

ZMM2851B / ZMM2853B /
ZMM2854B

zelmer

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

Мясорубка
/ Meat mincer



ZMM2851B / 52B / 53B

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
Maszynka do mielenia mięsa

EN USER MANUAL
Meat mincer

DE BENUTZERHANDBUCH
Fleischwolf

CZ NÁVOD K POUŽITÍ
Mlýnek na maso

SK NÁVOD NA UOBSLUHU
Mlynček na mäso

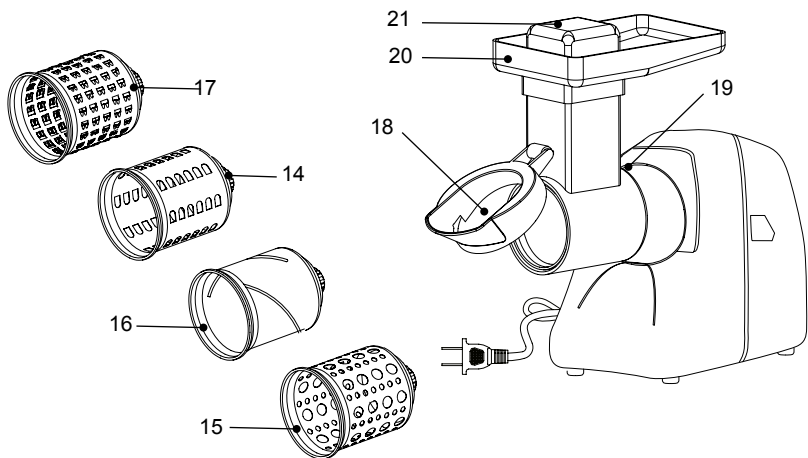
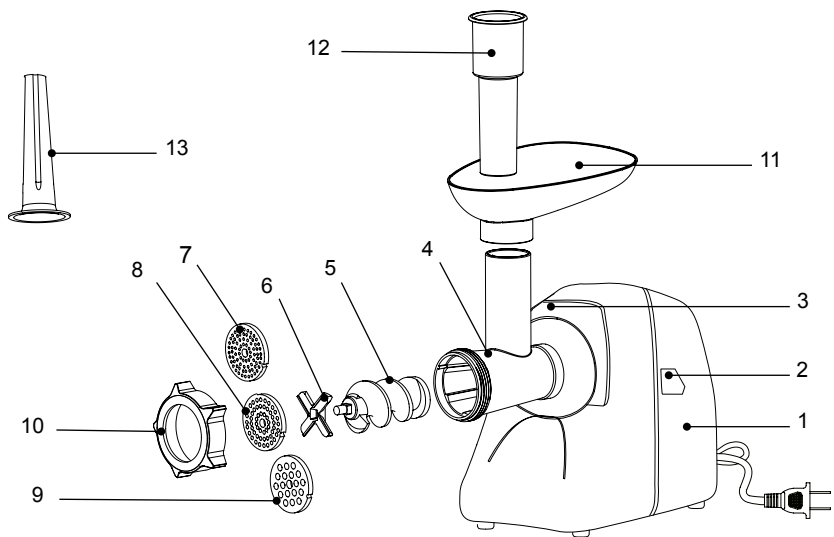
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Húsdaráló

RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
Mașină de tocat carne

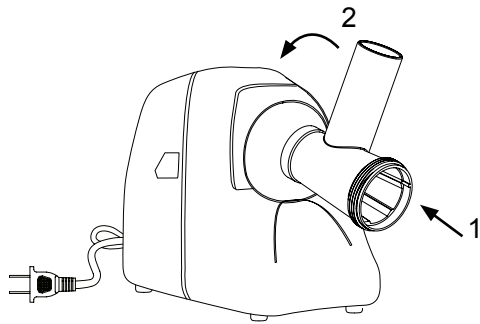
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
Мясорубка

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
Месомелачка

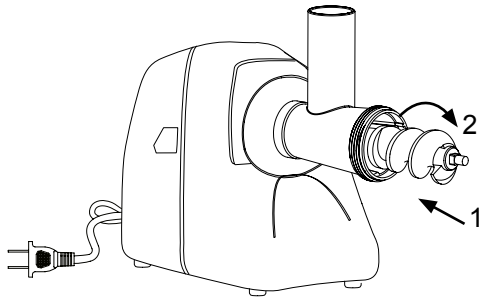
UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ
М'ясорубка



