

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

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

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

### Характеристика оборудования

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

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

**Zelmer – Ваш бесценный помощник на кухне.**

### Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации мясорубки

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

*Следует убедиться, что Вы поняли нижеследующие указания.*



#### Опасность! / Внимание!

Несоблюдение правил грозит травмами

- Не запускайте оборудование, если кабель питания поврежден или видны повреждения корпуса.
- Если кабель питания будет поврежден, его необходимо заменить у производителя или в специальном сервисном центре либо квалифицированным лицом, чтобы избежать опасности.
- Ремонт оборудования может осуществлять только квалифицированный персонал. Неправильный ремонт может вызвать серьезную угрозу для пользователя. В случае возникновения неполадок обратитесь в специализированный сервисный центр ZELMER.
- Соблюдайте особую осторожность во время работы в присутствии детей.
- Перед заменой оборудования или приближением к движущимся деталям во время использования необходимо выключить прибор и отключить от питания.
- 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 вставив его в отверстие, из которого он выходит, а штепсель кабеля вложите в отсек.
- Если не возможно запустить мясорубку – сдайте ее в сервис.

- Мясо, предназначенное для перемалывания, необходимо отделить от костей, сухожилий, хрящей и жил.
- Перед перемалыванием крупные продукты необходимо порезать на куски.
- Нельзя перемалывать сухой мак. Перед тем, как перемалывать мак, его нужно заранее пропарить и размочить – за несколько часов.
- Для мытья металлических частей используйте мягкую щеточку.
- Не мойте металлические части в посудомоечных машинах. Агрессивные средства для чистки, оборудования, приводят к потемнению выше перечисленных частей. Мойте их вручную, используя для этого традиционные жидкости для посуды.

### Технические характеристики

Технические параметры указаны на щитке изделия.

Допустимое время непрерывной работы 10 минут  
 Время перед повторным использованием 30 минут  
 Уровень шума (L<sub>WA</sub>): 77 db/A

Мясорубка принадлежит к II классу изоляции и не требует заземления. □

Мясорубки ZELMER отвечают требованиям действующих стандартов.

Оборудование отвечает требованиям директив:

- Оборудование электрическое низковольтное (LVD) – 2006/95/EC.
- Электромагнитная совместимость (EMC) – 2004/108/EC.

Изделие обозначено знаком «CE» на щитке изделия.

## ТИПЫ МЯСОРУБОК ZELMER

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

Тип	Оснащение			
	Узел перемалывания № 8	Шинковка	Соковыжималка	Жерновая мельница
MM1200.80	●	●	●	●
MM1200.82	●	○	●	○
MM1200.83	●	●	●	○
MM1200.84	●	●	○	○
MM1200.88	●	○	○	○

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

## Описание мясорубки

**A**

Мясорубка для перемалывания продовольственных продуктов состоит из:

- 1 Привода мясорубки – каждый привод мясорубки приспособлен к монтажу любого узла перемалывания и шинковки производства ZELMER. В задней части корпуса привода MM1200 находятся вентиляционные отверстия.

Узла перемалывания, в состав которого входят:

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

Оборудования, в состав которого входят:

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

## Механическая защита двигателя

**A**

- 15 Шнек
- 16 Редуктор
- 17 Болт M5x20

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

Сломанную муфту необходимо заменить новой:

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

## Работа с системой перемалывания

**C**

В камеру перемалывания (2) вставьте по очереди:

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

- 6 Установите рабочую чашу (7) на камеру перемалывания (2).

## Подготовка мясорубки к работе и запуск

**D**

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

- Перед первым использованием мясорубки промойте части оборудования.
- Смонтируйте соответствующее оборудование и присоедините к приводу.

- 2 Аккуратно размотайте соединительный кабель, а затем вставьте его в розетку сети.

- 3 Кнопкой выключателя (13) запустите мясорубку.

## Работа с насадкой для приготовления колбас

**E**

В камеру перемалывания (2) вставьте по очереди:

- 1 Шнек (3) редуктором (16) вовнутрь.
- 2 На стержень шнека (3) дистанционный вкладыш (12).
- 3 Насадку для приготовления колбас (11).
- 4 Докрутите все элементы гайкой (6) – крепко до момента сопротивления.

- 5 Установите смонтированную систему перемалывания на привод (1) и поверните до момента «клика» блокировки.

- 6 Установите рабочую чашу (7) на камеру перемалывания (2). Перед тем, как наложить оболочку для колбас (из кишки), намочите ее в теплой воде около 10 мин.

