

SMAPP

SMART APPLIANCES

MASZYŃKA DO MIELENIA

TYP 489.8, 489.81



SMAPP

SMART APPLIANCES

DANE KONTAKTOWE

Obsługa Klienta:
tel. +48 661 650 620
e-mail: serwis@zelmotor.pl

WWW.SMAPP.PRO

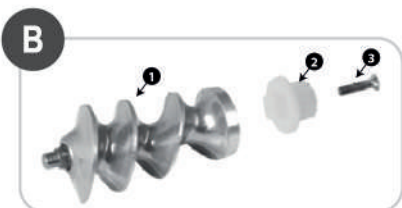
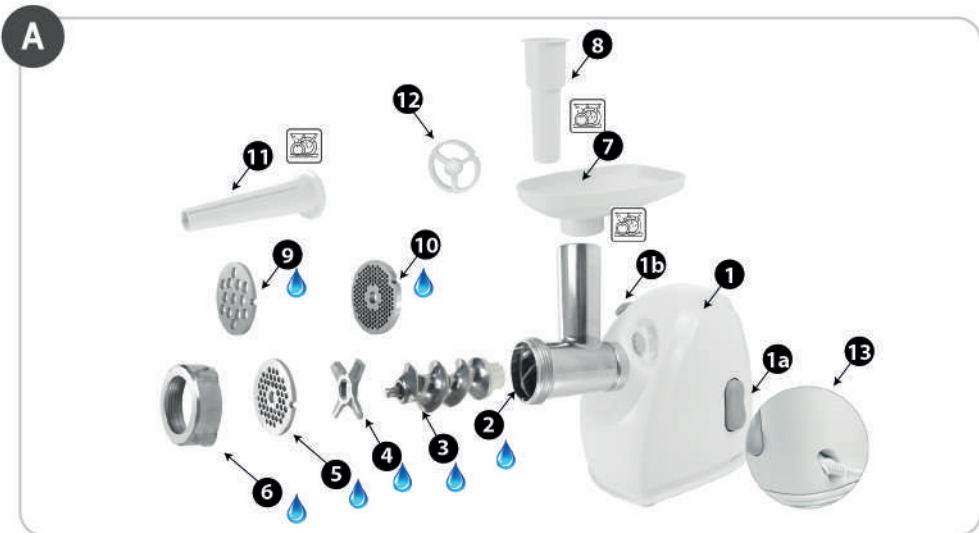
PL Instrukcja obsługi
MASZYŃKI DO MIELENIA

str. 4 **RUS** Руководство пользователя
МЯСОРУБКА str. 9

UA інструкції з експлуатації
М'ЯСОРУБКА

str. 14 **EN** Instructions for use
MEAT MINCER str. 19

DE Gebrauchsanleitung für den
FLEISCHWOLF str. 23





E



F



MODEL 489.0700



TARKA



MODEL 489.0600

G



MODEL 489.0700



MODEL 489.0600 ①



②



③

H



①



②



③



④

Szanowni Klienci!

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zapoznać się dokładnie z treścią całej instrukcji obsługi i zachować ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Należy upewnić się, że poniższe wskazówki zostały zrozumiałe.

Charakterystyka urządzenia

Maszynka do mielenia produktów spożywczych jest przeznaczona do użytkowania w gospodarstwie domowym. Jest to urządzenie wieloczynnościowe, dzięki któremu jest możliwe zmielenie: mięsa, sera, jarzyn, maku a także wytwarzanie kielbasy. Przy zastosowaniu dodatkowego wyposażenia maszyny (typ 489.81) – szatkownicy można rozdrabniać warzywa i owoce na: surówki, sałatki i przetwory.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania maszyny



NIEBEZPIECZEŃSTWO! OSTRZEŻENIE!

Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi grozi obrażeniami oraz porażeniem prądem

- Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien zostać wymieniony u wytwórcy lub w zakładzie serwisowym albo przez wykwalifikowaną osobę. W celu uniknięcia zagrożenia.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek należy zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego.
- Zachować szczególną ostrożność podczas użytkowania maszyny w obecności dzieci. Podczas użytkowania maszyna i jej przewód powinny znajdować się z dala od dzieci.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Dzieci pod żadnym pozorem nie mogą bawić się urządzeniem.

- Urządzenie może być użytkowane przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych oraz przez osoby nie posiadające doświadczenia w pracy z urządzeniem i znajomości sprzętu, jedynie pod warunkiem zapewnienia nadzoru lub przeprowadzenia instruktażu korzystania ze sprzętu w bezpieczny sposób tak, aby związane z niewłaściwym użytkowaniem zagrożenia były zrozumiałe.
- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżeniem się do części poruszających się podczas użytkowania, należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.
- Każdorazowo odłączać urządzenie od zasilania kiedy jest pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Zwracać uwagę, aby czas pracy nieprzerwanej nie przekroczył 10 minut, a przerwa przed ponownym użyciem nie była krótsza niż 30 minut.
- Nigdy nie blokować przycisku wyłącznika. Stwarza to niebezpieczeństwo

okaleczenia, jak również grozi uszkodzeniem urządzenia.

- Zwracać uwagę na przewód przyłączeniowy, który nie może przylegać do ciepłych powierzchni, np. kuchenek gazowych czy elektrycznych.
- Przed myciem urządzenia wyjąć przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Przed przystąpieniem do pracy sprawdzić poprawność zmontowania zespołu mielącego.
- Urządzenie musi być używane tylko z misą zasypową.
- Urządzenia można używać tylko w pomieszczeniach, o temperaturze pokojowej i warunkach opisanych dla danego urządzenia w normie PN-EN 60335-1.
- Oczyszczyć urządzenie po każdorazowym użyciu.
- Nie zdejmować resztek pozostałych na elementach ruchomych przy włączonym urządzeniu.



UWAGA!

Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka pociągając za przewód.
- Urządzenie podłączać do gniazdka sieci elektrycznej (wyłącznie prądu przemiennego) o napięciu podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie narażać maszyny i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C, co może uszkodzić maszynkę.
- Do przesuwania kawałków produktów spożywczych stosować tylko popychacz.

Użycie innych przedmiotów grozi uszkodzeniem maszyny i napędu.

- Nie przeciążać urządzenia zbyt dużą ilością produktów do mielenia / szatkowania, ani przesadnie silnym ich popychaniem.
 - Zespół mielący musi być dokładnie zamontowany. Niepoprawnie skręcony powoduje złą pracę urządzenia, co skutkuje złą jakością mielenia oraz może powodować stępienie nożyka i sitka. Stępiony nożyk lub sitko należy wymienić na nowe.
 - W trakcie pracy maszyny nie przesłaniać otworów wentylacyjnych w obudowie. Nie ustawiać maszyny na miękkim podłożu.
 - Nie zanurzać napędu maszyny w wodzie, ani nie myć go pod bieżącą wodą.
 - Przed myciem komory i wyposażenia do mielenia/szatkowania koniecznie odłączyć je od korpusu maszyny.
 - Do mycia elementów zewnętrznych nie używać agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze itp.
 - Przed użyciem umyć wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Nie stosować wrzącej wody!
Następnie starannie opłukać i wysuszyć.
- Nożyk dwustronny po każdym użyciu powinien zostać umyty, wysuszony i posmarowany np. olejem jadalnym.

• Nie myć metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie części. Części metalowe należy myć ręcznie z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń.

• Należy używać tylko jednego sitka jednocześnie.

WSKAZÓWKA

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

• Urządzenie jest przeznaczone jedynie do użytku w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do użytku w zakładach zbiorowego żywienia.

• Po zakończeniu pracy wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci. Nawinać przewód wokół wyprofilowanego zagłębienia, a wtyczkę przewodu włożyć do specjalnie przygotowanego miejsca.

• Gdy maszynka nie uruchamia się - należy oddać ją do serwisu.

• Mięso przeznaczone do mielenia oddzielić od kości, ścięgien, chrząstek i żył.

• Przed mieleniem duże fragmenty produktu pokroić na kawałki, które można włożyć do komory zespołu mielącego.

• Nie mielić suchego maku. Przed mieleniem maku, należy go wcześniej sparzyć i odpowiednio długo moczyć.

• Do mycia metalowych części stosować miękką szczoteczkę.

• Należy zwrócić uwagę, aby przetwarzane produkty nie miały zbyt rzadkiej

konsystencji, ponieważ może to skutkować dostaniem się cieczy do wnętrza urządzenia. W przypadku zaistnienia takiej sytuacji nadmiar płynu może się wydostawać przez otwory wentylacyjne w dolnej części urządzenia (przelew awaryjny).

• Niektóre warzywa mogą naturalnie barwić tworzywo, co nie ma wpływu na jakość produktów oraz pracę urządzenia.

Dane techniczne

Parametry techniczne są podane na tabliczce znamionowej wyrobu.

