

ZMM4045B / ZMM4080B / ZMM4048B
ZMM4055B / ZMM4050B

zelmer

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

Мясорубка
/ Meat mincer



ZMM
4045B / 4080B / 4048B /
4055B / 4050B

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
Mlýňček na mäso

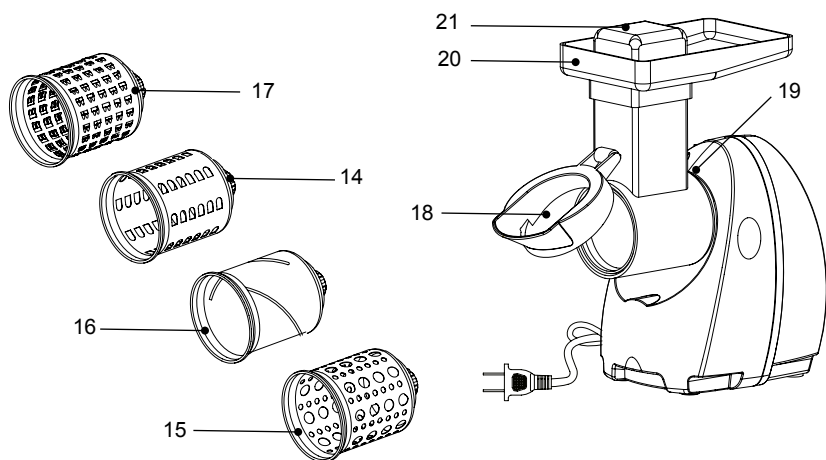
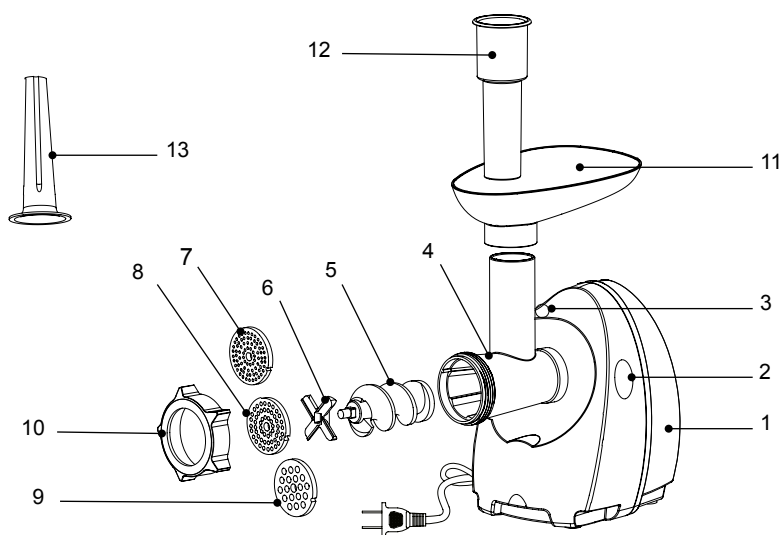
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Húsdaráló

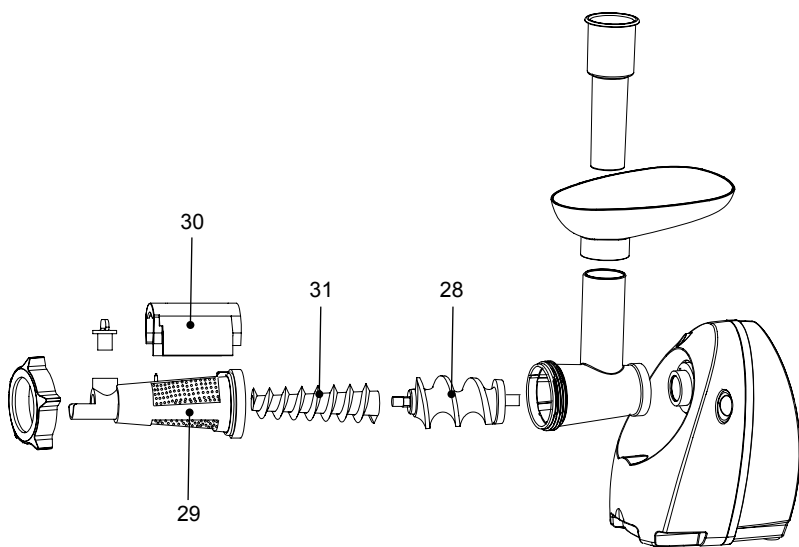
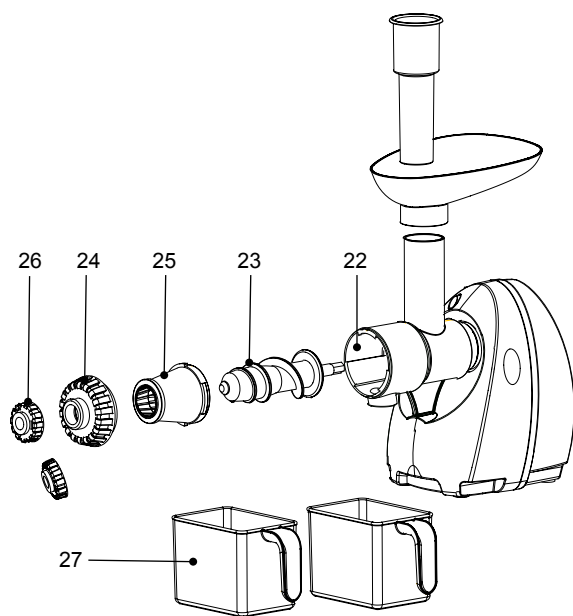
RO INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE
Mașină de tocat carne