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



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

## Шинковка

**B**

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

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

## РАБОТА С ШИНКОВКОЙ

**F**

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

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

**i** Лезвия терок не требуют заточки.

## Соковыжималка

**G**

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

Элементы соковыжималки:

- 1 Головка соковыжималки
- 2 Шнек
- 3 Корпус
- 4 Крепежное кольцо
- 5 Лоточек для слива сока
- 6 Регулировочный болт

- 7 Лоток для загрузки продукта (от мясорубки)
- 8 Толкатель (от мясорубки)
- 9 Сита – 2 шт.  
№1 – мелкие отверстия  
№2 – крупные отверстия
- 10 Уплотнительная прокладка большая для корпуса (3)
- 11 Уплотнительная прокладка маленькая для шнека (2)
- 12 Крючок
- 13 Щеточка



*Для проталкивания фруктов всегда используйте толкатель (8).*

## ПОДГОТОВКА СОКОВЫЖИМАЛКИ К РАБОТЕ И ЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**H**

- 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 соприкосновения.
- 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 (13), 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. Когда она слишком сухая, открутите болт (6), чтобы избежать закупоривания соковыжималки мякотью.

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

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

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

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

## Жерновая мельница

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

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

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

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

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

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

## УСТАНОВКА МЕЛЬНИЦЫ НА МЯСОРУБКЕ

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ И РЕГУЛИРОВКА МЕЛЬНИЦЫ

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

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

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

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

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

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



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



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



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



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

## ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

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

### После окончания работы



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

## Чистка и хранение

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

## Экология – Забота об окружающей среде

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



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

**Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами!!!**

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

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



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.

### Характеристика приладу

**Ріж, перемелюй, витискай, розтирай – Zelmer – один продукт, а стільки можливостей.**

А якщо б один прилад міг перемелювати м'ясо, шинкувати, нарізати овочі, подрібнювати горіхи, перетирати фрукти на смачні страви для дітей чи домашні консерви, і навіть перемелювати злаки, насіння, горіхи чи каву? Завдяки пристроям Zelmer усе це у Твоїх силах. Zelmer, безперечний лідер у категорії приладів, представляє повну гаму продуктів MM1200. Це прилади, що справляться з кожним, навіть найскладнішим завданням. Завдяки високорозвиненій системі охолодження двигуна м'ясорубка Zelmer без труднощів досягає «особливо високої потужності», величина *motor blocked power* становить аж 1900 W. Завдяки досконало продуманій конструкції після відключення стандартної камери рубки можна через підключення відповідного модуля змінити її у шатківницю, соковитискач для фруктів чи жорнову млинок (комплектація в залежності від моделі, доступні також у якості аксесуарів). Маючи один прилад удома, Ви здивуєте домашніх та гостей гамою вишуканих страв. Машина Zelmer ідеально виправдає себе у фруктовий сезон: завдяки соковитискачеві Ви приготуєте домашні соки, пюре або фруктові желе. Шатківниця допоможе Вам приготувати овочі на супи, які, заморожені у холодильнику, захоплять літнім букетом смаків у час, коли за вікном буде холодно й похмуро. М'ясорубка служить для вживання у домашніх умовах.

**Zelmer – Ваш безцінний помічник на кухні.**

### Вказівки з безпеки та відповідного використання м'ясорубки

*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.
- Дотримуйтеся 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 чистою 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.

**i** **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 включити – віддайте до сервісного центру.
- М'ясо, призначене для перемелювання, відділіть від кісток, сухожилів, 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 щітки.
- 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.

**Технічні параметри**

Технічні параметри наведені на номінальній панелі продукту.

Допустимий час безперервної роботи 10 хвилин  
Тривалість перерви перед повторним використанням 30 хвилин  
Шум обладнання (L<sub>WA</sub>): 77 дБ/А

Прилад належить до II класу ізоляції, не вимагає заземлення. □

М'ясорубка ZELMER відповідає вимогам державних стандартів.

Прилад відповідає вимогам директив:

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

Продукт позначено знаком CE на номінальній таблиці.

**МОДЕЛІ М'ЯСОРУБОК ZELMER**

Нижче наведений асортимент оснащення м'ясорубок, котрих стосується дана інструкція.

Модель	Оснащення			
	Агрегат для рубки № 8	Шатківниця	Соковитискач	Жорнова машина
MM1200.80	●	●	●	●
MM1200.82	●	○	●	○
MM1200.83	●	●	●	○
MM1200.84	●	●	○	○
MM1200.88	●	○	○	○

● – базове оснащення, ○ – додаткове оснащення з можливістю купівлі в магазинах



## Опис пристрою

**A**

М'ясорубка складається з:

- 1 Приводу м'ясорубки – кожен привод пристосований до монтажу кожного агрегату для рубки і шатківниці виробництва ZELMER. У задній ніші сховища приводу MM1200 знаходяться вентиляційні отвори.