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy 10 minut

Czas przerwy przed ponownym użyciem 30 minut

Hałas urządzenia: < 77 dB/A

MBP - Moc zablokowania silnika 2000 W

A - Opis urządzenia

① Napęd maszynki- każdy napęd maszynki przystosowany jest do montażu zespołu mielącego i szatwnicy produkcji Zelmotor Sp. z o.o. w dolnej części urządzenia znajdują się otwory wentylacyjne zabezpieczające silnik przed przegrzaniem.

1a - Wylącznik 1b - Przycisk blokady

Zespół mielący:

② Komora mielenia.

③ Ślimak z zamontowanym sprzęgłem.

④ Nożyk.

⑤ Sitko z otworami 4 mm.

⑥ Nakrętka.

⑦ Misa zasypowa.

⑧ Popychacz.

Wyposażenie urządzenia:

⑨ Sitko z otworami 8 mm

⑩ Sitko z otworami 2,7 mm

⑪ Nasadka masarska

⑫ Wkładka dystansowa

⑬ Wnęka na wtyczkę

Części wymienne, akcesoria:

www.smapp.pro

www.zelmotor.com

B - Mechaniczne zabezpieczenie silnika

- 1 Ślimak.
- 2 Sprzęgło.
- 3 Wkręt M4x20.

Maszynka posiada mechaniczne zabezpieczenie przed przeciążeniem, które chroni silnik przed zniszczeniem (np. gdy do środka dostaną się kości).

Zniszczone sprzęgło wymienić na nowe:

- w ślimaku ze zniszczonym sprzęgłem odkręcić wkręt (3),
- usunąć uszkodzone sprzęgło (2),
- założyć nowe sprzęgło (2) i dokręcić je wkrętem (3).

D - Praca z zespołem mielącym

Do komory mielenia (2) włożyć kolejno:

- 1 Ślimak (3) sprzęgłem do środka.
- 2 Na trzpień ślimaka (3) nasunąć nożyk (4).
- 3 Sitko (np. 5) tak, aby występ komory (2) wszedł w rowek na obwodzie sitka.
- 4 Dokręcić nakrętkę (6) do wyczuwalnego oporu, w celu unieruchomienia wszystkich elementów zespołu mielącego.
- 5 Założyć zmontowany zespół mielący na napęd (1) i obrócić do pozycji, przy której usłyszysz się „click” blokady.
- 6 Nałożyć misę zasypową (7) na komorę mielenia.

F - Szatkownica

W podstawowym wyposażeniu szatkownicy są: dwie tarki do rozdrabniania na drobne i grube wiórki (marchwi, sera żółtego, gotowanych buraków, selera itp.), tarka do krojenia warzyw na plastry (ogórków, ziemniaków, cebuli itp.) oraz tarka do przecierania (ziemniaków, buraków, owoców itp.).

Szatkownica wyposażona jest w:

- 1 Tarka do drobnych wiórek.
- 2 Tarka do przecierania.
- 3 Tarka do plasterów.
- 4 Tarka do grubych wiórek.
- 5 Zatrzask.
- 6 Komora.
- 7 Misa zasypowa.
- 8 Popychacz.
- 9 Nakrętka - lemiesz.
- 10 Tarka do chipsów z warzyw i owoców (**dotyczy modelu nr 489.0780**).

H - Po zakończeniu pracy

Wyłączyć maszynkę i wyjąć przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.

- 1 Wyjąć popychacz (8) i zdjąć misę zasypową (7) z komory mielenia (2) lub miskę szatkownicy z komory szatkownicy.
- 2 Naciśnąć przycisk blokady (1b), zespół mielący lub komorę szatkownicy obrócić i zdjąć ją.
- 3 Rozłożyć elementy zespołu mielącego, komory z nasadką masarską lub szatkownicy. Umyć i wysuszyć części maszyny.
- 4 Nawinać przewód przyłączeniowy wokół maszyny i zablokować wtyczkę w odpowiednio wyprofilowanej wnęcie (13).

C - Przygotowanie maszyny do pracy i jej uruchomienie

Wyjąć z opakowania korpus napędu (1) i wszystkie akcesoria. Usunąć materiał opakowaniowy.

- 1 Napęd (1) postawić na twardym podłożu w pobliżu gniazdka sieci w taki sposób, aby otwory wentylacyjne nie były zasłonięte.
- Przed pierwszym użyciem maszyny umyć elementy wyposażenia. Nożyk i sitka nasmarować olejem jadalnym.
 - Zmontować odpowiednie wyposażenie i dołączyć do napędu.
- 2 Włożyć przewód przyłączeniowy do gniazdka sieciowego.
 - 3 Przyciskiem wyłącznika (1a) uruchomić maszynkę.
- NIE NALEŻY PRACOWAĆ URZĄDZENIEM NA SUCHO** (bez włożenia produktów do mielenia lub szatkowania). Używanie urządzenia bez produktów może doprowadzić do zniszczenia sprzętu.

E - Praca z nasadką masarską

Do komory mielenia (2) włożyć kolejno:

- 1 Ślimak (3) sprzęgłem do środka.
 - 2 Na trzpień ślimaka (3) wkładkę dystansową (12).
 - 3 Nasadkę masarską (11).
 - 4 Dokręcić wszystkie elementy nakrętką (6) – mocno do oporu.
 - 5 Założyć zmontowany zespół mielący, na napęd (1) i obrócić do pozycji, przy której usłyszysz się „click” blokady.
 - 6 Nałożyć miskę (7) na komorę mielenia (2).
- Przed nałożeniem na nasadkę masarską kielbasnicy (osłonki z jelita), należy namoczyć ją w ciepłej wodzie przez ok. 10 min. Przy nakładaniu osłonki na nasadkę należy uważać, aby nie zatkać otworów odpowietrzających w nasadce.

Nadzienie mięsne nie może być zbyt rzadkie - grozi przedostaniem się cieczy do wnętrza urządzenia!

G - Praca z szatkownicą

Przed pierwszym użyciem należy w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń dokładnie umyć elementy mające kontakt z żywnością.

- 1 Otworzyć zatrzask (5) / odkręcić nakrętkę (9) i włożyć jedną z tarek sprzęgłem do środka komory.
- 2 Zamknąć zatrzask (5) / zakręcić nakrętkę (9).
- 3 Złączyć komorę szatkownicy (6) tak jak komorę mielenia maszyny.

- Produkty duże pokroić wcześniej na kawałki, aby bez trudu wkładać je do komory.
- Po zakończeniu pracy wyłączyć maszynkę i wyjąć przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- W razie potrzeby usunąć drewnianą tyłką resztki produktów pozostałe wewnątrz.

Ostrza tarek nie wymagają regeneracji.

Ostrza tarek są bardzo ostre, należy zachować ostrożność.

W szatkownicy nie rozdrabniać owoców zawierających twarde pestki (np. całe czereśnie, brzoskwinie itp.)

Duża zawartość płynów może spowodować ich wyciek i przedostawanie się do wnętrza maszyny.

[i] Uwaga! Krajarka 489.0800 pasuje tylko do szatkownicy model 489.0700.

Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć przewód zasilający od gniazdka sieciowego.

- Napęd przetrzeć wilgotną szmatką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Części z tworzywa umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Części metalowe umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Dokładnie wysuszyć umyte części.
- Suche części komory mielenia lub szatkownicy zmontować w całość.
- Przed kolejnym użyciem umyć wszystkie akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Starannie opłukać i osuszyć.
- Sitka i nożyk powinny zostać natłuszczone - nasmarować je olejem jadalnym.

Uwaga: Nie myć metalowych części w zmywarce.

Ochrona środowiska



To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania. Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy 2012/19/UE. Takie oznakowanie informuje, że produkt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu, zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym.

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Уважаемый Клиент!

Перед началом использования устройства внимательно прочитайте содержимое всей инструкции по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования.

Убедитесь, что вы понимаете следующие рекомендации.

Характеристика оборудования

Мясорубка для перемалывания продуктов питания предназначена для использования в домашнем хозяйстве. Является многофункциональным устройством, при помощи которого можно быстро перемолоть: мясо, сыр, овощи, мак, а также изготавливать колбасы. При использовании дополнительного оборудования мясорубки – шинковки можно размельчать овощи и фрукты на: салат, винегрет и для консервирования.

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации мясорубки



ОПАСНОСТЬ!/ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение инструкции по эксплуатации грозит травмами и поражением электрическим током.

- Не используйте устройство, если эго вилка, шнур питания или другие детали повреждены.
- Если будет повреждён шнур питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.
- Ремонт устройства может проводить исключительно специально обученный персонал. Неправильно проведённый ремонт может стать причиной серьёзной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обратиться в специализированный сервисный пункт.
- Соблюдайте особенную осторожность во время использования мясорубки в присутствии детей. Во время использования мясорубка и ее шнур должны находиться далеко от детей.

- Устройство не может быть использовано детьми. Храните устройство в недоступном для детей месте.
- Устройство может быть эксплуатировано лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями и лицами, не имеющими опыта и знаний об устройстве, если будет обеспечен контроль или проведен инструктаж по безопасному использованию устройства, чтобы были понятны риски, связанные с эго использованием.
- Дети не должны играть с устройством.
- Перед заменой оснащения или приближением к движущимся частям во время использования выключите устройство и отсоедините его от сети.
- Всегда отсоединяйте устройство от источника питания, если оно находится без присмотра, а также перед складыванием, раскладыванием или очисткой.
- Обращайте внимание, чтобы время непрерывной работы не превышало 10

минут, а время перерыва перед повторным использованием было не меньше 30 минут.