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
Мясорубка

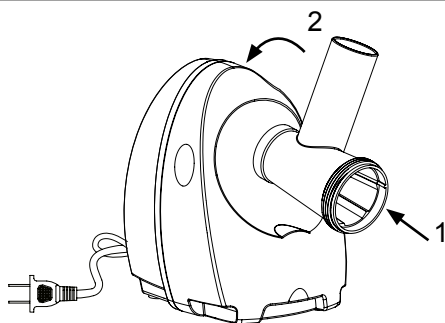
BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
Месомелачка

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ
М'ясорубка

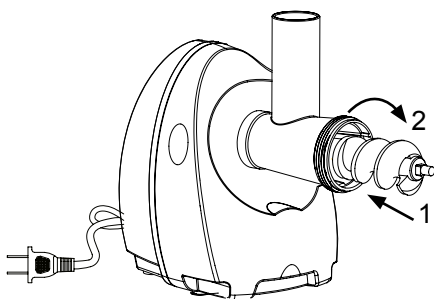




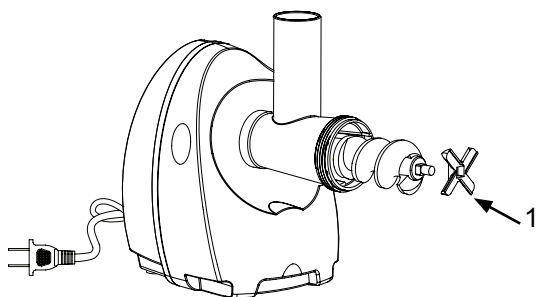
1



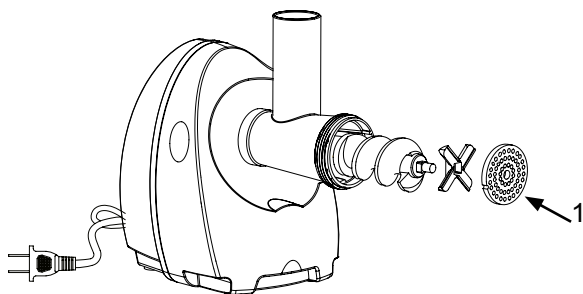
2



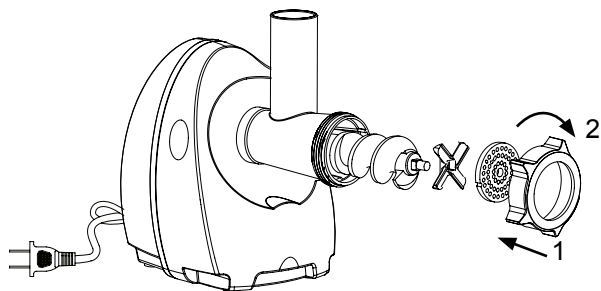
3



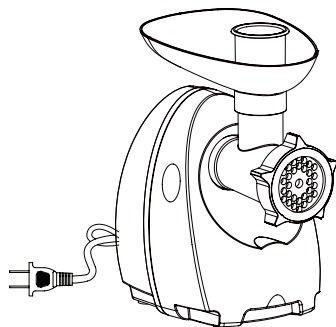
4



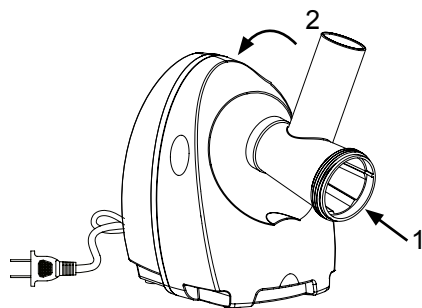
5



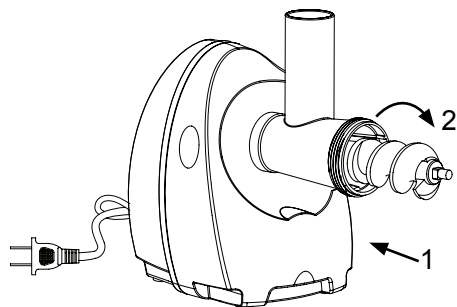
6



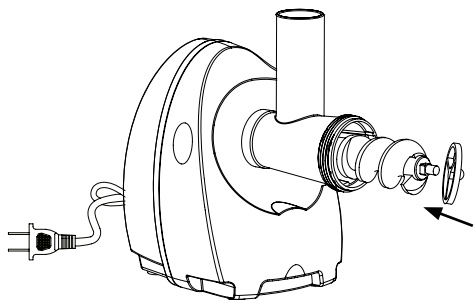
7



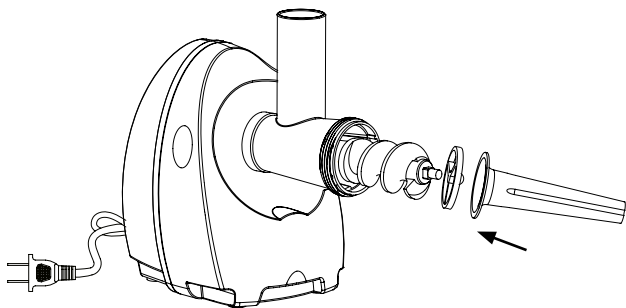
8



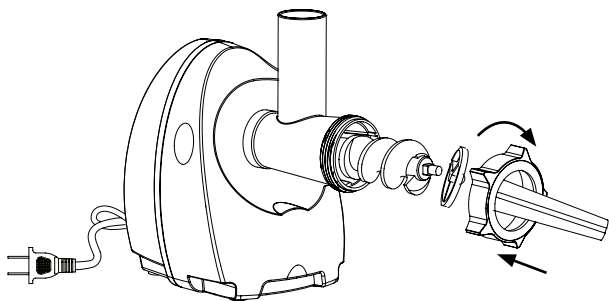
9



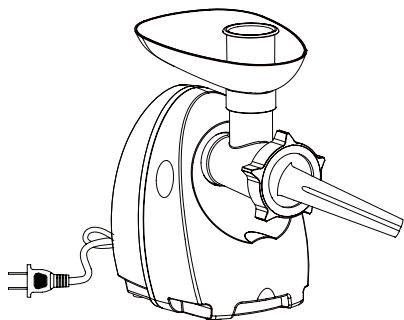
10



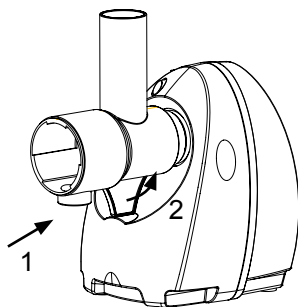
11



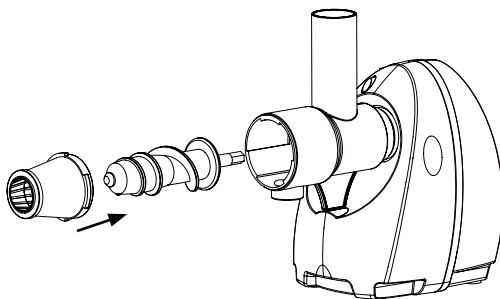
12



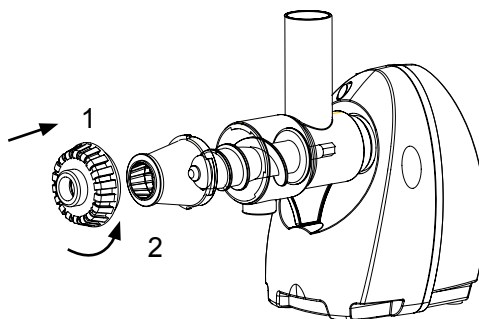
13



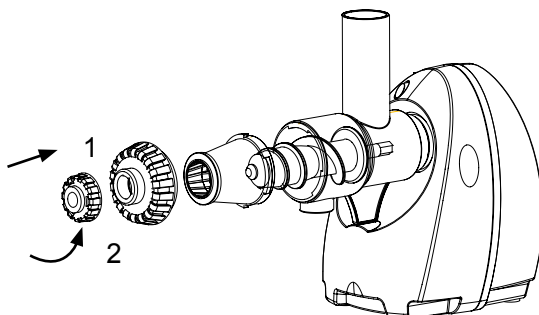
14



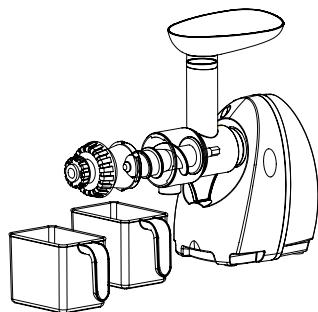
15



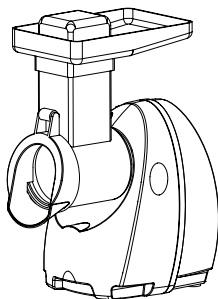
