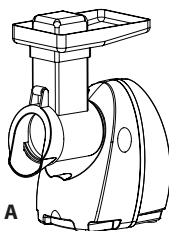
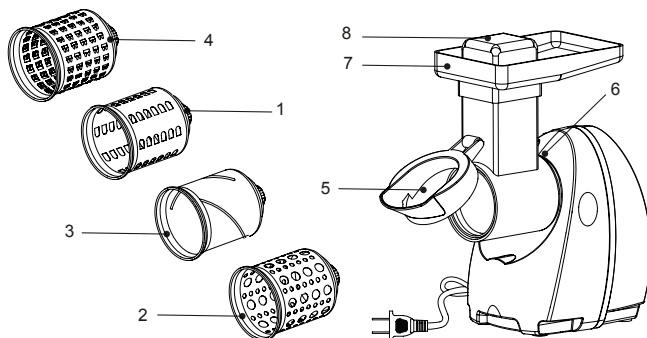


ZMMA086W

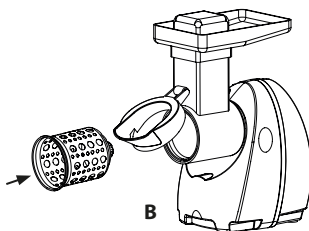
Szatkownica
Shredder
Drtič
Drvič
Daráló
Aparat de mărunțit
Измельчитель
Машина за мелене
Подрібноувач

zelter

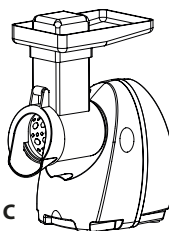
accessories



A



B



C

PL OPIS

Szatkownica

1. Tarka do drobnych wiórek
2. Tarka do grubych wiórek
3. Tarka do plasterów
4. Tarka do przecierania
5. Korpus akcesoriów
6. Zaczep blokujący
7. Miska zasypowa
8. Popychacz

CZ POPIS

Nástavec na zeleninu

1. Struhadlo pro jemné strouhání
2. Struhadlo pro hrubé strouhání
3. Kráječ hrubých plátků
4. Struhadlo pro velmi jemné strouhání
5. Tělo nástavce
6. Zarážka
7. Mísa
8. Pěchovadlo

RO DESCRIERE

Accesorii pentru legume

1. Răzătoare fină
2. Răzătoare mare
3. Feliator mare
4. Răzătoare ultrafină
5. Accesorii corp
6. Buton de blocare
7. Tavă
8. Împingător

BG ОПИСАНИЕ

Приставка за зеленчуци

1. Фино ренде
2. Едро ренде
3. Груб резец
4. Ултра-фино ренде
5. Тяло за приставки
6. Закljučващо ухо
7. Тава
8. Тласчач

EN DESCRIPTION

Vegetables accessory

1. Fine grater
2. Coarse grater
3. Coarse slicer
4. Ultra-fine grater
5. Accessory body
6. Locking tab
7. Tray
8. Pusher

SK POPIS

Príslušenstvo na zeleninu

1. Jemné struhadlo
2. Hrubé struhadlo
3. Hrubý plátkovač
4. Ultra-jemné struhadlo
5. Telo príslušenstva
6. Zaisťovacia západka
7. Tácka
8. Posúvač

RU ОПИСАНИЕ

Насадки для овощей

1. Мелкая терка
2. Крупная терка
3. Крупная шинковка
4. Сверхмелкая терка
5. Корпус для насадок
6. Фиксатор
7. Лоток
8. Толкатель

UA ОПИС

Насадки для овочів

1. Дрібна тертка
2. Велика тертка
3. Великий шинкувач
4. Наддрібна тертка
5. Корпус для насадок
6. Фіксатор
7. Лоток
8. Штовхач

DE BESCHREIBUNG

Zubehör für Gemüse

1. Feine Raspel
2. Grobe Reibe
3. Grobschneidemaschine
4. Ultra-feine Reibe
5. Zusätzlicher Aufbau
6. Verriegelungstaste
7. Fach
8. Speiseschieber

HU LEÍRÁS

Zöldség kiegészítő

1. Finom reszelő
2. Durva reszelő
3. Durva szeletelő
4. Nagyon finom reszelő
5. Kiegészítő test
6. Biztonsági zár
7. Tálcá
8. Ételnyomó

DZIĘKUJEMY ZA WYBÓR MARKI ZELMER.
ŻYCZYMY SATYSFAKCJI Z UŻYTKOWANIA.

zelter
accessories

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przestrzegaj czasu działania akcesoriów podanego w poszczególnych rozdziałach instrukcji obsługi jednostki głównej. Czyszczenie należy przeprowadzać zgodnie z rozdziałem dotyczącym konserwacji i czyszczenia niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenie: nieprawidłowe użytkowanie grozi obrażeniami ciała!

