

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

Чтобы достичь наилучших результатов, рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они разработаны 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.

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.
- Перед чисткой мясорубки всегда необходимо вытаскивать кабель питания из электросети.
- Настоящее оборудование не предназначено для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, чувственными или психическими способностями, или лицами, у которых нет опыта и знания работы с прибором, за исключением случаев, когда это происходит под контролем или в соответствии с руководством по эксплуатации оборудования, переданной лицами, ответственными за их безопасность.

- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- 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 невозможно 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.


Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Допустимое время непрерывной работы 15 минут.

Интервал между очередным включением 30 минут.

Уровень шума (L_{WA}) 77 дБ/А.

Мясорубка имеет II класс изоляции, не требует заземления .

Мясорубки ZELMER отвечают требованиям соответствующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

- Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/ЕС.
- Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/ЕС.

Прибор маркирован знаком соответствия СЕ.

ТИПЫ МЯСОРУБОК ZELMER

Тип 987	Принадлежности				
	Режущий узел	Соковыжималка для цитрусовых	Шинковка	Соковыжималка универсальная	Мельничка с жерновами
987.80	●	●	●	●	●
987.82	●	○	○	●	○
987.83	●	●	●	●	○
987.84	●	○	●	○	○
987.85	●	●	○	●	○
987.86	●	●	●	○	○
987.87	●	●	○	○	○
987.88	●	○	○	○	○
987.88MMSL	Режущий узел с металлическим лотком	—	○	—	—
987.84MMSL			●		

● – основное оснащение, ○ – дополнительное оснащение, которое можно приобрести в магазине
 — – принадлежности, которые недоступны для данного типа

Описание насадок для макарон и печенья, а также руководство по их использованию для данного типа мясорубок прилагается отдельно в комплекте с насадками.

Описание мясорубки

A

Мясорубка для пищевых продуктов состоит из:

- 1 Привода – к приводу каждой мясорубки можно подсоединить любой режущий узел, соковыжималку для цитрусовых, универсальную соковыжималку, кофемолку и шинковку производства ZELMER.

1a Кнопка выключателя

1b Кнопка «Реверс»

1c Кнопка блокировки

Режущего узла, в состав которого входит:

2 Рабочая головка

3 Шнек с редуктором

4 Двусторонний ножик

5 Решетка с отверстиями 4 мм

6 Крепежное кольцо

7 Лоток для загрузки продуктов

8 Толкатель

И дополнительных приспособлений:

9 Дистанционной прокладки

10 Насадки для набивки колбас

11 Решетки с отверстиями 8 мм

12 Решетки с отверстиями 2,7 мм

Механическая защита двигателя

A

- 13 Шнек
- 14 Редуктор
- 15 Болт М5х20

Мясорубка имеет защиту двигателя от механических повреждений – пластиковые шестерни редуктора на шнеке, которые должны сломаться первыми при жестком блокировании шнека (напр., если вместе с мясом в мясорубку попадает кость).

Испорченную пластмассовую шестерню замените новой:

- отвинтите болт (15) на шнеке с испорченной шестерней редуктора,
- снимите поврежденную шестерню (14),
- вставьте новую и привинтите болтом (15).

Функция «Реверс»

Реверс – система, позволяющая проворачивать шнек мясорубки в обратном направлении в случае, если заметно снижается эффективность измельчения продукта или если продукт скапливается в горловине (шнек не забирает продукт). В таком случае достаточно нажать на кнопку «R» и на некоторое время включить систему обратной прокрутки. Причина засорения сама выйдет из загрузочной горловины. Затем нажмите на кнопку «I» и продолжайте работу.

Если шнек снова блокируется, нужно еще раз нажать на кнопку «R» и очистить шнек от жил, затрудняющих работу мясорубки.

В некоторых случаях необходимо разобрать мясорубку и вручную освободить шнек от жил.

Работа с системой перемалывания

D

В камеру перемалывания (2) вставьте по очереди:

- 1 Шнек (3) редуктором 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. Это значит, что головка установлена правильно.
- 6 Установите рабочую чашу (7) на камеру перемалывания (2).

Подготовка мясорубки к работе и первое включение

E

- Извлеките из отсека на приводе питающий провод на соответствующую длину и выберите необходимые приспособления.
- 1 Установите прибор (1) на ровную сухую поверхность.

Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не закрыты.

- Откройте отсек в задней части корпуса и выньте нужную Вам решетку (Рис. 9).

i Стандартно, решетка с отверстиями 4 мм фабрично установлена в головке мясорубки.

- Перед первым включением мясорубки тщательно промойте все съемные детали.
 - Подсоедините нужное Вам приспособление к приводу.
- 2 Вложите вилку электропровода в розетку.
 - 3 Нажмите на кнопку «I» (1a), чтобы включить мясорубку (устройство включается через ок. 2 секунды).

Работа с насадкой для набивки колбас

F

В камеру перемалывания (2) вставьте по очереди:

- 1 Шнек (3) редуктором вовнутрь.
- 2 На стержень шнека (3) дистанционный вкладыш (9).
- 3 Насадку для приготовления колбас (10).
- 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).

Если решите использовать натуральную оболочку для колбас, дайте ей отмокнуть в теплой воде ок. 10 минут.

- Натяните мокрую колбасную оболочку на насадку для набивки колбас.

i Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия в насадке не были закрыты.

i Мясной фарш для наполнения натуральных колбасных оболочек не может быть слишком жидким. В противном случае может вытекать и попасть внутрь мясорубки.

Соковыжималка

H

Соковыжималка прилагается в качестве дополнительного приспособления к некоторым типам мясорубок. Позволяет отжимать сок из таких ягод и овощей как: малина, смородина, клубника, крыжовник, а также из винограда и помидоров. Сок из ягод можно отжимать вместе с черенками. В соковыжималке нельзя отжимать 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).

 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 (1а), а затем соответственно дозируйте количество фруктов с помощью толкателя.

 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. Если она слишком сухая, откройте болт (6), чтобы избежать закупоривания соковыжималки мякотью.

 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.

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

 Закупоривание отверстия камер (в регулировочном болте (6)) 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.

Шинковка

B

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

Шинковка имеет две терки: мелкую терку (1) и крупную терку (2) (для сыра, моркови, сельдерея, вареной крас-

ной свеклы и т.п.) Терка (3) предназначена для нарезки овощей ломтиками (картофеля, огурцов, лука и т.п.) Терка (4) предназначена для протирания картофеля, красной свеклы, фруктов и т.п.

РАБОТА С ШИНКОВКОЙ

① Раскройте держатель (5) и вставьте одну из терок таким образом, чтобы конец редуктора вошел в паз в корпусе мясорубки.

② Защелкните держатель (5).

③ Соберите рабочую головку шинковки (6) также, как рабочую головку мясорубки.

- Крупные продукты порежьте на кусочки, чуть меньшие по размеру, чем отверстие в лотке.
- Не измельчайте мягкие плоды с косточками.
- Окончив работу, выключите мясорубку и выньте вилку питающего электропровода из розетки.
- При помощи деревянной лопатки следует очистить терку и рабочую головку от остатков продукта.



Режущие кромки терок не требуют регенерации.

Мельничка с жерновами

① Гайка

② Задатчик жерновов

③ Корпус с регулировочной ручкой

④ Внутренний жернов

⑤ Внешний жернов

⑥ Шнек

⑦ Камера мельнички

⑧ Рабочая чаша

⑨ Канавка корпуса должна попасть на выступ камеры мельнички

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

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

Мельничка с жерновами позволяет молоть такие продукты, как: пшеница, рожь, овёс, рис, зёрна кофе, сахар, гречневая крупа, чёрный перец, душистый (гвоздичный) перец, горчица, грецкие орехи, лесные орехи, сушёные грибы, миндаль, соя, семена льна, чищенные семечки подсолнечника и др.



Маслянистые продукты не мелите на минимальной установке гранулирования. Устройство для перемалывания может заклеиться или заблокироваться.



Устройство не件годно для перемалывания очень твёрдых продуктов, например, сушённого горошка, кукурузы-попкорн.

УСТАНОВКА МЕЛЬНИЧКИ НА МЯСОРУБКЕ

① Когда камера мельнички (7) повёрнута под углом ок. 45° вправо, наденьте смонтированную мельничку на привод, вставив выступы камеры мельнички (7) в вырезы привода, а затем поверните её влево до позиции, при которой услышите «клик» блокировки. Это значит, что Мельничка установлена правильно.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И РЕГУЛИРОВАНИЕ МЕЛЬНИЧКИ

Перед первым использованием помойте (смотрите «ЧИСТКА») и высушите разобранную на части мельничку, а затем смелите ок. 50 г продукта (например, зерна) при установке устройства на перемалывание со средним размельчением. Смолотый продукт не пригоден к дальнейшему использованию, поскольку он загрязнён и следует его выбросить.



