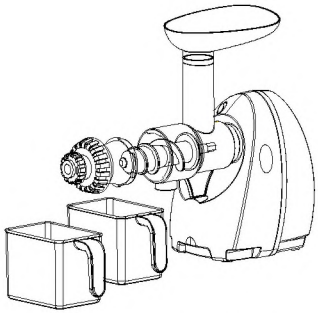
15



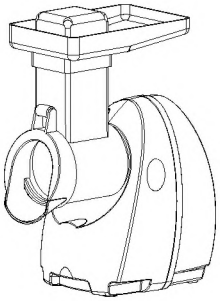
16



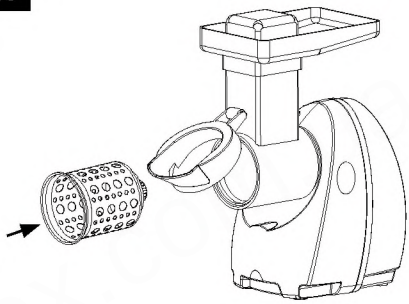
17



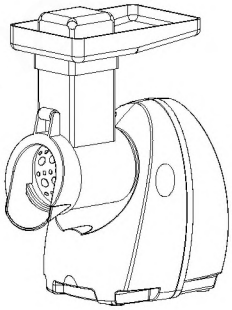
18



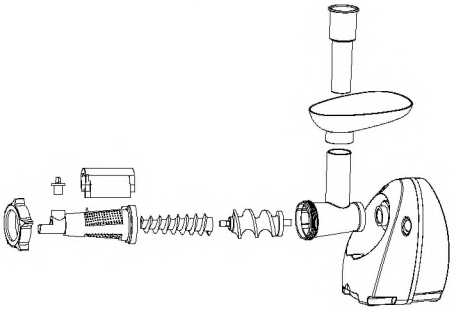
19



20



21



МЫ РАДЫ, ЧТО ВЫ ВЫБРАЛИ ZELMER! НАДЕЕМСЯ, ЧТО НАША ПРОДУКЦИЯ ОПРАВДАЕТ ВСЕ ВАШИ ОЖИДАНИЯ!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед использованием изделия рекомендуем внимательно ознакомиться с этой инструкцией, которую следует хранить в надежном месте для обращения к ней в будущем.

ОПИСАНИЕ

1. Основной агрегат
2. Выключатель
3. Кнопка блокировки
4. Камера перемалывания
5. Шнек с муфтой в сборе
6. Двухсторонний нож
7. Решетка с отверстиями 2,7 мм
8. Решетка с отверстиями 4 мм
9. Решетка с отверстиями 8 мм
10. Уплотнительное кольцо
11. Загрузочный лоток
12. Загрузочный толкатель
13. Насадка для колбас с сепаратором

Насадки для овощей

14. Мелкая терка
15. Крупная терка
16. Крупная шинковка
17. Сверхмелкая терка
18. Корпус для насадок
19. Фиксатор
20. Лоток
21. Толкатель

Насадка-соковыжималка с режимом SLOW (медленный)

22. Насадка для выжимания сока
23. Шнек соковыжималки
24. Решетка соковыжималки
25. Горловина соковыжималки
26. Направляющая насадка соковыжималки
27. Емкости для сока и жмыха

Насадка-пресс для соков

28. Крепежный болт соковыжималки
29. Камера соковыжималки
30. Защита от брызг соковыжималки
31. Регулировочный винт соковыжималки

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Если шнур питания поврежден, то, во избежание опасной ситуации, его должны заменить производитель, его сервисный агент или лица, имеющие аналогичную квалификацию.

Соблюдайте время работы насадок, указанное в соответствующих разделах руководства.

При выполнении чистки следуйте инструкциям в разделе «Техническое обслуживание и чистка» настоящего руководства.

Предостережение: Неправильное обращение может привести к травме!

Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами, и во время чистки.

Всегда отключайте продукт от сети, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.

Выключайте устройство и отключайте его от сети перед заменой насадок или перед тем, как приблизиться к деталям, которые движутся во время работы устройства.

Не позволяйте детям пользоваться устройством. Храните устройство и шнур питания в недоступных для детей местах.

Устройством могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без соответствующих опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному пользованию устройством и

осознают опасности, которые могут возникнуть в случае неправильного обращения с ним. Не позволяйте детям играть с устройством.

Не используйте прибор, если вращающееся сито или защитная крышка повреждены или имеют видимые трещины.

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Это устройство предназначено для домашнего использования и ни при каких обстоятельствах не должно применяться в коммерческих или производственных целях. Любое неправильное использование или ненадлежащее обращение с устройством влечет за собой аннулирование гарантийных обязательств.

Перед тем как подключить устройство к сети, убедитесь, что напряжение в вашей сети соответствует напряжению, указанному на бирке устройства.