Przygotowanie purée ziemniaczanego i czosnkowego

Uwaga: sposób instalacji do przygotowania purée ziemniaczanego i czosnkowego jest taki sam jak wyciskarki, z wyjątkiem zamiany siatki wyciskarki w kroku 2 na cylinder do przecierania i zamiany dyszy wyciskarki na dyszę do przecierania w kroku 4.

Przystąpienie do pracy: Zamocuj zmontowane urządzenie na stabilnej powierzchni stołu, pokrój ziemniaki (obrane czosnek) na kawałki o wymiarach ok. 20 mm x 20 mm x 20 mm i ułóż je na płycie.

Po uruchomieniu przełącznika zasilania powoli wciskaj żywność do wejścia podajnika za pomocą popychacza po potwierdzeniu normalnej pracy urządzenia.

Po użyciu wyłącz zasilanie i zabierz przetworzoną żywność.

Uwaga: sposób instalacji do przygotowania makaronu jest taki sam jak wyciskarki, z wyjątkiem zamiany siatki wyciskarki w kroku 2 na cylinder do przecierania i zamiany dyszy wyciskarki na dyszę do makaronu okrągłego/linguine w kroku 4.

Przystąpienie do pracy: Zamocuj zmontowane urządzenie na stabilnej powierzchni i ułóż ciasto na płycie.

Po włączeniu przełącznika zasilania powoli wciskaj ciasto do wejścia podajnika po potwierdzeniu normalnej pracy urządzenia.

Po użyciu wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Siekanie i krojenie

SPOSÓB INSTALACJI:

Krok 1: przytrzymaj i przechyl łącznik teowy siekania i krojenia o mniej więcej 45 stopni w kierunku przycisku przełączania wbudowanego w wyjściowe koło zębate, w celu zamocowania przykręć do korpusu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a przycisk blokady automatycznie zamocuje łącznik teowy. (Rys. A)

Krok 2: otwórz do góry łącznik teowy siekania i krojenia oraz włóż nóż (wybierz nóż do grubych włókien, cienkich włókien i pokrój według potrzeb). (Rys. B)

Krok 3: dokręć pokrywę łącznika teowego siekania i krojenia oraz zamocuj zmontowane urządzenie na stabilnej powierzchni. (Rys. C)

Przystąpienie do pracy: Ułóż przygotowane owoce lub warzywa na płycie.

Po włączeniu przełącznika zasilania kolejno wkładaj żywność do wejścia podajnika po potwierdzeniu normalnej pracy urządzenia i powoli wciskaj żywność popychaczem.

Zakres zastosowania: dynia, ogórek, trukwa egipska, ziemniak, batat, marchew oraz inne owoce i warzywa z miękkimi włóknami.

Uwaga: w przypadku gdy żywność zablokuje śrubę podczas pracy, natychmiast wyłącz zasilanie.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Tylko plastikowe części nadają się do mycia w zmywarce. W przypadku metalowych części zalecane jest wypłukanie ich pod bieżącą wodą i natychmiastowe wysuszenie.

WE WOULD LIKE TO THANK YOU FOR CHOOSING ZELMER. WE WISH THE PRODUCT PERFORMS TO YOUR SATISFACTION AND PLEASURE.

zelmer
accessories

SAFETY INSTRUCTIONS

Respect the operating times of the accessories indicated in their specific sections of the manual of your main unit. Proceed according to maintenance and cleaning section of this manual for cleaning. Warning: potential injury from misuse!

Making mashed potato and garlic

Important notice: the installation method for making mashed potato and garlic is same as that of juicer, except replacing juicer mesh tube in step 2 with mashing cylinder and replacing juicer nozzle with mashing nozzle in step 4.

Operational approach: Fixed the assembled appliance on the stable surface, cut the potato (peeled garlic) into strip of approximately 20mm×20mm×20mm and put them into material plate.

Turn on the power switch and slowly press the food into feed port by feeder push after confirming normal operation of the appliance.

Disconnect the power supply after use and take processed food away.

Important notice: the installation method of making noodles is same as that of juicer, except replacing juicer mesh tube in step 2 with mashing cylinder and replacing juicer nozzle with round-noodle/ linguine nozzle in step 4.

Operational approach: Fix the assembled appliance on the stable surface and put the duff into material plate. Turn on the power switch and slowly put the duff into feed port after confirming the normal operational of the appliance.

Disconnect the power supply after use.

Shred and Slice

INSTALLATION METHOD:

Step 1: hold and tilt the tee-junction of shred and slice toward the switching push button at about 45 degrees embedded in the output gear, anticlockwise screw in the body for fastening and the lock button will automatically fix the tee-junction. (Fig. A)

Step 2: upward open the tee-junction of shred and slice and put the cutter in (select cutter of thick filament, thin filament and slice as needed). (Fig. B)

Step 3: tighten the tee-junction cover of shred and slice, and fix the assembled appliance on the stable surface. (Fig. C)

Operational approach: Put the prepared fruits or vegetables in the material plate.