Максимальное время непрерывной работы мельнички составляет 15 минут. Это условие связано с максимальным временем работы мясорубки, для которой после 15 минут работы должен наступить ок. 45 – минутный перерыв.



Устройство не может работать без нагрузки. Всегда перед включением наполните 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 используемых 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 мельнички задатчик жерновов (II) был установлен между линией 1 и линией STOP.



При надетой мельничке **НЕЛЬЗЯ** использовать в мясорубке функцию **РЕВЕРС** (REVERSE).



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



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



Запрещается заглядывать в камеру кофемолки в процессе помола кофе, поскольку выскакивающие иногда зерна могут Вас поранить (напр., глаз).

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Мельничка не требует чистки после каждого использования (если мелется один вид продукта), поскольку шнек (6) предотвращает залегание остатков зёрен в мельничке. После промывки стальные жернова (4, 5) нужно осушить тряпочкой, чтобы не допустить до их коррозии. В случае длительного хранения кофейных зерен законсервируйте их путем промасливания (для этой цели можно использовать, например, растительное масло). Не рекомендуется погружать жернова в кипящую воду. Части из пластмассы (на которых нет графических обозначений) можно мыть в посудомоечной машине (макс. 60°C).

Соковыжималка для цитрусовых



Соковыжималка для цитрусовых является дополнительным приспособлением, которое позволяет отжимать сок из цитрусовых вместе с мякотью.

Устройство соковыжималки для цитрусовых:

- 1 Переходник
- 2 Чаша
- 3 Ситечко
- 4 Конусообразная насадка

РАБОТА С СОКОВЫЖИМАЛКОЙ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ



- 1 Откройте откидную крышку в задней стенке корпуса и поставьте мясорубку вертикально на стабильную, ровную и плоскую поверхность.
- 2 Наложите на привод сцепление.
- 3 Установите на привод чашу и поверните влево до положения, в котором услышите щелчок блокировки. Это значит, что чаша установлена правильно.
- 4 Закрепите чашу и конусообразную насадку на выступающий из чаши конец переходника.
 - Подготовьте фрукты, разрезая их пополам.
 - Подсоедините мясорубку к сети.

5 Нажмите на кнопку «1» (1a), чтобы включить мясорубку и «наденьте» половинку фрукта на конусообразную насадку соковыжималки.

6 Сильно придавите фрукт рукой, чтобы начать вращение соковыжималки и отжим сока.



Не допускайте до засорения мякотью отверстий ситечка. Если это произойдет, отключите мясорубку от сети, снимите ситечко и очистите (промойте) от мякоти, поскольку мякоть засоряет отверстия и сок может попасть в привод мясорубки.



Соковыжималка вращается во время работы. Во избежание травмирования при выдавливании сока обращайтесь особое внимание на пальцы.

Окончание работы



- Выключите мясорубку и выньте вилку питающего электропровода из розетки.
- 1 Выньте толкатель и снимите загрузочный лоток с рабочей головки, шинковки, головки соковыжималки (в случае соковыжималки для цитрусовых сначала снимите отдельно ситечко и конусообразную насадку).
- 2 Нажмите на кнопку блокировки, поверните вправо и снимите режущий узел, головку шинковки (или чашу соковыжималки для цитрусовых).
- В случае соковыжималки для цитрусовых извлеките шнек из корпуса привода.
- 3 Разберите режущий узел, насадку для наполнения колбас, головку соковыжималки или шинковку.

Вымойте решетки и дайте им обсохнуть. Затем уберите их в предназначенный для них отсек. Для этого:

- 4 Откройте отсек в задней части корпуса.
 - Нажмите с двух сторон на блокировку и откройте откидную крышку (как было показано выше).
- 5 Уберите максимально две решетки, затем закройте крышку.
- 6 Спрячьте электропровод в предназначенное для него отделение.
 - Уберите вилку в отсек.

Очистка и консервация

- Корпус привода мясорубки рекомендуется протирать влажной тряпочкой с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Пластиковые детали можно мыть вручную теплой водой с добавлением моющих средств или в посудомоечной машине, но следует убедиться в этом по маркировке.
- Металлические элементы мойте в горячей воде с добавлением жидкости для мытья посуды.

- Чистые детали следует тщательно просушить или вытереть насухо.
- Сухие решетки и ножи смажьте растительным маслом для защиты от коррозии.
- Соберите просохшие 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 ответственности 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.

Шановні клієнти!

Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласкаво просимо до спільноти користувачів товарів Zelmer.

З метою отримання найкращих результатів рекомендуємо використовувати лише оригінальні аксесуари компанії Zelmer. Вони спроектовані спеціально для цього продукту.

Просимо уважно прочитати цю інструкцію з використання. Особливу увагу слід звернути на вказівки з безпеки. Інструкцію просимо зберегти, щоб при необхідності скористатися нею у майбутньому.

Вказівки з безпеки і відповідного користування обладнанням

Перед початком використання приладу ознайомтесь із змістом усієї інструкції з використання.

Слід пересвідчитися, що усі подані нижче вказівки зрозумілі.



Небезпека! / Попередження! Недотримання загрожує травмами

- Не вмикайте прилад, якщо кабель живлення пошкоджений або корпус видимо пошкоджений.
- Якщо кабель живлення буде пошкоджений, він повинен бути замінений у виробника або в спеціалізованому сервісному центрі чи кваліфікованим працівником з метою уникнення загрози.
- Ремонт приладу може бути виконаний виключно кваліфікованим персоналом. Неправильно виконаний ремонт може спричинити серйозну загрозу для користувача. У випадку появи несправностей зверніться до спеціалізованого сервісного центру ZELMER.
- Дотримуйтесь особливої уваги під час роботи з м'ясорубкою у присутності дітей.
- Перед заміною обладнання або наближенням до рухомих частин під час використання слід вимкнути прилад та відключити від живлення.
- Перед чисткою м'ясорубки завжди виймайте кабель живлення з розетки електромережі.
- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі, дітьми) із обмеженими фізичними, чуттєвими або психічними можливостями чи особами, що не мають досвіду або знання приладу, окрім випадків, коли це відбувається під наглядом або у відповідності з інструкцією з використання приладу, яка надана особою, що відповідає за їх безпеку.
- Слід звертати увагу на дітей, щоб ті не гралися приладом.
- Прилад повинен використовуватись лише із засипною чашою.



Увага!

Недотримання загрожує пошкодженням майна

- Не витягайте вилки з гнізда електромережі, смикаючи за кабель.
- Завжди підключайте прилад до гнізда електромережі (виключно змінного струму) із напругою, що відповідає вказаній на інформаційному щитку приладу.
- Не піддавайте м'ясорубку і обладнання впливові температури понад 60°C. Це може пошкодити м'ясорубку.
- Для проштовхування використовуйте лише штовхач. Використання інших предметів загрожує пошкодженням м'ясорубки і двигуна.
- Не перевантажуйте прилад надмірною кількістю продукту або занадто сильним його проштовхуванням (штовхачем).
- Старанно монтуйте частину, призначену для перемелювання, оскільки, погано зібрана, вона спричиняє невідповідну якість перемелювання і може бути причиною затуплення ножа і сита. Затуплені ніж і сито замініть на нові.
- Під час роботи машини не затуляйте вентиляційних отворів у корпусі. Не ставте машину на м'які поверхні.
- Не занурюйте привод машини у воду і не мийте під проточною водою.
- Не мийте обладнання, змонтованого на приводі.
- Для миття корпусу не використовуйте агресивних миючих засобів у вигляді емульсій, молочка, паст тощо. Вони можуть, між іншим, усунути нанесені інформаційні графічні символи, такі як: поділки, позначення, знаки застереження і т.д.



Вказівка

Інформація про продукт та вказівки щодо використання

- Після закінчення роботи вийміть вилку кабелю живлення з розетки електромережі. Сховайте кабель, легко втискаючи його в отвір, з якого він був витягнутий, а вилку гнізда покладіть до сховища.
- Якщо машину не вдається вклучити – віддайте до сервісного центру.
- М'ясо, призначене для перемелювання, відділіть від кісток, сухожиль, хрящів та жил.
- Перед перемелюванням більші продукти подрібніть на частини.
- Не перемелюйте сухий мак. Перед перемелюванням він повинен бути завчасно пропарений і розмочений.
- Для миття металевих частин використовуйте м'які щіточки.
- Не мийте металеві частини у посудомийній машині. Агресивні засоби, що використовуються в цих приладах, спричиняють потемніння вищезгаданих частин. Мийте їх вручну, із використанням традиційних засобів для миття посуду.

