

Руководство
по эксплуатации

Электрическая мясорубка ZMG-051

Zigmund & Shtain
НЕМЕЦКАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА



Качество & Производительность

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании Zigmund & Shtain и приобретение электрической мясорубки ZMG-051. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы так же отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

ПРИЯТНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

СОДЕРЖАНИЕ:

Комплект поставки	3
Гарантийные обязательства	3
Краткое описание	4
Меры предосторожности.....	6
Перед началом использования	8
Общий вид.....	9
Эксплуатация:	
• Подготовка к работе	10
• Измельчение мяса.....	11
• Приготовление кеббе	12
• Приготовление колбас	14
Очистка и обслуживание.....	15
Возможные проблемы и способы их устранения.....	16
Технические характеристики.....	17
Утилизация.....	18

МЯСОРУБКА:

- Блок электродвигателя (корпус) 1 шт.
- Лоток для продуктов 1 шт.
- Корпус головки мясорубки 1 шт.
- Шнек 1 шт.
- Крестообразный нож 1 шт.
- Гайка головки мясорубки 1 шт.
- Дисковая решетка 3 шт.
- Разделительная насадка (для кеббе) 1 шт.
- Насадка для кеббе 1 шт.
- Насадка для колбас 1 шт.
- Толкатель 1 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Гарантийный талон 1 шт.



•При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.

•Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю. Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.

•Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

• Электрическая мясорубка ZMG-051 мощностью 800 Вт и максимальной мощностью 2700 Вт перерабатывает до 2.7 кг мяса в минуту, позволяет быстро и качественно перекрутить мясо и приготовить замечательные домашние блюда: котлеты, пельмени, голубцы и др. Раструб мясорубки имеет внутреннюю спиралевидную перфорацию, поэтому мясо легко движется по спирали, не застревая внутри, что гарантирует 100% выход продукта. Кованный нож из нержавеющей стали с лазерной заточкой эффективно измельчает любое мясо.

• Мясорубка ZMG-051 имеет функцию защиты двигателя от перегрузок: при наматывании жил на шнек работа двигателя затрудняется и автоматически отключается. Чтобы освободить шнек от жил, предусмотрена функция реверса, которая позволяет, не разбирая устройство, прокрутить шнек в обратную сторону.

• Электрическая мясорубка ZMG-051 имеет 4 автоматических режима для перемалывания различных видов продуктов. Простое управление с дисплеем поможет выбрать нужный режим, и мясорубка самостоятельно установит нужную скорость для выбранного продукта.

• Металлическое соединение двигателя со шнеком обеспечивает повышенную прочность механизма и устойчивость к большим нагрузкам.

• Корпус мясорубки имеет современный дизайн. Лоток для подачи мяса – стальной. Мясорубка легка в уходе и обслуживании, на корпусе находится кнопка фиксации рабочего блока, которая облегчает процесс сборки и разборки прибора. Благодаря прорезиненным ножкам, устройство надежно фиксируется на поверхности в процессе работы. В комплектацию входят 3 решетки из нержавеющей стали, отверстия: Ø 8/5/3 мм для крупной, средней и мелкой рубки, а также насадка для приготовления колбасных изделий и кеббе.

МЯСОРУБКА ZMG-051 – НЕЗАМЕНИМАЯ ПОМОЩНИЦА НА КУХНЕ.

ГОТОВЬТЕ БЫСТРО И С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
2,7 кг/мин

100% выход продукта
Спиралевидная перфорация раструба

Функция РЕВЕРС

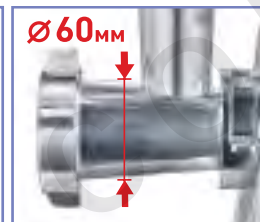


ПРЕИМУЩЕСТВА:

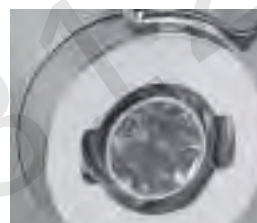
- Максимальная мощность 2700 Вт / Рабочая мощность 800 Вт
- Высокая производительность до 2,7 кг/мин
- Раструб с внутренней спиралевидной перфорацией гарантирует 100% выход продукта
- Шнековый блок увеличенного диаметра: 60 мм
- Кованый нож из нержавеющей стали с лазерной заточкой
- 4 режима – мясо; замороженное мясо; птица; рыба
- Функция Реверс
- Мощный АС-двигатель с пониженным уровнем шума ≤ 85 Дб
- Металлическое соединение двигателя со шнеком – повышенная прочность механизма и устойчивость к нагрузкам
- Защита двигателя от перегрузок и перегрева
- Кнопка фиксации рабочего блока на корпусе для легкой сборки/ разборки прибора
- Цельнометаллический корпус
- Прорезиненные нескользящие ножки для дополнительной устойчивости



Кованый нож из нержавеющей стали с лазерной заточкой



Шнековый блок увеличенного диаметра



Металлическое соединение двигателя и шнека



Прорезиненные ножки



4 программы и яркий дисплей



Усиленный приводной механизм двигателя

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прибор предназначен для использования только внутри помещений. Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Перед включением мясорубки в сеть убедитесь, что сетевой шнур и электрическая розетка не имеют повреждений и обеспечивают надежный контакт.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Избегайте контакта с движущимися частями устройства. Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали в работающую мясорубку.
- Всегда отключайте устройство от сети перед сборкой, очисткой, перемещением и по окончании работы. Включайте прибор в сеть только тогда, когда он полностью собран.
- Используйте только насадки, входящие в комплект поставки. При использовании любых других насадок и аксессуаров, вы лишаетесь гарантии производителя.
- Для эффективной работы прибора не перегружайте раструб мясом, следите за тем, чтобы при подаче мяса не возникало заторов. В этом случае используйте функцию Реверс.
- Будьте аккуратны при обращении с острым ножом прибора. Ни в коем случае не прикасайтесь к ножу, когда прибор включен в сеть.
- Для подачи продуктов обязательно используйте толкатель, входящий в комплект. Во избежание травм запрещено проталкивать продукты в горловину раструба пальцами.
- Не измельчайте в мясорубке кости, орехи в скорлупе, фруктовые косточки и другие твердые продукты или предметы.

ВНИМАНИЕ!

- Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 5 минут. После непрерывного использования прибора в течение данного периода времени выключите ее. Повторное включение произведите через несколько минут.
- При работающем приборе запрещается включение функции реверса. Необходимо сначала выключить прибор, подождать не менее 1 минуты и затем повернуть переключатель в положение REV (Реверс).

- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте блок электродвигателя (корпус мясорубки) в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды. При необходимости протрите загрязнения на корпусе влажной тряпкой, а затем хорошо просушите.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и его внутренняя часть были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Съемные металлические части мясорубки не рекомендуется мыть в посудомоечной машине, т.к. под воздействием агрессивных чистящих средств они могут потемнеть.
- Не замачивайте надолго в воде съемные металлические части после использования они также могут потемнеть.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Прибор во время работы должен находиться на ровной устойчивой поверхности.
- Для безопасной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края. Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания. Не производите самостоятельно замену шнура - обратитесь в сервисный центр.
- При отключении сетевого шнура от сети тяните за вилку, а не за шнур.

ВНИМАНИЕ!

Во избежание получения травмы разборку мясорубки, извлечение ножа, шнека и продуктов производите только после отключения прибора от сети.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