Turn on the power switch, put the food into feed port in turns after confirming the normal operation of the appliance and press the food by feeder push.

Scope of application: pumpkin, cucumber, sponge gourd, potato, sweet potato, carrot and other fruits or vegetables with fine fibers.

Note: in case food locked on the screw out of work during the operation, immediately turn off the power supply.

MAINTENANCE AND CLEANING



Only plastic parts are suitable for dishwashing machine. For the metal parts it is recommended to rinse them under tap water and dry them immediately.

WIR MÖCHTEN IHNEN DANKEN, DASS SIE SICH FÜR
ZELMER ENTSCIEDEN HABEN. WIR WÜNSCHEN IHNEN
VIEL FREUDE UND ZUFRIEDENHEIT MIT IHREM GERÄT.

zelmer
accessories

SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie die Betriebszeiten des Zubehörs, die in den entsprechenden Abschnitten des Handbuchs angegeben sind. Gehen Sie bei der Reinigung entsprechend dem Wartungs- und Reinigungsabschnitt dieses Handbuchs vor. Warnung: Mögliche Verletzung durch Missbrauch!

Herstellung von Kartoffel- und Knoblauchpüree

Wichtiger Hinweis: Die Installationsmethode für die Herstellung von Kartoffel- und Knoblauchpüree ist die gleiche wie die des Entsafters, mit Ausnahme des Austauschs des Entsafter-Gitterrohrs in Schritt 2 gegen den Maischzylinder und des Austauschs der Entsafterdüse gegen die Maischdüse in Schritt 4.

Betriebliche Vorgehensweise: Befestigen Sie das zusammengebaute Gerät auf der stabilen Oberfläche, schneiden Sie die Kartoffel (geschälter Knoblauch) in Streifen von ca. 20mm×20mm×20mm und legen Sie diese auf die Materialplatte.

Schalten Sie den Netzschalter ein und drücken Sie nach Betätigung des Normalbetriebs des Geräts das Essen langsam mittel Speiseschieber in die Einfüllöffnung ein. Schalten Sie die Stromversorgung nach dem Gebrauch aus und entfernen Sie verarbeitete Lebensmittel.

Wichtiger Hinweis: Die Installationsmethode für die Herstellung von Nudeln ist die gleiche wie die des Entsafters, außer dass in Schritt 2 das Entsafter-Gitterrohr durch einen Maischzylinder und in Schritt 4 die Entsafterdüse durch eine Rundnudel-/Linguinendüse ersetzt wird.

Betriebliche Vorgehensweise: Befestigen Sie das zusammengebaute Gerät auf der stabilen Oberfläche und schichten Sie den Brei auf die Materialplatte.

Schalten Sie den Netzschalter ein und führen Sie den Brei langsam in den Einfülltrichter ein, nachdem Sie den Normalbetrieb des Geräts betätigt haben.

Bitte ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker.

Zerkleinern und Zerschneiden

INSTALLATIONSMETHODE:

Krok 1: Halten Sie die T-Stückverbindung zum Zerkleinern und Zerschneiden und bewegen Sie es in Richtung des Schalldruckknopfes in einem Winkel von ca. 45 Grad, der im Ausgangsgetriebe eingebettet ist, gegen den Uhrzeigersinn in das Gehäuse zur Befestigung und der Verriegelungsknopf fixiert automatisch die T-Stückverbindung. (Abb. A)

Schritt 2: Öffnen Sie die T-Stückverbindung zum Zerkleinern und Zerschneiden nach oben und setzen Sie das Schneidmesser ein (wählen Sie je nach Bedarf das Schneidmesser für dicke und dünne Streifen und Scheiben). (Abb. B)

Schritt 3: Ziehen Sie die Abdeckung der T-Stückverbindung zum Zerkleinern und Zerschneiden fest und fixieren Sie das zusammengebaute Gerät auf der stabilen Oberfläche. (Abb. C)

Betriebliche Vorgehensweise: Legen Sie das zubereitete Obst oder Gemüse auf die Materialplatte.

Schalten Sie den Netzschalter ein und drücken Sie nach Betätigung des Normalbetriebs des Geräts die Lebensmittel langsam mittels Speiseschieber in die Einfüllöffnung ein.

Anwendungsbereich: Kürbis, Gurke, Schwammkürbis, Kartoffel, Süßkartoffel, Karotte und andere feinfaserige Früchte oder Gemüse.

Hinweis: Falls während des Betriebs Lebensmittel in der Schraube festkleben, schalten Sie bitte sofort den Strom aus.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Tylko plastikowe części nadają się do mycia w zmywarce. W przypadku metalowych części zalecane jest wypłukanie ich pod bieżącą wodą i natychmiastowe wysuszenie.

DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY ZELMER. PŘEJEME VÁM MNOHO
SPOKOJENOSTI S VAŠÍM NOVÝM VÝROBKEM.

zelmer
accessories

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Dodržujte provozní doby příslušenství uvedené v příslušných částech návodu na použití spotřebiče.