ТИПИ М'ЯСОРУБОК ZELMER

Тип 987	Оснащення				
	Камера перемелювання	Цитруспрес	Шинковки	Соковижималка	Млинок
987.80	●	●	●	●	●
987.82	●	○	○	●	○
987.83	●	●	●	●	○
987.84	●	○	●	○	○
987.85	●	●	○	●	○
987.86	●	●	●	○	○
987.87	●	●	○	○	○
987.88	●	○	○	○	○
987.88MMSL	Камера перемелювання з металевою чашою	—	○	—	—
987.84MMSL			●		

● – основне оснащення; ○ – додаткове оснащення, можна купити в магазинах електропобутової техніки
 — – оснащення недоступне у цьому виконанні

Інструкція з обслуговування та характеристика набору для макаронів і тістечок, додається додатково до цього типу комбайнів разом з вищевказаним набором.


Технічні дані

Технічні параметри вказані на щитку продукту.

Допустимий час безперервної праці 15 хвилин.

Тривалість перерви перед повторним використанням 30 хвилин.

Шум обладнання (L_{WA}) 77 dB/A.

Обладнання виготовлене за II класом ізоляції, не вимагає занулення .

М'ясорубки ZELMER виконують вимоги діючих стандартів.

Прилад відповідає вимогам директив:

- Електрообладнання низької напруги (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

Продукт позначен знаком CE на щитку.

Характеристика обладнання

A

М'ясорубка для подрібнення харчових продуктів складається з:

- 1 Привід м'ясорубки – кожен привід м'ясорубки пристосований до монтажу будь-якого блоку: камери перемелювання, цитруспресу, соковижималки, млинка та шинковок фірми ZELMER.

- 1a Кнопка вимикача
- 1b Кнопка „Rewers”
- 1c Кнопка блокування

Блок для роздління, до складу якого входить:

- 2 Камера перемелювання
- 3 Подаючий шнек зі встановленою муфтою
- 4 Двосторонній ніж
- 5 Сито з отворами 4 мм

6 Гайка

7 Чаша

8 Простовхувач

та додаткового оснащення:

9 Дистанційна вкладка

10 Насадка для наповнення ковбас

11 Сито з отворами 8 мм

12 Сито з отворами 2,7 мм

Механічний захист двигуна

A

13 Шнек

14 Муфта

15 Гвинт M5x20

Прилад має механічне забезпечення, що захищає двигун від пошкодження – зубці привідної муфти шнека виламуються, якщо прилад перевантажений (напр. якщо усередину потрапили кістки).

Пошкоджену муфту замініть новою:

- у шнеку з пошкодженою муфтою відгвинтіть гвинт (15),
- видаліть пошкоджену муфту (14),
- установіть нову муфту і затягніть її гвинтом (15).

Функція „Rewers”

Привід приладу має спеціальну функцію, що надає можливість накоротко змінити напрямок обороту шнеку, застосовується у випадку, якщо помічається значне обмеження дроблення або/і надмір продукту у камері дроблення (шнек не забирає дозований продукт). У такому випадку натисніть накоротко кнопку „R” – вимикача, тоді продукти будуть повернені назад із середини камери. Далі знов включіть кнопку „I” для продовження роботи.

Якщо у подальшому шнек блокується надміром продукту, потрібно натиснути кнопку „R”, повернути продукт назад із камери і видалити з продукту частини, що перешкоджають роздрібненню (напр. сухожилля та ін.).

У деяких ситуаціях потрібно провести демонтаж камери і повністю усунути вищевказані перешкоди.

Робота з камерою для перемелювання **D**

До камери перемелювання (2) вклавдіть почергово:

- 1 Шнек (3) муфтою досередини.
- 2 На стержень шнека (3) ніжик (4).
- 3 Сито (напр. 5) так, щоб виступ камери увійшов у заглиблення на периметрі сита.
- 4 Докрутіть всі елементи камери для перемелювання – міцно до упору.
- 5 Вклавдіть змонтовану камеру для перемелювання на привід (1) і поверніть до позиції, при якій почуєте клацання блокування. Це позначає, що камера була встановлена належним чином.
- 6 Вклавдіть чашу (7) в камеру для перемелювання (2).

Підготування м'ясорубки до праці та його запуск **E**

● Витягніть зі сховища приводу відповідну довжину приєднувального кабелю та відповідні аксесуари.

1 Привід (1) встановіть поблизу розетки на твердій стабільній основі, щоб не закривати вентиляційних отворів у корпусі.

● Відкрийте сховище у задній частині корпусу і вийміть відповідне сито (Мал. C).

i Переважно сито з отворами 4 мм встановлюється у камері роздрібнювання.

● Перед першим користуванням кухонним комбайном старанно вимийте елементи оснащення.

● Установіть відповідне оснащення і додайте до приводу.

- 2 Вставте вилку приєднувального кабелю до розетки.
- 3 Кнопкою „I” вимикача (1a) запустіть м'ясорубку (обладнання запускається через бл. 2 секунди).

Робота з насадкою для наповнення ковбас **F**

До камери для перемелювання (2) вклавдіть почергово:

- 1 Шнек (3) муфтою досередини.
- 2 На стержень шнека (3) дистанційну прокладку (9).
- 3 Насадку для наповнення ковбас (10).
- 4 Докрутіть усі елементи гвинтом (6) – міцно до упору.
- 5 Вклавдіть змонтовану камеру для перемелювання на привід (1) і поверніть до позиції, при якій почуєте клацання блокування.
- 6 Вклавдіть чашу (7) в камеру для перемелювання (2).

Перед накладанням натуральної ковбасної оболонки намочіть її у теплій воді протягом приблизно 10 хв.

● На ковбасну насадку накладіть мокру ковбасну оболонку.

i Зверніть увагу, щоб не закрити отворів для видалення повітря у насадці.

i М'ясна маса, що наповнює кишкову оболонку не може бути „надто рідкою”. Великий вміст рідин може привести до їхнього витікання і попадання усередину комбайну.

Соковижималка **H**

Соковижималка є оснащенням деяких типів м'ясорубок. Дозволяє витискати сік з фруктів, напр.: малини, смородини, полуниці, агрусу та додатково з винограду і помідорів. Ягідні фрукти, тобто смороидина можна витискати разом з квітконіжками. У соковижималці не можна застосовувати фрукти з великим кісточками, напр. сливи, вишні та ін. без їхнього попереднього очищення (усування).

Частини соковитискача:

- 1 Камера соковижималки
- 2 Шнек
- 3 Корпус
- 4 Гвинт
- 5 Желоб для відведення соку
- 6 Регулюючий болт
- 7 Чаша (з блоку роздрібнювання)
- 8 Штовхач (з блоку роздрібнювання)
- 9 Сито – 2 шт.
№ 1 – отвори менші
№ 2 – отвори більші
- 10 Уціплююче кільце велике на корпус (3)
- 11 Уціплююче кільце мале на шнек (2)
- 12 Гачок
- 13 Шіточка

! Для проstownухування фруктів користуйтеся тільки штовхачем (8).

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ **I**

1 Переконайтеся, що на корпусі (3) і шнекові (2) вклавдені уціплюючі кільця (10) і (11). У випадку їх відсутності обов'язково вклавдіть їх у заглиблення цих частин (корпусу та шнеку).

2 У корпус (3) вставте та дотисніть сито (9) до упору.

i Для усунення сита (9) з корпусу (3) доцільно скористатися гачком (12). Гачок (12) коротшим кінцем вставте в отвір сита (9) і витягніть сито назовні.