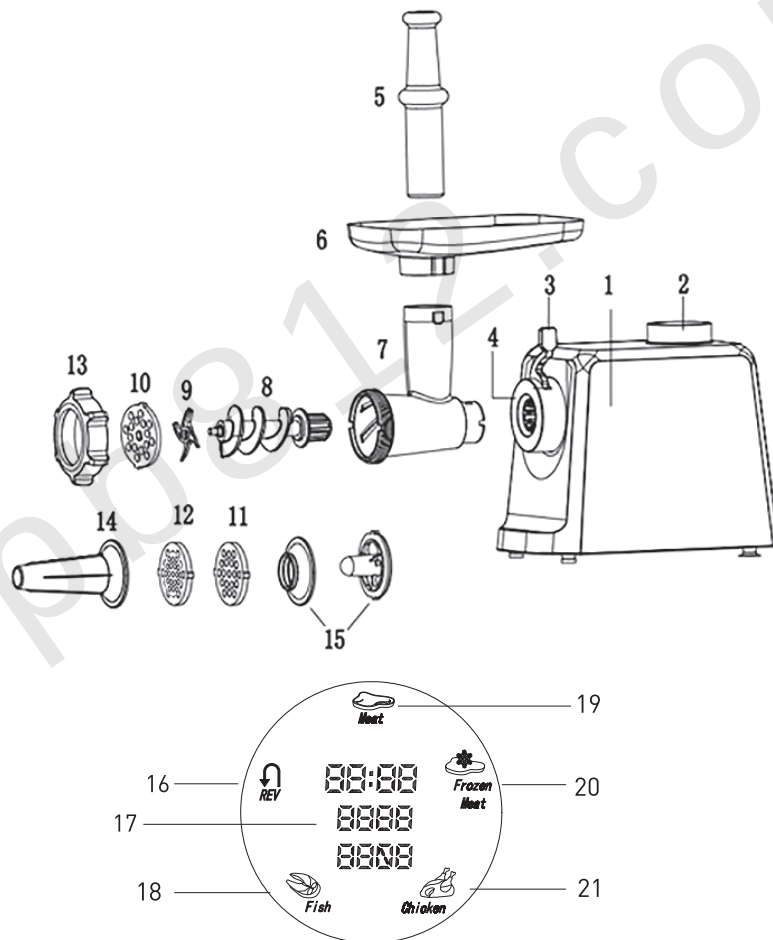
- При обнаружении дефектов корпуса, сетевого шнура или аксессуаров немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- В случае возникновения неисправностей в работе устройства, а также при появлении характерного запаха или задымления отключите его от электросети и обратитесь в сервисную службу.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т.ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- После хранения мясорубки в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и рекламные наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и аксессуаров. Использование мясорубки с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- Перед первым использованием все детали прибора, соприкасающиеся во время работы с продуктами, необходимо тщательно промыть и просушить.

ОБЩИЙ ВИД

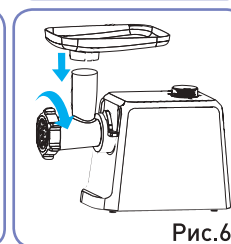
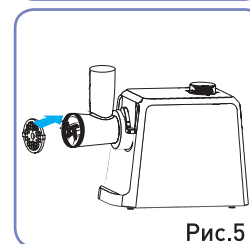
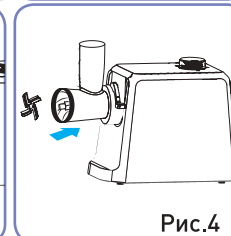
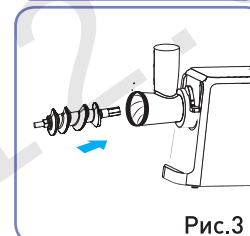
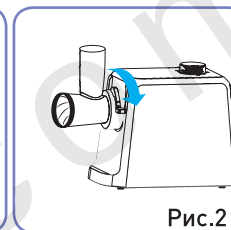
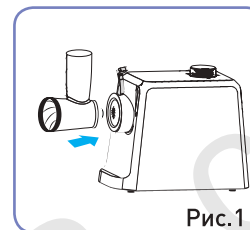
- 1 – Блок электродвигателя (корпус)
- 2 – Переключатель с дисплеем
- 3 – Кнопка фиксации рабочего блока
- 4 – Входное отверстие раструба
- 5 – Толкатель
- 6 – Лоток
- 7 – Головка мясорубки (рабочий блок)
- 8 – Шнек
- 9 – Крестообразный нож
- 10 – Дисковая решетка для крупной рубки (8 мм)
- 11 – Дисковая решетка для средней рубки (5 мм)
- 12 – Дисковая решетка для мелкой рубки (3 мм)
- 13 – Фиксирующая гайка головки
- 14 – Конусовидная насадка для приготовления колбасных изделий
- 15 – Разделительная насадка и насадка для приготовления кеббе
- 16 – Реверс
- 17 – Дисплей
- 18 – Рыба
- 19 – Мясо
- 20 – Замороженное мясо
- 21 – Птица