Při čištění postupujte podle části „Údržba a čištění“ tohoto návodu. Varování: možné zranění v důsledku nesprávného použití!

Výroba bramborové kaše a drcení česneku

Důležité upozornění: způsob montáže pro výrobu bramborové kaše a drcení česneku je stejný jako u odšťavňovače, s výjimkou toho, že v 2. kroku je nutné vyměnit odšťavňovací trubici za válec na rozmačkávání a ve 4. kroku nahradit odšťavňovací trysku za trysku na rozmačkávání.

Provoz: Připevněte sestavený spotřebič na stabilní povrch, nakrájejte brambory (oloupaný česnek) na proužky přibližně 20 mm x 20 mm x 20 mm a vložte je do plnicí mísy.

Spotřebič zapněte pomocí vypínače a poté, co jste se ujistili, že spotřebič normálně funguje, pomalu zatlačte potraviny do plnicího otvoru pomocí pěchovadla.

Po použití odpojte spotřebič od sítě a zpracované potraviny odeberte.

Důležité upozornění: způsob montáže pro výrobu nudlí je stejný jako u odšťavňovače, s výjimkou toho, že v 2. kroku je nutné vyměnit odšťavňovací trubici za válec na rozmačkávání a ve 4. kroku nahradit odšťavňovací trysku za trysku na nudle / linguine.

Provoz: Připevněte sestavený spotřebič na stabilní povrch a vložte těsto do plnicí mísy.

Spotřebič zapněte pomocí vypínače a poté, co jste se ujistili, že spotřebič normálně funguje, pomalu zatlačte těsto do plnicího otvoru.

Po použití spotřebič odpojte od síťové zásuvky.

Struhadlo a kráječ

MONTÁŽ:

Krok 1: přidržte a nakloňte spojku na strouhání a krájení směrem k přepínacímu tlačítku asi o 45 stupňů vyrytých do výstupního kola, tělo zašroubujte proti směru hodinových ručiček a upevňovací tlačítko spojku automaticky zajistí. (Obr. A)

Krok 2: otevřete spojku na strouhání a krájení a vložte do ní nůž (podle potřeby vyberte hrubé struhadlo, jemné struhadlo nebo kráječ). (Obr. B)

Krok 3: utáhněte kryt spojky na strouhání a krájení a připevněte sestavený spotřebič na stabilní povrch. (Obr. C)

Provoz: Připravené ovoce nebo zeleninu vložte do plnicí mísy.

Spotřebič zapněte pomocí vypínače a poté, co jste se ujistili, že spotřebič normálně funguje, po dávkách zatlačte potraviny do plnicího otvoru pomocí pěchovadla.

Vhodné potraviny: dýně, okurky, tykve, brambory, sladké brambory, mrkev a jiné ovoce nebo zelenina obsahující dužinu s měkkým vláknem.

Poznámka: v případě, že se potraviny během provozu zaseknou v mlýnku, okamžitě spotřebič vypněte.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



Pro mytí v myčkách nádobí jsou vhodné pouze plastové díly. Kovové díly se doporučuje opláchnout pod tekoucí vodou a okamžitě je osušit.

ĎAKUJEME, ŽE STE SI VYBRALI ZELMER.
NECH VÁM TENTO VÝROBOK SLUŽÍ K VAŠEJ
SPOKOJNOSTI A RADOSTI.

zelmer
accessories

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Dodržiavajte čas prevádzky príslušenstva uvedený v príslušných oddieloch príručky na použitie tohto spotrebiča. Pri čistení postupujte podľa oddielu tejto príručky o údržbe a čistení. Varovanie: potenciálny úraz pri nesprávnom použití!

Príprava zemiakovej kaše a drvenie cesnaku

Dôležité upozornenie: Spôsob inštalácie na prípravu zemiakovej kaše a drvenie cesnaku je rovnaký, ako pri odšťavovači okrem výmeny nadstavca sieťky odšťavovača v kroku 2 za drviaci valec a nahradením dýzy odšťavovača za drviacu dýzu v kroku 4.

Prevádzkový prístup: Zmontovaný spotrebič upevníte na pevný povrch, zemiak (olúpaný cesnak) narežte na pásiky približne 20 mm × 20 mm × 20 mm a vložte ich do plniacej misy.

Zapnite spínač a pomaly vtlačajte potraviny do otvoru podávania pomocou posúvača po potvrdení normálnej prevádzky spotrebiča.

Po použití odpojte napájanie a vyberte spracované potraviny.

Dôležité upozornenie: Spôsob inštalácie na prípravu rezancov je rovnaký, ako pri odšťavovači okrem výmeny nadstavca sieťky odšťavovača v kroku 2 za drviaci valec a nahradením dýzy odšťavovača za dýzu na rezance/linguine v kroku 4.