- Никогда не блокируйте кнопки выключателя. Это создает опасность нанесения увечья, а также грозит повреждением устройства.
- Обращайте внимание на шнур питания, который не может соприкасаться с тёплыми поверхностями, например, газовых или электрических плит.
- Перед мытьем необходимо вынуть шнур питания от розетки.
- Перед началом работы проверьте правильность установки узла перемалывания.
- Устройство можно использовать только с миской (чашей) для загрузки.
- Устройство можно использовать только в помещении, при комнатной температуре и в условиях, описанных для данного устройства в стандарте PN-EN 60335-1.
- Чистите устройство после каждого использования.
- Не удаляйте остатки на движущихся деталях, когда устройство включено.



ВНИМАНИЕ!

Невыполнение может привести к материальному ущербу

- Не вынимайте вилку из розетки электросети, дёргая за провод.
- Подключайте устройство к розетке электросети (только переменного тока) с напряжением, указанным на информационном щитке устройства.

- Не подвергайте мясорубку и оборудование воздействию температуры свыше 60°C, что может привести к повреждению мясорубки.
- Для проталкивания кусков пищевых продуктов используйте только толкатель. Использование других предметов грозит повреждением мясорубки и привода.
- Не перегружайте устройство ни чрезмерным количеством продукта, ни слишком сильным его проталкиванием (толкателем).
- Тщательно устанавливайте узел перемалывания, потому что плохо собранный узел перемалывания влечёт за собой ненадлежащее качество перемалывания, а также может быть причиной затупления ножа и сита. Затупленный нож и сито следует заменить на новые.
- Во время работы мясорубки не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе. Мясорубку не устанавливайте на мягкой основе.
- Не погружайте привод мясорубки в воду и не мойте его под проточной водой.
- Не мойте оборудование, установленное на мясорубке.
- Для мытья внешних элементов не используйте агрессивные чистящие средства в форме эмульсий, лосьонов, паст и др. Они могут, среди прочего, удалить нанесённые графические информационные символы, такие как: шкала, маркировки, предупредительные знаки и др.

- Перед использованием вымойте все аксессуары в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды. Не используйте кипяток! Затем тщательно промойте и высушите.
- Двусторонний нож необходимо мыть, сушить и смазывать, например, пищевым маслом, после каждого использования.

• Не мойте металлические части в посудомоечных машинах. Агрессивные чистящие средства, используемые в таких устройствах, вызывают потемнение вышеуказанных частей. Мойте их вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.

- Одновременно можно использовать только одно сито.

СОВЕТЫ

Информация о продукте и советы по эксплуатации

- Устройство предназначено исключительно для использования в домашнем хозяйстве. Не предназначено для использования на предприятиях общественного питания.
- После окончания работы выньте вилку шнура питания из розетки электросети. Обмотайте шнур вокруг профилированного углубления, а вилку шнура вставьте в специально подготовленное место.
- Если мясорубку невозможно включить - отдайте её в сервис.
- Мясо, предназначенное к перемалыванию, отделите от костей, сухожилий, хрящей и жил.

- Перед перемалыванием большие продукты порежьте на куски, которые можно положить в камеру узла перемалывания.
- Не перемалывайте сухой мак. Перед перемалыванием мак должен быть предварительно запарен и замочен в течение более десяти часов.
- Для мытья металлических частей используйте мягкую щётку.
- Убедитесь, что текстура обработанных пищевых продуктов не слишком тонкая, так как это может привести к попаданию жидкости в машину. В этом случае излишки жидкости могут вытечь через вентиляционные отверстия в нижней части устройства (аварийный перелив).
- Некоторые овощи могут естественным образом окрасить пластик, что никак не отразится на качестве продукции и работе устройства.

Технические данные

Технические параметры указаны на информационном щитке изделия.

Допустимое время непрерывной работы: 10 минут

Время перерыва перед повторным использованием: 30 минут

Шумность устройства: < 77 dB/A

МВР - Мощность блокировки двигателя 1900 W

A - Описание устройства

① Привод мясорубки - каждый привод мясорубки приспособлен для установки узла перемалывания и шинковки производства ZELMOTOR. В задней части устройства имеются вентиляционные отверстия для защиты двигателя от перегрева.

1a Выключатель 1b Кнопка блокировки

Узла перемалывания, в состав которого входит:

② Камера перемалывания

③ Подающий винт с установленной муфтой

④ Ножик

⑤ Сито с отверстиями 4 мм

⑥ Гайка

⑦ Миска (чаша) для загрузки

⑧ Толкатель

Оборудование, в состав которого входит:

- ⑨ Сито с отверстиями 8 мм
- ⑩ Сито с отверстиями 2,7 мм
- ⑪ Колбасная насадка
- ⑫ Дистанционная вкладка
- ⑬ Углубление для вилки

В - Механическая защита двигателя

- ① Шнек
- ② Редуктор
- ③ Болт М4х20

Мясорубка имеет механический предохранитель, который защищает мотор от разрушения (например, если в середину попали кости).

Сломанную муфту замените на новую:

- в подающем винте со сломанной муфтой открутите болт (3),
- удалите сломанную муфту (2),
- вложите новую муфту (2) и докрутите её болтом (3).

С - Подготовка мясорубки к работе и её включение

Извлеките корпус привода (1) и все аксессуары из упаковки. Удалите упаковочный материал.

① Привод (1) поставьте поблизости от розетки электросети на твёрдой основе так, чтобы не заслонять вентиляционные отверстия в корпусе.

• Перед первым использованием мясорубки вымойте элементы оборудования. Смажьте нож и сито пищевым маслом.

• Смонтируйте соответствующее оборудование и подключите к приводу.

- ② Вставьте электропровод в розетку электросети.
- ③ Кнопкой выключателя (1а) включите мясорубку.

НЕ ЗАПУСКАЙТЕ УСТРОЙСТВО ВХОЛОСТУЮ.

Использование устройства вхолостую может привести к повреждению оборудования.

Д - Работа с узлом перемалывания

В камеру перемалывания (2) вставьте поочерёдно:

- ① Подающий винт (3) муфтой в середину.
- ② На стержень шнека (3) ножик (4).
- ③ Сито (напр. 5) так, чтобы выступ камеры (2) вошёл в паз на окружности сита.
- ④ Докрутите гайку до тех пор, пока не почувствуете сопротивление, чтобы обездвижить все элементы узла перемалывания.
- ⑤ Установите смонтированный узел перемалывания на привод (1) и прокрутите в положение, при котором услышите щелчок блокировки.
- ⑥ Установите миску (чашу) для загрузки (7) на камеру перемалывания.

Е - Работа с колбасной насадкой

В камеру перемалывания (2) вставьте поочерёдно:

- ① Подающий винт (3) муфтой в середину.
- ② На штифт подающего винта (3) дистанционную вкладку (12).

- ③ Колбасную насадку (11).
- ④ Докрутите все элементы гайкой (6) - сильно до упора.
- ⑤ Установите смонтированный узел перемалывания, на привод (1) и прокрутите в положение, при котором услышите щелчок блокировки.
- ⑥ Установите миску (чашу) для загрузки (7) на камеру перемалывания (2).

Перед надеванием колбасницы (оболочки из кишки) намочите её в тёплой воде в течении ок. 10 мин.

• На колбасную насадку (11) наденьте мокрую колбасницу, обратите внимание, чтобы не закрыть воздухоотводящие отверстия в насадке.

Мясная масса, заполняющая кишку, не должна быть «слишком жидкой». Большое содержание жидкости может вызвать её вытекание и попадание внутрь мясорубки.

Ф - Шинковка

Шинковка имеет две терки для измельчения на мелкую и грубую стружку (морковь, сыр, вареная свекла, сельдерей и т. д.). Третья терка предназначена для нарезки овощей ломтиками (огурцы, картофель, лук и т. д.). Четвертая терка используется для перетирания картофеля, свеклы, фруктов и т. д.

- ① Мелкая терка
- ② Терка для перетирания
- ③ Терка для ломтиков
- ④ Крупная терка
- ⑤ Держатель
- ⑥ Головка
- ⑦ Лоток для загрузки продуктов
- ⑧ Толкатель
- ⑨ Лезвие
- ⑩ Барабанчик-терка чипсов из фруктов и овощей (для модели № 489,0780)

Г - Работа с шинковкой

Перед первым использованием тщательно промойте элементы оборудования, которые находятся в контакте с пищей в теплой воде с добавлением моющего средства.

- ① Раскройте держатель (5) / открутите гайку (9) и вставьте одну из терок муфтой во внутрь камеры.
- ② Захлопните держатель (5) / закрутите гайку (9).
- ③ Присоедините камеру шинковки (6) аналогично камере перемалывания мясорубки.