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ (СБОРКА)

1. Поместите мясорубку на сухую ровную твердую поверхность.
2. Вставьте блок мясорубки в гнездо крепления на корпусе (рис. 1).
3. Нажимая и удерживая рычаг фиксации, поверните блок мясорубки против часовой стрелки до щелчка и опустите рычаг (рис. 2). Убедитесь в надежности фиксации.
4. Вставьте шнек в блок мясорубки длинным концом внутрь (рис. 3). Может потребоваться незначительное вращение шнека.
5. Установите крестообразный нож на шнек. Режущая кромка должна быть развернута в сторону перфорированного диска! (рис. 4).
6. Установите один из перфорированных дисков таким образом, чтобы его боковые выступы совпали с пазами блока мясорубки (рис. 5).
7. Надежно закрутите фиксирующее кольцо (рис. 6), но не затягивайте его слишком сильно.
8. Установите загрузочный лоток на горловину блока мясорубки (рис. 6).
9. Поместите перед мясорубкой подходящую посуду для сбора фарша.
10. Убедившись в правильности и надежности сборки, подключите мясорубку к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, на 1 секунду загорится экран, затем поочередно отобразится каждый из режимов работы, экран потухнет, и на дисплее появится индикация «FUNC».
11. Разместите на загрузочном лотке нарезанные продукты (брусочки размером 2 x 2 x 6 см или кубики по 2 см). Удалите кости, хрящи и сухожилия. Никогда не загружайте замороженное в лед мясо — только охлажденное, поддающееся нарезке!



ПРИМЕЧАНИЕ

Во время работы следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия на днище прибора не перекрывались и обеспечили охлаждение двигателя.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДИСПЛЕЙ

12. Выберите подсветку необходимого режима работы на дисплее, поворачивая переключатель (Рис. 7). Прозвучит звуковой сигнал и загорится индикатор «PUSH/ON». Начните работу нажатием на экран. Начнет светиться таймер и индикатор «ON/OFF».

13. При помощи толкателя подавайте продукт в горловину лотка.

14. При необходимости вы можете приостановить работу, слегка повернув поворотный переключатель, будет мигать «PUSH/ON». Дисплей перейдет в спящий режим по истечении паузы в 5 мин. Для продолжения работы повторно слегка поверните поворотный переключатель, появится индикация «ON/OFF».

15. По окончании работы нажмите и удерживайте поворотный переключатель в течение 3 секунд. Если Вам нужно вновь запустить работу после выключения дисплея, отключите прибор от сети и вновь вставьте вилку в розетку, подождите 3–5 секунд и повторите шаг 12.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ РЕВЕРС

Для эффективной работы прибора не перегружайте раструб мясом, следите за тем, чтобы при подаче мяса не возникало заторов. В этом случае используйте функцию Реверс.

В случае образования затора в процессе работы, остановите работу прибора, повернув переключатель в положение «Выкл.», после чего подождите не менее 1 минуты, а затем поверните переключатель в положение R (Реверс) и держите его в таком положении. Шнек начнет вращаться в обратном направлении, что позволит избавиться от образовавшегося затора. Отпустите переключатель и верните его в исходное положение.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для того чтобы протолкнуть мясо в загрузочный отсек мясорубки используйте исключительно толкатель. Использование для этих целей других предметов может привести к травме или выходу прибора из строя.

Не загружайте в мясорубку кости, шкуру, лед, замороженное или крупно нарезанное мясо. Это сокращает срок службы прибора и может привести к поломке.