Prevádzkový prístup: Zmontovaný spotrebič upevníte na stabilný povrch a nakrájané kúsky dajte do plniacej misy.

Zapnite spínač a nakrájané kúsky postupne vkladajte do podávacieho otvoru po tom, ak sa potvrdí bežná prevádzka spotrebiča.

Po použití odpojte zástrčku z napájania.

Strúhanie a plátkovanie

SPÔSOB INŠTALÁCIE:

Krok 1: Téčkovú spojku na strúhanie a plátkovanie držte a nakloňte smerom k spínaciemu tlačidlu o asi 45 stupňov zasadenú do výstupného mechanizmu, teleso na upevnenie potočte proti smeru hodinových ručičiek a poistné tlačidlo automaticky upevní téčkovú spojku. (Obr. A)

Krok 2: Dohora otvorte téčkovú spojku na strúhanie a plátkovanie a dovnútra vložte nôž (podľa potreby vyberte hrubé strúhadlo, jemné strúhadlo alebo krájač). (Obr. B)

Krok 3: Kryt téčkovej spojky strúhadla a plátkovača utiahnite a zmontovaný spotrebič upevníte na stabilný povrch. (Obr. C)

Prevádzkový prístup: Pripravené ovocie alebo zeleninu dajte do plniacej misy.

Zapnite spínač a potraviny vkladajte do otvoru podávania po potvrdení normálnej prevádzky spotrebiča a vtlačajte potravinu pomocou posúvača.

Rozsah použitia: tekvica, uhorka, cukina, zemiak, sladký zemiak, mrkva a iné ovocie a zelenina s jemnou vlákninou.

Poznámka: Ak potravina zablokuje šnek do nefunkčnosti počas prevádzky, okamžite vypnite napájanie.

ÚDRŽBA A ČISTENIE



V umývačke riadu sa môžu čistiť iba plastové časti. Kovové časti sa odporúča opláchnuť vodou z vodovodu a okamžite ich osušiť.

KÖSZÖNJÜK, HOGY A ZELMERT VÁLASZTOTTA!
REMÉLJÜK, ELÉGEDETT LESZ A TERMÉKÜNKKEL.

zelmert
accessories

BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

Tartsa be a kiegészítők működtetési idejét, amely a készülék használati utasításának vonatkozó részében szerepel.

A tisztítást a használati utasítás „Karbantartás és tisztítás” része szerint végezze. Figyelem: a nem megfelelő használat balesetet okozhat!

Krumplipüré és fokhagymapép készítése

Fontos megjegyzés: a krumplipüré, illetve fokhagymapép készítéséhez szükséges összeszerelési mód megegyezik a gyümölcscentrifugáéval, de a 2. lépésben a szita helyett a pürésítő hengert, a 4. lépésben pedig a centrifuga kifolyócsőve helyett a pürésítő kifolyócsövet kell felhelyezni.

Működtetés: Rögzítse az összeszerelt berendezést egy stabil felületre, vágja a krumplit (vagy megtisztított fokhagymát) kb. 20 x20 x20 mm-es kockákra és helyezze az adagolótálcára.

Miután elindította a berendezést és megbizonyosodott róla, hogy az megfelelően működik, helyezze az ételt az adagolócsőbe, majd lassan nyomja le a tolóeszközzel.

A berendezést használat után húzza ki a konnektorból és a feldolgozott ételt vegye ki belőle.

Fontos megjegyzés: a tészta készítéséhez szükséges összeszerelési mód megegyezik a gyümölcscentrifugáéval, de a 2. lépésben a szita helyett a pürésítő hengert, a 4. lépésben pedig a centrifuga kifolyócsőve helyett a kerek tészta vagy linguini tészta kiadócsövet kell felhelyezni.

Működtetés: Rögzítse az összeszerelt berendezést egy stabil felületre és helyezze a tésztát az adagolótálcára.

Kapcsolja be a berendezést és tegye az előkészített húst a T-elágazás adagolócsővébe, miután megbizonyosodott róla, hogy a berendezés megfelelően működik.

A berendezést használat után húzza ki a konnektorból.

Reszelő és szeletelő

Felszerelési mód:

1. lépés: Forgassa el a reszelő és daraboló T-elágazását (az adagolócső, illetve a darálófej alkotta elem) a bekapcsológomb irányába nagyjából 45°-ban, illessze bele az adagolócsőbe és a rögzítéshez az óramutató járásával ellentétes irányban csavarja be a testbe (mint ahogy a képen látható), a kioldó gomb pedig automatikusan rögzíti majd a T-elágazást. (A. ábra)

2. lépés: Helyezze a használatnak megfelelő durvaságú (ultrafinom reszelő, finom reszelő, durva reszelő, illetve vágó) fejet a reszelő és daraboló T-elágazásába. (B. ábra)

3. lépés: helyezze fel a T szerelvény reszelő és szeletelő fedelét, és az összeszerelt berendezést rögzítse egy stabil felületre. (C. ábra)

Működtetés: Helyezze az előkészített gyümölcsöket vagy zöldségeket az adagoló tálcára.