- ③ До камери соковижималки (1) вкладіть шнек (2).
- ④ Накладіть корпус із ситом на шнек, звертаючи увагу, щоб сито було розвернуте донизу, а рівець позиціонування потрапив на виступ камери соковижималки.
- ⑤ Таким чином виставлений корпус закрутіть гвинтом (4) до камери соковижималки (1).
- ⑥ Вкрутіть регуляційний болт (6) в корпус (3).
- ⑦ Накладіть на нього желоб для відведення соку (5) до моменту фіксації на корпусі (3) – „кляцання”.
- ⑧ Змонтовану соковижималку закріпіть на привід, діючи так само, як в описі камери для перемелювання.
- ⑨ На отвір для засипання вкладіть чашу (7) і штовхач (8) – від камери для перемелювання.
- ⑩ Під вихідний отвір желоба (5) і регуляційного болта (6) поставте відповідні ємності для соку, а також м'якоти.
- ⑪ Вкладіть кабель живлення до розетки електромережі.
- ⑫ Включіть соковижималку кнопкою вимикача (1а), потім дозуйте відповідно фрукти проштовхуючи їх штовхачем.

i Щоб процес витискання фруктів проходив правильно, надто глибоке загвинчування регулюючого болту не допускається у початковій фазі роботи. Щойно після оцінки ступеня вмісту соку у м'якоті, скоректуйте відповідно ступінь загвинчування, щоб отримати достатню ефективність і уникнути закупорення соковижималки.

- Під час витискання спостерігайте за сухістю м'якоти. Якщо вона надмірно суха, вигвинтіть болт (6) для попередження закупорення соковижималки м'якотою.

i Ступінь загвинчування болта залежить від виду і сорту фруктів, що переробляються, для соковитих і дуже зрілих – закрутіть болт більш глибоко, а для малосоковитих фруктів – закрутіть болт дещо менше.

i Якщо регулювання болтом не забезпечить достатньої ефективності витискання, м'якоть можна повторно піддати дії витискача.

! Закупорка виходу камери (у регулюючому болті (6)) м'якотою із фруктів з великим вмістом соку несе ризик залиття приводу соковижималки.

- У разі закупорки виходу камери м'якотою потрібно виключити соковижималку. Зверніть особливу увагу на процес витискання соку, напр., чи не відбулась закупорка отворів сита. Відключіть соковижималку від приводу (ідентично, як у випадку змішувальної камери), виконайте демонтаж соковижималки, очистіть (вимийте) частини соковижималки. Для миття, особливо сита, необхідно застосовувати щітку, що додається.

Шинковка

B

- ① Дрібна терка
- ② Звичайна терка
- ③ Шатківниця
- ④ Терка для натирання
- ⑤ Защіпка
- ⑥ Камера
- ⑦ Засипна чаша
- ⑧ Штовхач

Шинковка оснащена двома тертками для роздрібнювання на дрібні (1) і звичайні (2) стружки (жовтий сир, морква, селера, зварені буряки та ін.). Шатківниця (3) служить для різання овочів на шматки (картопля, огірки, цибуля та ін.). Четверта тертка (4) служить для протирання картоплі, буряків, фруктів та ін.

РОБОТА З ШИНКОВКОЮ

J

- ① Відхиліть затиск (5) і установіть одну з терток муфтою усередину камери.
- ② Защеміть защіпку (5).
- ③ Підключіть камеру шинковки (6) так, як камеру м'ясорубки.

- Більші за розміром продукти поріжте раніше на шматки, які легко покладаються у камеру.
- Не роздрібнюйте м'які фрукти, що містять тверді кісточки.
- Після закінчення роботи, виключіть прилад і вийміть приєднувальний кабель з розетки.
- Видаліть дерев'яною ложкою рештки продуктів, що залишилися усередині терки або в камері.

i Леза терок не вимагають відновлення.

Млинок

K

- ① Гайка
- ② Задатчик жорен
- ③ Корпус з регулювальною ручкою
- ④ Внутрішнє жорно
- ⑤ Зовнішнє жорно
- ⑥ Шнек
- ⑦ Камера млинка
- ⑧ Робоча чаша
- ⑨ Рівчак корпусу повинен потрапити на виступ камери млинка

ОПИС ПРИСТРОЮ

Ця насадка може бути використана для перемелювання зерна, насіння масляних культур, а також сухих продуктів харчування.

Млинок дозволяє молоти такі продукти, як: пшениця, жито, овес, рис, зерна кави, цукор, гречана крупа, чорний

перець, духмяний (гвоздичний) перець, гірчиця, грецькі горіхи, лісові горіхи, сушені гриби, мигдаль, соя, насіння льону, лущене насіння соняшника та ін.



Маслянисті продукти не перемелюйте на мінімальній установці гранулювання. Пристрій для перемелювання може заклеїтися або заблокуватися.



Пристрій не придатний для перемелювання дуже твердих продуктів, наприклад, сушений горошок, кукурудза – поп корн.

МОНТАЖ МЛИНКА НА М'ЯСОРУБЦІ **M**

① Коли камера млинка (7) повернута під кутом біля 45° вправо, надіньте змонтований млинок на привід, вставивши виступи камери млинка (7) у вирізи приводу, а потім поверніть його вліво до положення, при якому почуєте «клік» блокади. Це означає, що млинок установлений правильно.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА РЕГУЛЮВАННЯ МЛИНКА **M**

Перед першим використанням помийте (дивіться «ЧИЩЕННЯ») та висушіть розібраний на частини млинок, а потім перемоліть біля 50 г продукту (наприклад, зерна) при установці пристрою на перемелювання з середнім роздрібненням. Змолотий продукт не придатний до подальшого вживання, оскільки він забруднений і його слід викинути.



Максимальний час безперервної роботи млинка становить 15 хвилин. Ця умова пов'язана з максимальним часом роботи м'ясорубки, для котрої після 15 хвилин роботи повинна наступити біля 45-хвилинна перерва.



Пристрій не може працювати без навантаження. Завжди перед вмиканням наповніть його продуктом.

- ② Насипте зерна до чаши (8).
- ③ Поставте регульовальну ручку корпусу (3) на більш грубе перемелювання.
- ④ Включіть двигун машини.
- ② Перемелений продукт почне висипатися через отвір.
- ⑥ У залежності від потрібного ступеня помолу або використаного зерна за допомогою регульовальної ручки корпусу (3), відрегулюйте задатчик жорен (2) так, щоб отримати продукт з відповідною грануляцією. Покрутивши регульовальную ручкою у напрямку за рухом годинникової стрілки, Ви отримаєте продукт дрібного помолу, а покрутивши у напрямку проти руху годинникової стрілки, - продукт грубого помолу.

Найбільш дрібний (мінімальний) ступінь помолу отримується при встановленні регульовальної ручки на лінії 1, а найбільш грубий (максимальний) при встановленні регульовальної ручки на лінії STOP. Див. графічне позначення на корпусі (3) та задатчику жорен (2).



Занадто сильне закручування чи відкручування регульовальної ручки за лінію STOP під час роботи може призвести до пошкодження пристрою.



Рекомендується, щоб під час роботи млинка задатчик жорен (II) був установлений між лінією 1 та лінією STOP.



При надітому млинку НЕ МОЖНА використовувати у м'ясорубці функцію РЕВЕРС (REVERSE).



Пам'ятайте про ретельне миття млинка перед перемелюванням різних продуктів. Це дозволить уникнути взаємного проникнення запахів.



Для більш м'яких зернових культур, таких як овес або насіння льону, слід вибрати установку грубозернистого помолу.



Не заглядайте усередину камери під час мелення, тому що зерна, що іноді вискакують можуть Вас поранити (напр. око).

ОЧИЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

Млинок не потребує чищення після кожного використання (якщо мелеться один вид продукту), оскільки шнек (6) запобігає заляганню залишків зерен у млинку. Сталеві жорна (4, 5) осушіть ганчіркою після миття, щоб не допускати їхньої корозії. У випадку довготривалого зберігання жорен, забезпечте їхню консервацію шляхом змащування (з цією метою можете застосувати напр. масло). Не занурюйте жорна у киплячу воду. Частини з пластмаси (на яких немає графічних позначень) можна мити в посудомийці (макс. 60°C).

Цитруспрес



Цитруспрес є додатковим оснащенням, що надає можливість витиснути з фруктів сік разом з м'якотю.

Частини цитруспресу:

- ① Муфта
- ② Чаша
- ③ Сито
- ④ Витискач

РОБОТА З ЦИТРУСПРЕСОМ **N**



① Відкрийте клапан сховища у задній частині корпусу, що надає можливість праці у вертикальному положенні. Установіть його у такому положенні, покладаючи на твердій рівній основі.

② Установіть клапан на муфту.

③ Установіть чашу на привід і поверніть її вліво у положення, у якому почуєте „click” блокади. Це позначає, що чаша була встановлена належним чином.