Следите за тем, чтобы во время работы устройства кабель питания не был спутан или намотан на устройство.

Не пользуйтесь устройством, а также не подключайте и не отключайте его влажными руками и/или ногами.

При отключении шнура питания от сети всегда держитесь за вилку, а не за шнур. В случае какой-либо поломки или повреждения немедленно отключите устройство от сети и обратитесь в официальную службу технической поддержки.

Это устройство предназначено для домашнего использования и ни при каких обстоятельствах не должно применяться в коммерческих или производственных целях. Любое неправильное использование или ненадлежащее обращение с устройством влечет за собой аннулирование гарантийных обязательств.

Перед тем как подключить устройство к сети, убедитесь, что напряжение в вашей сети соответствует напряжению, указанному на бирке устройства.

При отключении шнура питания от сети всегда держитесь за вилку, а не за шнур.

Не перерабатывайте твердые продукты, такие как кости, орехи (например, сухие и твердые соевые бобы) или другие продукты с жесткими волокнами.

Во время работы устройства при подаче продуктов пользуйтесь специальным толкателем, а не руками.

Каждый раз перед отжимом сока проверяйте фильтр. Не пользуйтесь соковыжималкой, если на ней обнаружены какие-либо трещины или повреждения. Обратитесь к ближайшему дилеру или производителю.

В случае какой-либо поломки или повреждения немедленно отключите устройство от сети и обратитесь в официальную службу технической поддержки. Не открывайте устройство во избежание опасных ситуаций. Только квалифицированный технический персонал официальной службы технической поддержки производителя имеет право выполнять ремонт и обслуживание устройства.

Компания Eurogama Sp. z o.o. снимает с себя всякую ответственность за ущерб, который может быть нанесен людям, животным или имуществу при несоблюдении настоящих предостережений.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Мясорубка

Время непрерывной работы не должно превышать 10 минут; если работа занимает более 10 минут, приостановите ее и запустите машину повторно после того, как она остынет.

Способ сборки мясорубки.

Шаг 1: возьмите тройник для фарша и подведите его под углом примерно 45 градусов к кнопке переключения, встроенной в выходную шестерню, закрепите, повернув винт в корпусе против часовой стрелки (как показано на рисунке), и кнопка блокировки автоматически зафиксирует тройник. (Рис. 1)

Шаг 2: вставьте шнек в тройник для фарша (как показано на рисунке) (Рис. 2)

Шаг 3: наденьте нож на вал шнека (как показано на рисунке) лезвием наружу (в случае неправильной установки мясорубка работать не будет). (Рис. 3)

Шаг 4: присоедините решетку к ножу (в зависимости от необходимости выберите решетку с мелкими, средними или крупными отверстиями) и совместите полукруглый паз решетки с установочным штифтом тройника (как показано на рисунке). (Рис. 4)

Шаг 5: одной рукой нажмите на центр решетки, а другой накрутите крышку из алюминиевого сплава (как показано на рисунке). (Рис. 5)

Шаг 6: вставьте и закрепите загрузочный лоток в тройник и зафиксируйте собранное устройство на устойчивой поверхности. (Рис. 6)

Порядок выполнения работы:

Нарежьте мясо длинными ломтиками размером примерно 20 x 20 x 60 мм (рекомендуется использовать мясо без костей и жил) и поместите его в загрузочный лоток.

Включите выключатель питания и, убедившись в нормальной работе устройства, подавайте мясо по очереди в загрузочное отверстие.

Если шнек перестает автоматически захватывать мясо, медленно придавите мясо толкателем. (Используйте только загрузочный толкатель.)

По завершении работы отсоедините шнур питания от сети.

Примечание: В случае застревания продукта в шнеке во время работы немедленно отключите питание.

Приготовление колбас

Способ сборки:

Шаг 1: возьмите тройник для фарша и подведите его под углом примерно 45 градусов к кнопке переключения, встроенной в выходную шестерню, закрепите, повернув винт в корпусе против часовой стрелки (как показано на рисунке), и кнопка блокировки автоматически зафиксирует тройник. (Рис. 7)

Шаг 2: вставьте шнек для фарша в тройник (как показано на рисунке). (Рис. 8)

Шаг 3: соберите фильтр для колбас (как показано на рисунке). (Рис. 9)

Шаг 4: вставьте тубус для колбас в тройник (как показано на рисунке). (Рис. 10)

Шаг 5: навинтите крышку из алюминиевого сплава (как показано на рисунке). (Рис. 11)

Шаг 6: вставьте загрузочный лоток в тройник и зафиксируйте. (Рис. 12)

Порядок выполнения работы:

Зафиксируйте собранное устройство на устойчивой поверхности, включите выключатель питания, подсоедините чистую емкость к выпускному отверстию (для закрепления) и, убедившись в нормальной работе устройства, кладите замаринованный продукт в загрузочный лоток и проталкивайте его в загрузочное отверстие, используя загрузочный толкатель.