• Большие продукты предварительно порежьте на куски, которые свободно поместятся в камеру.

• После окончания работы выключите мясорубку и выньте шнур питания из розетки электросети.

• Удалите деревянной ложкой остатки продуктов, которые скопились внутри терки или в камере.

Лезвия тёрки не требуют регенерации.

Лезвия тёрки очень острые, необходимо соблюдать осторожность.

Не измельчайте фрукты с твердыми косточками (например: целую вишню, персики и т. д.). Высокое содержание жидкости может привести к утечке и просачиванию внутрь устройства.

И **Внимание! Овощерезка 489.0800 подходит только для шинковки модели 489.0700.**

Н - После окончания работы

Выключите мясорубку и выньте шнур питания из розетки электросети.

- 1 Выньте толстеть (8) и ситите миску (чашу) загрузки (7) с камеры перемалывания (2) или миску (чашу) шинковки с камеры шинковки.
- 2 Нажмите на кнопку блокировки (1b), узел перематывания или камеру шинковки поверните и снимите её.
- 3 Разберите элементы узла перемалывания, камеры с колбасной насадкой или шинковки. Вымойте и высушите части мясорубки.
- 4 Обмотайте шнур питания вокруг мясорубки и заблокируйте вилку в специально профилированном углублении (13).

Чистка и консервация

Перед чисткой отключите шнур питания от розетки электропитания.

- Привод протрите влажной тряпкой, смоченной жидкостью для мытья посуды.
- Части из пластмассы (пластика) мойте в тёплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Металлические части мойте в горячей воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Тщательно высушите помытые части.
- Сухие части камеры перемалывания или шинковки смонтируйте в единое целое.
- Перед повторным использованием вымойте все аксессуары в воде с добавлением жидкости для мытья посуды. Тщательно промойте и высушите.
- Сита и нож должны оставаться смазанными - смажьте их пищевым маслом.

Внимание: Не мойте металлические части в посудомоечных машинах.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Это устройство было разработано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно использовать повторно. Символ



перечеркнутого контейнера для отходов означает, что продукт подлежит селективному сбору в соответствии с положениями Директивы 2012/19/ЕС. Эта маркировка информирует о том, что изделие после периода использования нельзя выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь обязан вернуть использованный продукт субъекту, осуществляющему сбор использованного электрического и электронного оборудования, образующего систему сбора таких отходов, в том числе в соответствующий магазин, местный пункт сбора или муниципальной единице. Картонную упаковку отправьте на макулатуру. Использованное устройство может оказывать вредное воздействие на окружающую

среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Домашнее хозяйство играет важную роль в содействии повторному использованию и утилизации перерабатываемых материалов, включая переработку использованного устройства. На этом этапе формируются принципы, которые влияют на поддержание общего блага, которым является чистая окружающая среда. Если этот продукт утилизирован неправильно, могут быть наложены штрафы в соответствии с общегосударственным законодательством.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший в результате использования устройства для других целей или неправильной эксплуатации. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в устройство в любое время без предварительного уведомления, чтобы соответствовать законам, постановлениям, директивам или вносить изменения в конструкцию, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.

покупка запчастей и аксессуаров:

www.smapp.pro

www.zelmotor.com

UA інструкції з експлуатації M' ЯСОРУБКА

Шановні клієнти!

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію повністю і збережіть її для подальшого використання. Переконайтеся, що ви зрозуміли інструкцію.

Характеристики пристрою

Кухонний комбайн призначений для домашнього використання. Це багатофункціональний пристрій, що дозволяє перемелювати м'ясо, сир, ягоди, мак, ковбасу. За допомогою додаткового обладнаного подрібнювача можна подрібнювати овочі і фрукти для салатів і консервацій.

Вказівки з техніки безпеки і правильної експлуатації м'ясорубки



А НЕБЕЗПЕЧНО! І ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Недотримання інструкції з експлуатації може призвести до травмування і ураження електричним струмом

- Не використовуйте комбайн при пошкодженні вилки, шнура живлення або інших деталей.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його слід замінити у виробника, в сервісному центрі або у кваліфікованого фахівця.
- Ремонт пристрою дозволяється виконуватитільки навченому персоналу. Неправильно виконаний ремонт може привести до серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів зверніться до спеціалізованого сервісного центру.
- Будьте особливо обережними при використанні комбайну в присутності дітей. При використанні комбайну і його кабелю слід триматися здалека від дітей.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Тримайте

його подалі від дітей.

- Пристрій можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями, а також особи, які не мають досвіду і знань про обладнання, якщо за ними здійснюється нагляд або проведений інструктаж з безпечного використання обладнання для того, щоб такі особи зрозуміли пов'язані з використанням пристрою ризики.
- Діти не повинні гратися з пристроєм.
- Перед заміною обладнання або наближенням до рухомих частин під час експлуатації вимкніть обладнання та від'єднайте його від електромережі.
- Щоразу, копи пристрій залишається без нагляду і перед його складанням, розбиранням або очищенням, відключайте його від джерела живлення.
- Переконайтеся, що час безперервної роботи не перевищує 10 хвилин, а час перерви перед повторним використанням - не менше 30 хвилин.
- За жодним обставин не блокуйте кнопку вимикача. Це створює небезпеку

травмування, а також пошкодження пристрою.

- Зверніть увагу на з'єднувальний кабель, який не повинен прилипати до теплих поверхонь, таких як газові або електричні плити.
- Перед промиванням комбайна вийміть кабель з розетки.
- Перед початком роботи перевірте правильність монтажу подрібнювального блоку.
- Пристрій повинен використовуватися тільки з чашею для засипання.
- Пристрій може використовуватися тільки в приміщеннях, при кімнатній температурі і за умов, описаних для приладу в стандарті PN-EN 60335-1.
- Чистіть пристрій після кожного використання.
- Не знімайте залишки продуктів на рухомих частинах, коли пристрій ввімкнений.



УВАГА!

Недотримання цієї вимоги може привести до пошкодження майна.

- Не витягуйте вилку з розетки, тягнучи за кабель.
- Підключіть пристрій до електричної розетки (тільки для змінного струму) з напругою, зазначеною на табличці з технічними характеристиками пристрою.
- Не використовуйте комбайн і його обладнання при температурі вище 60°C, що може призвести до пошкодження комбайну.

• Використовуйте тільки штовхан для проштовхування шматків їжі. Використання інших предметів може привести до пошкодження комбайну та приводу.

- Не перевантажуйте пристрій занадто великою кількістю продукту і не натискайте на нього занадто сильно.
- Подрібнювальний блок повинен бути ретельно змонтований, оскільки неправильна установка призведе до неточної якості подрібнювання, а також може затупити ніж і сітчастий фільтр. Затуплені ніж і сітчастий фільтр повинні бути замінені.
- Не закривайте вентиляційні отвори в корпусі під час роботи. Не ставте кухонний комбайн на м'яку поверхню.
- Не занурюйте привід комбайну у воду і не мийте його під проточною водою.
- Не мийте обладнання, яке підключене до комбайну.
- Не використовуйте агресивні миючі засоби у вигляді емульсій, лосьйонів, паст і т.д. для очищення зовнішніх елементів. Вони можуть, серед іншого, вадаяти графічні символи, які використовуються для інформування, такі як позначення, попереджувальні знаки і т.д.
- Перед використанням вимийте всі аксесуари у теплій воді з додаванням миючої рідини.
Не використовуйте окіріп!
Потім промийте і ретельно висушіть.
- Двосторонній ніж після кожного використання слід вимити, висушити і змастити, наприклад, олією.

• Не мийте металеві деталі в посудомийній машині. Агресивні мильні засоби, що використовуються в цих пристроях, затемнюють деталі. Мийте елементи вручну, використовуючи традиційні рідини для миття посуду.

• Одночасно слід використовувати лише одну решітку.

ПОРАДА

Інформація щодо виробу та інструкції із застосування

• Пристрій призначений тільки для домашнього використання. Він не призначений для використання в ресторанному бізнесі.

• Після закінчення вийміть штекер з'єднувального кабелю з розетки. Оберніть кабель навколо профільованої порожнини і вставте кабельний штекер в спеціально підготовлене місце.

• Якщо комбайн не запускається, зверніться до сервісного обслуговування.

• М'ясо, призначене для подрібнення, відділяється від кісток, сухожиль, хрящів і жил.

• Перед подрібненням розрізати великі шматки продукту на дрібніші, які можна вмістити до камери подрібнювального блоку.

• Не меліть сухого маку. Перед змолочування мак необхідно попередньо ошпарити і вимочити - на кілька годин.

• Для очищення металевих деталей використовуйте м'яку щітку.

• Переконайтесь, що текстура

обробленої їжі не надто дрібна, оскільки це може призвести до потрапляння рідини в машину. У цьому випадку надлишок рідини може виходити через вентиляційні отвори внизу пристрою (аварійне переливання).

• Деякі овочі можуть зафарбувати пластик природним чином, що не впливає на якість продуктів та роботу пристрою.

Технічні характеристики

Технічні параметри наведені на таблиці продукту.