Агрегату для рубки, до складу якого входять:

- 2 Камера рубки
- 3 Гвинт із змонтованою муфтою
- 4 Двосторонній ніж
- 5 Сито із отворами 4 мм
- 6 Гайка
- 7 Чаша
- 8 Штовхач

Оснащення, до складу якого входить:

- 9 Сито з отворами 8 мм
- 10 Сито з отворами 2,7 мм
- 11 Насадка для наповнення ковбас
- 12 Дистанційна прокладка
- 13 Вимикач
- 14 Кнопка блокування

## Механічний захист двигуна

**A**

- 15 Шнек
- 16 Муфта
- 17 Гвинт M5x20

М'ясорубка має механічне забезпечення, яке захищає двигун від знищення – зубці приводної муфти виламуються, коли м'ясорубка перевантажена (напр., коли всередину потрапили кістки).

Знищену муфту слід замінити на нову:

- у шнекові (3) із знищеною муфтою відкрутіть гвинт (17),
- витягніть пошкоджену муфту (16),
- вклавть нову муфту (16) і докрутіть її гвинтом (17).

## Робота з агрегатом для рубки

**C**

До камери рубки (2) вклавть почергово:

- 1 Шнек (3) муфтою (16) досередини.
- 2 На стержень шнека (3) ніж (4).
- 3 Сито (напр. 5) так, щоб виступ камери увійшов у заглиблення на периметрі сита.
- 4 Докрутіть всі елементи агрегату для рубки – міцно до упору.
- 5 Вклавть змонтований агрегат для рубки на привід (1) і поверніть до позиції, при якій почуєте клацання блокування.
- 6 Вклавть чашу (7) в камеру для рубки (2).

## Приготування м'ясорубки до роботи та її включення

**D**

- 1 Привід (1) поставте поблизу розетки електромережі на твердій основі таким чином, щоб не закривати вентиляційних отворів у корпусі.

- Перед першим використанням м'ясорубки вимийте елементи оснащення.
  - Змонтуйте відповідне оснащення і з'єднайте із приводом.
- 2 Акуратно відкрийте кабель живлення, а потім підключіть до гнізда електромережі.
  - 3 Натиском на вимикач (13) включіть м'ясорубку.

## Робота із насадкою для наповнення ковбас

**E**

До камери для рубки (2) вклавть почергово:

- 1 Шнек (3) муфтою (16) досередини.
- 2 На стержень шнека (3) дистанційну прокладку (12).
- 3 Насадку для наповнення ковбас (11).
- 4 Докрутіть усі елементи гвинтом (6) – міцно до упору.
- 5 Вклавть змонтований агрегат для рубки на привід (1) і поверніть до позиції, при якій почуєте клацання блокування.
- 6 Вклавть миску (7) в камеру для рубки (2).

Перед наповненням кишки намочіть її у теплій воді протягом 10 хв.

- На насадку для наповнення ковбас (11) встановіть мотушку, зверніть увагу, щоб не закрити вентиляційні отвори насадки.

**i**

*М'ясна маса, що наповнює кишку, може бути «занадто рідкою». Якщо рідини забагато, вона може витікати і потрапити всередину м'ясорубки.*

## Шатківниця

**B**

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

Шатківниця має дві терки для подрібнення на дрібну і звичайну стружку (сиру, моркви, селери, варених буряків і т.д.). Третя терка призначена для нарізання овочів пластами (картопля, огірки, цибуля і т.д.). Четверта терка призначена для натирання (картопля, буряки, фрукти тощо).

## РОБОТА З ШАТКІВНИЦЕЮ

**F**

- 1 Відхиліть тримач (5) і покладіть одну із терок муфтою до середини камери.
- 2 Захлопніть тримач (5).
- 3 З'єднайте камеру шатківниці (6) так, як камеру для рубки м'ясорубки.

- Великі продукти слід спочатку порізати на менші шматки, які можна легко покласти в камеру.
- Не подрібнюйте м'які фрукти, які мають тверді кісточки.
- Після закінчення роботи вимкніть м'ясорубку і витягніть кабель живлення з розетки електромережі.
- Дерев'яною ложкою слід усунути рештки продуктів, що залишилися всередині терки або камери.



