



ROMMELSBACHER

Руководство по эксплуатации



MZ 400



MZ 500

Многофункциональный измельчитель

Описание продукта



1	Моторный блок
2	Прорезиненная кнопка включения
3	Прорезиненные утопленные ручки
4	Муфта мотора из металла с пружинным механизмом
5	Предохранительный выключатель
6	Специальный нож с 2 парами ножей из высококачественной стали
7	Ось ножа
8	Рабочая крышка для стеклянной емкости
9	Утопленные ручки
10	Прокладка для уплотнения моторного блока
11	Прокладка для уплотнения стеклянной емкости
12	MZ 400: Стеклянная емкость вместимостью 1,0 литр MZ 500: Стеклянная емкость вместимостью 1,5 литра
13	Фиксатор ножа из металла
14	Антискользящая подкладка для стеклянной емкости
	Без рисунка: 2 чехла для ножа

Важное примечание для пользователей!

Особая форма ножей обеспечивают превосходный результат при измельчении. Загиб концов ножей вверх предусмотрен конструкцией, это не дефект.



Мы рады, что вы выбрали этот высококачественный многофункциональный измельчитель, и благодарим вас за доверие. Мы уверены, что простота, безопасность и разнообразные возможности использования вдохновят Вас. Чтобы данный прибор прослужил вам долго, внимательно прочтите и соблюдайте нижеследующие указания. Бережно сохраните это руководство. При передаче прибора третьим лицам передавайте им также все сопроводительные документы. Большое спасибо.

Использование по назначению

Прибор предназначен для измельчения, пюрирования, смешивания, взбивания и перемешивания продуктов в небольших количествах в домашнем хозяйстве (на кухне, за столом, в офисе и т.д.). Использование прибора в иных целях или внесение в него изменений не являются использованием по назначению и несут в себе серьезную угрозу несчастных случаев. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования не по назначению. Прибор не предназначен для использования в промышленных целях.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к розетке с защитным контактом, установленной в соответствии с предписаниями. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на паспортной табличке. Подключайте прибор только к сети переменного тока.

Стеклопнная емкость:	MZ 400	MZ 500
Номинальное напряжение:	1 литр	1,5 литра
Номинальная потребляемая мощность:	220-240 В ~ 50/60 Гц	220-240 В ~ 50/60 Гц
Макс. Непрерывное время работы:	400 Вт	500 Вт
	20 секунд при полной нагрузке, после этого перерыв 2 минуты после 3 циклов дайте прибору остыть	20 секунд при полной нагрузке, после этого перерыв 2 минуты после 3 циклов дайте прибору остыть
Класс защиты:	II	II

Упаковочный материал

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку. Бумагу, картон и гофрированный картон сдайте в пункт сбора макулатуры. Упаковку из пластика и пленки также выбрасывайте в специально отведенные контейнеры.



Примеры обозначения полимерных материалов:
PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Указания по утилизации



В соответствии с законом об электрических и электронных приборах этот прибор после окончания срока его службы нельзя утилизировать с обычным бытовым мусором. Его можно бесплатно сдать в специальный пункт сбора (например, пункт сбора вторсырья) для переработки электрических и электронных приборов. Информацию о возможностях утилизации можно получить в городской администрации или администрации муниципального образования.

Для вашей безопасности



ВНИМАНИЕ: Прочитайте все указания по технике безопасности и инструкции! Неправильное обращение или несоблюдение указаний по безопасности и инструкций может привести к удару током, возгоранию и/или тяжелым травмам!

