



- RU** 1. Шинковка – здоровые салаты
2. Соковыжималка – домашние варенья и соленья 3. Жерновая мельница 4. Насадка для приготовления колбас и крокетов

- UA** 1. Шинковка – салати для здоров'я
2. Соковыжималка – для ягід, м'яких овочів та фруктів 3. Млинок 4. Насадка для наповнення ковбас

- KZ** 1. Майдалап турағыш – дәмді салаттар
2. Шырынсыққыш – үй қайнатпалары мен тұздалғандары 3. Кофе дiрмен 4. Шұжық толтыру және крокет жасауға арналған қондырма

ZMM12...

zelmer

МЯСОРУБКА
м'ясорубка
/ еттартқыш



ZMM1200

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МЯСОРУБКА 7–13

UA ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ
М'ЯСОРУБКА 14–20

KZ ПАЙДАЛАНУШЫ НҮСҚАУЛЫҒЫ
ЕТТАРТҚЫШ 21–27

ZMM12...

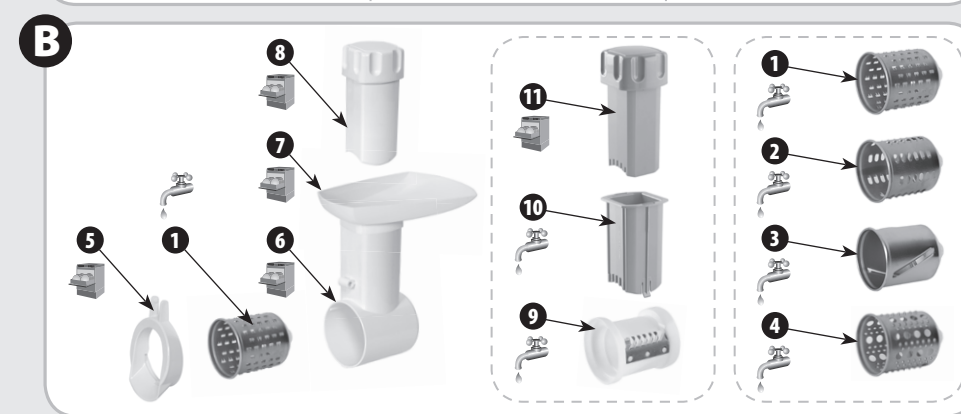
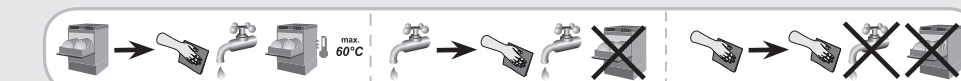
zelmer

МЯСОРУБКА
м'ясорубка
/ еттартқыш

Надежная, многофункциональная мясорубка

Надійна, багатофункціональна м'ясорубка

Сенімді көпқызметті құрал



Компания «Zelmer» заботится об окружающей среде. Данная инструкция напечатана на бумаге, которая на 100% состоит из материалов вторичной переработки.
Компанія «Zelmer» піклується про довкілля. Дана інструкція на 100% надрукована на папері, отриманому після переробки.
«Zelmer» компаниясы қоршаған ортаға қамқорлық етеді. Бұл нұсқаулық қайта өңдеуден кейін алынған қағазда 100% басып шығарылған.