Miután elindította a berendezést és megbizonyosodott róla, hogy az megfelelően működik, helyezze az ételt az adagolócsőbe, majd lassan nyomja le a tolóeszközzel.

Alkalmazási kör: tök, uborka, luffatök, krumpli, édesburgonya, répa és más finom rostú gyümölcsök és zöldségek.

Megjegyzés: Ha az étel megakad az adagolócsigában működés közben, azonnal kapcsolja ki a gépet.

KONSZERWACJA I CZYSZCZENIE



Tylko plastikowe części nadają się do mycia w zmywarce. W przypadku metalowych części zalecane jest wypłukanie ich pod bieżącą wodą i natychmiastowe wysuszenie.

DORIM SĂ VĂ MULȚUMIM PENTRU CĂ AȚI ALES ZELMER.
SPERĂM CA ACEST PRODUS SĂ FUNCȚIONEZE CONFORM
DORINȚELOR DUMNEAVOASTRĂ.

zelter
accessories

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Respectați timpii de operare ai accesoriilor indicați la secțiunile respective în manualul unității principale. Pentru curățare urmați indicațiile din secțiunea de curățare și întreținere a acestui manual. Avertizare: utilizarea necorespunzătoare poate duce la vătămare!

Prepararea piureului de cartofi cu usturoi

Notă importantă: metoda de instalare pentru prepararea piureului de cartofi cu usturoi este aceeași cu cea pentru storcător, cu excepția înlocuirii strecurătorii pentru pulpă de la pasul 2 cu cilindrul pentru piure și înlocuirii duzei storcătorului cu duza de piure la pasul 4.

Mod de operare: Fixați dispozitivul asamblat pe o suprafață stabilă a mesei, tăiați cartofii (usturoiul curățat) în cuburi de aproximativ 20 mm × 20 mm × 20 mm și puneți-le în recipient.

Porniți butonul de alimentare și puneți alimentele în gura de alimentare utilizând împingătorul, după ce v-ați asigurat de funcționarea normală a dispozitivului. Scoateți dispozitivul din priză după utilizare și îndepărtați alimentele procesate.

Notă importantă: metoda de instalare pentru prepararea tăițelilor este aceeași cu cea pentru storcător, cu excepția înlocuirii strecurătorii pentru pulpă de la pasul 2 cu cilindrul pentru piure și înlocuirea duzei storcătorului cu duza pentru tăiței rotunzi/duza pentru linguine la pasul 4.

Mod de operare: Fixați dispozitivul asamblat pe o suprafață stabilă a mesei și puneți aluatul în recipient. Porniți butonul de alimentare și puneți aluatul încet în gura de alimentare, după ce v-ați asigurat de funcționarea normală a dispozitivului.

Scoateți aparatul din priză după utilizare.

Mărunțire și feliere

METODĂ DE INSTALARE:

Pasul 1: țineți și înclinați cu o mână teul pentru mărunțire și feliere la aproximativ 45 de grade către butonul de comutare încorporat în angrenajul de ieșire, înșurubați melcul în sens invers acelor de ceasornic în corpul principal pentru fixare, iar butonul de blocare va fixa automat teul. (Fig. A)

Pasul 2: deschideți în sus teul pentru mărunțire și feliere și puneți tăietorul în interior (selecționați tăietorul cu filamentul gros sau subțire și feliati după cum este necesar). (Fig. B)

Pasul 3: strângeți capacul teului pentru mărunțire și feliere și fixați dispozitivul asamblat pe o suprafață stabilă. (Fig. C)

Mod de operare: Puneți fructele sau legumele preparate în recipient.

Porniți butonul de alimentare, puneți alimentele în gura de alimentare, după ce v-ați asigurat de funcționarea normală a dispozitivului și împingeți alimentele cu ajutorul împingătorului.

Domeniul de aplicare al acestei funcții: dovleac, castraveți, lufe egiptene, cartofi, cartofi dulci, morcovi și alte fructe sau legume cu fibră fină.

Notă: în cazul în care alimentele sunt blocate în melc în timpul funcționării, scoateți imediat din priză.

ÎNȚREȚINERE ȘI CURĂȚARE



Doar accesoriile din plastic pot fi spălate în mașina de spălat vase. Se recomandă ca piesele din metal să fie clătite sub jet de apă și uscate imediat.

МЫ РАДЫ, ЧТО ВЫ ВЫБРАЛИ ZELMER!
НАДЕЕМСЯ, НАША ПРОДУКЦИЯ ОПРАВДАЕТ
ВСЕ ВАШИ ОЖИДАНИЯ!

zelmer
accessories

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдайте время работы насадок, указанное в соответствующих разделах руководства по эксплуатации основного устройства.