Общие правила техники безопасности

- Детям нельзя использовать прибор. Не подпускайте детей к прибору и сетевому кабелю.
- Этот прибор может использоваться лицами с умственными, сенсорными или физическими ограничениями и недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром либо обучены безопасному обращению с прибором и осознают связанную с ним опасность.
- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он работает или включен в сеть!
- Детям запрещается играть с прибором.
- Детям нельзя осуществлять очистку и техническое обслуживание, выполняемое пользователем.
- Не давайте детям упаковочные материалы, например, полиэтиленовые пакеты.
- Перед каждым вводом в эксплуатацию следует проверять безупречное состояние прибора и его принадлежностей. Не используйте прибор, если он упал или имеет видимые повреждения. В таких случаях прибор следует отключить от сети и отдать на проверку профессиональному электрику.
- Сетевую кабель уложите таким образом, чтобы никто не мог в нем запутаться или споткнуться о него, это позволит избежать случайного падения прибора.
- Следите за тем, чтобы кабель не проходил вблизи горячих поверхностей, острых углов и не испытывал механическую нагрузку. Регулярно проверяйте сетевую кабель на наличие повреждений и износа. Поврежденный или запутавшийся кабель повышает риск удара током.
- Чтобы отсоединить прибор от сети, всегда тяните за вилку, ни в коем случае не тяните за кабель!
- Данный электроприбор соответствует общепринятым правилам техники безопасности. Если прибор или сетевую кабель имеют повреждения, следует сразу вынуть вилку из розетки. Ремонтные работы могут проводиться только авторизованными специализированными предприятиями или нашей заводской сервисной службой. Неквалифицированно отремонтированный прибор может представлять серьезную опасность для пользователя.
- Гарантия не распространяется на случаи неправильного использования или несоблюдения руководства по эксплуатации.

Правила техники безопасности при использовании прибора



Внимание: опасность травмирования!

- Перед заменой комплектующих или дополнительных деталей, которые двигаются во время работы, прибор необходимо выключить и отсоединить от сети!
 - При разборке, сборке или очистке не прикасайтесь к острым лезвиям 4-лопастного специального ножа! Берите нож только сверху за рукоятку!
 - Во избежание травм обращайтесь со специальным ножом осторожно!
 - После выключения специальный нож короткое время работает по инерции, поэтому моторный блок и рабочую крышку можно снимать только после остановки прибора!
-
- Не обрабатывайте с помощью прибора глубокомороженные или слишком твердые продукты питания!
 - Не используйте прибор на открытом воздухе и вблизи источников тепла (плита, газовая горелка и т.д.), а также во взрывоопасной среде, в которой находятся горючие жидкости или газы!
 - Располагайте и храните моторный блок и специальный нож в недоступном для детей месте!
 - Если прибор находится без надзора, перед сборкой, разборкой, очисткой или если прибор не используется следует всегда отключать его от сети!
 - Во время использования не предпринимайте никаких действий с использованием каких-либо предметов внутри стеклянной емкости, не прикасайтесь к движущемуся специальному ножу. Во избежание травм волосы, руки и одежда не должны находиться вблизи работающего ножа!
 - Никогда не позволяйте прибору работать вхолостую, не работайте с ним с мокрыми руками!
 - Никогда не погружайте моторный блок, сетевую кабель и штепсельную вилку для очистки в воду.
- 4• Не храните прибор вне помещения или в помещениях с высокой влажностью!

- Используйте только оригинальные комплектующие!
- Для надежного отключения после использования всегда вынимайте вилку из розетки!

Встроенная система безопасности

Прибор оснащен системой безопасности. Микровыключатель заботится о том, чтобы прибор функционировал только тогда, когда моторный блок надлежащим образом установлен на рабочую крышку. Кроме того, пружинный механизм на муфте мотора защищает от работы со сбоями. В сочетании с выполнением предписаний данного руководства это позволяет обеспечить надежную и безопасную эксплуатацию.

Возможности использования

Специальный нож подходит

- для измельчения таких ингредиентов как травы, репчатый лук, сыр, мясо, овощи, ягоды, орехи (без скорлупы), картофель, овощи, сырых пищевых продуктов и т.д.
- для приготовления дип-соусов и песто

Специальный нож **не** подходит

- для измельчения очень твердых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатный орех, зерно, фрукты с косточкой, сухофрукты и т.д.
- для измельчения кубиков льда или глубокомороженных продуктов.

Ввод прибора в эксплуатацию



Внимание: опасность травмирования!


- Перед заменой комплектующих или дополнительных деталей, которые двигаются во время работы, прибор необходимо выключить и отсоединить от сети!
- При разборке, сборке или очистке не прикасайтесь к острым лезвиям 4-лопастного специального ножа! Берите нож только сверху за рукоятку!
- Во избежание травм обращайтесь со специальным ножом осторожно!
- После выключения специальный нож короткое время работает по инерции, поэтому моторный блок и рабочую крышку можно снимать только после остановки прибора!