По завершении работы отсоедините шнур питания от сети.

Область применения: различные виды мяса без костей и жил, смеси мяса и приправ.

Насадка-соковыжималка с режимом SLOW

Отжим сока

Способ сборки

Шаг 1: возьмите тройник для отжима сока и подведите его под углом примерно 45 градусов к кнопке переключения, встроенной в выходную шестерню, закрепите, повернув винт в корпусе против часовой стрелки, и кнопка блокировки автоматически зафиксирует тройник. (Рис. 13)

Шаг 2: вставьте шнек для отжима сока в тройник, а сетчатый тубус соковыжималки вставьте в тройник. (Рис. 14)

Шаг 3: вставьте горловину крышки тройника соковыжималки в горловину тройника соковыжималки и ввинтите ее в тройник против часовой стрелки. (Рис. 15)

Шаг 4: совместите паз направляющей насадки соковыжималки на горловине крышки тройника соковыжималки и ввинтите ее против часовой стрелки для прикрепления к крышке. (Рис. 16)

Примечание: Используйте малокалиберную направляющую насадку для яблок, груш, арбузов, огурцов, моркови и других фруктов с тонкими волокнами.

Используйте крупнокалиберную направляющую насадку для сельдерея, сахарного тростника и других продуктов с грубыми волокнами.

При одинаковых условиях количество отжатого сока будет относительно больше, если направляющая насадка соковыжималки будет ввинчена в положение «1» крышки тройника, тогда в положении «2» количество отжатого сока будет относительно меньше.

Шаг 5: поставьте емкости для сока и жмыха под выходные отверстия соковыжималки и направляющей насадки. Вставьте загрузочный лоток во впускное отверстие тройника соковыжималки и закрепите его. (Рис. 17)

(Для различных продуктов выбирайте соответствующую направляющую насадку соковыжималки)

Порядок выполнения работы:

Зафиксируйте собранное устройство на устойчивой поверхности стола, нарежьте фрукты ломтиками размером примерно 20 x 20 x 20 мм и поместите в загрузочный лоток.

После включения выключателя питания, убедившись в нормальной работе устройства, подавайте фрукты по очереди в загрузочное отверстие и медленно придавливайте их толкателем.

После отжима сока отключите устройство от сети.

Примечание: В случае застревания продукта в шнеке во время работы немедленно отключите питание.

Приготовление картофельного и чесночного пюре

Важное примечание: Способ сборки для приготовления картофельного и чесночного пюре точно такой же, как и для соковыжималки, за исключением того, что на шаге 2 вместо сетчатого тубуса соковыжималки необходимо установить растирающий цилиндр, а на шаге 4 вместо направляющей насадки соковыжималки — растирающую направляющую насадку.

Порядок выполнения работы:

Зафиксируйте собранное устройство на устойчивой поверхности, нарежьте картофель (очищенный чеснок) ломтиками размером примерно 20 x 20 x 20 мм и поместите их в загрузочный лоток.

Включите выключатель питания и, убедившись в нормальной работе устройства, медленно придавливайте продукт к загрузочному отверстию толкателем.

По завершении работы отключите питание и уберите переработанные продукты.

Важное примечание: Способ сборки для приготовления лапши точно такой же, как и для соковыжималки, за исключением того, что на шаге 2 вместо сетчатого тубуса соковыжималки необходимо установить растирающий цилиндр, а на шаге 4 вместо направляющей насадки соковыжималки — направляющую насадку для толстой/тонкой лапши.

Порядок выполнения работы:

Зафиксируйте собранное устройство на устойчивой поверхности и поместите тесто в загрузочный лоток.

Включите выключатель питания и, убедившись в нормальной работе устройства, медленно придавливайте тесто к загрузочному отверстию.

По завершении работы отсоедините шнур питания от сети.

Шинковка и нарезка ломтиками

Способ сборки:

Шаг 1: возьмите тройник для шинковки и нарезки ломтиками и подведите его под углом примерно 45 градусов к кнопке переключения, встроенной в выходную шестерню, закрепите, повернув винт в корпусе против часовой стрелки, и кнопка блокировки автоматически зафиксирует тройник. (Рис. 18)

Шаг 2: направьте вверх отверстие тройника для шинковки и нарезки ломтиками и вставьте внутрь нож (в зависимости от необходимости выберите нож для толстой нитки, тонкой нитки или нарезки ломтиками). (Рис. 19)

Шаг 3: затяните крышку тройника для шинковки и нарезки ломтиками и зафиксируйте собранное устройство на устойчивой поверхности. (Рис. 20)

Порядок выполнения работы:

Поместите подготовленные фрукты или овощи в загрузочный лоток.

Включите выключатель питания и, убедившись в нормальной работе устройства, поместите продукты в загрузочное отверстие и придавливайте их толкателем.