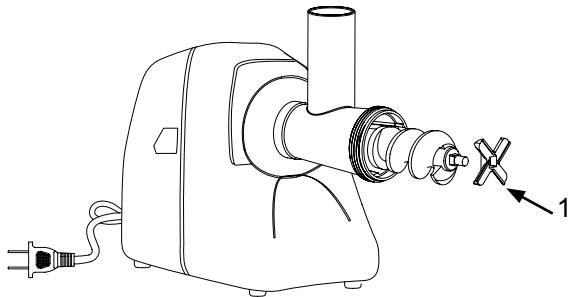
1



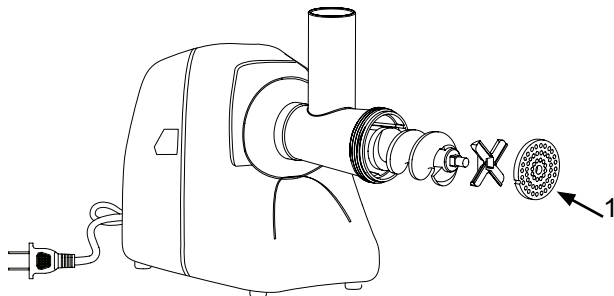
2



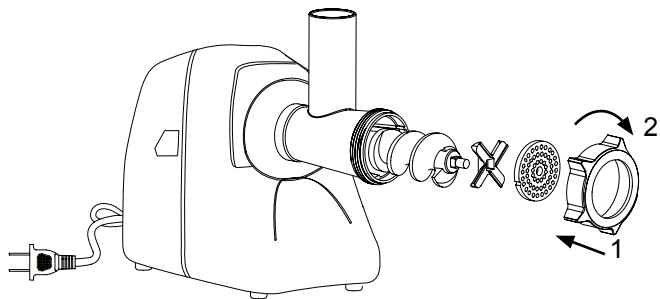
3



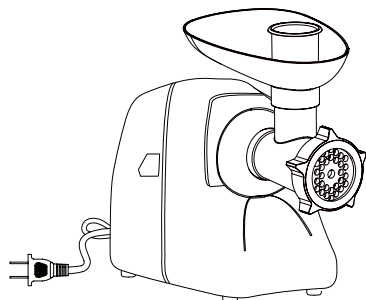
4



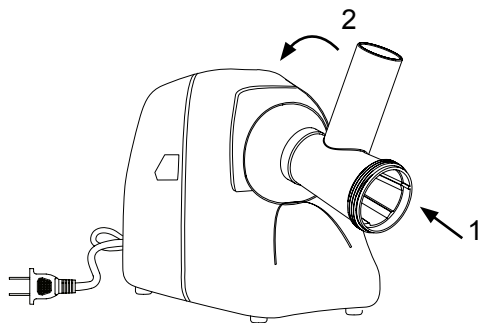
5



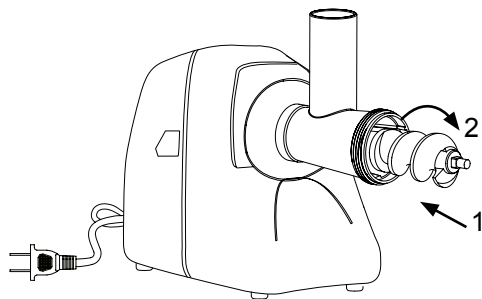
6



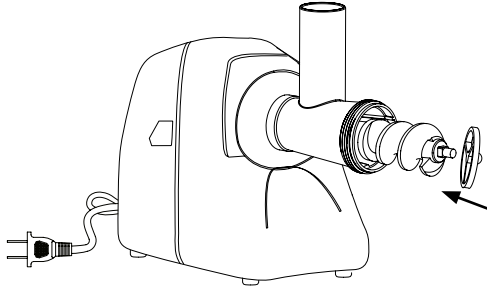
7



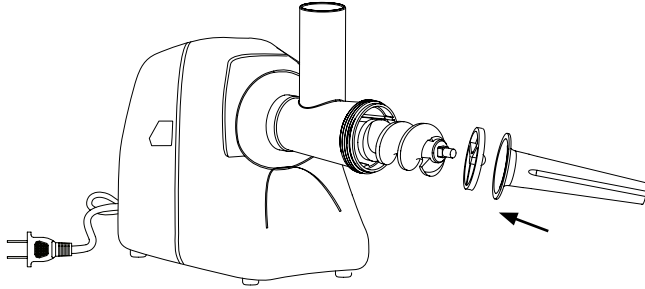
8



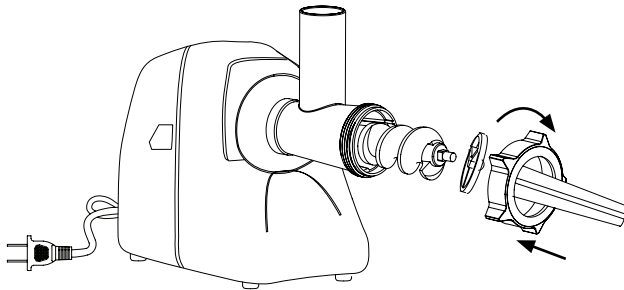
9



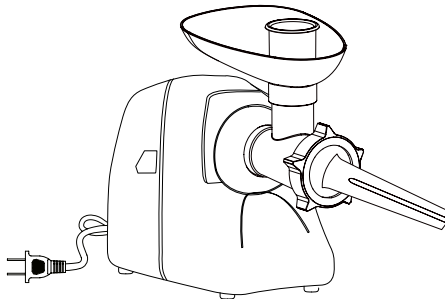
10



11



12



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 3 мм
8. Решетка с отверстиями 5 мм
9. Решетка с отверстиями 7 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

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 соответствующего 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.

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 B&B TRENDS, S.L. 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.

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. 13)

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. 14)

Шаг 3: затяните крышку тройника для шинковки и нарезки ломтиками и зафиксируйте собранное устройство на устойчивой поверхности. (Рис. 15)

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 придавляйте 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.

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
Мясорубка	Мясо	5.0 кг	15 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.

Мясорубка/ Meat mincer

Серия: ZMM, Модели: ZMM2851B / ZMM2853B /ZMM2854B

Технические характеристики:

- ✓ Напряжение: 220-240V~50/60Hz
- ✓ Мощность - 220Вт, пиковая мощность: 1300 Вт;
- ✓ Размалывающая способность: 1,5 кг/мин.