Допустимий час безперервної роботи 10 хвилин

Час перерви перед повторним використанням 30 хвилин

Шум пристрою: < 77 dB/A

MBP - потужність блокування двигуна 1900 Вт.

A - Опис пристрою

① Привід комбайну - кожен привід кухонного комбайну пристосований до монтажу подрібнювального блоку (шредера) ZELMOTOR. У нижній частині пристрою є вентиляційні отвори, що захищають двигун від перегріву.

1a Вимикач 1b Кнопка блокування

Подрібнювальний блок:

- ② Млинок.
 - ③ Шнек з встановленою муфтою.
 - ④ Ніж.
 - ⑤ Сітчастий фільтр з отворами 4 мм.
 - ⑥ Гайка.
 - ⑦ Чаша для засипання.
 - ⑧ Штовхач.
- Устаткування:
- ⑨ Сито з отворами 8 мм.
 - ⑩ Сито з отворами 2,7 мм.
 - ⑪ Насадка для сосисок.
 - ⑫ Дистанційна вкладка.
 - ⑬ Отвір для штекера

B - Механічний захист двигуна

- ① Шнек.
- ② Зчеплення.
- ③ Гвинт M4x20.

Комбайн має механічний захист від перевантаження, що захищає двигун від пошкоджень (наприклад при потрапінні всередину кісток). Замініть пошкоджену муфту новою:

- викруттьте гвинт (3) в шнеку з пошкодженою муфтою,
- зніміть пошкоджену муфту (2),
- вставте нову муфту (2) і затягніть її гвинтом (3).

C - Підготовка комбайну до роботи і запуск в експлуатацію

Вийміть корпус приводу (1) і всі елементи. Видаліть пакувальний матеріал.

① Помістіть корпус (1) на тверду поверхню біля розетки у такий спосіб, що не створює перешкод для вентиляції.

• Промийте обладнання перед першим використанням комбайну.

• Зберіть відповідне обладнання і підключіть його до приводу.

② Вставте з'єднувальний кабель в мережеву розетку.

③ Запустіть комбайн, натиснувши на перемикач (1a).

НЕ ЗАПУСКАТИ ПРИСТРІЙ НАСУХО. Використання пристрою насухо може пошкодити обладнання.

варених буряків, селери тощо). Третя тертка призначена для нарізання овочів на скибки (огірків, картоплі, цибулі тощо). Четверта тертка використовується для протирання картоплі, буряків, фруктів тощо.

① Тертка з малими отворами

② Тертка для протирання

③ Тертка для скибок

④ Тертка з великими отворами

⑤ Фіксатор

⑥ Камера

⑦ Засипна миска

⑧ Штовхан

⑨ Лезо

⑩ Барабанчик-терка для чіпсів з фруктів та овочів (для моделі № 489.0780)

D - Робота з подрібнювальним блоком

До подрібнювального блоку послідовно вставити (2):

① Муфту (3) шнеком всередину.

② Насуньте ніж (4) на хвостовик шнека(3).

③ Сітчастий фільтр (наприклад, 5) так, щоб виступ камери (2) потрапив до пазу по периметру ситка.

④ Затягнути гайку (6) до тих пір, поки не відчуєте опір, для іммобілізації (знерухомлення) всіх деталей подрібнювального блоку.

⑤ Закріпіть зібраний подрібнювальний блок до приводу (1) і поверніть його в положення, в якому чути "кляцання" системи блокування.

⑥ Встановіть чашу для засипання (7) на камеру подрібнювання.

G - Робота з шатківницею

Перед першим використанням слід ретельно помити елементи оснащення, які контактують з продуктами, у теплій воді з додаванням рідини для миття посуду.

① Відкрити фіксатор (5) / відкрутіть гайку (9)

і вкласти одну з терток зчепленням всередину камери.

② Закрити фіксатор (5) / закрутіть гайку (9).

③ З'єднати камеру шатківниці (6) так, як камеру подрібнення м'ясорубки

• Великі продукти заздалегідь розрізати на шматки, які без проблем можна буде вкласти в камеру.

• Після завершення роботи вимкнути м'ясорубку та витягнути кабель живлення з мережевого гнізда.

• Усунути дерев'яною ложкою залишки продуктів, що залишилися всередині тертки або в камері.

Леза терток не вимагають відновлення.

Леза терток дуже гострі, тому слід дотримуватися обережності.

Не подрібнюйте фрукти з твердими кісточками (наприклад: цілу вишню, персики і т. д.). Високий вміст рідини може привести до витоків і просочуванню всередину пристрою.

ⓘ Увага! Овочерізка 489.0800 підходить тільки для до шатківниці моделі 489.0700.

E - Робота з насадкою для сосисок

До камери подрібнювання (2) встановити почергово:

① Муфту(3) шнеком всередину.

② На хвостовик шнека(3) - Дистанційна вкладка (12).

③ Насадку для сосисок (11).

④ Затягніть всі елементи гайкою(6) - міцно, до опору.

⑤ Встановіть зібраний подрібнювальний блок на привід (1) і поверніть його до позиції, де ви почуєте кляцання системи блокування.

⑥ Встановіть чашу для засипання (7) на камеру подрібнювання (2). Перед накладанням кишкової оболонки для формування сосиски замочіть її в теплій воді близько 10 хвилин.

• Накладіть змочену кошкову оболонку на насадку для сосисок (11), стежте, щоб не закрити вентиляційні отвори в насадці.

М'ясна маса, що наповнює кишкову оболонку, не повинна бути "занадто рідкою". Високий вміст рідини може спричинити її витікання і потраплення всередину до внутрішньої частини комбайна.

H - Після закінчення роботи

Вимкніть комбайн й витягніть кабель з розетки.

① Вийміть штовхан (8) і зніміть чашу для засипання (7) з подрібнювальної камери (2) або чашу шредера з подрібнювальної камери.

② Натисніть кнопку фіксації (1b), поверніть подрібнювальний блок або камеру подрібнювання і зніміть її.

③ Розкладіть компоненти подрібнювального блоку, камери з насадкою для сосисок або подрібнювача. Вийміть і висушіть деталі комбайну.

④ Обмотайте комбайн з'єднувальним кабелем і закріпіть штекер в спеціальному отворі (13).

F - Шатківниця

В комплектацію тертки входять дві тертки для подрібнення з великими та малими отворами (моркви, твердого сиру,

Очищення і обслуговування

Перед очищенням від'єднайте шнур живлення від розетки.

- Протріть привід вологою ганчіркою і миючим засобом.
- Вимийте пластикові деталі в теплій воді з рідиною для миття посуду.
- Металеві деталі мийте в гарячій воді з рідиною для миття посуду.
- Ретельно висушіть вимиті частини.
- Зберіть сухі частини подрібнювальної камери або подрібнювана.
- Вимийте всі деталі в воді з рідиною для миття посуду перед наступним використанням. Ретельно промийте і висушіть.
- Ситка і ножі повинні бути змащені - змастіть їх рослинною олією.


Увага: Не мийте металеві деталі в посудомийній машині.

Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, завдані в результаті використання пристрою в цілях, відмінних від тих, для яких він призначався, або в результаті неналежного поводження. Виробник залишає за собою право вносити зміни до виробу у будь-який час, без попереднього повідомлення, з метою відповідності законам, стандартам, директивам або з будівельних, комерційних, естетичних чи інших причин.

придбання запчастин та аксесуарів:

www.smapp.pro
www.zelmotor.com

Охорона довкілля

Цей прилад розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, придатних для багаторазового використання. Символ перекресленого  контейнера для відходів вказує на те, що цей

виріб не можна викидати до смітцевого контейнера відповідно до Директиви 2012/19/EU. Таке маркування вказує, що виріб після використання не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Користувач зобов'язаний доставити відходи до збирача електричного і електронного обладнання, який створює систему для збору таких відходів - включаючи відповідний магазин, місцевий пункт збору або комунальну установу. Віддати картонну упаковку на макулатуру, помістити поліетиленові (PE) пакети в пласиковий контейнер. Використане обладнання може мати шкідливий вплив на довкілля і здоров'я людини в зв'язку з потенційним вмістом небезпечних речовин, сумішей та компонентів. Домашнє господарство відіграє важливу роль у сприянні повторному використанню і відновленню вторинної сировини, включаючи переробку відходів обладнання. На цьому етапі формується ставлення, яке впливає на збереження загального блага чистого довкілля. У разі неналежної утилізації даного продукту можуть бути застосовані штрафні санкції відповідно до національного законодавства.

Dear Customers!

Before using the device, carefully read the entire user manual and keep it for further reference.

Make sure you understand the following guidelines

Device characteristics

The meat mincer is intended for household use. It is a multifunctional device, which makes it possible to grind: meat, cheese, vegetables, poppy seeds, as well as to produce sausages. By using additional equipment of the grinder- the shredder, you can grind vegetables and fruits into: salads and preserves.

Tips concerning safety and proper use of the grinder



DANGER! WARNING!