- ④ На частину чаши, що виступає установіть решітку та витискач.
- Підготуйте відповідні фрукти, розрізаючи їх на дві частини.
 - Уставте вилку приєднувального кабелю до розетки.
- ⑤ Запустіть комбайн кнопкою „I” (1а), а потім покладіть фрукти м'якотю на витискач.
- ⑥ Дотисніть відповідною силою, що приведе до зчеплення механізму і запустить процес витискання.



У разі закурпки сита м'якотю вжатих фруктів слід припинити роботу, відключити сито, а потім спорожнити його від м'якоті, тому що її надмірна кількість може привести до залиття камери приводу м'ясорубки.



Цитруспрес під час праці повертається, будьте обережними, звертаючи особливу увагу на пальці під час притискання фруктів на витискачі.

Після закінчення роботи



- Виключіть м'ясорубку і вийміть вилку приєднувального кабелю з розетки.
- ① Вийміть штовхач і зніміть чашу з камери роздрібновання, шинковки, соковижималки (у випадку насадки для цитрусів раніш зніміть окремо витискач і решітку).
- ② Натисніть кнопки блокади, блок роздрібновання, шинковка (або чаша блоку для цитрусів) поверніть вправо і зніміть її.
- У випадку блоку для цитрусспресу, вийміть муфту з приводу.
- ③ Зніміть елементи блоку роздрібновання, камери з насадкою для виготовлення ковбас, камери соковижималки та шинковки.

Вимиті і висушені сита з отворами покладіть у сховище, з цієї метою:

- ④ Відкритий сховище у задній частині корпусу.
- Натисніть з обох боків блокаду сховища і потягніть до себе (як це вказано раніше).
- ⑤ Сховайте максимально два сита з отворами, потім закрийте сховище і задній клапан.
- ⑥ Сховайте кабель легко всуваючи його в отвір, з якого він виходить.
- Сховайте вилку кабелю до сховища.

Очищення і зберігання

- Провід протріть зволоженою ганчіркою з додаванням засобу для миття посуду.
- Пластмасові частини мийте у теплій воді з додаванням засобу для миття кухонної посуду або за позначеннями у посудомийній машині.

- Металеві частини мийте у гарячій воді з додаванням засобу для миття кухонної посуду.
- Старанно осушіть умиті частини.
- Сита і ніжик легко змажте продовольчим маслом для захисту від іржі.
- Сухі частини камери для перемелювання або шинковки зберіть у ціле.

Екологія – Давайте дбати про навколишнє середовище

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід: здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури, а поліетиленові пакети викинути у контейнер для пластмаси.



Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.

Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!

Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщення виробів всередині транспортного засобу.
- Під час транспортування залізницею перевезення повинно здійснюватись у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі застосування ящиків піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упаковок виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатись у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

Виробник не відповідає за можливі пошкодження, спричинені застосуванням приладу не за призначенням або неправильною експлуатацією.

Виробник залишає за собою право у будь-який момент, без попереднього повідомлення, змінювати конструкцію приладу з метою забезпечення його відповідності нормативним актам, стандартам, директивам, директивам, а також з конструкційних, комерційних та інших причин.

Сіздердің біздің құрылғыны таңдағандарыңызбен және Zemleg тауарлары пайдаланушыларының қатарына қосылғандарыңызбен құттықтаймыз.

Үздік нәтижелерге жету үшін біз Zemleg компаниясының бірегей ассессуарларын пайдалануға кеңес береміз. Олар осы өнімге арнайы жасалған. Қолданушы нұсқаулығымен мұқият танысып шығуды сұраймыз. Техникалық қауіпсіздік ережелеріне ерекше назар аудару керек.

Құрылғыны ары қарай пайдалану барысында қолдану үшін нұсқаулықты сақтауды сұраймыз.

Ет турағыштың қауіпсіздік техникасы мен дұрыс пайдалану бойынша нұсқаулар

Құралды пайдаланбас бұрын келесі нұсқаулықтың мазмұнымен танысыңыз.

Төменде көрсетілген нұсқауларды түсінгеніңізге көз жеткізу керек.



Қауіп-қатер! Назар аударыңыз! Ережелерді сақтамау жарақаттарға әкеп соқтыруы мүмкін

- Егер қуат көзі кабелі зақымданса немесе тұрқына зақым келсе, құралды қоспаңыз.
- Егер қуат көзі кабеліне зақым келсе, оны қауіпсіздік үшін өндіруші немесе арнайы қызмет көрсету орталығындағы білікті тұлға ауыстыруы керек.
- Құралды тек білікті қызметкерлер ғана жөндей алады. Жөндеу жұмыстары дұрыс жүргізілмесе пайдаланушыға айтарлықтай қауіпті болуы мүмкін. Егер ақаулар пайда болса, Zemleg арнаулы қызмет көрсету орталығына барыңыз.
- Жұмыс істеу барысында жаныңызда балалар болса қауіпсіздікке ерекше көңіл бөліңіз.
- Құралды ауыстырмас бұрын немесе оның қозғалыстағы бөлшектеріне жақындамас бұрын алдымен құралды өшіріп, қуат көзінен ажырату керек.
- Еттартқышты тазалаудан бұрын қуат көзі кабелін желіден ажырату керек.
- Бұл құрал физикалық (соның ішінде балаларға), сезімдік және психикалық мүмкіндіктері шектеулі, сонымен бірге тәжірибесі және білімі жоқ адамдар құралды тек бақылауда немесе қауіпсіздігіне жауап беретін адамдар берген құралды пайдалану нұсқаулығына сәйкес жүргізеді.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаңыз.
- Құралды тек толтыруға арналған табақпен бірге пайдалануға болады.



Назар аударыңыз! Бұл ережелердің сақталмауы мүлікке зиян келтіруі мүмкін

- Қуат айырын электр желісінен ажырута үшін кабельді тартуға болмайды.
- Құралды әрдайым оның қалқанында көрсетілген кернеуге сәйкес келетін (тек ауыспалы ток) электр желісіне қосыңыз.
- Еттартқыш пен құралды 60°C-дан астам температураның әсеріне түсіруге болмайды. Өйткені еттартқышты зақымдауыңыз мүмкін.
- Ары қарай итеру үшін тек итергішті пайдаланыңыз. Басқа заттарды пайдалану еттартқышты немес кабельді зақымдауы мүмкін.
- Шамадан тыс көп өнім салып немесе оны қатты итеріп (итергішпен) салмақ түсірмеңіз.
- Турайтын құралды дұрыстап орнатыңыз, өйткені дұрыс орнатылмаса турау сапасы дұрыс болмай, пышақ пен елеуіштің жүзін қайтаруы мүмкін.
- Еттартқышпен жұмыс істеу кезінде тұрықтағы вентиляциялық саңылауды жабуға болмайды. Еттартқышты жұмсақ негізге орнатуға болмайды.
- Еттартқыштың жетегін суға салмаңыз, ағынды сумен жумаңыз.
- Жетекке орнатылған құралды жумаңыз.
- Тұрықты жуу үшін күшті эмульсия, сүтше, паста және т.б. түрдегі жуғыш заттарды пайдаланбаңыз. Олар бөлінген жерлерді, белгілерді, ескерту белгілерін және т.б. сияқты ақпараттық графикалық символдарды кетіруі мүмкін.



Кеңестер
Өнім жөнінде ақпарат және оны қолдануға кеңестер

- Жұмыс аяқталған соң тұтыну кабелінің штепселін электр желісінен ажыратыңыз. Шығып тұрған саңылауға салып, кабельді тасалаңыз, ал кабельдің штепселін отсекке салыңыз.
- Егер еттартқышты қосу мүмкін боламаса оны қызмет көрсететін жерге апарып тапсырыңыз.
- Тартуға арналған етті сүйектерден, сіңірлерден, шеміршектен және қан тамырлардан тазарту керек.
- Тартпас бұрын ірі өнімдерді бөлшектеу керек.
- Құрғақ көкнәрді ұнтақтауға болмайды. Көкнәрді ұнтақтамас бұрын оны алдын ала бірнеше сағат бұрын булау және бөктіру керек.
- Металл бөліктерді жуу үшін жұмсақ қылшақты пайдаланыңыз.
- Металл бөлшектерді ыдыс жуатын машинада жумаңыз. Күшті жуғыш заттар бұл құрал бөліктерінің қараюына әкеп соқтырады. Оларды дәстүрлі ыдыс жуатын сұйықтықты пайдаланып, қолмен жуыңыз.