**Вістря терок не потребують відновлення.**

## Соковитискач

**G**

Соковитискач є оснащенням декотрих моделей кухонних комбайнів. Він дозволяє витискати сік із фруктів, напр.: малини, смородини, полуниці, агрусу та додатково винограду і помідорів. Ягідні фрукти, тобто смородину, можна витискати разом із квітконіжками. У соковитискачі не можна застосовувати фрукти з великими кісточками, напр. сливи, вишні та ін. без їхнього попереднього очищення (усунення).

Частина соковитискача:

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



**Для проштовхування фруктів користуйтеся тільки штовхачем (8).**

## ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СОКОВИТИСКАЧА

**H**

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

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



**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 соковитискача (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 соковитискача.
- 5 Таким чином виставлений корпус закрутіть гвинтом (4) до камери соковитискача (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 Змонтований соковитискач закріпіть на привід, діючи так само, як в описі камери для рубки.
- 9 На отвір для засипання вкладіть чашу (7) і штовхач (8) – від агрегату для рубки.
- 10 Під вихідний отвір желоба (5) і регуляційного болта (6) поставте відповідні смонти для соку, а також м'якоти.
- 11 Вкладіть кабель живлення до розетки електромережі.
- 12 Включіть соковитискач кнопкою вимикача (13), потім дозуйте відповідно фрукти проштовхуючи їх штовхачем.



**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 соковитискача.**

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



**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.**



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



**Закупорка виходу камери (у регулюючому болті (3)) м'якотю із фруктів з великим вмістом соку несе ризик залиття приводу соковитискача.**

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

## Млинок



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

## ОПИС ПРИСТРОЮ

Цей агрегат може бути використаний для перемелювання зерна, насіння масляних культур, а також сухих продуктів харчування.

Млинок дозволяє перемелювати 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 непридатний для перемелювання дуже твердих продуктів, як наприклад, сушеного гороху, кукурудзи – попкорну.**

## МОНТАЖ МЛИНКА НА М'ЯСОРУБЦІ



- 1 Коли камера млинка (7) повернута під кутом біля 45° направо, закріпіть змонтований млинок на привод, вставивши виступи камери млинка (7) у вирізи приводу, а потім поверніть його наліво до положення, при якому почуєте клацання блокування. Це означає, що млинок змонтована правильно.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА РЕГУЛЮВАННЯ МЛИНКА



Перед першим використанням помийте (див. „ЧИЩЕННЯ”) та висушіть розібраний на частини млинок, після слід перемолоти біля 50 г продукту (наприклад, зерна) при установці пристрою на перемелювання із середнім роздобрінням. Змелений продукт непридатний

до подальшого споживання, оскільки він забруднений і його слід викинути.



**Максимальний час безперервної роботи млинка становить 10 хвилин. Ця умова пов'язана із максимальним часом роботи млинка, для якого після 10 хвилин роботи повинно настати біля 45 хвилин перерви.**



**Пристрій не може працювати без навантаження. Завжди перед включенням напо-в'явіть її продуктом.**

- 2 Насипте зерна до чаші (8).
- 3 Поставте регулювальну 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 регулювальної ручки корпусу (3), відрегулюйте задатчик жорен (2) так, щоб отримати продукт з відповідною грануляцією. Покрутивши регулювальну 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 регулювальної ручки на лінії 1, а найбільш грубий (максимальний) при встановленні регулювальної ручки на лінії STOP. Див. графічне позначення на корпусі (3) та задатчику жорен (2).

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



**Рекомендується, щоб під час роботи млинка задатчик жорен (2) був встановлений між лінією 1 та лінією STOP.**



**Пам'ятайте про ретельне миття жорнової машини 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 зазирайте усередину камери під час перемелювання, оскільки зерна, що іноді вискакують, можуть Вас поранити (напр., в око).**

## ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

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

### Після закінчення роботи



- Вимкніть машинку і витягніть кабель живлення з розетки електромережі.
- ① Вийміть штовхач та зніміть чашу з камери для рубки.
- ② Перемістіть кнопку блокування, млинок поверніть направо і зніміть його.
- ③ Розкладіть частини млинка, камери з насадкою для наповнення ковбас. Захуйте кабель, як і помиті та висушені частини до сховища.
- ④ Розміщення сита у контейнері.
- ⑤ Складання кабелю живлення.
- ⑥ Зберігання чаші.