Failure to follow the user manual may result in injuries or electric shock

- Do not use the device if its plug, power cord or other parts are damaged.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or in the service center of by a qualified person in order to avoid a hazard.
- The device may only be repaired by trained personnel. Incorrectly performed repair can cause serious risks for the user. In case of defect, please contact a specialized service center.
- Take special care when using the grinder in the presence of children. Keep the grinder and its cord out of the reach of children.
- The device may not be used by children. Keep the device out of the reach of children.
- The device may be used by persons with reduced physical, sensory, sensory and mental capabilities, as well as persons who have no experience and knowledge of the equipment, if supervision or instruction is provided concerning the use of the

equipment in a safe manner, so that the associated risks are understood.

- Children should not play with the device.
- Before replacing the equipment or approaching moving parts during use, switch off the equipment and disconnect it from the power supply.
- Always disconnect the device from the power supply when it is left unattended, as well as before assembly, disassembly or cleaning.
- Make sure that the uninterrupted work time does not exceed 10 minutes and the break time before the reuse is not less than 30 minutes.
- Never lock the power button. This creates the risk of injury and may damage the device.
- Pay attention to the connection cable, which must not stick to warm surfaces, such as gas or electric cookers.
- Unplug the power cord from the socket before cleaning.
- Before starting work, check the correct assembly of the grinding unit.
- The device must only be used with the filling bowl.

- The device can only be used indoors, at room temperature and under conditions described for the device in the PN-EN 60335-1 standard.
- Clean the device after each use.
- Do not remove residue left on moving parts when the device is switched on.



NOTE!

Non-compliance could result in property damage

- Do not pull the plug out of the socket by pulling the cord.
- Connect the device to the wall socket (AC only) with the voltage indicated on the device's rating plate.
- Do not expose the grinder and equipment to temperatures above 60°C, which may damage the grinder.
- Use only the pusher to push food products. The use of other objects may damage the grinder and the drive.
- Do not overload the device with an excessive quantity of product or excessive pushing.
- Assemble the mincing set accurately, as the improperly screwed mincing set can result in poor mincing quality, as well as it can cause blunting of the cutter knife and the strainer. Blunt cutter knife and blunt screen should be replaced with a new one.
- Do not cover ventilation holes in the housing during operation. Do not place the grinder on a lightweight surface.
- Do not immerse the grinder drive in water or wash it under running water.
- Do not wash the equipment connected to the grinder.

- Do not use aggressive detergents in the form of emulsions, lotions, pastes, etc. to clean external elements. They can, among other, remove graphic information symbols, such as graduations, markings, warning signs with some dishwashing liquid.

Do not use boiling water!

Then rinse and dry thoroughly.

- The double-sided knife should be washed, dried and covered with e.g. edible oil after each use.

• Do not wash metal parts in dishwashers. Aggressive cleaning agents used in these devices darken these parts. Wash them by hand using traditional dishwashing liquids.

- Use only one grinding plate at a time.

TIP

Product information and usage tips.

- The device is intended for household use only. It is not intended for use in mass catering facilities.
- After finishing work, pull out the plug from the power socket. Wind the cord around the contoured recess, and insert the cord plug into a specially prepared place.
- If the grinder does not start- service it.
- Separate meat intended for grinding from bones, tendons, cartilage and veins.
- Before grinding, cut large pieces of the product into pieces that can be put into the chamber of the grinding unit.
- Do not grind dry poppy seeds. Before grinding, poppy seeds must be steamed and soaked- up to several hours.
- Use a soft brush to wash metal parts.
- Make sure that the consistency of the

processed products is not too thin, as this may result in liquid entering the device. In such a situation, excess fluid may escape through the ventilation holes in the lower part of the device (emergency overflow).

- Some vegetables may color the plastic naturally, which does not affect the quality of products and the operation of the device.

Technical data

Technical parameters are given on the product rating plate.

Permissible time of uninterrupted work: 10 minutes.

Break time before reuse: 30 minutes.

Device noise: <77dB/A

MBP- Motor blocked power: 1900W.

A – Description of the device

① Grinder drive - each grinder drive is adapted to the assembly of the grinding unit and the shredder made by ZELMOTOR. At the bottom of the device there are ventilation holes protecting the motor against overheating.

1a Switch 1b Lock button

Grinding unit:

② Grinding chamber.

③ Feed screw with assembled coupling.

④ Knife.

⑤ Strainer with 4mm holes.

⑥ Nut.

⑦ Filling bowl.

⑧ Pusher.

Equipment of the device:

⑨ Strainer with 8 mm holes.

⑩ Strainer with 2.7 mm holes.

⑪ Sausage stuffer.

⑫ Separator.

⑬ Recess for the plug.

B - Mechanical engine protection

① Scroll.

② Clutch.

③ M4x20 screw.

The grinder has the mechanical overload protection that protects the motor against damage (e.g. when bones get inside).

Replaced the damaged clutch with a new one:

- unscrew the coupling (3) from the feed screw,

- remove the broken clutch (2),

- install a new clutch (2) and tighten it with the screw (3).

C - Preparation of the grinder for work and starting it

Remove the housing of the drive (1) and all accessories from the packaging. Remove the packaging material.

① Place the drive (1) on a hard surface near the power socket in such a way that the ventilation holes are not covered.

- Wash the equipment elements before using the grinder for the first time. Cover the knife and the grinding plates with edible oil.

- Assemble the appropriate equipment and attach it to the drive.

② Insert the power cord into the wall socket.

③ Start the grinder with the power switch (1a).

DO NOT RUN THE DEVICE DRY. Using the device dry may lead to its damage.

D – Work with the grinding unit

① The feed screw (3) with the clutch inside.

② Slide the knife (4) onto the feed screw shaft (3).

③ The strainer (e.g. 5) so that the projection of the chamber (2) enters the groove on the perimeter of the strainer.

④ Tighten the nut (6) until you feel resistance, in order to immobilize all elements of the grinding unit.

⑤ Place the assembled grinding unit on the drive (1) and turn it to the position where you hear “click” of the lock.

⑥ Place the filling bowl (7) on the grinding chamber.

E – Work with the sausage stuffer

Insert the following elements into the grinding chamber (2):

① The feed screw (3) with the clutch inside.

② Separator (12) on the feed clutch inside.

③ The sausage stuffer (11).

④ Tighten all elements with the nut (6) – firmly.

⑤ Place the assembled grinding unit on the drive (1) and turn it to the position where you hear “click” of the lock.

⑥ Place the bowl (7) on the grinding chamber (2).

Before placing the sausage intestine (intestine wrapper) soak it in warm water for about 10 minutes.

- Put the wet sausage intestine onto the sausage stuffer (11), paying attention not to cover the venting holes within the sausage stuffer.

The meat mass filling the intestine cannot be „too rare“. Large amount of fluids can cause their leakage and permeating to the interior of the mincing machine.

F – Shredder

The basic equipment of the shredder is: two graters for grinding into small and coarse chips (carrots, cheese, boiled beets, celery, etc.), the grater for cutting vegetables into slices (cucumbers, potatoes, onions, etc.) and the grater for pureeing (potatoes, beetroot, fruit, etc.).

The shredder is equipped with:

① Grater for small pieces

② Grater for pureeing

- ③ Grater for slicers
- ④ Grater for coarse pieces
- ⑤ Latch
- ⑥ Chamber
- ⑦ Food tray
- ⑧ Pusher
- ⑨ Slide
- ⑩ Grater for vegetable and fruit chips (applies to model No. 489.0780).

- Assemble dry parts of the grinding chamber or the shredder.
- Before next use, wash all accessories in water with the addition of the dishwashing liquid. Rinse and dry thoroughly.
- Strainers and knife should be greased- grease them with cooking oil.

Note: Do not wash metal parts in the dishwasher.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



This device is marked in accordance with the European Directive 2012/19/EU and the Polish Act of 11 September 2015 "On used electrical and electronic equipment" (Journal of Laws of October 23, 2015 item 1688) with a crossed-out wheeled bin symbol. Such marking informs provides information that this equipment, after its lifetime ends, may not be placed together with other household waste. The user is obliged to hand it over to collectors of electrical and electronic waste. Collectors, including local points of collection, shops and a municipal units, create an appropriate system enabling the handing over of this equipment. Proper handling of waste electrical and electronic equipment contributes to avoiding consequences that are harmful to human health and the environment, resulting from the presence of hazardous components as well as improper storage and processing of such equipment.

The manufacturer is not liable for possible damages caused by non-intended use or improper operation of the appliance. The manufacturer reserves the right to modify the product at any time, without prior notification, in order to comply with regulations, standards, directives or for structural, commercial, aesthetic and other reasons.

Spare parts, accessories:
www.smapp.pro
www.zelmotor.com

G – Work with the shredder

Before first use, thoroughly wash the elements in contact with food in warm water with the addition of the dishwashing liquid.

- ① Open the latch (5) / unscrew the slide (9) and insert one of the graters with the clutch inside the chamber.
- ② Close the latch (5) / spin the slide (9).
- ③ Connect the shredder chamber (6) just like the milling chamber of the mincer.

- Large products should be cut into pieces, which can be easily inserted into the chamber.
- After finishing work, switch off the mincer and unplug the power cord from the socket.
- Remove the remaining product inside the grater or in the chamber with a wooden spoon.