Область применения: тыква, огурец, люффа, картофель, батат, морковь и другие фрукты и овощи с мелкими волокнами.

Примечание: В случае застревания продукта в шнеке во время работы немедленно отключите питание.

Пресс для соков

Способ сборки:

Шаг 1: возьмите тройник для фарша и подведите его под углом примерно 45 градусов к кнопке переключения, встроенной в выходную шестерню, закрепите, повернув винт в корпусе против часовой стрелки (как показано на рисунке), и кнопка блокировки автоматически зафиксирует тройник.

Шаг 2: вставьте шнек для фарша в тройник (как показано на рисунке).

Шаг 3: соберите насадку для томатного сока и вставьте ее в тройник, навинтите крышку из алюминиевого сплава (как показано на рисунке). (Рис. 21)

Порядок выполнения работы:

1. Сначала нарежьте томаты ломтиками.

2. Поместите ломтики томатов на лоток.

3. Включите выключатель питания и убедитесь в нормальной работе оборудования перед тем, как помещать продукты на лоток и придавливать их толкателем. Примечание: В случае застревания продукта в шнеке во время работы немедленно отключите питание.

По завершении работы отсоедините шнур питания от сети.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Перед чисткой всегда выключайте устройство и отключайте его от сети.

Не погружайте устройство и шнур питания в воду или другую жидкость и не мойте их в посудомоечной машине.

Совет: Для облегчения чистки рекомендуется чистить устройство сразу же после использования.

При разборке раскручивайте устройство в порядке, противоположном сборке.

При разборке всех тройников одной рукой нажмите на кнопку блокировки 1, а другой рукой отвинтите тройник в направлении, показанном стрелкой на рисунке справа.

При разборке устройства будьте осторожны, чтобы не поцарапать пальцы.

Для чистки соковыжималки не используйте абразивные материалы, скребки, ацетон или спирт.

Поскольку некоторые детали довольно острые, очищайте их щеткой, чтобы не поцарапать пальцы.

Не погружайте двигатель в воду и не промывайте его под струей воды из крана. Температура воды для чистки не должна превышать 60 °C.

Только пластмассовые детали можно мыть в посудомоечной машине. Металлические детали рекомендуется промывать водой из крана и немедленно сушить.

Таблица рецептов

Время непрерывной работы не должно превышать 10 минут; если работа занимает более 10 минут, приостановите ее и запустите машину повторно после того, как она остынет.

Насадка	Загружаемые продукты	Количество	Время работы
Соковыжималка	Замоченная морковь	3 кг	10 минут
#5 Мясорубка	Мясо	3,5 кг	10 минут
#8 Мясорубка	Мясо	5 кг	10 минут
Шинковка и терка	Замоченная морковь	0,5 кг	1 минут

УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ



Это изделие отвечает требованиям Директивы ЕС 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) с соблюдением нормативно-правовой базы, принятой в Европейском союзе, по утилизации и повторному использованию отходов электрического и электронного оборудования. Не выбрасывайте это изделие вместе с бытовыми отходами. Отнесите его в ближайший центр сбора отходов электрического и электронного оборудования.

МИ РАДІ, ЩО ВИ ВИБРАЛИ ZELMER! СПОДІВАЄМОСЯ, ЩО НАША ПРОДУКЦІЯ ВИПРАВДАЛА ВСІ ВАШІ ОЧІКУВАННЯ!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед використанням виробу радимо уважно прочитати цю інструкцію, яку слід зберігати в надійному місці для звернення до неї в майбутньому.

ОПИС

1. Основний агрегат
2. Вимикач
3. Кнопка блокування
4. Камера перемелювання
5. Шнек з муфтою в зібраному стані
6. Двосторонній ніж
7. Решітка з отворами 2,7 мм
8. Решітка з отворами 4 мм
9. Решітка з отворами 8 мм
10. Ущільнювальне кільце
11. Завантажувальний лоток
12. Завантажувальний штовхач
13. Насадка для ковбас із сепаратором

Насадки для овочів

14. Дрібна тертка
15. Велика тертка
16. Великий шинкувач
17. Наддрібна тертка
18. Корпус для насадок
19. Фіксатор
20. Лоток
21. Штовхач

Насадка-соковижималка з режимом SLOW (повільний)

22. Насадка для вичавлювання соку
23. Шнек соковижималки
24. Решітка соковижималки
25. Горловина соковижималки
26. Напрямна насадка соковижималки
27. Ємності для соку й макухи

Насадка-прес для соків

28. Кріпильний болт соковижималки
29. Камера соковижималки
30. Захист від бризок соковижималки
31. Регулювальний гвинт соковижималки

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб уникнути небезпечної ситуації, його мають замінити виробник, його сервісний агент або особи, які мають аналогічну кваліфікацію.

Дотримуйтеся часу роботи насадок, зазначеного у відповідних розділах цього посібника.