### Чищення і зберігання

- Привод протерти вологою ганчіркою, зволоженою рідиною для миття посуду.
- Частини із пластмаси мити в теплій воді з додаванням рідини для миття посуду.
- Металеві частини мити в гарячій воді з додаванням рідини для миття посуду.
- Старанно висушити вимиті частини.
- Сито і ніж легко змастити харчовою олією, щоб уникнути ржавіння.
- Змонтувати сухі частини камери рубки або шатківниці.

### Екологія – подбаймо про навколишнє середовище

Кожен користувач може здійснити 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 небезпечні складники можуть бути загрозою для навколишнього середовища.

**Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!**

## Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватися усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил, які діють для конкретного виду транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунута можливість переміщення виробів всередині транспортного засобу.
- Під час транспортування залізничним транспортом перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663 або ГОСТ 19848 – у разі застосування ящиківих піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упакованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатися в опалюваних 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, а також з конструкційних, комерційних та інших причин.*

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

Үздік нәтижелерге жету үшін біз Zemler 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.

### Құрылғының сипаттамасы

**Ұсақтап тұраңыз, ұнтақтаңыз, сығымдаңыз, үгітіңіз – Zelmer – бір таңдау, есесіне қаншама мүмкіндік.**

Бір ғана құрал балаларға арналған дәмді тағамдар мен үйде консерві әзірлеу үшін етті турап, көкөністерді ұсақтап турап, ұнтақтап, жаңғақтарды үгіп, жеміс-жидекті үгітіп, дәндерді, тұқымдарды, жаңғақтарды немесе кофе дәндерін үгіте алса қалай? Zelmer еттартқышының арқасында осының бәрін оңай істей аласыз. Еттартқыштар ішіндегі сөзсіз көшбасшы атанған Zelmer MM1200 толық өнімдер қатарын ұсынады. Бұл кез келген, тіпті ең қиын деген мәселені шешеді. Қозғалтқышты суытудың жоғары дамыған жүйесінің арқасында Zelmer «өте жоғары қуаттылыққа» қиындықсыз жетеді, *motor blocked power* көрсеткіші тіпті 1900 W құрайды. Тамаша ойластырылған құрылғысының арқасында әдеттегі үгіту камерасын өшіріп, тиісті модульді қосу арқылы оны ұсақтап жемістерді турағышқа, шырынтартқышқа немесе тас дірменге (құрылғы түріне байланысты, ассессуар ретінде қолжетімді) айналдыруға болады. Үйіңіздегі бір ғана құралмен сіз отбасыңыз бен қонақтарыңызды көптеген таңдаулы тағамдармен таңқалдыра аласыз. Zelmer еттартқышы көкөністердің өсу маусымындағы жұмыстарды мүлтіксіз орындап шағады: шырын сыққыштың арқасында сіз үй шырындарын, езбе немесе сілікпе жасай аласыз. Тілкемдегіш мұздатқышта сақтауға болатын сорпаға арналған көкөністерді дайындап бере алады, олар күн суытып, бұлтты болған кезде жаздағы дәмін сақтай отырып, сүйсіндіреді. Азық-түлікке арналған еттартқыш үй шаруашылығында пайдалану үшін де қызмет етеді.

**Zelmer – сіздің ас үйдегі баға жетпес көмекшісіз.**

## Еттартқышты дұрыс пайдалану және техникалық қауіпсіздік нұсқаулығы

**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 өндірүші 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, Zelmer 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 ажырату үшін кабельді тартуға болмайды.
- Құралды әрдайым оның қалқанында көрсетілген кернеуге сәйкес келетін (тек ауыспалы ток) электр желісіне қосыңыз.
- Еттартқыш пен құралды 60°C-дан жоғары температурадың әсеріне түсіруге болмайды. Өйткені еттартқышты зақымдауыңыз мүмкін.
- Ары қарай итеру үшін тек итергішті пайдаланыңыз. Басқа заттарды пайдалану еттартқышты немесе кабельді зақымдауы мүмкін.

- Шамадан тыс көп өнім салып немесе оны қатты итеріп (итергішпен) салмақ түсірмеңіз.
- Турайтын құралды дұрыстап орнатыңыз, өйткені дұрыс орнатылмаса тұрау сапасы дұрыс болмай, пышақ пен елеуіштің жүзін қайтаруы мүмкін.
- Еттартқышпен жұмыс істеу кезінде тұрықтағы желдеткіш саңылауды жабуға болмайды. Еттартқышты жұмсақ негізге орнатуға болмайды.
- Еттартқыштың жетегін суға салмаңыз, ағынды сумен жуаңыз.
- Жетекке орнатылған құралды жуаңыз.
- 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.