Grater blades do not require regeneration.

Grater blades are very sharp, be careful.

Do not chop fruit containing hard stones (e.g. whole cherries, peaches, etc.) in the shredder. High fluid content may cause them to leak and getting inside the device.

i Attention! The 489.0800 vegetable cutter only fits to model 489.0700.

H – After finishing work

Turn the grinder off and unplug the power cord from the power socket.

- ① Remove the pusher (8) and remove the filling bowl (7) from the grinding chamber (2) or the bowl of the shredder from the shredder chamber.
- ② Press the lock button (1b), turn the grinding unit or the shredder chamber and remove it.
- ③ Distribute the elements of the grinding unit, the chamber with the sausage stuffer of the shredder. Wash and dry the parts of the grinder.
- ④ Wrap the power cord around the grinder and lock the plug in a properly shaped recess (13).

Cleaning and maintenance

Disconnect the power cord from the socket before cleaning.

- Wipe the drive with a damp cloth with the addition of the dishwashing liquid.
- Wash plastic parts in warm water with the addition of the dishwashing liquid.
- Wash metal parts in hot water with the addition of the dishwashing liquid.
- Dry the washed parts thoroughly.

Sehr geehrte Kunden!

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Stellen Sie sicher, dass die nachstehenden Hinweise auch verstanden werden.

Eigenschaften des Geräts

Der Lebensmittel- Zerkleinerungsmaschine ist für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Es handelt sich um ein multifunktionales Gerät, das das Mahlen von Fleisch, Käse, Gemüse, Mohn und die Wurstproduktion ermöglicht. Mit dem Einsatz von Zusatzgeräten der Zerkleinerungsmaschine können Gemüse und Früchte zu Salaten und Eingemachtem weiter zerkleinert werden.

Hinweise zur Sicherheit und zum sachgemäßen Gebrauch der Zerkleinerungsmaschine



GEFAHR! WARNHINWEIS!

Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen und Stromschlägen führen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch den Hersteller, die Servicestelle oder durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Nur geschultes Personal darf das Gerät reparieren. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu ernsthaften Gefahren für den Benutzer führen. Wenden Sie sich bei Defekten an eine spezialisierte Servicestelle.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Zerkleinerungsmaschine in Anwesenheit von Kindern benutzen. Bei der Benutzung der Zerkleinerungsmaschine und des Kabels sollten diese von Kindern ferngehalten werden.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung und Kenntnis des Geräts verwendet werden, wenn eine Aufsicht oder Unterweisung in der sicheren Verwendung des Geräts gegeben wird, so dass die damit verbundenen Risiken verstanden werden können.
- Kinder dürfen mit diesem Gerät nicht spielen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie das Gerät wechseln oder sich während des Betriebes beweglichen Teilen nähern.
- Trennen Sie das Gerät jedes Mal von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt wie auch vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Stellen Sie sicher, dass die ununterbrochenen Betriebszeit 10 Minuten nicht überschreitet und dass die Unterbrechungszeit vor der Wiederverwendung nicht kürzer als 30 Minuten ist.
- Blockieren Sie niemals den Betriebsaste. Dadurch besteht Verletzungsgefahr sowie die Gefahr von Schäden am Gerät.

- Achten Sie auf das Anschlusskabel, das nicht an warmen Oberflächen wie z. B. Gas- oder Elektroherden haften darf.
- Ziehen Sie vor dem Waschen das Anschlusskabel aus der Netzsteckdose.
- Überprüfen Sie vor Arbeitsbeginn die korrekte Montage der Zerkleinerungseinheit.
- Das Gerät darf nur mit einer Beschickungsschüssel verwendet werden.
- Das Gerät darf nur in Räumen, bei Raumtemperatur und unter den für das Gerät in der Norm PN-EN 60335-1 beschriebenen Bedingungen verwendet werden.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Entfernen Sie die Rückstände auf den beweglichen Teilen nicht, wenn das Gerät eingeschaltet ist.



WICHTIGER HINWEIS!

Eine Nichtbeachtung kann zu Sachschäden führen.

- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose (nur Wechselstrom) mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung an.
- Setzen Sie den Gerät und die Ausrüstung keinen Temperaturen über 60°C aus, die das Gerät können.
- Verwenden Sie zum Schieben von Lebensmitteln nur den Schieber. Die Verwendung anderer Gegenstände kann

die Maschine und den Antrieb beschädigen.

- Überlasten Sie das Gerät nicht mit zu großer Produktmenge oder drücken Sie es nicht zu stark.
- Die Zerkleinerungseinheit muss sorgfältig montiert werden, da eine falsche Verdrehung zu einer falschen Zerkleinerungsqualität sowie zu einem Abstumpfen von Messer und Sieb führen kann. Das abgestumpfte Messer und Sieb müssen durch neue ersetzt werden.
- Die Lüftungsöffnungen im Gehäuse dürfen während des Betriebs nicht abgedeckt werden. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine weichen Untergrund.
- Tauchen Sie den Maschinenantrieb nicht in Wasser ein und waschen Sie diesen nicht unter fließendem Wasser.
- Die an die Maschine angeschlossene Ausrüstung darf nicht gewaschen werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel in Form von Emulsionen, Lotionen, Pasten usw. zur Reinigung der äußeren Elemente. Sie können unter anderem die zur Information verwendeten grafischen Symbole, wie z. B. Graduierungen, Markierungen, Warnschilder usw. entfernen.
- Waschen Sie alle Zubehörteile vor der Verwendung in warmem Wasser mit einem Geschirrspülmittel.
Verwenden Sie kein kochendes Wasser!
Anschließend gründlich spülen und trocknen.
- Das doppelseitige Messer sollte nach jedem Gebrauch gewaschen, getrocknet

und z.B. mit Speiseöl eingeschmiert werden.

• Waschen Sie keine Metallteile nicht in einer Spülmaschine. Die in diesen Geräten verwendeten aggressiven Reinigungsmittel verdunkeln die oben genannten Teile. Waschen Sie sie von Hand, mit traditionellen Spülmitteln.

• Verwenden Sie immer nur ein Sieb auf einmal.

HINWEIS

Produktinformationen und Gebrauchsanweisungen

• Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung vorgesehen.

• Nach Arbeitsende ziehen Sie den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose. Wickeln Sie das Kabel um den profilierten Hohlraum und führen Sie den Kabelstecker an einer speziell vorbereiteten Stelle ein.

• Wenn die Maschine anspringt, lassen Sie sie warten.

• Fleisch, das zum Hacken bestimmt ist, ist von Knochen, Sehnen, Knorpel und Venen zu trennen.

• Schneiden Sie vor dem Zerkleinern große Teile des Produkts in Stücke, die in die Kammer der Zerkleinerungseinheit eingeführt werden können.

• Mohn darf nicht trocken gemahlen werden. Vor dem Mahlen muss der Mohn gebrüht und vorher eingeweicht werden – mehrere Stunden lang.

• Verwenden Sie eine weiche Bürste, um Metallteile zu reinigen.

• Stellen Sie sicher, dass die Konsistenz der verarbeiteten Produkte nicht zu dünn ist, da dies dazu führen kann, dass Flüssigkeit in das Gerät gelangt. In einer solchen Situation kann überschüssige Flüssigkeit durch die Belüftungsöffnungen im unteren Teil des Geräts entweichen (Notüberlauf).

• Einige Gemüsesorten können den Kunststoff auf natürliche Weise färben, was die Qualität der Produkte und den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt.

Technische Daten

Die technischen Parameter sind auf dem Produktdatenschild angegeben.

Zulässige Dauerbetriebszeit: 10 Minuten

Pausenzeit vor der Wiederverwendung: 30 Minuten

Schallpegel des Anlage: <77 dB/A

MBP- Sperrleistung des Motors: 1900 W

A - Beschreibung des Gerätes

① Maschinenantrieb – jeder Maschinenantrieb ist auf die Montage der ZELMOTOR Zermahlungs – und Zerkleinerungseinheit abgestimmt. Im unteren Teil des Gerätes befinden sich Lüftungsöffnungen, die den Motor vor Überhitzung schützen.

1a Betriebstaste 1b Blockadetaste

Zermahlungseinheit:

② Zermahlungskammer

③ Förderschnecke mit montierter Kupplung

④ Messer

⑤ Sieb mit Öffnungen 4 mm

⑥ Befestigungsring

⑦ Beschickungsschüssel

⑧ Stopfer

Ausstattung des Gerätes:

⑨ Sieb mit Öffnungen 8 mm

⑩ Sieb mit Öffnungen 2,7 mm

⑪ Metzgeraufsatz

⑫ Abstandhalter

⑬ Aussparung für den Stecker

B – Mechanischer Motorschutz

① Förderschnecke

② Kupplung

③ Schraube M4x20

Die Maschine verfügt über einen mechanischen Überlastschutz, der den Motor vor Schaden (z. B. beim Eindringen von Knochen)

schützt.