Під час чищення дотримуйтесь інструкцій, викладених у розділі «Технічне обслуговування й чищення» цього посібника. Застереження: Неправильне використання може призвести до травмування!

Будьте обережні під час поводження з гострими ножами, й під час чищення.

Завжди від'єднуйте прилад від мережі, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або чищенням.

Вимикайте пристрій і від'єднуйте його від мережі перед заміною насадок або перш ніж наблизитися до деталей, які рухаються під час роботи пристрою.

Не дозволяйте дітям користуватися пристроєм. Зберігайте пристрій і шнур живлення в недоступних для дітей місцях.

Пристроєм можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або без відповідних досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного користування пристроєм та усвідомлюють небезпеки, які можуть виникнути в разі неправильного поводження з ним. Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.

Не користуйтесь пристроєм, якщо обертове сито або захисна кришка пошкоджені або мають видимі тріщини.

ВАЖЛИВІ ЗАУВАЖЕННЯ

Цей пристрій призначений лише для домашнього використання й за жодних обставин не повинен застосовуватися комерційною або виробничою метою. Будь-яке неправильне використання пристрою або неналежне поводження з ним тягне за собою анулювання гарантійних зобов'язань.

Перш ніж під'єднати пристрій до мережі, перевірте, чи напруга у вашій мережі відповідає значенню, зазначеному на бирці пристрою.

Стежте за тим, щоб під час роботи пристрою кабель живлення не був заплутаним або намотаним на пристрій.

Ніколи не використовуйте цей пристрій, а також не під'єднуйте й не від'єднуйте пристрій вологими руками та/або ногами.

Під час від'єднання шнура живлення від мережі тягніть за штекер, а не за шнур. У разі будь-яких несправності або пошкодження негайно від'єднайте пристрій від мережі та зверніться в офіційну службу технічної підтримки.

Цей пристрій призначений лише для домашнього використання й за жодних обставин не повинен застосовуватися комерційною або виробничою метою. Будь-яке неправильне використання пристрою або неналежне поводження з ним тягне за собою анулювання гарантійних зобов'язань.

Перш ніж під'єднати пристрій до мережі, перевірте, чи напруга у вашій мережі відповідає значенню, зазначеному на бирці пристрою.

Під час від'єднання шнура живлення від мережі тягніть за штекер, а не за шнур.

Не переробляйте тверді продукти, як-от кістки, горіхи (наприклад, сухі та тверді соєві боби) або інші продукти з жорсткими волокнами.

Під час роботи пристрою, подаючи продукти, користуйтеся спеціальним штовхачем, а не руками.

Щоразу перед вичавлюванням соку перевіряйте фільтр. Не користуйтеся соковижималкою, якщо на ній виявлено будь-які тріщини або пошкодження. Зверніться до найближчого дилера або виробника.

У разі будь-яких несправності або пошкодження негайно від'єднайте пристрій від мережі та зверніться в офіційну службу технічної підтримки. Не відкривайте пристрій, щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій. Тільки кваліфікований технічний персонал офіційної служби технічної підтримки виробника має право виконувати ремонт і технічне обслуговування пристрою.

Компанія Eurogama Sp. z o.o. знімає із себе будь-яку відповідальність за шкоду, якої може бути завдано людям, тваринам або майну в разі ігнорування цих застережень.

ІНСТРУКЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

М'ясорубка

Час безперервної роботи не має перевищувати 10 хвилин; якщо робота займає понад 10 хвилин, призупинить її та запустіть машину повторно після того, як вона охолоне.

Спосіб збирання м'ясорубки.

Крок 1: візьміть трійник для фаршу й підведіть його під кутом приблизно 45 градусів до кнопки перемикання, вбудованої у вихідну шестерню, закріпіть, повернувши гвинт у корпусі проти годинникової стрілки (як показано на рисунку), і кнопка блокування автоматично зафіксує трійник. (Рис. 1)

Крок 2: уставте шнек у трійник для фаршу (як показано на рисунку). (Рис. 2)

Крок 3: надіньте ніж на вал шнека (як показано на рисунку) лезом назовні (у разі неправильного встановлення м'ясорубка працювати не буде.) (Рис. 3)

Крок 4: під'єднайте решітку до ножа (залежно від потреби, виберіть решітку з дрібними, середніми або великими отворами) і вставте напівкруглий паз решітки, що має встановлюваний штифт трійника (як показано на рисунку). (Рис. 4)

Крок 5: однією рукою натисніть на центр решітки, а другою рукою накрутіть кришку з алюмінієвого сплаву (як показано на рисунку). (Рис. 5)

Крок 6: уставте й закріпіть завантажувальний лоток у трійник і зафіксуйте зібраний пристрій на стійкій поверхні. (Рис. 6)

Послідовність роботи:

Наріжте м'ясо довгими скибочками розміром приблизно 20 x 20 x 60 мм (рекомендовано використовувати м'ясо без кісток і жил) і помістіть його в завантажувальний лоток.