## **i** 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 қуысқа 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 жуаңыз. Күшті жуғыш заттар бұл құрал бөліктерінің қараюына әкеп соқтырады. Оларды дәстүрлі ыдыс жуатын сұйықтықты пайдаланып, қолмен жуыңыз.

## Техникалық сипаттамалар

Техникалық көрсеткіштер құралдың қалқаншасында берілген.

Үздіксіз жұмыс істеуге рұқсат етілген уақыт 10 минут.

Қайта пайдаланудың алдындағы уақыт 30 минут.

Шуыл деңгейі (L<sub>WA</sub>): 77 db/A

Еттартқыш оқшуалаудың II сыныбына жатады және жерге тұйықтауды қажет етпейді.

ZELMER еттартқышы әрекет етуші стандарттардың талаптарына жауап береді.

Құрал бағыттама талаптарына жауап береді:

- Электр төмен вольтты құрал (LVD) – 2006/95/EC.
- Электромагниттік үйлесімі (EMC) – 2004/108/EC.

Бұйым қалқаншада «CE» белгісімен белгіленген.

## Еттартқыштың сипаттамасы

**A**

Азық-түлік өнімдерін ұнтақтауға арналған еттартқыш мыналардан тұрады:

- 1 Еттартқыш жетегі – еттартқыштың әрбір жетегі ZELMER өндірген тарту мен тураудың кез келген түйініне құрастыруға лайықтап жасалған. MM1200 жетегі корпусының артқы жағында желдеткіш саңылаулары бар.

Тарту түйінінен тұрады, оның құрамына мыналар кіреді:

- 2 Ұнтақтау камерасы
- 3 Редуктор орнатылған шнек
- 4 Екіжақты пышақ
- 5 Саңылаулары 4 мм елек
- 6 Гайка
- 7 Жұмыс тостағаны (табақ)
- 8 Итергіш

Құрамына мыналар кіретін құралдар:

- 9 Саңылаулары 8 мм елеуіш
- 10 Саңылаулары 2,7 мм елеуіш

## ZELMER ЕТТАРТҚЫШЫНЫҢ ТҮРЛЕРІ

Төменде осы нұсқаулыққа қатысы бар еттартқыш құралдарының түрлері ұсынылған.

Түрі	Жабдық			
	Тарту түйіні № 8	Турағыш	Шырынсыққыш	Тартқыш
MM1200.80	●	●	●	●
MM1200.82	●	○	●	○
MM1200.83	●	●	●	○
MM1200.84	●	●	○	○
MM1200.88	●	○	○	○

● – негізгі жабдық, ○ – дүкендерде сатып алуға болатын қосымша жабдық

- 11 Шұжық әзірлеуге арналған қондырма
- 12 Дистанциялық сына
- 13 Сөндіргіш
- 14 Оқшаулау тетігі

### Қозғалтқыштың механикалық қорғанысы

**B**

- 15 Шнек
- 16 Редуктор
- 17 Болт М5х20

Еттартқыш қозғалтқышын зақымданудан сақтайтын механикалық қорғанысы бар – егер еттартқышқа шамадан тыс күш түссе (мысалы арасына сүйек кіріп кетсе) шнектің жетек муфтасының тістері сынады.

Сынған муфтаны жаңасына ауыстыру керек.

- Муфтасы бүлінген шнектен (3) болтты бұрап алыңыз (17).
- Бүлінген муфтаны алып тастаңыз (16).
- Жаңа муфтаны орнатыңыз (16) және болттың көмегімен ары қарай бұраңыз (17).

### Тарту жүйесімен жұмыс істеу

**C**

Тарту камерасына (2) бірінен кейін бірін мыналарды орналастырыңыз:

- ① Редукторы (16) 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.
- ⑥ Жұмыс тостағанын (7) тарту камерасына (2) орнатыңыз.

### Еттартқышты жұмысқа дайындау және қосу

**D**

① Жетекті қатты негізге электр желісі розеткасынан алыс емес жерге корпустағы желдеткіш саңылаулар жабылып қалмайтындай етіп орнатыңыз.

- Еттартқышты бірінші рет пайдаланардың алдында құралдың бөліктерін жуыңыз.
- Тиісті құралды құрастырып, жетекке орнатыңыз.
- ② Қосу кабелін мұқият тарқатып, оны желі розеткасына қосыңыз.
- ③ Сөндіру тетігімен (13) еттартқышты қосыңыз.