ZELMER ЕТ ТУРАҒЫШТАРЫНЫҢ ТҮРЛЕРІ

987 түрі	Жабдықтар				
	Кесетін түйін	Цитрус тұқымдастарға арналған шырын сыққыш	Майдалап турағыш	Әмбебап шырын сыққыш	Диірмен тасы бар диірменше
987.80	●	●	●	●	●
987.82	●	○	○	●	○
987.83	●	●	●	●	○
987.84	●	○	●	○	○
987.85	●	●	○	●	○
987.86	●	●	●	○	○
987.87	●	●	○	○	○
987.88	●	○	○	○	○
987.88MMSL	Металл ысырмасы және	—	○	—	—
987.84MMSL			●		

● – негізгі жабдықтау, ○ – дүкенде сатып алуға болатын қосымша жабдықтау, — – осы түр үшін қол жетімді емес жабдықтау

Макарондар мен печеньеге арналған қондырмалардың сипаттамасы, сондай-ақ, осы ет турағыштар түрінде оларды пайдалану бойынша нұсқаулық бөлек қондырмалар жинағында берілген.


Техникалық сипаттама

Құрылғының техникалық деректері зауыттық қалқаншада көрсетілген.

Үздіксіз жұмыстың рұқсат етілген уақыты 15 минут.

Кезекті қосу арасындағы аралық 30 минут.

Шу деңгейі (L_{WA}) 77 дБ/А.

Ет турағыштың II деңгейлі изоляциясы бар, LSJ жерге қосуды қажет етпейді. 

ZELMER ет турағыштары сәйкес нормалардың талаптарына сай келеді.

Құрылғы келесі директивалардың талаптарына сай келеді:

– Төмен вольтты құрылғылар бойынша директива (LVD) – 2006/95/EC.

– Электр магниттік үйлесімділік бойынша директива (EMC) – 2004/108/EC.

Құрылғы CE сәйкестілік белгісімен белгіленген.

Ет турағыштың сипаттамасы



Тамақ өнімдеріне арналған ет турағыш мыналардан тұрады:

1 Қозғалтқыш – әр ет турағыштың қозғалтқышына ZELMER S.A жасап шығарған кез келген кесетін түйінді, цитрус тұқымдастарына арналған шырын сыққышты, әмбебап шырын сыққышты, кофе тартқышты және майдалап турағышты қосуға болады.

1a Өшіргіш түймешігі

1b «Реверс» түймешігі

1c Оқшаулау тетігі

Кесетін түйін. Оның құрамына мыналар кіреді:

2 Жұмыс басы

3 Редукторы бар шнек

4 Екіжақты пышақ

5 4 мм тесіктері бар тор

6 Бекіту сақинасы

7 Өнімді салуға арналған ысырма

8 Итергіш

Және қосымша жабдықтар:

9 Дистанциялық төсемдер

10 Колбасаны салуға арналған қондырмалар

11 8 мм тесіктері бар торлар

12 2,7 мм тесіктері бар торлар

Қозғалтқыштың механикалық қорғанысы



13 Шнек

14 Редуктор

15 M5x20 болты

Ет турағышта қозғалтқышты механикалық зақымдардан қорғау бар. Қатты тұрып қалу кезінде (мысалы, етпен бірге ет турағышқа сүйек түссе) бірінші болып сынатын шнектегі редуктордың пластик шестернялар.

Бұзылған пластмасса шестерняны жаңасына ауыстырыңыз:

● бұзылған редуктор шестернясы бар болтты (**15**) бұрап алыңыз,

● зақымдалған шестерняны шешіңіз (**14**),

● жаңасын салыңыз да, болтпен (**15**) бекемдеңіз.

«Реверс» функциясы

Реверс – өнімді ұсақтау тиімділігі айтарлықтай төмендесе немесе өнім мойында жиналса (шнек өнімді алмайды) ет турағыш шнегін қарама-қарсы бағытта айналдыруға мүмкіндік беретін жүйе. Мұндай жағдайда «R» түймешігіне басып, біраз уақытқа керу айналдыру жүйесін қосу жеткілікті. Тұрып қалу себебі жүктегіш мойнынан өзі шығады. Содан кейін «I» түймешігін басыңыз да, жұмысты жалғастырыңыз.

Егер шнек қайтадан тұрып қалса, «R» түймешігін қайтадан басып, шнекті ет турағыштың жұмысына кедергі жасайтын сіңірлерден тазалау керек.

Кейбір жағдайларда ет турағышты бөлшектеп, шнекті сіңірлерден қолмен босату керек.

Тарту жүйесімен жұмыс істеу

D

Тарту камерасына (2) бірінен кейін бірін мыналарды орналастырыңыз:

- 1 Редукторы ішке қараған шнек (3).
- 2 Шнектің өзегіне (3) пышақты (4).
- 3 Камераның шығыңқы жері елеуіштің ернеуіндегі ойыққа түсетіндей елеуішті (мысалы, 5).
- 4 Тарту жүйесінің барлық бөлшектерін кедергіге тап болғанша бұраңыз.
- 5 Құрастырылған тарту жүйесін жетекке орнатып (1), тежегіштің дыбысын естігенше позицияға айналдырыңыз. Бұл бас дұрыс орнатылғанын білдіреді.
- 6 Жұмыс тостағанын (7) тарту камерасына (2) орнатыңыз.

Ет турағышты жұмысқа дайындау және бірінші іске қосу

E

● Қозғалтқыштағы ұяшықтан қуат сымын тиісті ұзындыққа шығарыңыз да, қажет жабдықтарды тандаңыз.

① Құрылғыны тегіс құрғақ бетке орнатыңыз. Корпустың желдету тесіктері жабық емес екеніне көз жеткізіңіз.

● Корпустың артқы жағындағы ұяшықты ашыңыз да, қажет торды шығарыңыз (Сур. C).

i **Әдетте, 4 мм тесіктері бар тор ет турағыштың басында орнатылған.**

- Ет турағышты қосу алдында барлық шешіlmелі бөлшектерді мұқият жуыңыз.
 - Қажет жабдықты қозғалтқышқа қосыңыз.
- 2 Электр қозғалтқыш айырын розеткаға салыңыз.
 - 3 Ет турағышты қосу үшін «I» түймешігін (1a) басыңыз (құрылғы шамамен 2 секундтан кейін қосылады).

Колбасаларды салуға арналған қондырмамен жұмыс істеу

F

Тарту камерасына бірінен кейін бірін мыналарды орналастырыңыз:

- 1 Редукторы ішке қараған шнек (3).
- 2 Шнектің өзегіне (3) дистанциялық сынамы (9).
- 3 Шұжық жасауға арналған саптаманы (10).
- 4 Барлық бөлшектерді гайкамен кедергіге тап болғанша бұраңыз.
- 5 Жетекке (1) жинастырырылған ұнтақтау жүйесін орнатыңыз және құлыптаудың «шертү» дыбысын естілгенше бұраңыз.
- 6 Жұмыс тостағанын (7) тарту камерасына орнатыңыз (2).

Колбасалар үшін табиғи қабатты пайдалануды шешсеңіз, оны жылы суда шамамен 10 минут ұстауға болады.

● Ылғалды колбаса қабатын колбасаларды салуға арналған қондырмаға кигізіңіз.

i **Қондырмадағы желдету тесіктері жабық болмауын қамтамасыз етіңіз.**

i **Табиғи колбаса қабаттарын толтыруға арналған ет фаршы тым сұйық болмауы керек. Әйтпесе төгіліп, ет турағыштың ішіне кіру мүмкін.**

Шырын сыққыш

H

Шырын сыққыш кейбір ет турағыш түрлеріне қосымша жабдық ретінде беріледі. Келесіден жеміс-жидектерден шырын сығуға мүмкіндік береді: таңқурай, қарақат, құлпынай, қарлыған, сондай-ақ, жүзім мен помидорлар. Жидектердің шырынын кесінділерімен бірге сығуға болады. Шырын сыққышта үлкен сүйектері бар жеміс-жидектерден шырын сығуға болмайды, мысалы, алхоры, шие және т.б. Сүйектерді алдымен алып тастау керек.

Шырын сыққыштың элементтері:

- 1 Шырынтартқыштың басы
- 2 Шнек
- 3 Корпус
- 4 Ұстату сақинасы
- 5 Шырын ағатын науа
- 6 Реттеуші болт
- 7 Өнімді жүктеуге арналған науа (еттартқыштың)
- 8 Итергіш (еттартқыштың)
- 9 Елеуіш – 2 дана
№1 – ұсақ тесікті
№2 – ірі тесікті
- 10 Корпусқа (3) арналған үлкен тығыздаушы төсем
- 11 Шнекке (2) арналған тығыздаушы кіші төсем
- 12 Ілмек
- 13 Қылша



Жемістерді итеру үшін әрдайым итергішті (8) қолданыңыз.