Увімкніть вимикач живлення і, переконавшись у нормальній роботі пристрою, подавайте м'ясо послідовно в завантажувальний отвір.

Якщо шнек припиняє автоматично захоплювати м'ясо, повільно притисніть м'ясо штовхачем. (Використовуйте тільки завантажувальний штовхач.)

Після роботи від'єднайте шнур живлення від мережі.

Примітка: У разі застрягання продукту в шнеку під час роботи негайно вимкніть живлення

Приготування ковбас

Спосіб збирання:

Крок 1: візьміть трійник для фаршу й підведіть його під кутом приблизно 45 градусів до кнопки перемикання, вбудованої у вихідну шестерню, закріпіть, повернувши гвинт у корпусі проти годинникової стрілки (як показано на рисунку), і кнопка блокування автоматично зафіксує трійник. (Рис. 7)

Крок 2: уставте шнек для фаршу в трійник (як показано на рисунку). (Рис. 8)

Крок 3: зберіть фільтр для ковбас (як показано на рисунку). (Рис. 9)

Крок 4: уставте тубус для ковбас у трійник (як показано на рисунку). (Рис. 10)

Крок 5: нагвинтіть кришку з алюмінієвого сплаву (як показано на рисунку). (Рис. 11)

Крок 6: уставте завантажувальний лоток у трійник і зафіксуйте. (Рис. 12)

Послідовність роботи:

Зафіксуйте зібраний пристрій на стійкій поверхні, увімкніть вимикач живлення, під'єднайте чисту ємність до випускного отвору (для закріплення) і, переконавшись у нормальній роботі пристрою, кладіть замаринований продукт у завантажувальний лоток і проштовхуйте його в завантажувальний отвір, використовуючи завантажувальний штовхач.

Після роботи від'єднайте шнур живлення від мережі.

Сфера застосування: різні види м'яса без кісток і жил, суміші м'яса та приправ.

Насадка-соковижималка з режимом SLOW

Вичавлювання соку

Спосіб збирання

Крок 1: візьміть трійник для вичавлювання соку й підведіть його під кутом приблизно 45 градусів до кнопки перемикання, вбудованої у вихідну шестерню, закріпіть, повернувши гвинт у корпусі проти годинникової стрілки, і кнопка блокування автоматично зафіксує трійник. (Рис. 13)

Крок 2: уставтешнек для вичавлювання соку та сітчастий тубус соковижималки в трійник. (Рис. 14)

Крок 3: уставте горловину кришки трійника соковижималки в горловину трійника соковижималки та вкрутіть її в трійник проти годинникової стрілки. (Рис. 15)

Крок 4: вирівняйте паз напрямної насадки соковижималки на горловині кришки трійника соковижималки та вкрутитіть її проти годинникової стрілки, щоб прикріпити до кришки. (Рис. 16)

Примітка: Використовуйте малокаліберну напрямну насадку для яблук, груш, кавунів, огірків, моркви й інших фруктів з тонкими волокнами.

Використовуйте великокаліберну напрямну насадку для селери, цукрової тростини й інших продуктів з грубими волокнами.

За однакових умов кількість вичавленого соку буде відносно більшою, якщо напрямну насадку соковижималки буде угвинчено в положення «1» кришки трійника, тоді як у положенні «2» кількість вичавленого соку буде відносно меншою.

Крок 5: поставте ємності для соку й макухи під вихідні отвори соковижималки й напрямної насадки. Уставте завантажувальний лоток під впускний отвір трійника соковижималки й закріпіть його. (Рис. 17)

(Для різних продуктів вибирайте відповідну напрямну насадку соковижималки)

Послідовність роботи:

Зафіксуйте зібраний пристрій на стійкій поверхні столу, наріжте фрукти скибочками розміром приблизно 20 x 20 x 20 мм і помістіть у завантажувальний лоток.

Після ввімкнення вимикача живлення, переконавшись у нормальній роботі пристрою, подавайте фрукти послідовно в завантажувальний отвір і повільно придавлюйте їх штовхачем.

Після вичавлювання соку від'єднайте пристрій від мережі.

Примітка: У разі застрягання продукту в шнеку під час роботи негайно вимкніть живлення.

Приготування картопляного й часникового пюре

Важливе зауваження: Спосіб збирання для приготування картопляного й часникового пюре такий самий, як і для соковижималки, за винятком того, що на кроці 2 замість сітчастого тубуса соковижималки треба встановити розтиральний циліндр, а на кроці 4 замість напрямної насадки соковижималки — розтиральну напрямну насадку.

Послідовність роботи:

Зафіксуйте зібраний пристрій на стійкій поверхні, наріжте картоплю (або очищений часник) скибочками розміром приблизно 20 x 20 x 20 мм і помістіть їх у завантажувальний лоток.