### Шұжық дайындау үшін саптамалармен жұмыс

**E**

Тарту камерасына бірінен кейін бірін мыналарды орналастырыңыз:

- ① Редукторы (16) ішке қараған шнек (3).
- ② Шнектің өзегіне (3) дистанциялық сынаны (12).
- ③ Шұжық жасауға арналған саптаманы (11).
- ④ Барлық бөлшектерді гайкамен кедергіге тап болғанша бұраңыз.
- ⑤ Жетекке (1) жинастырылған ұнтақтау жүйесін орнатыңыз және құлыптаудың «шертү» дыбысы естілгенше бұраңыз.
- ⑥ Жұмыс тостағанын (7) тарту камерасына орнатыңыз (2).

Шұжық қаптамасын (ішектен) салмас бұрын оны жылы суға 10 минутқа салып қойыңыз.

- Шұжық дауындауға арналған саптамаға (11) шұжыққа арналған дымқыл қаптаманы, назар аударыңыз, саптамадағы желдеткіш саңылау қоқысқа толмау үшін орнатыңыз.

**i**

*Шұжыққа арналған қаптаманы (ішекті) толтыратын ет «өте сұйық» болмауы керек. Су көп болған жағдайда ол ағып, еттартқыштың ішіне баруы мүмкін.*

### Турау

**B**

- ① Ұсақтап турағыш
- ② Ірілеп турағыш
- ③ Тілімшелер жасауға арналған турағыш
- ④ Үгуге арналған турағыш
- ⑤ Ұстағыш
- ⑥ Басы
- ⑦ Өнімді жүктеуге арналған лоток
- ⑧ Итергіш

Ұсақтап және ірілеп турайтын екі турағыш бар (голланд ірімшігіне, сәбізге, балдыркөкке, пісірілген қызылшаға және т.б. арналған) Үшінші турағыш көкөністерді турауға арналған (бөліктерге) (картопты, қиярды, пиязды және т.б.) төртінші турағыш үгуге арналған (картопты, қызылшаны, жемістерді және т.б.).

### ТУРАҒЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ

**F**

- ① Ұстағышты артқа қайтарып (5), турағыштың бірін камераның ортасына редукторымен қарайтындай орнатыңыз.
- ② Ұстағышты жабыңыз (5).
- ③ Турау камерасын еттартқыштың турау камерасындай орнатыңыз (6).

- Үлкен бөліктерді камераға оңай сияқтындай бөлшектерге бөліңіз.
- Қатты дәндері бар жемістерді ұсақтамаңыз.



- Жұмыс аяқталғаннан кейін еттартқышты өшіріп, кабельді электр желісінен ажыратыңыз.
- Турағыштың ішінде немесе камерада жинақталған өнім қалдықтарын ағаш қасықпен алып тастаңыз.

**i** Турағыштардың жүздері қалпына келтіруді қажет етпейді.

## Шырынтартқыш



Шырынтартқыш еттартқыштардың кейбір түріне қосымша құрал ретінде бірге беріледі. Шырынтартқыш таңқурай, қарақат, құлпынай, қарлыған, сонымен бірге жүзім пен қызанақ сияқты жемістердің шырынын сығуға мүмкіндік береді. Мысалы, қарақат сияқты жидектің шырынын сабақтарымен бірге сығуға болады. Шырынтартқышпен дөңдері ірі жемістердің, мысалы, қара өрік, шие және т.с.с. жемістердің шырынын сығуға болмайды. Дөңдерді алдын ала алып тастау керек.

Шырынтартқыш бөлшектері:

- 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



- 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).

**i** 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 (13) көмегімен іске қосып, содан кейін итергіштің көмегімен жемістерді шақтап салыңыз (6).

**i** 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.

**i** 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.

**i** 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 (3)) шырынның еттартқыштың жетегіне ағып кетуіне әкеледі.

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

## Тас диірмен



- 1 Гайка
- 2 Диірмен тасының салғышы
- 3 Реттеуші тұтқасы бар корпус
- 4 Ішкі тас
- 5 Сыртқы тас
- 6 Шнек
- 7 Камера
- 8 Жұмыс тостағаны
- 9 Корпустың ойығы диірмен камерасының шығыңқы жеріне дәл келуі керек.

### ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Бұл саптама дөңдерді, майлы дақыл дәндерін, сонымен қатар құрған тамақ өнімдерін үгіту үшін қолданыла алады.

Тас диірмен бидай, арпа, сұлы, күріш, кофе дәндері, қант, қарақұмық жармасы, қара бұрыш, қалампыр, қыша, грек жаңғақтарын, жер жаңғақтарын, кептірілген саңырауқұлақтарды, бадам, соя, зығыр дәндерін, күнбағыстың тазартылған пістелерін жән т.б. ұнтақтауға мүмкіндік береді.