ШЫРЫНТАРТҚЫШТЫ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ОҒАН ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ I

- ① Корпус пен (3) шнекте (2) тығыздаушы төсемдердің (10) және (11) орнатылғанына көз жеткізіңіз. Олар болмаған жағдайда осы бөлшектердің (корпус пен шнектің) ойықтарына орнатыңыз.
- ② Корпусқа (3) електі орнатып, кедергіге тап болғанша басыңыз (9).



Елеуішті (9) корпустан (3) алып тастау үшін ілмекті (12) қолданған жөн (12). Ілмектің қысқа ұшын (12) електің саңылауына салыңыз (9) да електі (9) сыртқа тартыңыз.

- ③ Шырынтартқыш камерасына (1) шнекті (2) орнатыңыз.
- ④ Елек орнатылған корпусы елек төмен қарап, ал ойығы шырынтартқыш камерасының шығыңқы жеріне дәл келетіндей орнатыңыз.
- ⑤ Осылайша орнатылған корпус тарту сақинасы арқылы (4) шырынтартқыш камерасына қарай бұраңыз (1).
- ⑥ Реттеу болтын (6) корпусқа (3) бұраңыз.
- ⑦ Оның үстіне шырын ағуға арналған науаны (5) корпус-тан «сырт» ерткен дыбыс (3) шыққанша орнатыңыз.
- ⑧ Құрастырылған шырынтартқышты жетекке ұсақтау камерасының сипаттамасында көрсетілгендей етіп орнатыңыз.
- ⑨ Жүктеу саңылауына ұсақтау жүйесінің өнімді жүктеуге арналған науаны (7) және итергішін (8) орнатыңыз.
- ⑩ Шырын ағуға арналған науаның саңылауының (5) және реттеуші болттың астына (6) шырын мен балдырға арналған ыдыстарды орнатыңыз.
- ⑪ Еттартқыштың кабелін электр желісіне қосыңыз.
- ⑫ Еттартқышты сөндіру тетігінің (1а) көмегімен іске қосып, содан кейін итергіштің көмегімен жемістерді шақтап салыңыз (6).



Жемістердің шырынын сығу үдерісі дұрыс жүруі үшін жұмыстың бастапқы сатысында реттеу болтын тым қатты бұрауға болмайды. Тек балдырдағы шырын дәрежесін бағалағаннан кейін ғана қажетті тиімділікке қол жеткізу үшін және шырынсыққыш бітелмейтіндей бұрау дәрежесін нақтылауға болады.

- Сығу кезінде балдырдың құрғақтығын бақылаңыз. Ол өте құрғақ болса, шырынсыққыш бітеліп қалмас үшін болтты (6) босатыңыз.



Болтты бұрау дәрежесі қайта өңделетін жемістердің түрлеріне байланысты болады, шырынды және піскен жемістер үшін болтты қаттырақ бұрау керек, ал шырыны аз жемістерге болтты азырақ бұрау керек.



Реттеу болтының көмегімен сығудың қажетті тиімділігіне қол жеткізілмеген жағдайда балдырды тағы бір рет шырынсыққыштан өткізу керек.



Камера саңылауларының құрамында шырыны көп сығындымен бітелуі (реттеу болтында (6)) шырынның еттартқыштың жетегіне ағып кетуіне әкеледі.

- Балдыр шырынсыққыштың басында тұрып қалса, еттартқышты сөндіру керек. Шырынды сығу барысында елек саңылауларының бітеліп қамалуын қадағалаңыз. Егер осындай жағдай орын алса, шырынсыққышты желіден ажыратыңыз (еттартқыштағыдай), шырынтартқыштың бөлшектерін ажыратып, жуыңыз (тазартыңыз). Жуу үшін, әсіресе електі жуу үшін қоса берілген қылшақты пайдаланғаннан дұрыс.

Майдалап турағыш B

- ① Майда үккіш
- ② Ірі үккіш
- ③ Тілімдерге арналған үккіш
- ④ Үгуге арналған үккіш
- ⑤ Ұстағыш
- ⑥ Бас
- ⑦ Өнімдерді салуға арналған ысырма
- ⑧ Итергіш

Майдалап турағыштың екі үккіші бар: майда үккіш (1) және ірі үккіш (2) (ірімшік, сөбіз, сельдерей, пісірілген қызыл қызылша және т.б.) (3) үккіші көк өнімдерді (картоп, қияр, пияз және т.б.) тілімдермен кесуге арналған. (4) үккіші картопты, қызылшаны, жеміс-жидектерді және т.б. үгуге арналған.

ТУРАҒЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ J

- ① (5) ұстағышын ашыңыз да, үккіштердің біреуін редуктордың соңы ет турағыш корпусындағы ойыққа кіретіндей салыңыз.
- ② (5) ұстағышты шырт еткізіп жабыңыз.
- ③ Майдалап турағыш басын (6) дәл ет турағыш басы сияқты жинаңыз.
- Үлкен өнімдерді алдымен ысырмадағы тесіктен сәл кішірек өлшемді бөліктерге кесіңіз.
- Сүйектері бар жұмсақ жемістерді ұсақтамаңыз.
- Жұмысты аяқтағанда, ет турағышты өшіріңіз де, қуат электр сымын розеткадан шығарыңыз.
- Ағаш қалақтың көмегімен үккіштен және жұмыс басынан өнім қалдықтарын тазалау керек.



Үккіштердің кесетін жиектері регенерацияны қажет етпейді.

Диірмен тасы бар диірменше



- 1 Гайка
- 2 Диірмен тасының задатчигі
- 3 Реттеу тұтқасы бар корпус
- 4 Ішкі диірмен тасы
- 5 Сыртқы диірмен тасы
- 6 Шнек
- 7 Диірменше камерасы
- 8 Жұмыс тостағаны
- 9 Корпус ойығы диірменше камерасының шығыңқы жеріне түсуі керек

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Бұл қондырманы дәнді, майлы дақылдардың тұқымдарын, сондай-ақ, құрғақ тамақ өнімдерін тарту үшін пайдалануға болады.

Диірмен тастары бар диірменше мынадай өнімдерді тартуға мүмкіндік береді: бидай, қара бидай, сұлы, күріш, кофе дәндері, қант, қарақұмық жармасы, қара бұрыш, хош иісті (қалампыр) бұрыш, қыша, грек жаңғағы, орман жаңғағы, кептірілген қоңырауқұлақтар, бадам, соя, зығыр тұқымдары, күнбағыстың тазаланған пістесі және басқалары.



Майлы өнімдерді минималды ұсақтау орнатымында ұсақтамаңыз. Ұсақтау құрылғысы желімделуі немесе бұғатталуы мүмкін.



Құрылғы өте қатты өнімдерді ұсақтауға жарамайды, мысалы, кептірілген бұршақ, попкорн жүгерісі.

ДИІРМЕНШЕНІ ЕТ ТУРАҒЫШҚА ОРНАТУ



1 Диірменше камерасы (7) шамамен 45° бұрышпен оңға бұрылғанда, орнатылған диірменшені қозғалтқышқа диірменше камерасының шығыңқы жерлерін (7) қозғалтқыш ойықтарына салып кигізіңіз, содан кейін оны құлыпталудың «шырт» еткен дыбысты естілетін күйге дейін солға қарай бұрыңыз. Бұл диірменше дұрыс орнатылды деген сөз.

ДИІРМЕНШЕНІ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ РЕТТЕУ



Пайдалану алдында бөлшектенген диірменшені жуыңыз («ТАЗАЛАУ» бөлімін қараңыз) және кептіріңіз, содан кейін құрылғыны орташа ұсақтау орнатымына қойып, шамамен 50 г өнімді (мысалы, дәнді) ұсақтаңыз. Ұсақталған өнім одан әрі пайдалануға жарамайды, өйткені ол ласталған және оны тастау керек.



Диірменшенің үздіксіз жұмысының максималды уақыты 15 минутты құрайды. Бұл шарт ет турағыштың максималды жұмыс уақытымен байланысты. Ол 15 минут жұмыстан кейін шамамен 45 минут үзіліс жасауы керек.



Құрылғы жүктемесіз жұмыс істей алмайды. Әрқашан толтыру алдында оған өнімді толтырыңыз.