Увімкніть вимикач живлення і, переконавшись у нормальній роботі пристрою, повільно придавлюйте продукт до завантажувального отвору штовхачем.

Після роботи вимкніть живлення та приберіть перероблені продукти.

Важливе зауваження: Спосіб збирання для приготування локшини такий самий, як і для соковижималки, за винятком того, що на кроці 2 замість сітчастого тубуса соковижималки треба встановити розтиральний циліндр, а на кроці 4 замість напрямної насадки соковижималки — напрямну насадку для товстої/тонкої локшини.

Послідовність роботи:

Зафіксуйте зібраний пристрій на стійкій поверхні й помістіть тісто в завантажувальний лоток.

Увімкніть вимикач живлення і, переконавшись у нормальній роботі пристрою, повільно придавлюйте тісто до завантажувального отвору.

Після роботи від'єднайте шнур живлення від мережі.

Шинкування й нарізання скибочками

Спосіб збирання:

Крок 1: візьміть трійник для шинкування й нарізання скибочками й підведіть його під кутом приблизно 45 градусів до кнопки перемикання, вбудованої у вихідну шестерню, закріпіть, повернувши гвинт у корпусі проти годинникової стрілки, і кнопка блокування автоматично зафіксує трійник. (Рис. 18)

Крок 2: направте вгору отвір трійника для шинкування й нарізання скибочками та вставте всередину ніж (залежно від потреби, виберіть ніж для товстої нитки, тонкої нитки або нарізання скибочками). (Рис. 19)

Крок 3: затягніть кришку трійника для шинкування й нарізання скибочками й зафіксуйте зібраний пристрій на стійкій поверхні. (Рис. 20)

Послідовність роботи:

Помістіть підготовлені фрукти або овочі в завантажувальний лоток.

Увімкніть вимикач живлення і, переконавшись у нормальній роботі пристрою, помістіть продукти в завантажувальний отвір і придавлюйте їх штовхачем.

Сфера застосування: гарбуз, огірок, люфа, картопля, батат, морква й інші фрукти й овочі з дрібними волокнами.

Примітка: У разі застрягання продукту в шнеку під час роботи негайно вимкніть живлення.

Прес для соків

Спосіб збирання:

Крок 1: візьміть трійник для фаршу й підведіть його під кутом приблизно 45 градусів до кнопки перемикання, вбудованої у вихідну шестерню, закріпіть, повернувши гвинт у корпусі проти годинникової стрілки (як показано на рисунку), і кнопка блокування автоматично зафіксує трійник.

Крок 2: уставте шнек для фаршу в трійник (як показано на рисунку).

Крок 3: зберіть насадку для томатного соку й уставте її в трійник, нагвинтіть кришку з алюмінієвого сплаву (як показано на рисунку). (Рис. 21)

Послідовність роботи:

1. Спочатку наріжте томати скибочками.

2. Помістіть скибочки томатів на лоток.

3. Увімкніть вимикач живлення й переконайтеся в нормальній роботі пристрою, перш ніж поміщати продукти на лоток і придавлювати їх штовхачем. Примітка: У разі застрягання продукту в шнеку під час роботи негайно вимкніть живлення.

Після роботи від'єднайте шнур живлення від мережі.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ Й ЧИЩЕННЯ

Перед чищенням завжди вимикайте пристрій і від'єднуйте його від мережі.

Не занурюйте пристрій і шнур живлення у воду чи іншу рідину й не мийте їх у посудомийній машині.

Порада: Для спрощення чищення рекомендовано чистити пристрій відразу ж після

використання.

Під час розбирання розкручуйте пристрій у послідовності, протилежній до послідовності збирання.

Під час розбирання всіх трійників однією рукою натисніть на кнопку блокування 1, а другою відкрутіть трійник у напрямку, показаному стрілкою на рисунку справа.

Під час розбирання пристрою будьте обережні, щоб не подряпати пальці.

Для чищення соковижималки не використовуйте абразивні матеріали, скребки, ацетон або спирт.

Оскільки деякі деталі доволі гострі, очищуйте їх щіткою, щоб не подряпати пальці.

Не занурюйте двигун у воду й не промивайте його під краном. Температура води для чищення не повинна перевищувати 60 °C.

Тільки пластмасові деталі можна мити в посудомийній машині. Металеві деталі рекомендовано промивати водою з-під крана й негайно сушити.

Таблиця рецептів

Час безперервної роботи не має перевищувати 10 хвилин; якщо робота займає понад 10 хвилин, призупиніть її та запустіть машину повторно після того, як вона охолоне.