Ersetzen Sie die beschädigte Kupplung durch eine neue:

- An der Förderschnecke mit der zerstörten Kupplung die Schraube (3) heraus-schrauben,
- Die zerstörte Kupplung (2) entfernen,
- Eine neue Kupplung aufsetzen (2) und mit der Schraube (3) befestigen.

C – Vorbereitung der Maschine auf den Betrieb und deren Inbetriebnahme

Nehmen Sie den Antriebskörper (1) und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

① Stellen Sie den Antrieb (1) auf eine harte Oberfläche in der Nähe der Steckdose, so dass die Lüftungsöffnungen nicht behindert werden.

• Waschen Sie die Ausstattungsteile vor der ersten Benutzung der Maschine. Fetten Sie das Messer und die Siebe mit Speiseöl.

• Montieren Sie die Ausstattung und schließen Sie sie an den Antrieb an.

② Stecken Sie das Verbindungskabel in die Netzsteckdose.

③ Starten Sie den Maschine durch Drücken des Schalters (1a). **BETRIEBEN SIE DAS GERÄT NICHT TROCKEN** (ohne Lebensmittel zum Mahlen oder Zerkleinern zu verwenden). Trockenlauf kann das Gerät beschädigen.

D - Arbeit mit der Zermahlungseinheit

Platzieren Sie in die Zermahlungskammer (2) nacheinander:

- ① Förderschnecke (3) mit Kupplung nach innen.
- ② Auf den Vierkantstift (3) der Förderschnecke das Messer (4) aufsetzen.
- ③ Die Sieb (z. B. 5) so einsetzen, dass der Vorsprung in der Kammer (2) in die Nut am Umfang der Sieb greift.
- ④ Alle Elemente der Zerkleinerungseinheit ordentlich bis ein deutlicher Widerstand zu spüren ist, festziehen.
- ⑤ Die zusammengesetzte Zerkleinerungseinheit auf den Antrieb (1) aufsetzen und soweit drehen, bis das „Klick“ der Verriegelung zu hören ist.
- ⑥ Die Schale (7) auf die Zerkleinerungskammer (2) aufsetzen.

E - Arbeiten mit dem Metzgeraufsatz

In die Zerkleinerungskammer (2) nacheinander folgendes einsetzen:

- ① Förderschnecke (3) mit Kupplung nach innen.
 - ② Auf den Vierkantstift der Förderschnecke (3) den Abstandhalter (12) aufsetzen.
 - ③ Wurstaufsatz (11).
 - ④ Alle Elemente der Zerkleinerungseinheit mit dem Befestigungsring (6) ordentlich bis ein deutlicher Widerstand zu spüren ist, festziehen.
 - ⑤ Die zusammengesetzte Zerkleinerungseinheit auf den Antrieb (1) aufsetzen und soweit drehen, bis das „Klick“ der Verriegelung zu hören ist.
 - ⑥ Die Schale (7) auf die Zerkleinerungskammer (2) aufsetzen.
- Vor dem Aufsetzen des Darms muss dieser circa 10 Minuten in warmem Wasser einweichen werden.

• Auf den Wurstaufsatz nassen Darm aufsetzen, dabei muss darauf geachtet werden, dass die Entlüftungsöffnungen im Aufsatz nicht verstopft werden.

Die Fleischmasse, mit der der Darm gefüllt wird, darf nicht zu „dünn“ sein. Ein zu hoher Flüssigkeitsgehalt kann dazu führen, dass die Flüssigkeit ins Innere der Maschine gelangt.

F – Zerkleinerer

Der Zerkleinerer ist mit zwei Mahlwerken zur Zerkleinerung in feine und grobe Spane (Karotten, Käse, gekochte Rüben, Sellerie usw.)ausgestattet. Die dritte Reibe wird zum Schneiden von Gemüse in Scheiben (Gurken, Kartoffeln, Zwiebeln usw.)verwendet. Die vierte Reibe wird zum Pürieren von Kartoffeln, Rüben, Obst usw. verwendet.

- ① Reibe für Feinspäne
- ② Reibe zum Pürieren
- ③ Reibe für Scheiben
- ④ Reibe für Grobspäne
- ⑤ Verschluss
- ⑥ Kammer
- ⑦ Beschickungsschüssel
- ⑧ Stopfer
- ⑨ Rutsche
- ⑩ Reibe für Gemüse- und Obstchips (gilt für Modell Nr. 489.0780).

G – Gebrauch des Zerkleinerers

Waschen Sie die Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch gründlich in warmem Wasser mit Spülmittel.

- ① Öffnen Sie den Verschluss (5) / Schrauben Sie den Rutschen ab (9) und legen Sie eine der Reiben mit der Kupplung in des Innere der Kammer.
- ② Schließen Sie den Verschluss (5) / drehen Sie den Rutsche (9).
- ③ Verbinden sie die Kammer des Zerkleinerers (6) so, wie die Mahlkammer der Maschine.

• Große Produkte sind vorher in Stücke zu schneiden, die leicht in die Kammer gelegt werden können.

• Wenn Sie die Arbeit beendet haben, schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie das Anschlusskabel aus der Steckdose.

• Entfernen Sie mit einem Holzlöffel das restliche Produkt in der Reibe oder in der Kammer.

Die Spitzen der Reiben müssen nicht regeneriert werden.

Die Spitzen der Reiben sind sehr scharf und deshalb seien Sie vorsichtig.

⚠ Hacken Sie keine Früchte mit harten Steinen (z. B. ganze Kirschen, Pfirsiche usw.) im Aktenvernichter. Ein hoher Flüssigkeitsgehalt kann dazu führen, dass sie auslaufen und in das Gerät gelangen.

Beachtung! Der Gemüseschneider 489.0800 passt nur für das Modell 489.0700.

H - Nach Beendigung der Arbeit

Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie das Anschlusskabel aus der Steckdose.

- ① Entfernen Sie den Stopfer (8) und nehmen Sie die Beschickungsschüssel (7) aus der Mahlkammer (2) oder die Schneidschale aus der Zermahlungskammer.
- ② Drücken Sie den Blockadetaste (1b), drehen Sie die Zerkleinerungseinheit oder die Zerkleinerungskammer und nehmen Sie sie heraus.
- ③ Klappen Sie die Elemente der Zerkleinerungseinheit, Kammer mit dem Metzgeraufsatz oder Zerkleinerungseinheit auf. Waschen und trocknen Sie die Maschinenteile.
- ④ Wickeln Sie das Anschlusskabel um das Gerät und verriegeln Sie den Stecker in dem einer richtig geformten Schacht (13).

Reinigung und Pflege

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

- Wischen Sie den Antrieb mit einem feuchten Tuch und Geschirrspülmittel ab.
- Waschen Sie die Kunststoffteile in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel.
- Waschen Sie die Metallteile in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel.
- Trocknen Sie die gewaschenen Teile gründlich ab.
- Bauen Sie die trockenen Teile der Mahlkammer oder des Zerkleinerung zusammen.
- Waschen Sie alle Zubehörteile vor der Verwendung in Wasser mit einem Geschirrspülmittel. Sorgfältig ausspülen und abtrocknen.
- Die Siebe und Messer sollten gefettet werden - schmieren Sie sie mit Speiseöl.

Wichtiger Hinweis: Waschen Sie die Metallteile nicht in einer Spülmaschine.

Umweltschutz

Dieses Gerät ist aus hochwertigen Materialien und Komponenten konstruiert und hergestellt, die wiederverwendbar sind. Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters weist darauf hin, dass das Produkt gemäß der Richtlinie 2012/19/EU einer getrennten Sammlung unterliegt. Aus dieser Kennzeichnung muss hervorgehen, dass das Produkt nach dem Gebrauch nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Der Benutzer ist verpflichtet, das Abfallprodukt zu einem Sammler von Elektro- und Elektronikaltgeräten zu bringen, der ein System für die Sammlung solcher Abfälle schafft - einschließlich eines entsprechenden Geschäfts, einer lokalen Sammelstelle oder einer kommunalen Einheit. Bringen Sie die Kartonverpackung zu einer Altpapierstelle und werfen Sie die Polyethylen-Beutel in einen Kunststoffbehälter. Die Altgeräte können aufgrund des möglichen Gehalts an gefährlichen Stoffen, Gemischen und Kompo-



nenten schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben. Der Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwendung und Verwertung von Sekundärrohstoffen, einschließlich des Recyclings, von Altgeräten. In dieser Phase bilden sich Verhaltensweisen heraus, die zur Erhaltung des Gemeinwohls einer sauberen Umwelt beitragen. Im Falle einer unsachgemäßen Entsorgung dieses Produktes können Sanktionen gemäß den nationalen Rechtsvorschriften verhängt werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes oder durch unsachgemäße Handhabung entstehen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Produkt jederzeit und ohne vorherige Ankündigung zu ändern, um gesetzlichen Vorschriften, Normen, Richtlinien oder aus baulichen, kommerziellen, ästhetischen oder anderen Gründen zu entsprechen.

Ersatzteile, Zubehör:

www.smapp.pro

www.zelmotor.com

TYP 489.8



TYP 489.81