- 2 Дәндерді тостағанға салыңыз (8).
- 3 Корпустың рычагын (3) ірілеп үйге орнатыңыз.
- 4 Еттартқыштың қозғалтқышын іске қосыңыз.
- 5 Үгітілген өнім тесік арқылы себіліп шығады.
- 6 Үгудің қажетті дәрежесіне немесе қолданылған дәнге байланысты корпустың реттеуші тұтқасының (3) көмегімен диірмен тасының салғышын (2) тиісінше үгілген өнім алатындай реттеңіз. Реттеу тұтқасын сағат тілі бағытында бұрау арқылы сіз (2) ұсақтап үгілген өнім аласыз, ал сағат тіліне қарсы бұрасаңыз ірілеп үгілген өнім аласыз.

Ең ұсақ үйге дәрежесіне реттеу тұтқасын 1 сызыққа, ал ең ірісін (максималды) реттеу тұтқасын STOP сызығына орнатқанда аласыз. Копустағы (3) және диірмен тасының салғышындағы (2) графикалық белгілерді қараңыз.



Жұмыс брысында реттеу тұтқасын STOP сызығынан асырып қатты бұрау немесе босату құралдың бұзылуына әкелуі мүмкін.



Диірменше жұмысы уақытында диірмен тасының задатчигін (II) 1 сызық пен STOP сызығының арасында орнату ұсынылады.



Диірменде кигізілген күйде ет турағышта РЕВЕРС (REVERSE) функциясын пайдалануға БОЛМАЙДЫ.



Әр түрлі өнімдерді ұсақтау алдында диірменшені мұқият жууды есте сақтаңыз. Бұл иістердің өзара енуін болдырмауға мүмкіндік береді.



Сұлы немесе зығыр сияқты жұмсақтау дәнді дақылдар үшін ірі дәнді ұсақтауды орнатымды таңдау керек.



Кофені тарту барысында кофе тартқыш камерасына қарауға тыйым салынады, өйткені кейде ыршып шығатын дәндер Сізді жарақаттауы мүмкін (мысалы, көзді).

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КОНСЕРВАЦИЯЛАУ

Диірменше әр пайдаланудан кейін тазалауды қажет етпейді (егер бір өнім түрі ұсақталса), өйткені шнек (6) дән қалдықтарының диірменшеде қалуын болдырмайды. Шайғаннан кейін тот басын болдырмау үшін болат тас диімдерін (4, 5) сүлгімен құрғату керек. Кофе дәндерін ұзақ уақыт сақтаған жағдайда, оларды майлау арқылы консервациялаңыз (бұл мақсатта, мысалы, өсімдік майын пайдалануға болады). Диірмен тастарын қайнап жатқан суға батыру ұсынылмайды. Пластмасса бөліктер (географиялық белгілер жоқтарын) ыдыс жуғыш машинада жууға болады (макс 60°C).

Цитрус тұқымдастарына арналған шырын сыққыштар

L

Цитрус тұқымдастарына арналған шырын сыққыш цитрус тұқымдастарынан жұмсағымен бірге шырын сығуға мүмкіндік беретін қосымша жабдық болып табылады.

Цитрустарға арналған шырын сыққыш құрылымы:

- 1 Аралық өткізгіш
- 2 Тостаған
- 3 Елеуіш
- 4 Конус тәрізді қондырма

ЦИТРУСТАРҒА АРНАЛҒАН ШЫРЫН СЫҚҚЫШПЕН ЖҰМЫС ЖАСАУ

N

- 1 Корпустың артқы қабырғасындағы ашылмалы қақпақты ашыңыз да, ет турағышты тұрақты, тегіс және жалпақ бетке тік орнатыңыз.
- 2 Жетекке ілінісін салыңыз.
- 3 Қозғалтқышқа тостағанды қойыңыз да, құлыпталудың шырты еткен дыбысын естіген күйге дейін солға қарай бұрыңыз. Бұл тостаған дұрыс орнатылғанын білдіреді.
- 4 Тостаған мен конус тәрізді қондырманы тостағаннан шығып тұрған аралық өткізгіштің шетіне бекітіңіз.
 - Жартыға бөліп, жеміс-жидекті дайындаңыз.
 - Ет турағышты желіге қосыңыз.
- 5 Ет турағышты қосу үшін «1» түймешігін (1a) басыңыз және жеміс-жидектің жартысын шырын сыққыштың конус тәрізді қондырмасына «кигізіңіз».
- 6 Шырын сыққыштың айналуын және шырынды сығуды бастау үшін жеміс-жидекті қолмен қатты басыңыз.



Елеуіш тесіктеріне жұмсақтап тұрып қалуына жол бермеңіз. Бұл орын алса, ет турағышты желіден өшіріңіз, елеуішті алыңыз және жұмсақтап тазалаңыз (жуыңыз), өйткені жұмсақ тесіктерге тұрып қалады да, шырын ет турағыштың қозғалтқышына кіруі мүмкін.



Жұмыс істегенде шырын сыққыш айналады. Шырынды сығу кезінде жарақат алуды болдырмау үшін саусақтарға ерекше көңіл бөліңіз.

Жұмысты аяқтау

G

- Ет турағышты өшіріңіз де, қуат электр сымының айырын розеткадан алыңыз.
- 1 Итергішті шығарыңыз да, жүктеу ысырмасын жұмыс басынан, майдалап турағыштан, шырын сыққыш басынан алыңыз (цитрус тұқымдастарына арналған шырын сыққыш жағдайында алдымен елеуіш пен конус тәрізді қондырманы бөлек алыңыз).
- 2 Бұғаттау түймешігін басыңыз, оңға бұрыңыз және кесетін түйінді, майдалап турағыш басын (немесе

цитрус тұқымдастарына арналған шырын сыққыштың тостағанын) алыңыз.

- Цитрус тұқымдастарына арналған шырын сыққыш жағдайында қозғалтқыш корпусынан шнекті шығарыңыз.
 - 3 Кесетін түйінді, колбасаларды салуға арналған қондырманы, шырын сыққыш басын немесе майдалап турағышты бөлшектеңіз.
- Торларды жуыңыз да, кептіріңіз. Содан кейін оларды осы мақсатқа арналған ұяшыққа салыңыз. Бұл үшін:
- 4 Корпустың артқы жағында ұяшықты ашыңыз.
 - Екі жағынан бұғаттауға басыңыз және ашылмалы қақпақты ашыңыз (жоғарыда көрсетілгендей).
 - 5 Ең көбі екі торды алыңыз, содан кейін қақпақты жабыңыз.
 - 6 Электр сымын оған арналған бөлімге жасырыңыз.
 - Айырды ұяшыққа салыңыз.

Тазалау және консервациялау

- Ет турағыш корпусын ыдыс жуу сұйықтығы қосылған ылғалды сүлгімен сүрту ұсынылады.
- Пластик бөлшектерді жуу заттарын қосып, жылы сумен, қолмен немесе ыдыс жуғыш машинада жууға болады, бірақ таңбалауға қарап көз жеткізу керек.
- Металл элементтерді ыдыс жуу сұйықтығы қосылған ыстық суда жуыңыз. Таза бөлшектерді мұқият кептіру немесе құрғатып сүрту керек.
- Тот басудан қорғау үшін құрғақ торларға және пышақтарға өсімдік майын жағыңыз. Жұмыс басының немесе майдалап турағыштың кепкен элементтерін жинаңыз.

Экология – қоршаған ортаға қамқорлық жасау

Әрбір пайдаланушы қоршаған ортаны қорғауға өз үлесін қоса алады.

Бұл ерекше күшті талап етпейді.

Осы мақсатта катырма қағаздан жасалған орамдарды макулатураға өткізіңіз. полиэтилен қаптарын (PE) пластмассаға арналған контейнерге салыңыз. Жарамсыз құралды тиісті өндеуші пунктке тапсырыңыз, өйткені құрал құрамындағы ұлы заттар қоршаған ортаға қауіп тудыруы мүмкін.



Тұрмыстық қалдықтармен құрал бірге лақтырып тастамайсыңыз!!!

Өндірішті құралды тағайындағанына сәйкес немесе онымен дұрыс қолданбауының нәтижесінде мүмкін болған зянға, жауап бермейді.

Өндірішті кез келген уақытта заңға сүйенген нормалардың, нормативтік актілердің, директивтердің немесе конструкциялық өзгертулерді енгізу үшін, жіне де коммерциялық, эстетикалық және басқа да себептермен алдын ала хабарламастан құралды модификациялау құқығын сақтайды.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.