Насадка	Завантажувані продукти	Кількість	Час роботи
Соковижималка	Замочена морква	3 кг	10 хвилин
#5 М'ясорубка	М'ясо	3,5 кг	10 хвилин
#8 М'ясорубка	М'ясо	5 кг	10 хвилин
Шинкувач і тертка	Замочена морква	0,5 кг	1 хвилин

УТИЛІЗУВАННЯ ВИРОБІВ



Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС 2012/19/EU про утилізування електричного й електронного обладнання (WEEE) з дотриманням нормативно-правової бази, прийнятої в Європейському союзі, щодо утилізування й повторного використання відходів електричного й електронного обладнання. Не викидайте цей виріб разом з побутовими відходами. Віднесіть його в найближчий центр збирання відходів електричного й електронного обладнання.

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания EUROGAMA Sp. Z o.o. гарантирует, что данное изделие прослужит в течение двух лет, если будет применяться по назначению. В случае поломки во время гарантийного срока пользователи имеют право на бесплатный ремонт или замену изделия, если ремонт будет невозможен, за исключением случаев, когда один из этих вариантов будет невозможно выполнить или он будет несоразмерным. В этом случае покупатель имеет право выбрать снижение цены или отмену покупки, что следует обсуждать напрямую с продавцом. Эта гарантия также включает замену запчастей, если в обоих случаях изделие эксплуатировалось согласно рекомендациям, указанным в этом руководстве, и не было отремонтировано сторонними специалистами, не уполномоченными компанией EUROGAMA Sp. Z o.o.. Гарантия не распространяется на запчасти, подверженные эксплуатационному износу. Эта гарантия не влияет на права потребителя согласно условиям Директивы 1999/44/EC для стран — членов Европейского союза.

ПРИМЕНЕНИЕ ГАРАНТИИ

Клиенты обязаны связаться с сервисным центром, уполномоченным компанией EUROGAMA Sp. Z o.o. на проведение ремонта изделий.
Любые манипуляции с изделием специалистами, не уполномоченными компанией EUROGAMA Sp. Z o.o., небрежное или нецелевое использование изделия приведут к аннулированию гарантии. Гарантию следует полностью заполнить и прислать вместе с чеком или товарной накладной для эффективного осуществления прав по
этой гарантии.
Пользователь обязан хранить эту гарантию, а также счет, чек или товарную накладную, чтобы облегчить процесс выполнения гарантийных работ. Для получение технического обслуживания и послепродажного обслуживания за пределами Польши следует передать запрос в точку продажи, где была выполнена покупка товара, или уточнить информацию по послепродажному обслуживанию на сайте www.zelmer.com

ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Компанія EUROGAMA Sp. Z o.o. гарантує, що цей виріб прослужить протягом двох років, якщо використовуватиметься за призначенням. У разі поломки під час гарантійного терміну користувачі мають право на безкоштовний ремонт або заміну виробу, якщо ремонт буде неможливий, за винятком випадків, коли один з цих варіантів буде неможливо виконати або він буде несумірним. У цьому випадку покупець має право вибрати зниження ціни або скасування покупки, що слід обговорювати безпосередньо з продавцем. Ця гарантія також включає заміну запчастин, якщо в обох випадках виріб експлуатувався відповідно до рекомендацій, зазначених у цьому керівництві, і його не було відремонтовано сторонніми фахівцями, не уповноваженими компанією EUROGAMA Sp. Z o.o.. Гарантія не поширюється на запчастини, які піддаються експлуатаційному зносу. Ця гарантія не впливає на права споживача згідно з умовами Директиви 1999/44/ЕС для країн — членів Європейського Союзу.

ЗАСТОСУВАННЯ ГАРАНТІЇ

Клієнти зобов'язані зв'язатися з сервісним центром, уповноваженим компанією EUROGAMA Sp. Z o.o. на проведення ремонту виробів.
Будь-які маніпуляції з виробом фахівцями, не уповноваженими компанією EUROGAMA Sp. Z o.o., недбале або нецільове використання виробу призведуть до втрати гарантії. Гарантію слід повністю заповнити й надіслати разом з чеком або товарною накладною для ефективного здійснення прав за цією гарантією.
Користувач зобов'язаний зберігати цю гарантію, а також рахунок, чек або товарну накладну, щоб полегшити процес виконання гарантійних робіт. Для отримання технічного обслуговування й післяпродажного обслуговування за межами Польщі слід передати запит у точку продажу, де було виконано покупку товару, або уточнити інформацію з післяпродажного обслуговування на сайті www.zelmer.com

EUROGAMA SP. Z O.O.
Aleje Jerozolimskie 200/225
02-486 Warszawa
VAT: 5223128159

05/2020

Инструкция по эксплуатации Мясорубка Zelmer ZMM4048B.
Электрическая мясорубка Zelmer.
Руководство по эксплуатации для ознакомления на сайте
http://www.panatex.com.ua. Для Вас инструкции по эксплуатации,
руководства пользователя, рецепты, сервис мануал, рецепты для
мультиварок, панасоник инструкции, книги, мануал, журналы, скачать