<p>Отсоедините моторный блок от стеклянной емкости.</p>	<p>Снимите рабочую крышку со стеклянной емкости.</p>	<p>Снимите специальный нож. Для этого возьмите нож за рукоятку и осторожно извлеките его вверх из стеклянной емкости.</p>	<p>Для демонтажа специального ножа положите его на рабочую поверхность. Зафиксируйте нож большим пальцем руки.</p>	<p>Поверните верхнюю пару ножей по часовой стрелке до упора. После этого снимите верхнюю пару ножей.</p>

1.) Сборка прибора/ножа

	ВНИМАНИЕ: Следите за тем, чтобы вилка перед сборкой прибора была выдернута из розетки!			
				
<p>Для сборки специального ножа установите нож с рукояткой на рабочую поверхность. Зафиксируйте нож большим пальцем руки.</p>	<p>Правильно установите вторую пару ножей за рукоятку и поверните против часовой стрелки до упора.</p>	<p>Осторожно установите специальный нож. Для этого возьмите нож за рукоятку и установите на фиксатор ножа внутри стеклянной емкости.</p>	<p>Установите рабочую крышку на стеклянную емкость. При этом следите за правильным положением крышки. Примечание: Перед установкой рабочей крышки проверьте правильность положения обеих прокладок в крышке.</p>	<p>После этого установите моторный блок на рабочую крышку. Следите за тем, чтобы положение было правильным. Примечание: Моторный блок может быть установлен в разных положениях.</p>

2.) Наполнение стеклянной емкости

	ВАЖНО: Следите за тем, чтобы вилка перед снятием моторного блока была выдернута из розетки! Не нажимайте нечаянно кнопку включения!
---	---

- Снимите моторный блок и рабочую крышку.
- Установите специальный нож. Для больших количеств продуктов мы рекомендуем использовать 4 лезвия ножа. Для небольшого количества продуктов нож можно разобрать и оставить для работы 2 лезвия ножа.
- Положите продукты в стеклянную емкость. Не превышайте максимальный уровень наполнения (MZ 400: 1,0 л – MZ 500: 1,5 л).
- После этого установите рабочую крышку и моторный блок. Удостоверьтесь в том, что прибор собран правильно и надлежащим образом и что стеклянная емкость стоит на антискользящей подкладке.

3.) Пуск/остановка прибора

- Следите за тем, чтобы рабочая крышка была надежно установлена и плотно закрыта!
- Прежде чем вставлять вилку в розетку, убедитесь, что вы нечаянно не нажали кнопку включения!
- Для пуска прибора нажмите кнопку включения и удерживайте ее для работы. Как только вы отпустите кнопку включения, прибор остановится.
- В зависимости от продуктов, которые необходимо измельчить, можно выбрать непрерывный режим работы (постоянно нажатая кнопка включения) и интервальный режим работы (нажать кнопку включения на 2 - 3 секунды, сделать паузу 2 - 3 секунды, повторить несколько раз).
Внимание: Не давайте мотору работать дольше 20 секунд без перерыва!
- Для выключения отпустите кнопку включения. После завершения операции измельчения и перед снятием моторного блока всегда отсоединяйте прибор от сети!

4.) Опорожнение стеклянной емкости



ВАЖНО:

Следите за тем, чтобы вилка перед снятием моторного блока была выдернута из розетки!

Не нажимайте нечаянно кнопку включения!

- Снимите моторный блок и рабочую крышку (смотри "Разборка прибора").
- Осторожно извлеките специальный нож из стеклянной емкости.

5.) Выключение прибора на долгое время

- Для надежного отключения после использования всегда вынимайте вилку из розетки!

Очистка и уход



Внимание: опасность травмирования!

- **Перед очисткой всегда отсоединяйте прибор от сети!**
- **При очистке никогда не погружайте прибор, провод электропитания или вилку в воду!**
- **При разборке, сборке или очистке не прикасайтесь к острым лезвиям 4-лопастного специального ножа! Берите нож только сверху за рукоятку!**
- **Во избежание травм обращайтесь со специальным ножом осторожно!**

Примечание: Все съемные комплектующие можно мыть в посудомоечной машине в верхней корзине при невысокой температуре. Однако мы рекомендуем очищать специальный нож вручную, так как в посудомоечной машине лезвия ножа могут быстро затупиться.

Совет: При резке продуктов с большим содержанием красящих веществ (например, моркови) прокладки и пластмассовые детали принадлежностей могут окраситься. Прежде чем выполнять очистку этих деталей, протрите их парой капель пищевого растительного масла.

- Очистку следует выполнять сразу после использования, чтобы остатки не приохли.
- Снимите все съемные детали с моторного блока.
- Протрите моторный блок снаружи влажным полотенцем и вытрите насухо.
- Все комплектующие вымойте в горячей воде с небольшим количеством моющего средства. Для очистки специального ножа используйте хозяйственную щетку для очистки.
- Перед повторным использованием все комплектующие должны быть абсолютно сухими.
- Не используйте абразивные средства и растворители!
- Ни в коем случае не очищайте прибор с помощью пароочистителя!



ВАЖНО: Для хранения и для защиты от повреждений мы рекомендуем надевать на специальный нож оба защитных чехла.

Советы по работе с прибором

- Удаляйте из/с продуктов черенки, косточки и (при необходимости) кожуру. Перед переработкой порежьте продукты на небольшие куски.
- Работайте в импульсном режиме, т.е. несколько секунд измельчение, затем короткая пауза. Повторите процедуру несколько раз.
- При перегрузке мотора необходимо уменьшить количество измельчаемых продуктов.
- Наилучших результатов можно достичь при переработке небольших количеств продукта.

- При переработке продуктов с очень интенсивным запахом, например, палочек корицы, рабочая крышка может принимать запах/вкус перерабатываемых продуктов. Это нормально и не является основанием для заявления претензий.
- При переработке приправ с интенсивными эфирными маслами (например, тмина, гвоздики и т.д.) поверхность внутренней стороны рабочей емкости может стать матовой. Это нормально и не является основанием для заявления претензий.
- Значения в нижеприведенной таблице являются ориентировочными и в значительной степени зависят от свежести, качества и количества перерабатываемого продукта и Вашего вкуса.

Продукты	Подготовка	Количество	Время	Интервалы
Мясо	порезать на куски размером ок. 1 см	200 г	10 – 15 сек.	
Сыр (средней твердости)	порезать на куски размером ок. 1 см	150 г	10 – 15 сек.	
Сыр (твердый)	порезать на куски размером ок. 1 см	100 г	10 – 15 сек.	
Лук репчатый	разрезать на четыре части	100 г		5 – 10 x
Петрушка	Удалить стебли	15 г		5 – 10 x
Чеснок	разобрать на отдельные зубчики и очистить	10 г		5 – 10 x
Детское питание	порезать кубиками в отварном виде	150 г	10 – 15 сек.	
Сушеный хлеб	порезать на кусочки	100 г	10 – 15 сек.	

Рецепты

Паста из форели

Вкусна как бутербродная масса и с картофелем в мундире.

Ингредиенты:

2 филе форели (копченой), 1 небольшая луковица, 2 ст.л. укропа, 2 ст.л. петрушки, 1 ст.л. хрена, 2 ст.л. сливок, перец, соль

Приготовление:

- Филе форели нарезать крупными кусками, луковицу очистить и разрезать на четыре части, у укропа и петрушки отрезать стебли.
- Все ингредиенты поместить в измельчитель и измельчить.
- Подмешать хрен и сливки, добавить перец и соль по вкусу.

Средиземноморская бутербродная масса

Хорошо подходит также к макаронам или мясу.

Ингредиенты:

1 стручок красной паприки, 1 луковица, 1 маленький цуккини, 1 ст.л. майорана, 1 ст.л. базилика, 1 ст.л. петрушки, 1 ст.л. томатной пасты, бальзамический уксус, табаско, перец, соль

Приготовление:

- Паприку вымыть, очистить и разрезать на крупные куски, луковицу очистить и разрезать на четыре части, цуккини вымыть и разрезать на крупные части, у трав отрезать стебли.
- Все ингредиенты поместить в измельчитель и измельчить.
- Подмешать томатную пасту, добавить бальзамический уксус, перец, соль и табаско по вкусу.