**Майлы өнімдерді минималды үгу орнатқышымен үкпеңіз. Үзуге арналған құрал жабысуы және бітелуі мүмкін.**



**Құрал мысалы, кептірілген бұршақ, жүгері-попкорн сияқты қатты өнімдерді үзуге жарамайды.**

### ДИІРМЕНДІ ЕТТАРТҚЫШҚА ОРНАТУ

1 Диірмен камерасы (7) шамамен 45° бұрышқа бұрылып тұрған кезде құрастырылған диірменді жетекке диірмен камераларының шығыңқы жерлерін (7) жетектің ойықтарына дәл келетіндей сол жаққа қарай «сырт» еткен дыбыс шыққанша бұра орнатыңыз. Бұл Диірменнің дұрыс орнатылғандығын білдіреді.

### ДИІРМЕНДІ ҚОЛДАНУ ЖӘНЕ КҮЙІНЕ

#### КЕЛТІРУ

Бірінші рет пайдаланардың алдында бөлшектерге бөлінген диірменді жуыңыз («Тазалау» бөлімін қараңыз) және келтіріңіз, содан кейін құрылғыны үзуге орнатқанда 50 г жуық өнімді (мысалы, дәнді) орташа ұсақтау күйіне қойып үйіңіз. Үгілген өнім лас болғандықтан ары қарай пайдалануға жарамсыз, сондықтан оны лақтырып тастау керек.



**Диірменнің үздіксіз жұмыс істейтін ең көп уақыты 10 минут. Бұл шарт еттартқыштың ең көп жұмыс істеу уақытына байланысты, оған 10 минут жұмыстан кейін 45 минут үзілік керек.**



**Құрал күш салмай жұмыс істей алмайды, қосардың алдында оны әрдайым өніммен толтырыңыз.**

- 2 Дөңдерді тостағанға салыңыз (8).
- 3 Корпустың рычагын (3) ірілеп үзуге орнатыңыз.
- 4 Еттартқыштың қозғалтқышын іске қосыңыз.
- 5 Үгілген өнім тесік арқылы себіліп шығады.
- 6 Үгудің қажетті дәрежесіне немесе қолданылған дөңге 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 үгу дәрежесіне реттеу тұтқасын 1 сызыққа, ал ең ірісін (маскиралды) реттеу тұтқасын STOP сызығына орнатқанда аласыз. Колустағы (3) және диірмен тасының салғышындағы (2) графикалық белгілерді қараңыз.

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



**Диірмен жұмыс істеп тұрған уақытта диірмен тасының салғышын (2) 1 сызық пен STOP сызықтың ортасына орнату ұсынылады.**



**Әртүрлі өнімдерді үкпестен бұрын диірменді мұқият жууды есте ұстаңыз. Бұл иістердің өзара араласуына мүмкіндік жасайды.**



**Сұлы немесе зығыр дәндері сияқты жұмсағырақ дәнді дақылдар үшін дәнді ірілеп үгу күйін таңдау керек.**



**Диірмен камерасына кофені үгу кезінде қарауға тыйым салынған, өйткені дәндер белгілі бір уақыт аралығында ұшып, сізге зақым келтіруі мүмкін (мысалы, көзге).**

### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

Диірмен әр пайдаланған сайын тазалауды қажет етпейді (егер өнімнің бір түрі үгілетін болса), өйткені шнек (6) дөн қалдықтарының диірменде қалуына жол бермейді. Жуғаннан кейін болат тасты (4,5) тот баспауы үшін құрғақ шүберекпен сүрту керек. Кофе дәндерін ұзақ сақтайтын болсаңыз, оларды майлау жолымен консервіленіз (бұл мақсатта, мысалы, өсімдік майын пайдалануға болады). Тасты қайнап тұрған суға салуға болмайды. Пластмассадан жасалған бөлшектерді (бетінде графикалық белгілері жоқ) ыдыс жуу машинасында жууға болады (ең көп дегенде 60°C).

## Жұмыс аяқталған соң



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

## Тазалау және сақтау

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

## Экология – қоршаған ортаға қамқорлық жасау

Әрбір пайдаланушы қоршаған ортаны қорғауға өз үлесін қоса алады.

Бұл ерекше күшті талап етпейді.

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



**Құрылғыны коммуналдық қалдықтармен бірге тастамаңыз!!!**

Өндіруші тауарды өз мақсатында пайдаланбаудан немесе дұрыс пайдаланбаудан келген шығынға жауап бермейді.

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