16



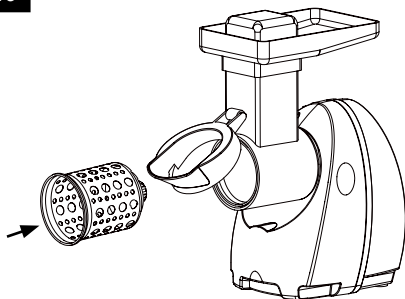
17



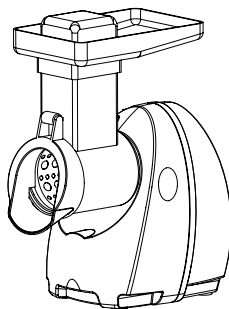
18



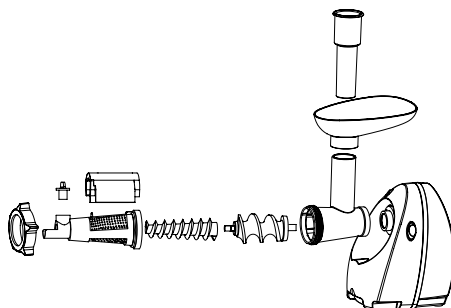
19



20



21



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР ZELMER, ЖЕЛАЕМ ВАМ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ И УДОВОЛЬСТВИЯ ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НАШЕГО ПРОДУКТА.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

1. Основное изделие
2. Переключатель
3. Кнопка блокировки
4. Камера для измельчения
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 7мм/8мм (7 мм для мод. ZMM4045 и 8 мм для мод. ZMM4048/80/50/55)
10. Уплотнительное кольцо-гайка
11. Загрузочный лоток
12. Толкатель
13. Насадка для колбас с сепаратором

Насадки для тёрки и нарезки овощей

14. Мелкая терка
15. Крупная терка
16. Крупная шинковка
17. Сверхмелкая терка
18. Насадка для овощей – камера для шинковки
19. Кнопка фиксации насадки
20. Лоток
21. Толкатель

Насадка-соковыжималка с режимом SLOW (медленный)

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

Насадка-соковыжималка для мягких фруктов и томатов

28. Крепежный болт соковыжималки
29. Камера соковыжималки с ситом
30. Защита от брызг соковыжималки
31. Регулятор прокрутки

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 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: удерживайте и наклоните камеру измельчения примерно на 45 градусов по направлению к кнопке фиксации насадок, прикрутите винт против часовой стрелки к основному изделию для закрепления (как показано на рисунке), кнопка фиксации автоматически заблокирует камеру измельчения. (Рис. 1)

Шаг 2: вставьте шнек с муфтой в камеру для измельчения (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 камеры для перемалывания (как показано на рисунке). (Рис. 4)

Шаг 5: одной рукой нажмите на центр решетки, а другой накрутите уплотнительное кольцо-гайку из алюминиевого сплава (как показано на рисунке). (Рис. 5) Надежно затяните, но не прилагайте слишком больших усилий для достижения подходящей производительности.