При выполнении чистки следуйте инструкциям в разделе «Техническое обслуживание и чистка» настоящего руководства.

Предостережение: Неправильное обращение может привести к травме!

Приготовление картофельного и чесночного пюре

Важное примечание: Способ сборки для приготовления картофельного и чесночного пюре точно такой же, как и для соковыжималки, за исключением того, что на шаге 2 вместо сетчатого тубуса соковыжималки необходимо установить растирающий цилиндр, а на шаге 4 вместо направляющей насадки соковыжималки — растирающую направляющую насадку.

Порядок выполнения работы: Зафиксируйте собранное устройство на устойчивой поверхности, нарежьте картофель (очищенный чеснок) ломтиками размером примерно 20 x 20 x 20 мм и поместите их в загрузочный лоток.

Включите выключатель питания и, убедившись в нормальной работе устройства, медленно придавливайте продукт к загрузочному отверстию толкателем.

По завершении работы отключите питание и уберите переработанные продукты.

Важное примечание: Способ сборки для приготовления лапши точно такой же, как и для соковыжималки, за исключением того, что на шаге 2 вместо сетчатого тубуса соковыжималки необходимо установить растирающий цилиндр, а на шаге 4 вместо направляющей насадки соковыжималки — направляющую насадку для толстой/тонкой лапши.

Порядок выполнения работы: Зафиксируйте собранное устройство на устойчивой поверхности и поместите тесто в загрузочный лоток.

Включите выключатель питания и, убедившись в нормальной работе устройства, медленно придавливайте тесто к загрузочному отверстию.

По завершении работы отсоедините шнур питания от сети.

Шинковка и нарезка ломтиками

СПОСОБ СБОРКИ:

Шаг 1: возьмите тройник для шинковки и нарезки ломтиками и подведите его под углом примерно 45 градусов к кнопке переключения, встроенной в выходную шестерню, закрепите, повернув винт в корпусе против часовой стрелки, и кнопка блокировки автоматически зафиксирует тройник. (Рис. А)

Шаг 2: направьте вверх отверстие тройника для шинковки и нарезки ломтиками и вставьте внутрь нож (в зависимости от необходимости выберите нож для толстой нитки, тонкой нитки или нарезки ломтиками). (Рис. В)

Шаг 3: затяните крышку тройника для шинковки и нарезки ломтиками и зафиксируйте собранное устройство на устойчивой поверхности. (Рис. С)

Порядок выполнения работы: Поместите подготовленные фрукты или овощи в загрузочный лоток.

Включите выключатель питания и, убедившись в нормальной работе устройства, поместите продукты в загрузочное отверстие и придавливайте их толкателем.

Область применения: тыква, огурец, люффа, картофель, батат, морковь и другие фрукты и овощи с мелкими волокнами.

Примечание: В случае застревания продукта в шнеке во время работы немедленно отключите питание.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА



Только пластмассовые детали можно мыть в посудомоечной машине. Металлические детали рекомендуется промывать водой из крана и немедленно сушить.

БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ИЗБРАХТЕ ZELMER.
НАДЯВАМЕ СЕ ТОЗИ ПРОДУКТ ДА ВИ Е ПОЛЕЗЕН
И УДОБЕН ЗА РАБОТА.

zelmer
accessories

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Спазвайте времето на работа на приставките, посочено в техните специфични раздели на ръководството на вашия основен уред.

Процедирайте според раздела за поддръжка и почистване на това ръководство при почистване. Предупреждение: потенциално нараняване при неправилна употреба!

Приготвяне на картофено пюре и чесън

Важна забележка: методът на монтаж за приготвяне на картофено пюре и чесън е същият като този на сокоизстисквачката, с изключение на подмяната на мрежестата тръба за сокоизстисквачка в стъпка 2 с цилиндър за пюре и замяната на накрайника за сокоизстисквачката с накрайник за пюре в стъпка 4.

Метод на работа: Фиксирайте сглобения уред на стабилната повърхност на масата, нарежете картофа (обеления чесън) на ленти с размери приблизително 20 mm x 20 mm x 20 mm и ги поставете в чинията за материал.

Включете захранващия превключвател и бавно натиснете храната в отвора за подаване чрез избутване на тласкача, след като потвърдите нормалната работа на уреда.

Изключете захранването след употреба и извадете обработената храна.

Важна забележка: методът на монтаж за приготвяне на фиде е същият като този на сокоизстисквачката, с изключение на подмяната на мрежестата тръба за сокоизстисквачка в стъпка 2 с цилиндър за пюре и замяната на накрайника за сокоизстисквачката с накрайник за плоско фиде/лингвини в стъпка 4.

Метод на работа: Фиксирайте сглобения уред върху стабилната повърхност и поставете тестото в чинията за материали.

Включете захранващия превключвател и бавно натиснете тестото в отвора за подаване чрез избутване на тласкача, след като потвърдите нормалната работа на уреда.

Изключете захранващия кабел след употреба.

Настъргване и рязане

МЕТОД ЗА МОНТАЖ:

Стъпка 1: задръжте и наклонете тройника за нарязване и настъргване към превключващия бутон на около 45 градуса, вграден в изходната предавка, завинтете винта обратно на часовниковата стрелка в тялото, за да затегнете, и бутонът за заключване автоматично ще фиксира тройника. (Фиг. А)

Стъпка 2: отворете нагоре тройника за настъргване и рязане и поставете резачката (изберете резачка за дебели нишки, тънки нишки и рязане според необходимото). (Фиг. В)

Стъпка 3: затегнете капака на тройника за настъргване и рязане и фиксирайте уреда върху стабилната повърхност. (Фиг. С)

Метод на работа: Поставете подготвените зеленчуци или плодове в чинията за материали.

Включете захранващия превключвател, поставете храната в отвора за подаване след потвърждение на нормалната работа на уреда и избутайте храната, като използвате тласкача.

Обхват на приложение: тиква, краставица, тиквичка, картоф, сладък картоф, морков и други плодове или зеленчуци с фини влакна.

Забележка: в случай, че храната залепне за винта по време на работа, незабавно изключете захранването.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



Само пластмасовите части са подходящи за почистване в съдомиялна машина. За металните части се препоръчва да ги изплакнете под чешмяна вода и да ги изсушите незабавно.

МИ РАДІ, ЩО ВИ ВИБРАЛИ ZELMER!
СПОДІВАЄМОСЯ, НАША ПРОДУКЦІЯ
ВИПРАВДАЛА ВСІ ВАШІ ОЧІКУВАННЯ!

zelter
accessories

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Дотримуйтеся часу роботи насадок, зазначеного у відповідних розділах керівництва з експлуатації основного пристрою.

Під час чищення дотримуйтеся інструкцій, викладених у розділі «Технічне обслуговування й чищення» цього посібника. Застереження: Неправильне використання може призвести до травмування!

Приготування картопляного й часникового пюре

Важливе зауваження: Спосіб збирання для приготування картопляного й часникового пюре такий самий, як і для соковижималки, за винятком того, що на кроці 2 замість сітчастого тубуса соковижималки треба встановити розтиральний циліндр, а на кроці 4 замість прямої насадки соковижималки — розтиральну пряму насадку.

Послідовність роботи: Зафіксуйте зібраний пристрій на стійкій поверхні, наріжте картоплю (або очищений часник) скибочками розміром приблизно 20 x 20 x 20 мм і помістіть їх у завантажувальний лоток. Увімкніть вимикач живлення і, переконавшись у нормальній роботі пристрою, повільно придавлюйте продукт до завантажувального отвору штовхачем. Після роботи вимкніть живлення та приберіть перероблені продукти.

Важливе зауваження: Спосіб збирання для приготування локшини такий самий, як і для соковижималки, за винятком того, що на кроці 2 замість сітчастого тубуса соковижималки треба встановити розтиральний циліндр, а на кроці 4 замість прямої насадки соковижималки — пряму насадку для товстої/тонкої локшини.

Послідовність роботи: Зафіксуйте зібраний пристрій на стійкій поверхні й помістіть тісто в завантажувальний лоток.

Увімкніть вимикач живлення і, переконавшись у нормальній роботі пристрою, повільно придавлюйте тісто до завантажувального отвору.

Після роботи від'єднайте шнур живлення від мережі.

Шинкування й нарізання скибочками

спосіб збирання:

Крок 1: візьміть трійник для шинкування й нарізання скибочками й підведіть його під кутом приблизно 45 градусів до кнопки перемикачання, вбудованої у вихідну шестерню, закріпіть, повернувши гвинт у корпусі проти годинникової стрілки, і кнопка блокування автоматично зафіксує трійник. (Рис. А)

Крок 2: направте вгору отвір трійника для шинкування й нарізання скибочками та вставте всередину ніж (залежно від потреби, виберіть ніж для товстої нитки, тонкої нитки або нарізання скибочками). (Рис. В)

Крок 3: затягніть кришку трійника для шинкування й нарізання скибочками й зафіксуйте зібраний пристрій на стійкій поверхні. (Рис. С)

Послідовність роботи: Помістіть підготовлені фрукти або овочі в завантажувальний лоток.

Увімкніть вимикач живлення і, переконавшись у нормальній роботі пристрою, помістіть продукти в завантажувальний отвір і придавлюйте їх штовхачем.

Сфера застосування: гарбуз, огірок, люфа, картопля, батат, морква й інші фрукти й овочі з дрібними волокнами.

Примітка: У разі застрягання продукту в шнеку під час роботи негайно вимкніть живлення.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ Й ЧИЩЕННЯ



Тільки пластмасові деталі можна мити в посудомийній машині. Металеві деталі рекомендовано промивати водою з-під крана й негайно сушити.

zelmer

accessories