Zelmer Pro Sp. z o.o.
ul. Hoffmanowej 19, 35-016 Rzeszów, POLAND

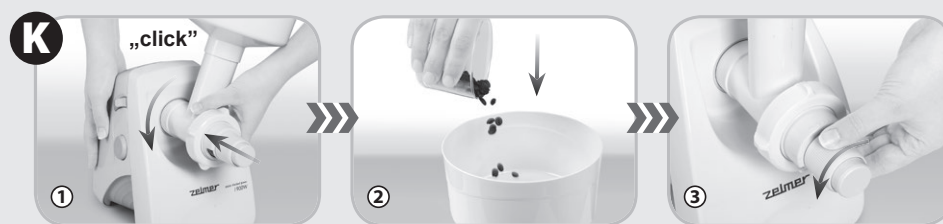
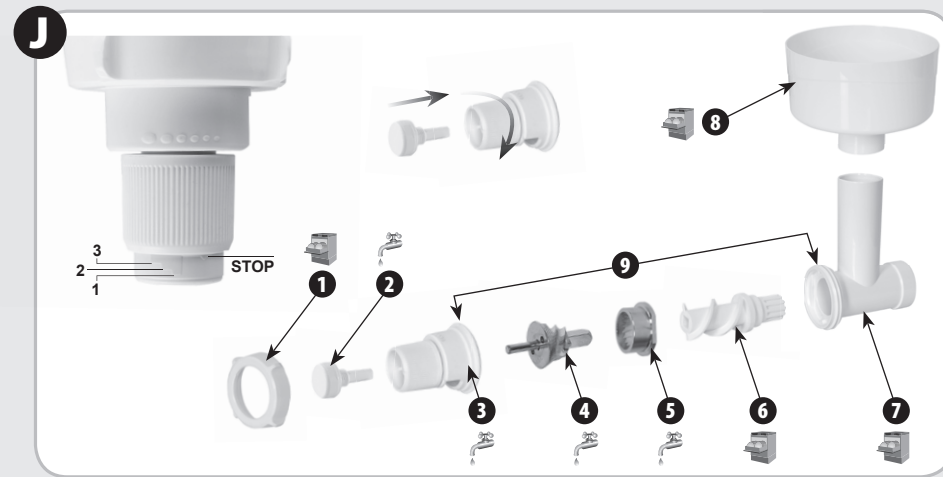
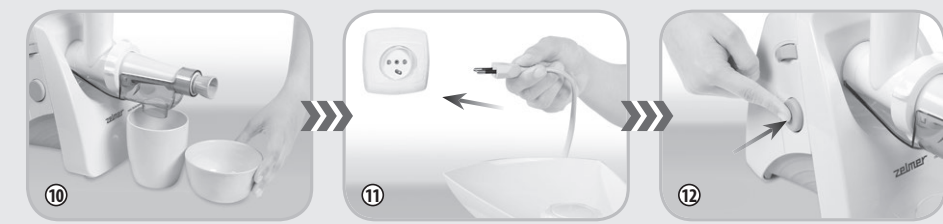
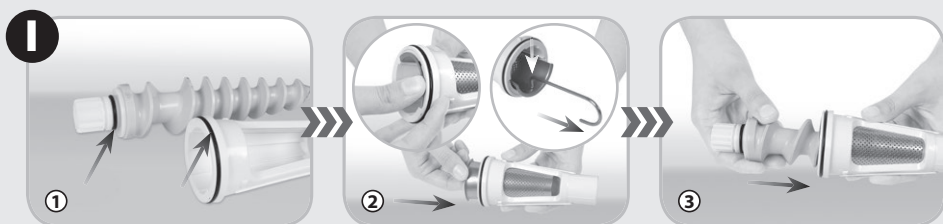
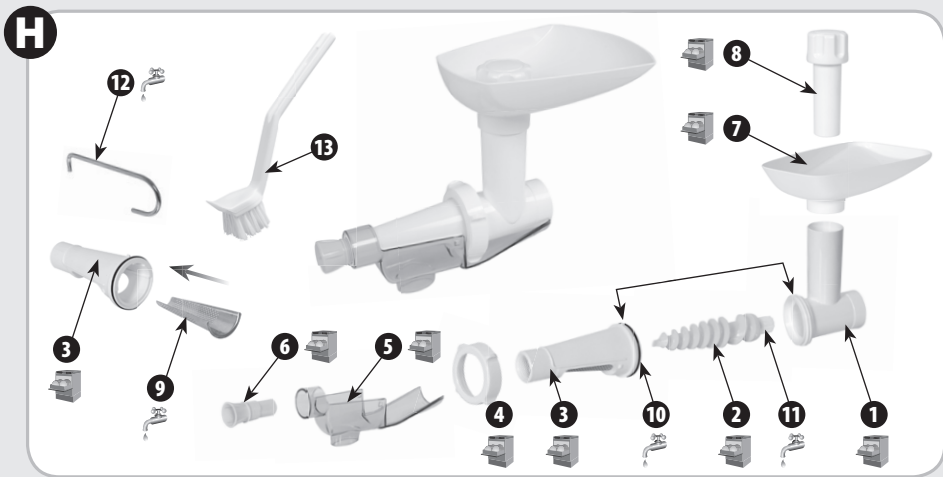
zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