Made in China / Сделано в Китае / Зроблено в Китаї

B&B TRENDS, S.L.

C. Catalunya, 24 · P.I. Ca N'Oller
08130 Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) · España

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания B&B TRENDS, S.L. предоставляет гарантию на данное изделие сроком 2 года с момента приобретения нового изделия потребителем, если изделие будет применяться по назначению. В случае поломки во время гарантийного срока пользователи имеют право на бесплатный ремонт или замену изделия, если ремонт будет невозможен. Эта гарантия также включает замену запчастей, если изделие эксплуатировалось согласно рекомендациям, указанным в этом руководстве, и не было отремонтировано сторонними специалистами, не уполномоченными компанией B&B TRENDS, S.L. . Гарантия не распространяется на запчасти, подверженные эксплуатационному износу. Эта гарантия не влияет на права потребителя согласно условиям Директивы 1999/44/ЕС для стран — членов Европейского союза.

ПРИМЕНЕНИЕ ГАРАНТИИ

Клиенты обязаны связаться с сервисным центром, уполномоченным компанией B&B TRENDS, S.L. на проведение ремонта изделий. Любые манипуляции с изделием специалистами, не уполномоченными компанией B&B TRENDS, S.L. , небрежное или нецелевое использование изделия приведут к аннулированию гарантии. Гарантийное обслуживание предоставляется при условии предоставления потребителем документа о покупке – кассового чека. Пользователь обязан хранить кассовый чек, чтобы облегчить процесс выполнения гарантийных работ. Для получения 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**

Срок службы изделия 2 года с даты продажи в условиях эксплуатации и хранения при температуре от 0°C до 40°C