Время непрерывной работы устройства не должно превышать 5 минут, после чего необходимо сделать перерыв на 10 минут.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

Используя специальную насадку, входящую в комплект мясорубки, вы сможете приготовить одно из традиционных ближневосточных блюд – кеббе. Его делают из баранины и дробленой обработанной паром пшеницы (булгур). Мясо и булгур измельчаются и смешиваются до однородной массы. Затем эту массу повторно пропускают через мясорубку и нарезают короткими полыми трубочками. Готовые трубочки наполняют мясным фаршем, зажимают по краям и обжаривают во фритюре.

НАЧИНКА

Ингредиенты:

- Баранина - 100 г
- Растительное масло - 15 мл
- Мелконашинкованный лук – 1-2 шт.
- Просеянная мука (1-2 ст.л.)
- Соль, перец по вкусу



Приготовление:

- Нарежьте и измельчите мясо, используя решетку для мелкой рубки.
- Обжарьте лук в масле до золотистого цвета, добавьте мясной фарш и обжарьте его до образования коричневой корочки.
- Добавьте остальные ингредиенты и готовьте еще 1-2 минуты. При необходимости слейте излишки жира и дайте начинке остыть. Пока начинка остывает, приготовьте оболочку.

ОБОЛОЧКА

Ингредиенты:

- Нежирное мясо - 450 г
- Булгур - 200 г (или мука - 200 г)
- Мускатный орех, красный и черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Поочередно 3 раза пропустите небольшие порции булгура и мяса через мясорубку, используя решетку с мелкими отверстиями. Перемешайте полученный фарш до однородной массы и снова пропустите через мясорубку.
- Полученную основу для оболочки пропустите через мясорубку, используя насадку для кеббе.
- Установите головку мясорубки в разъем на корпусе, затем вставьте шнек в корпус головки мясорубки (длинным концом вперед) до упора. После чего установите разделительную насадку и насадку для кеббе на шнек (Рис.13) и закрутите фиксирующую гайку по часовой стрелке (Рис.14).
- Поместите готовую основу для оболочки на лоток, а затем перемещайте ее в горловину с помощью толкателя (Рис.15).
- Полученную трубку нарежьте на отрезки длиной примерно 7-8 см. Зажмите один конец трубочки, аккуратно наполните ее начинкой, а затем хорошо зажмите второй конец (Рис.16).
- Тщательно обжарьте получившиеся кеббе в горячем масле при температуре 190°C в течение 6 минут или до образования золотистой корочки и разогрева начинки.

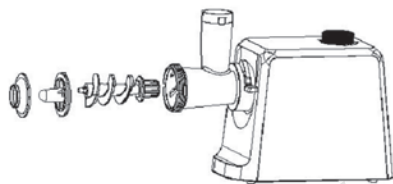


Рис. 13

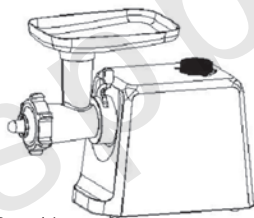


Рис. 14

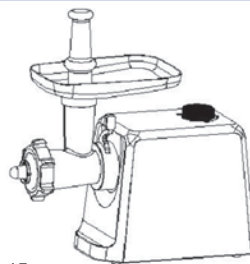


Рис. 15

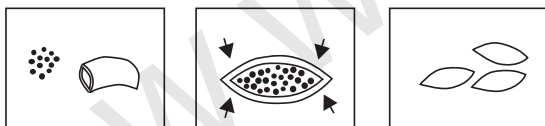


Рис. 16

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС, САРДЕЛЕК, СОСИСОК

- Предварительно замочите оболочку для колбас в теплой воде на 10 минут. Приготовьте колбасный фарш по рецепту.
- Соберите мясорубку, установив насадку для приготовления колбасных изделий. Для этого вставьте шнек в корпус головки мясорубки (длинным концом вперед), установите крестообразный нож и дисковую решетку. Затем установите насадку для приготовления колбас и фиксирующую гайку головки мясорубки. Гайку закрутите по часовой стрелке (Рис.13).
- Сверху головки закрепите лоток для подачи продуктов.
- Наденьте размягченную влажную оболочку на насадку. Если оболочка прилипнет к насадке, немного смочите ее теплой водой.