ZMM1200-006_V01

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



Жұмыс аяқталған соң

- Еттартқышты сөндіріп, кабельді розеткадан ажыратыңыз.
- ① Итергітші суырып алып, тостағанды үгу камерасынан босатып алыңыз.
- ② Блоктау тетігін жылжытып, үгу түйінін оңға бұрап, шешіп алыңыз.
- ③ Үгу түйінінің, шұжық жасауға арналған саптамалы камераның бөлшектерін бөлшектенізі, кабельді, сонымен қатар таза және құрғақ бөлшектерді бөлікке салыңыз.
- ④ Електі қуысқа салыңыз.
- ⑤ Тұтыну кабелін салыңыз.
- ⑥ Тостағанды салыңыз.

Тазалау және сақтау

- Еттартқыш жетегінің корпусын дымқыл шүберекпен ыдыс жууға арналған сұйықтықты қосып тазалау ұсынылады.
- Пластмассадан жасалған бөлшектерді ыдыс жууға арналған сұйықтықты қосып жылы суда жуыңыз.
- Металл бөлшектерді ыдыс жууға арналған сұйықтықты қосып ыстық суда жуыңыз.
- Таза бөлшектерді мұқият кептіріңіз.
- Електер мен пышақты тот баспауы үшін есімдік майымен сүртіңіз.
- Жұмыс істеу басының немесе турағыштың кепкен бөлшектерін құрастырыңыз.

Экология – қоршаған ортаға қамқорлық жасау

Әрбір пайдаланушы қоршаған ортаны қорғауға өз үлесін қоса алады. Бұл ерекше күшті талап етпейді. Осы мақсатта қатырма қағаздан жасалған орамдарды макулатураға өткізіңіз. полиэтилен қаптарын (PE) пластмассаға арналған контейнерге салыңыз. Жарамсыз құралды тиісті өңдеуші пунктке тапсырыңыз, өйткені құрал құрамындағы улы заттар қоршаған ортаға қауіп тудыруы мүмкін.



Құрылғыны коммуналдық қалдықтармен бірге тастамаңыз!!!

Өндіруші тауарды өз мақсатында пайдаланбаудан немесе дұрыс пайдаланбаудан келген шығынға жауап бермейді. Өндіруші құқықтық нормаларды, нормативтік актілерді, директиваларды сақтау мақсатында алдын ала ескертусіз кез келген уақытта құрылғыны түрлендіруге немесе коммерциялық, эстетикалық және басқа да себептерге байланысты құрылымдық өзгертулер енгізуге құқылы.

Поздравляем Вас с выбором нашего изделия и приветствуем среди пользователей продуктов Zelmer.

Чтобы достичь наилучших результатов, рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они спроектированы специально для этого продукта.

Просим внимательно прочитать настоящее руководство по эксплуатации. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить Руководство, чтобы Вы могли пользоваться им в ходе дальнейшей эксплуатации техники.

Характеристика оборудования

Шинкуйте, перемалывайте, выжимайте, перетирайте – Zelmer – один выбор, а столько возможностей.

А если бы одно устройство могло перемалывать мясо, шинковать, резать овощи, размельчать орехи, тереть фрукты на вкусные блюда для детей или домашние консервы, а также молоть зерно, семена, орехи или зерна кофе? Благодаря мясорубкам Zelmer все это к Вашим услугам в одном приборе. Zelmer, неоспоримый лидер в категории мясорубок, предлагает многофункциональный прибор MM1200. Это прибор, который справится с любой, даже самой трудной, задачей. Благодаря высокотехнологичной системе охлаждения двигателя, мясорубка Zelmer без труда достигает «особенно высокой мощности», значение *мощность при блокировке мотора* составляет даже 1900 W. Благодаря великолепно продуманной конструкции, после отключения стандартной камеры перемалывания путем добавления соответствующего модуля можно изменить ее на шинковку, соковыжималку для фруктов или жерновую мельницу (оборудование зависит от типа, доступно также в качестве аксессуаров). Имея только одно устройство дома, Вы сможете удивить семью и гостей множеством изысканных блюд. Мясорубка Zelmer идеально справится во время сезона сбора фруктов: благодаря соковыжималке Вы подготовите домашние соки, пюре или фруктовые желе. Шинковка поможет Вам приготовить овощи для супа, которые можно хранить в морозилке, они восхитят летним вкусом в то время, когда за окном будет холодно и пасмурно. Мясорубка для продовольственных продуктов служит для использования в домашнем хозяйстве.

Zelmer – Ваш бесценный помощник на кухне.

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации мясорубки

Перед тем как приступить к эксплуатации оборудования, ознакомьтесь с содержанием настоящего руководства.

Следует убедиться, что Вы поняли нижеследующие указания.



ОПАСНОСТЬ! / ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение правил грозит травмами

- Не запускайте оборудование, если кабель питания поврежден или видны повреждения корпуса.
- Если кабель питания будет поврежден, его необходимо заменить у производителя или в специальном сервисном центре либо квалифицированным лицом, чтобы избежать опасности.
- Ремонт оборудования может осуществлять только квалифицированный персонал. Неправильный ремонт может вызвать серьезную угрозу для пользователя. В случае возникновения неполадок обратитесь в специализированный сервисный центр ZELMER.
- Соблюдайте особую осторожность во время работы в присутствии детей.
- Перед заменой оборудования или приближением к движущимся деталям во время использования необходимо выключить прибор и отключить от питания.
- Всегда отключайте устройство от электросети, когда оно остается без присмотра, а также перед монтажом, демонтажем или его чисткой.

- Устройство не должно использоваться детьми. Храните устройство с кабелем в месте недоступном для детей.
- Устройство могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными и психическими возможностями, а также не имеющие опыта работы с устройством, при условии, что они будут это делать исключительно под присмотром либо после предварительного понятного объяснения возможных угроз и инструктажа по безопасному пользованию устройством.
- Необходимо проследить, чтобы дети не играли с устройством.
- Оборудование можно использовать только с миской (чашей) для загрузки.



ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение грозит повреждением имущества

- Нельзя тянуть за кабель, чтобы отсоединить вилку питания от электросети.
- Прибор всегда подключайте к розетке электросети (только переменного тока) с напряжением, соответствующим напряжению, указанному на щитке прибора.
- Нельзя подвергать мясорубку и оборудование действию температуры свыше 60°C. Иначе Вы можете повредить мясорубку.
- Для проталкивания используйте только толкатель. Применение других предметов может привести к повреждению мясорубки и кабеля.
- Не перегружайте прибор чрезмерным количеством продукта или слишком сильным его проталкиванием (толкателем).
- Тщательно смонтируйте агрегат рубки, иначе это приведет к несоответствующему качеству перемалывания, а также может стать причиной притупления ножа и сита. Тупой нож и сито нужно заменить на новые.

- Во время работы мясорубки нельзя прикрывать вентиляционные отверстия в корпусе. Мясорубку нельзя устанавливать на мягкой основе.
- Не погружайте привод мясорубки в воду, не мойте его под проточной водой.
- Не мойте оборудование, установленное на приводе.
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные моющие средства типа эмульсии, молочка, пасты и др. Они могут удалить нанесенные информационные графические символы, как например, деления, обозначения, знаки предупреждения и др.



СОВЕТЫ


Информация о продукте и советы по эксплуатации

- После окончания работы выньте штепсель кабеля питания из электросети. Спрячьте кабель, слегка всовывая его в отверстие, из которого он выходит, а штепсель кабеля вложите в отсек.
- Если не возможно запустить мясорубку – сдайте ее в сервис.
- Мясо, предназначенное для перемалывания, необходимо отделить от костей, сухожилий, хрящей и жил.
- Перед перемалыванием крупные продукты необходимо порезать на куски.
- Нельзя перемалывать сухой мак. Перед тем, как перемалывать мак, его нужно заранее пропарить и размочить – за несколько часов.
- Для мытья металлических частей используйте мягкую щеточку.
- Не мойте металлические части в посудомоечных машинах. Агрессивные средства для чистки, оборудования, приводят к потемнению выше перечисленных частей. Мойте их вручную, используя для этого традиционные жидкости для посуды.

Технические характеристики

Технические параметры указаны на щитке изделия.

Допустимое время непрерывной работы	10 минут
Время перед повторным использованием	30 минут
Уровень шума (L _{WA}):	77 db/A

Мясорубка принадлежит к II классу изоляции и не требует заземления. 

Мясорубки ZELMER отвечают требованиям действующих стандартов.

Оборудование отвечает требованиям директив:

- Электрический прибор следует эксплуатировать при определенных уровнях напряжения (LVD) – 2006/95/EC.
- Электромагнитная совместимость (EMC) – 2004/108/EC.

Изделие обозначено знаком «СЕ» на щитке изделия.

ТИПЫ МЯСОРУБОК ZELMER

Ниже представлен ассортимент оборудования мясорубок, к которым имеет отношение настоящее руководство.

VIB	Тип	Оснащение				
		Узел перемалывания № 8	Шинковка	Резка для овощей	Соковыжималка	Жерновая мельница
ZMM1208*RU	MM1200.80	●	●	○	●	●
ZMM1282*RU	MM1200.82	●	○	○	●	○
ZMM1283*RU	MM1200.83	●	●	○	●	○
ZMM1284*RU	MM1200.84	●	●	○	○	○
ZMM1288*RU	MM1200.88	●	○	○	○	○
ZMM1289*RU	MM1200.89	●	●	●	○	○

* вариант цвета, ● – основное оборудование, ○ – дополнительное оборудование, которое можно купить в магазинах

Описание мясорубки

A

Мясорубка для перемалывания продовольственных продуктов состоит из:

- 1 Привода мясорубки – каждый привод мясорубки приспособлен к монтажу любого узла перемалывания и шинковки производства ZELMER. В задней части корпуса привода находятся вентиляционные отверстия.

Узла перемалывания, в состав которого входят:

- 2 Камера перемалывания
- 3 Шнек с установленным редуктором
- 4 Двусторонний ножик
- 5 Сито с отверстиями 4 мм
- 6 Гайка
- 7 Рабочая чаша (Миска)
- 8 Толкатель

Оборудования, в состав которого входят:

- 9 Сито с отверстиями 8 мм
- 10 Сито с отверстиями 2,7 мм
- 11 Насадка для приготовления колбас
- 12 Дистанционный вкладыш
- 13 Выключатель
- 14 Кнопка блокировки

Механическая защита двигателя

A

- 15 Шнек
- 16 Редуктор
- 17 Болт М5х20

Мясорубка имеет механическую защиту, которая предохраняет двигатель от повреждения – зубцы приводной муфты шнека выламываются, если мясорубка перегружена (например, когда в середину попали кости).

Сломанную муфту необходимо заменить новой:

- в шнеке (3) с поврежденной муфтой открутите болт (17),
- удалите поврежденную муфту (16),
- установите новую муфту (16) и докручивайте ее с помощью болта (17).

Работа с системой перемалывания

C

В камеру перемалывания (2) вставьте по очереди:

- 1 Шнек (3) редуктором (16) вовнутрь.
- 2 На стержень шнека (3) ножик (4).
- 3 Сито (напр., 5) таким образом, чтобы выступ камеры попал в вырез на окружности сита.
- 4 Докручиваете все элементы системы перемалывания – крепко до момента сопротивления.
- 5 Установите смонтированную систему перемалывания на привод (1) и обратите в позицию, когда услышите «клик» блокировки.
- 6 Установите рабочую чашу (7) на камеру перемалывания (2).

Подготовка мясорубки к работе и запуск

D

- 1 Привод (1) установите недалеко от розетки электросети на твердой основе таким образом, чтобы не закрыть вентиляционные отверстия в корпусе.

- Перед первым использованием мясорубки промойте части оборудования.
 - Смонтируйте соответствующее оборудование и присоедините к приводу.
- 2 Аккуратно размотайте соединительный кабель, а затем вставьте его в розетку сети.
 - 3 Кнопкой выключателя (13) запустите мясорубку.

Работа с насадкой для приготовления колбас

E

В камеру перемалывания (2) вставьте по очереди:

- 1 Шнек (3) редуктором (16) вовнутрь.
- 2 На стрежень шнека (3) дистанционный вкладыш (12).
- 3 Насадку для приготовления колбас (11).
- 4 Докрутите все элементы гайкой (6) – крепко до момента сопротивления.
- 5 Установите смонтированную систему перемалывания на привод (1) и поверните до момента «клика» блокировки.
- 6 Установите рабочую чашу (7) на камеру перемалывания (2).

Перед тем, как наложить оболочку для колбас (из кишки), намочите ее в теплой воде около 10 мин.

- На насадку для приготовления колбасы (11) установите влажную оболочку для колбасы, обратите внимание, чтобы не засорить вентиляционные отверстия в насадке.



Мясная масса, заполняющая оболочку для колбасы (кишку), не может быть «слишком жидкой». Большое содержание жидкости может привести к вытеканию и попаданию внутрь мясорубки.

Шинковка с овощерезкой

B

- 1 Мелкая терка
- 2 Крупная терка
- 3 Терка для ломтиков
- 4 Терка для натирания
- 5 Держатель
- 6 Головка
- 7 Лоток для загрузки продуктов
- 8 Толкатель

Шинковка имеет две терки для размельчения на мелкую и крупную стружку (голландского сыра, морковки, сельдерея, вареной свеклы и др.). Третья терка предназначена для резки овощей на кружки (ломтики) (картофеля, огурцов, лука и др.). Четвертая терка предназначена для натирания (картофеля, свеклы, фруктов и др.).

- 9 Барабан резки
- 10 Вкладыш резки
- 11 Толкатель резки

Резка для овощей является дополнительным оборудованием для овощерезки. Служит для нарезки кубиками только **вареных** овощей: картофеля, свеклы, моркови, сельдерея, петрушки и т.п. Перед началом эксплуатации следует овощи отварить. После варки большие овощи следует разрезать, чтобы они помещались внутри вкладыша (10).

РАБОТА С ШИНКОВКОЙ

F

- 1 Отклоните держатель (5) и вставьте одну из терок редуктором в середину камеры.
- 2 Захлопните держатель (5).
- 3 Присоедините камеру шинковки (6) аналогично камере перемалывания мясорубки.

- Большие продукты предварительно разрежьте на куски, которые свободно поместятся в камеру.
- Не размельчайте мягкие фрукты с твердыми косточками.
- После окончания работы выключите мясорубку и выньте присоединительный кабель из розетки электросети.
- Удалите деревянной ложкой остатки продуктов, которые накопились внутри терки или в камере.



Лезвия терок не требуют заточки.

КАК РАБОТАТЬ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ

G

Лезвия барабана измельчителя очень острые, необходимо соблюдать осторожность.

- 1 Откройте защелку (5) и вложите барабан (9) винтом к середине камеры.

- Зафиксируйте защелку.
- 2 Вложите камеру овощерезки на привод мясорубки и оберните до позиции, при которой услышите «клик» блокировки.
 - 3 Вложите засыпную миску (7) и вложите вкладыш резки (10).

- После вложения овощей следует дожать толкателем (11).



Толкатель № 11 используйте только с вкладышем резки. Запрещается использовать толкатель № 11 без размещенного вкладыша измельчителя (10) в камере (6).



Большие продукты разрежьте заранее на куски, которые без труда можно вложить во вкладыш резки (10).

- После окончания работы выключите мясорубку и выньте кабель питания из гнезда сети.
- Удалите деревянной ложкой остатки продуктов, которые остались внутри барабана резки или во вкладыше.
- Разложите элементы резки.



Вкладыш резки (10) выньте, демонтируя засыпную миску (7).



Не допускается нарезка сырых овощей.

i При использовании слишком проваренных мягких продуктов эффект нарезки кубиками может быть менее удовлетворительным.


Соковыжималка



Соковыжималка прилагается в качестве дополнительного оборудования к некоторым типам мясорубок. Соковыжималка дает возможность выжимать сок из таких фруктов, ягод и овощей, как малина, смородина, клубника, крыжовник, а также из винограда и помидоров. Сок из ягод, например, из смородины, можно выжимать вместе с черенками. В соковыжималке нельзя выжимать сок из фруктов с крупными косточками, например, из слив, вишни и т.п. Косточки нужно предварительно удалить.

Элементы соковыжималки:

- 1 Головка соковыжималки
- 2 Шнек
- 3 Корпус
- 4 Крепежное кольцо
- 5 Лоточек для слива сока
- 6 Регулировочный болт
- 7 Лоток для загрузки продукта (от мясорубки)
- 8 Толкатель (от мясорубки)
- 9 Сита – 2 шт.
№1 – мелкие отверстия
№2 – крупные отверстия
- 10 Уплотнительная прокладка большая для корпуса (3)
- 11 Уплотнительная прокладка маленькая для шнека (2)
- 12 Крючок
- 13 Щеточка

 Для проталкивания фруктов всегда используйте толкатель (8).

ПОДГОТОВКА СОКОВЫЖИМАЛКИ К РАБОТЕ И ЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



- 1 Убедитесь, что на корпусе (3) и в шнеке (2) установлены уплотняющие прокладки (10) и (11). В случае их отсутствия обязательно вставьте их в углубления для этих элементов (корпуса и шнека).
- 2 В корпус (3) вставьте сито и прижмите (9) до момента сопротивления.
- 3 В камеру соковыжималки (1) вставьте шнек (2).

i Для удаления сита (9) из корпуса (3) очень удобно использовать крючок (12). Вставьте короткий конец крючка (12) в отверстие сита (9) и потяните сито (9) наружу.

- 4 Установите корпус с ситом, следя за тем, чтобы сито было обращено вниз, а вырез попал в выступ камеры соковыжималки.

5 Корпус, установленный таким образом, докручивайте с помощью крепежного кольца (4) к камере соковыжималки (1).

6 Вкрутите регулировочный болт (6) в корпус (3).

7 Поместите на него лоточек для слива сока (5) до момента звука клика на корпусе (3) – «клик».

8 Смонтированную соковыжималку установите на привод аналогичным способом, как в описании камеры перемалывания.

9 На отверстие загрузки установите лоток для загрузки продукта (7) и толкатель (8) – от системы перемалывания.

10 Под отверстие лотка для слива сока (5) и регулировочного болта (6) установите соответствующие емкости для сока и мякоти.

11 Вставьте кабель питания мясорубки в розетку электросети.


12 Запустите мясорубку с помощью кнопки выключателя (13), а затем соответственно дозируйте количество фруктов с помощью толкателя.

i Для правильного прохождения процесса выжимания фруктов нельзя закручивать регулировочный болт слишком глубоко на начальном этапе работы. Только после оценки степени содержания мякоти в соке можно отрегулировать степень вкручивания таким образом, чтобы получить достаточную эффективность и избежать закупоривания соковыжималки.

- Во время выжимания следите за консистенцией мякоти. Когда она слишком сухая, открутите болт (6), чтобы избежать закупоривания соковыжималки мякотью.

i Степень вкручивания болта зависит от вида и типа перерабатываемых фруктов: для сочных и зрелых фруктов болт необходимо вкручивать поглубже, для малосочных фруктов – болт вкручивать меньше.

i Если с помощью регулировочного болта не будет достигнута необходимая эффективность выжимания, мякоть следует еще раз пропустить через соковыжималку.

 Закупоривание отверстия камер (в регулировочном болте (3)) мякотью с большим содержанием сока может приводить к тому, что сок попадет в привод мясорубки.

- В случае скопления мякоти в головке соковыжималки необходимо выключить мясорубку. В процессе выжимания сока обращайтесь особое внимание на то, чтобы не допустить засорения мякотью отверстий сита. Если это произойдет, отключите соковыжималку от сети (идентично, как в случае мясорубки), разберите соковыжималку и промойте (очистите) ее части. Для мытья, особенно ситечка, рекомендуется использовать приложенную в комплект щеточку.

Жерновая мельница



- 1 Гайка
- 2 Регулятор степени помола
- 3 Корпус с регулировочной ручкой
- 4 Внутренний жернов
- 5 Внешний жернов
- 6 Шнек
- 7 Камера мельницы
- 8 Рабочая чаша
- 9 Канавка корпуса должна попасть на выступ камеры мельницы

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Эта насадка может быть использована для перемалывания зерна, семян маслянистых культур, а также сухих продуктов питания.

Жерновая мельница позволяет молоть такие продукты, как пшеница, рожь, овес, рис, зерна кофе, сахар, гречневая крупа, черный перец, душистый (гвоздичный) перец, горчица, грецкие орехи, лесные орехи, сушеные грибы, миндаль, соя, семена льна, чищенные семечки подсолнуха и др.



Маслянистые продукты нельзя молоть на минимальной установке гранулирования. Устройство для перемалывания может засориться или заблокироваться.



Устройство непригодно для перемалывания очень твердых продуктов, как, например, сушеного горошка, кукурузы - попкорн.

УСТАНОВКА МЕЛЬНИЦЫ НА МЯСОРУБКЕ



Когда камера мельницы (7) повернута под углом ок. 45° вправо, наденьте смонтированную мельницу на привод, вставив выступы камеры мельницы (7) в вырезы привода, а затем поверните ее влево до позиции, при которой услышите «клик» блокировки. Это означает, что Мельница установлена правильно.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И РЕГУЛИРОВКА МЕЛЬНИЦЫ



Перед первым использованием помойте (смотрите «ЧИСТКА») и высушите разобранный на части мельницу, а затем смелите ок. 50 г продукта (например, зерна) при установке устройства на перемалывание со средним режимом размельчения. Перемолотый продукт непригоден к дальнейшему использованию, поскольку он загрязнен и следует его выбросить.



Максимальное время непрерывной работы мельницы составляет 10 минут. Это условие связано с максимальным временем работы мясорубки, а именно – после 10 минут работы должно быть около 45 минут перерыва.



Оборудование не может работать без нагрузки, Всегда перед запуском загрузите его продуктом.

- 2 Всыпьте зерна в чашу (8).
- 3 Установите рычаг корпуса (3) на крупный помол.
- 4 Запустите двигатель мясорубки.
- 5 Перемолотый продукт станет высыпаться через отверстие.
- 6 В зависимости от требуемой степени помола или использованных зерен, с помощью регулировочной ручки корпуса (3) отрегулируйте регулятор степени помола (2) так, чтобы получить продукт с соответствующей грануляцией. Покрутив регулировочную ручку по направлению часовой стрелки, Вы получите (2) продукт мелкого помола, а покрутив по направлению против часовой стрелки, - продукт грубого помола.

Наиболее мелкая (минимальная) степень помола получается при установке регулировочной ручки на линии 1, а наиболее крупная (максимальная) – при установке регулировочной ручки на линии STOP. Смотрите графические обозначения на корпусе (3) и на регуляторе степени помола (2).

Слишком сильное закручивание или откручивание регулировочной ручки за линию STOP во время работы может привести к повреждению устройства.



Рекомендуется, чтобы во время работы мельницы регулятор степени помола (2) был установлен между линией 1 и линией STOP.



Помните о тщательной мойке мельницы перед перемалыванием разных продуктов. Это позволит избежать проникновения запахов разных продуктов.



Для более мягких зерновых культур, таких как овес или семена льна, следует выбрать установку грубозернистого помола.



Запрещается заглядывать в камеру мельницы во время процесса помола кофе, поскольку зерна высасывают время от времени и могут Вас поранить (напр., глаз).

ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Мельница не требует чистки после каждого использования (если мелется один вид продукта), поскольку шнек (6) предотвращает накопление остатков зерен в мельнице. После промывки стальные жернова (4, 5) нужно протереть тряпочкой, чтобы не допустить появления коррозии и в случае длительного хранения рекомендуется смазать их растительным маслом. Нельзя погружать жернова в кипящую воду. Части из пластмассы (на которых нет графических обозначений) можно мыть в посудомоечной машине (макс. 60°C).

После окончания работы



- Выключите мясорубку и выньте кабель из розетки питания.
- ① Выньте толкатель и снимите чашу из камеры перемалывания.
- ② Передвиньте кнопку блокировки, поверните узел перемалывания вправо и снимите его.
- ③ Разберите элементы узла перемалывания, камеры с насадкой для приготовления колбас, спрячьте кабель, а также чистые и сухие элементы в отсек.
- ④ Поместите сито в нишу.
- ⑤ Спрячьте кабель питания.
- ⑥ Спрячьте миску.

Чистка и хранение

- Корпус привода мясорубки рекомендуется протирать влажной тряпочкой с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Пластмассовые части мойте в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Металлические элементы мойте в горячей воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Тщательно осушить чистые детали.
- Сита и ножик смажьте растительным маслом для защиты от коррозии.
- Смонтируйте высохшие элементы рабочей головки или шинковки.

Экология – Забота об окружающей среде

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особых усилий.

С этой целью картонные упаковки сдавайте на макулатуру. Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластмассы. непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.



Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами!!!

Изготовитель не несет ответственность за возможный ущерб, причиненный в результате использования устройства не по назначению или неправильного обращения с ним.

Изготовитель сохраняет за собой право на модификацию устройства в любой момент без предварительного уведомления, с целью соблюдения правовых норм, нормативных актов, директив или введения конструкционных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.