Шаг 6: Установите загрузочный лоток на трубку камеры для перемалывания 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 отверстие загрузочного лотка.

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: удерживайте и наклоните камеру измельчения примерно на 45 градусов по направлению к кнопке фиксации насадок, прикрутите винт против часовой стрелки к основному изделию для закрепления (как показано на рисунке), кнопка фиксации автоматически заблокирует камеру измельчения. (Рис. 7)

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

Шаг 3: наденьте на шнек сепаратор для колбас (как показано на рисунке). (Рис. 9)

Шаг 4: вставьте конус для приготовления колбас в камеру для измельчения (как показано на рисунке). (Рис. 10)

Шаг 5: накрутите уплотнительное кольцо-гайку из алюминиевого сплава (как показано на рисунке). (Рис. 11)

Шаг 6: Установите загрузочный лоток на трубку камеры для перемалывания и зафиксируйте собранное устройство на устойчивой поверхности. (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: удерживайте и наклоните камеру соковыжималки примерно на 45 градусов по направлению к кнопке фиксации насадок, прикрутите винт против часовой стрелки к основному изделию для закрепления (как показано на рисунке), кнопка фиксации автоматически заблокирует камеру соковыжималки. (Рис. 13)

Шаг 2: вставьте шнек для отжима сока в камеру для отжима сока, а затем поместите сито для сока, как показано на рисунке. (Рис. 14)

Шаг 3: вставьте горловину соковыжималки в камеру для отжима соковыжималки и закрутите ее в насадке против часовой стрелки, как показано на рисунке. (Рис. 15)

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

Примечание: Используйте насадку 1-го уровня для яблок, груш, арбузов, огурцов, моркови и других фруктов с тонкими волокнами.

Используйте насадку 2-го уровня 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 камеры, и наоборот - 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 камеры 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.

Насадка-шинковка для овощей

Способ сборки:

Шаг 1: удерживайте и наклоните камеру для шинковки примерно на 45 градусов по направлению к кнопке фиксации насадок, прикрутите винт против часовой стрелки к основному изделию для закрепления (как показано на рисунке), кнопка фиксации автоматически заблокирует камеру для шинковки. (Рис. 18)

Шаг 2: откройте камеру для шинковки и вставьте выбранную Вами терку, как показано на рисунке (Рис. 19)

Шаг 3: закройте крышку камеры для шинковки 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.

Насадка-соковыжималка для мягких фруктов и томатов

Способ сборки:

Шаг 1: удерживайте и наклоните камеру измельчения примерно на 45 градусов по направлению к кнопке фиксации насадок, прикрутите винт против часовой стрелки к основному изделию для закрепления (как показано на рисунке), кнопка фиксации автоматически заблокирует камеру измельчения. (Рис. 1)

Шаг 2: вставьте шнек с муфтой в камеру для измельчения (как показано на рисунке) (Рис. 2)

Шаг 3: соберите насадку-соковыжималку для мягких фруктов и томатов и вставьте ее в камеру измельчения, закрутите уплотнительное кольцо-гайку из алюминиевого сплава и закрепите загрузочный лоток на трубке камеры измельчения (как показано на рисунке). (Рис. 21)

Порядок выполнения работы:

- 1. Сначала нарежьте мягкие фрукты/томаты ломтиками.
 - 2. Поместите ломтики в отверстие загрузочного лотка.
 - 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.
Демонтаж камеры: нажмите кнопку блокировки одной рукой, а другой рукой отвинтите камеру по часовой стрелке. Будьте осторожны во время разборки.
При разборке устройства будьте осторожны, чтобы не поцарапать пальцы.
Для чистки соковыжималки не используйте абразивные материалы, скребки, ацетон или спирт.
Поскольку некоторые детали относительно 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 деталей и корпуса не должна превышать 60 °С.
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.

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

Мясорубка /Meat Mincer

Серия: ZMM. Модели: ZMM4045B, ZMM4080B, ZMM4048B, ZMM4055B, ZMM4050B

Технические характеристики:

- Напряжение: 220-240V~50/60Hz
- Мощность - 220Вт, пиковая мощность: 1900 Вт;
- Размалывающая способность: 1,7 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