Рис. 13

- Поместите подготовленный фарш в лоток. При помощи толкателя аккуратно проталкивайте его в горловину (Рис.12).
- По мере заполнения оболочки фаршем постепенно сдвигайте её с насадки. Если оболочка в процессе работы подсыхает, смачивайте её водой, чтобы она оставалась эластичной.
- По завершении работы отключите мясорубку, отсоедините шнур питания от сети.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой обязательно выключите прибор, отключите шнур питания от сети.
- Снимите толкатель и лоток.
- Разберите мясорубку. Открутите гайку и извлеките все детали головки. Если части головки снимаются с трудом, воспользуйтесь инструментом (Рис.14).
- Для отделения головки нажмите кнопку фиксатора на корпусе мясорубки и поверните головку по часовой стрелке.
- Вымойте все съемные детали, находившиеся в контакте с продуктами, теплой водой с мягким моющим средством, ополосните чистой водой и хорошо высушите.



Рис. 14

ПРИМЕЧАНИЕ

Съемные части мясорубки не рекомендуется мыть в посудомоечной машине, т.к. под воздействием агрессивных чистящих средств и соли они могут потемнеть. Не замачивайте надолго в воде съемные металлические части после использования – они также могут потемнеть.

- Для очистки корпуса используйте влажную мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Не погружайте блок электродвигателя в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и его внутренняя часть были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе устройства, руководствуясь нижеприведенной таблицей.

Проблема	Причина	Способ устранения
Прибор не включается	Отключено сетевое питание	Проверьте исправность электророзетки, сетевого шнура и/или надежность их соединения.
Остановка двигателя во время работы	Перегрузка раструба продуктами, наматывание волокон или жил на нож	Всегда нарежьте продукты небольшими кусками, согласно указаниям инструкции.
		Используя функцию Реверс, освободите раструб от избыточного количества продуктов.
		Если функция Реверс не помогает, отключите устройство от сети, произведите его разборку, освободите раструб от избыточного количества продуктов и/или нож и дисковую решетку от волокон.
Остановка двигателя во время работы	Перегрев двигателя	Сделайте перерыв в работе, дайте охладиться двигателю в течение 30 минут.
		Не превышайте максимально допустимое время непрерывной работы 5 минут.
		В процессе работы с большим количеством продуктов соблюдайте интервал между включениями прибора не менее 5-15 минут.
Прибор включен, но фарш не выходит	Съемные части установлены неправильно или не зафиксированы	Отключите прибор от сети и убедитесь в качестве сборки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальная мощность.....	2700 Вт
Номинальная мощность.....	800 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50-60 Гц
Производительность.....	2,7 кг/мин
Шнековый блок увеличенного диаметра.....	60 мм
3 режущих диска с отверстиями.....	3/5/8 мм
Функция реверс.....	есть
Соединение шнека с двигателем.....	металлическое
Тип двигателя.....	АС, усиленный
Материал корпуса.....	металл
Материал лотка.....	металл
Габаритные размеры.....	390x265x250 мм
Вес (нетто/брутто).....	4.85 кг/5.30 кг
Длина сетевого шнура.....	1 м
Цвет.....	стальной

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.



УТИЛИЗАЦИЯ

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.

Импортер: ООО «ЭЛЕКОМ»

Адрес: 119530, РФ, г. Москва

Очаковское шоссе, д. 36, пом. 8

Email: elekom_ooo@mail.ru

Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH

Zobeltitzstr. 94

13403 Berlin, Germany

Зигмунд энд Штайн ГмбХ

Зобелтиц штрассе, 94

13403 Берлин, Германия

Произведено на филиале завода-изготовителя в КНР

Дата изготовления, в формате месяц / год, указана на шильдике на корпусе прибора.

www.spb812.com

Zigmund & Shtain
НЕМЕЦКАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА