Zigmund & Shtain

Руководство по эксплуатации

Мультирезка
Salatmeister SM-30







Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании Zigmund & Shtain и приобретение **мультирезки Salatmeister SM-30**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы так же отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки 4
Гарантийные обязательства 5
Краткое описание 6
Меры предосторожности 8
Перед началом использования 11
Общий вид 12
Сборка прибора 13
Эксплуатация 15
Очистка и обслуживание 16
Разборка прибора 17
Возможные проблемы и способы их устранения 17
Технические характеристики 18
Утилизация 19

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Моторный блок (корпус).....1 шт.

Блок мультирезки.....1 шт.

Толкатель.....2 шт.

Насадки

- Терка.....2 шт.
- Шинковка для тонких слайсов.....2 шт.
- Шинковка для рифленых слайсов.....2 шт.
- Насадка для мелкой соломки.....2 шт.
- Насадка для крупной соломки.....2 шт.

5. Руководство по эксплуатации.....1 шт.
6. Гарантийный талон.....1 шт.

- **При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне.**

  Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.

- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.**

  Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасноти, изложенных в данной инструкции.

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

Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Мультирезка Salatmeister SM-30 от компании Zigmund&Shtain – универсальный кухонный прибор, который значительно облегчает домашний труд и жизнь любой хозяйки.

Мультирезка оснащена 5 видами универсальных насадок, которые легко решат большую часть задач по нарезке и измельчению продуктов. Она поможет быстро и безопасно обработать овощи, фрукты и другие продукты для приготовления блюд или для эффектной подачи на стол. Мультирезка Salatmeister SM-30 за секунды натрет, нашинкует и измельчит продукты для супов, салатов или запеканок.

Широкое загрузочное отверстие 9,5 см позволяет сэкономить время на предварительной нарезке продуктов. Два толкателя в комплекте удобно использовать для подачи кусков разного размера.

Готовьте быстро, безопасно и с удовольствием!



ПРЕИМУЩЕСТВА

Нарезает, натирает, шинкует овощи, фрукты и другие продукты
Высокая мощность 500 Вт
В комплекте 5 насадок

- терка
- мелкая соломка
- крупная соломка
- насадка для слайсов
- насадка для чипсов

Лезвия выполнены из нержавеющей стали
Увеличенное загрузочное отверстие
Прорезиненные нескользящие ножки
Двойной толкатель для любых продуктов


Двойной толкатель


Насадка-терка


Насадка для нарезки мелкой соломкой


Насадка для нарезки крупной соломкой


Насадка для слайсов


Насадка для чипсов

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- Прибор предназначен для использования только внутри помещений. Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- В целях безопасности никогда не включайте прибор, не закрыв чашу крышкой. Избегайте контакта с движущимися частями устройства.
- Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали в работающую мультирезку.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Всегда отключайте устройство от сети по окончании работы, перед очисткой или перемещением.
- Используйте только насадки, рекомендованные производителем. При использовании насадок других производителей, вы лишаетесь гарантии.
- Перед первым использованием все детали мультирезки, соприкасающиеся во время работы с продуктами, необходимо тщательно промыть.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Для подачи продуктов в загрузочное отверстие используйте толкатель, входящий в комплект. Запрещено проталкивать продукты пальцами или другими посторонними предметами.
- Не измельчайте в мультирезке мясо, кости, сахар-рафинад, фруктовые косточки, кофейные зерна, лед и другие твердые или замороженные продукты.
- **Время непрерывной работы мультирезки не должно превышать 10 минут. После использования прибора в течение данного времени, выключите его, при необходимости продолжите работу через 5 минут. После 3-х рабочих циклов необходимо сделать более длительный перерыв и дать двигателю полностью охладиться.**
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Прибор во время работы должен находиться на ровной устойчивой поверхности.
- Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь чаши и корпуса прибора.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора всегда был сухим и чистым. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- При отключении сетевого шнура от сети тяните за вилку, а не за шнур.
- При обнаружении дефектов корпуса, сетевого шнура или аксессуаров немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т.ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

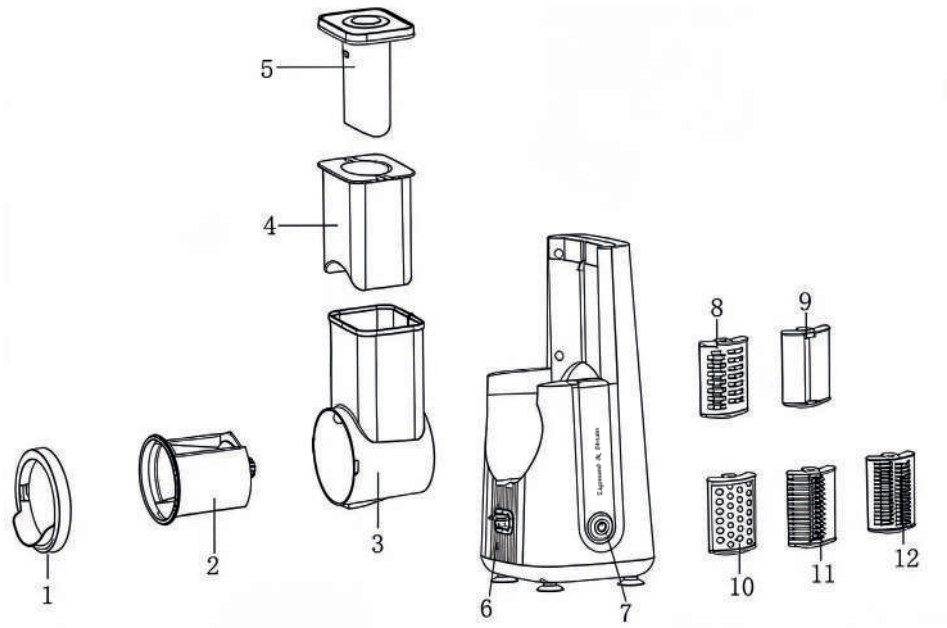
- После хранения мультирезки в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы, рекламные вкладыши и наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и аксессуаров. Использование прибора с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Перед началом использования с помощью мягкого моющего средства тщательно промойте все части, которые будут контактировать с продуктами. Хорошо просушите прибор и соберите его согласно инструкции.
- Перед началом работы убедитесь, что прибор правильно собран и все его части надежно зафиксированы.
- Установите мультирезку на ровную устойчивую поверхность.
- Ваш прибор готов к работе. Желаем Вам приятного использования!

Zigmund & Shtain

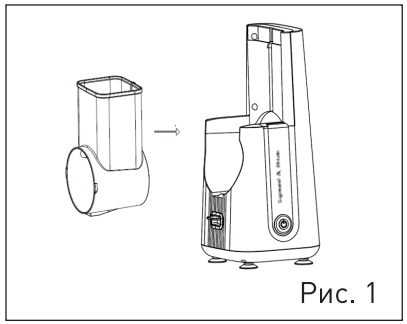
ОБЩИЙ ВИД

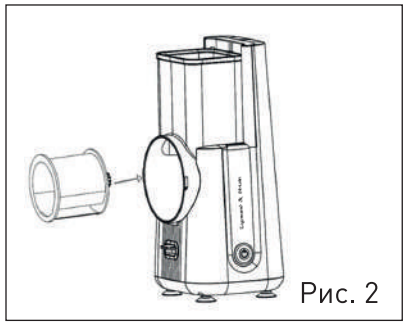


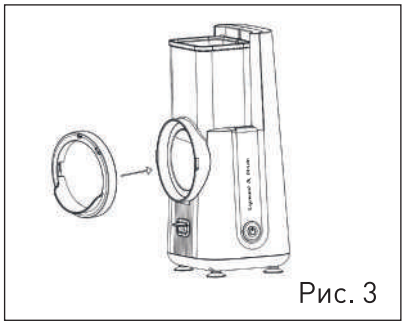
1. Фиксирующее кольцо
2. Держатель насадок
3. Блок мультирезки
4. Крупный толкатель
5. Малый толкатель
6. Кнопка фиксации блока мультирезки
7. Кнопка включения
8. Насадка для нарезки крупной соломкой
9. Насадка для нарезки слайсами
10. Терка
11. Насадка для чипсов
12. Насадка для нарезки тонкой соломкой

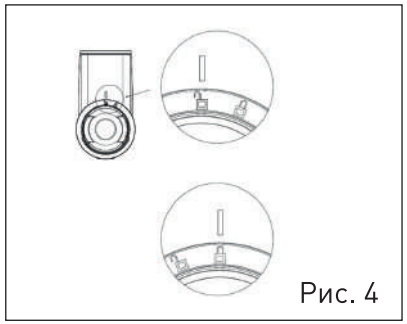
СБОРКА ПРИБОРА

Перед первым использованием промойте и просушите все комплектующие мультирезки, которые соприкасаются с продуктами.
Убедитесь в том, что сетевой шнур не подключен к сети.
Установите корпус мультирезки на ровную устойчивую поверхность и произведите сборку прибора.
Установите блок мультирезки в корпус. При правильной установке раздастся щелчок (рис. 1).
Установите держатель с насадками (рис. 2).
Чтобы закрепить держатель внутри блока мультирезки, установите фиксирующее кольцо так, чтобы значок на фиксирующем кольце совпал с отметкой ▌ на блоке мультирезки. Затем поверните фиксирующее кольцо по часовой стрелке, так чтобы значок на фиксирующем кольце совпал с отметкой ▌ на блоке мультирезки (рис. 3-4).


Рис. 1

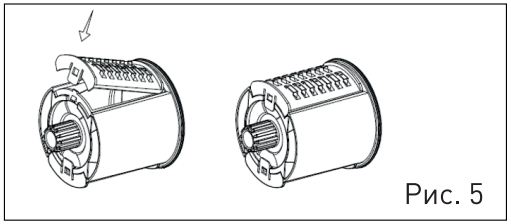

Рис. 2


Рис. 3


Рис. 4

УСТАНОВКА СМЕННЫХ НАСАДОК

Установите насадки в держатель, как показано на рисунке. Убедитесь, что насадки надежно зафиксированы (рис. 5).


Рис. 5

ПРИМЕЧАНИЕ!

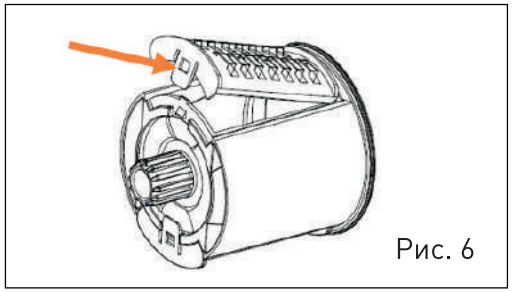
Всегда используйте пару одинаковых насадок.

Чтобы снять насадки, аккуратно отогните край крепления насадки и потяните вверх (рис.6).

ТОЛКАТЕЛЬ МУЛЬТИРЕЗКИ

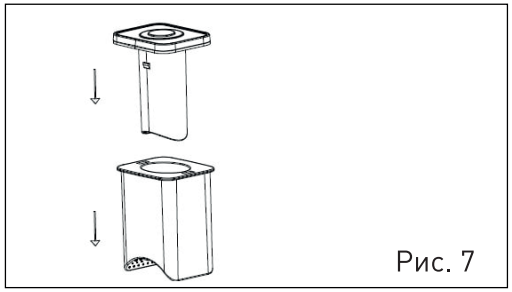
Данная модель мультирезки оснащена двумя толкателями разного размера. Малый толкатель находится внутри крупного толкателя.

Чтобы его извлечь, нажмите на кнопку сверху и потяните. Выбирайте толкатель в зависимости от размера продуктов, которые вы планируете измельчать.


Рис. 6

ВНИМАНИЕ!

Мультирезка не начнет работу без использования толкателя. (Рис. 7)


Рис. 7

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подготовьте продукты для обработки. Вымойте их, подсушите, очистите и разрежьте на кусочки подходящего размера. Следите за тем, чтобы они легко проходили в загрузочное отверстие. Температура обрабатываемых продуктов должна быть не более 70-80°С.

Поставьте подходящую емкость (чашу, салатник, блюдо) для нарезанных продуктов под выходное отверстие. Убедитесь, что размеры и диаметр емкости позволяют избежать рассыпания продуктов.

Подключите овощерезку к сети питания.

Нажмите кнопку включения. Во время работы устройства погружайте продукты в загрузочное отверстие и при помощи толкателя аккуратно проталкивайте их вниз.

Чтобы отключить устройство, повторно нажмите кнопку включения.

ПРИМЕЧАНИЕ

Прибор не начнет работу, если Вы не будете использовать толкатель.

ВНИМАНИЕ!

Время непрерывной работы мультирезки не должно превышать 10 минут. После использования прибора в течение данного времени, выключите его. При необходимости продолжите работу через 5 минут. После трех рабочих циклов необходимо сделать более длительный перерыв и дать двигателю полностью охладиться.

- Рекомендуется производить очистку прибора сразу же после использования.
- Разберите прибор. Удалите остатки продуктов.
- Вымойте все детали, находившиеся в контакте с продуктами, мыльной теплой водой, затем ополосните их чистой теплой водой и хорошо высушите.
- Протрите при необходимости внешнюю поверхность корпуса прибора влажной тканью и высушите.
- Для очистки корпуса устройства используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем такие растворители как ацетон, уайт-спирит, спиртосодержащие вещества и т. п. Не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы.
- Не погружайте корпус с электродвигателем в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной водой.
- Для удобства хранения сетевой шнур уберите в специальный отсек внизу корпуса.
- Храните прибор в сухом, прохладном и вентилируемом место, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

ПРИМЕЧАНИЕ

- **Съемные насадки мультирезки очень острые. Пожалуйста, будьте предельно внимательны и осторожны при их очистке. Рекомендуем использовать для этого щеточку, чтобы избежать порезов.**
- **Если пластиковые части окрасились соком от продуктов, перед мытьем протрите их тканью, смоченной растительным маслом.**

РАЗБОРКА ПРИБОРА

Чтобы разобрать мультирезку, снимите фиксирующее кольцо, повернув его против часовой стрелки.
Снимите держатель для сменных насадок, потянув его на себя.
Отсоедините блок мультирезки. Для этого нажмите кнопку фиксации блока мультирезки в нижней части корпуса.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

Проблема	Причина	Способ устранения
Неприятный запах во время первого использования	При первом использовании может появится неприятный запах.	Нормальная практика для первого пользования прибором. Если при последующих использованиях запах сохраняется, то необходимо обратиться в сервисный центр.
Внезапная остановка при работе прибора	Избыток продукта или слишком сильное проталкивание	Не перенагружайте мультирезку продуктами и не прилагайте чрезмерных усилий при проталкивании
Насадки не крутятся	Использование очень твердых или замороженных продуктов, или избыток продукта	Выключите прибор и прочистите насадки. После очистки можно снова включить прибор.
Корпус прибора горячий	Перегруз прибора	Выключите мультирезку, дайте ей остыть.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	500 Вт
Номинальное напряжение	220-240 В
Количество насадок	5
Материал насадок	нержавеющая сталь
Материал корпуса	ABS-пластик
Двигатель с низким уровнем шума	DC
Прорезиненные ножки	да
Габаритные размеры	203x185x358 мм
Размеры прибора	150x120x310 мм
Длина шнура	80 см
Вес нетто/брутто	1,8 кг/2,2 кг
Цвет	черный

ИМПОРТЕР: ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН"
Адрес: 119530, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Очаково-Матвеевское, ш. Очаковское, д. 36, стр. 2, помещ. 14.
Email: zigmundshtain.company@mail.ru
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH
Zobeltitzstr. 94
13403 Berlin, Germany
Зигмунд энд Штайн ГмбХ
Зобелтиц штрассе, 94
13403 Берлин, Германия
Произведено на филиале завода-изготовителя в КНР

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ и Таможенного Союза.
Дата изготовления, в формате месяц / год, указана на шильдике на корпусе прибора.

УТИЛИЗАЦИЯ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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


ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ



Насадка для нарезки
тонкой соломкой
Коул Слоу

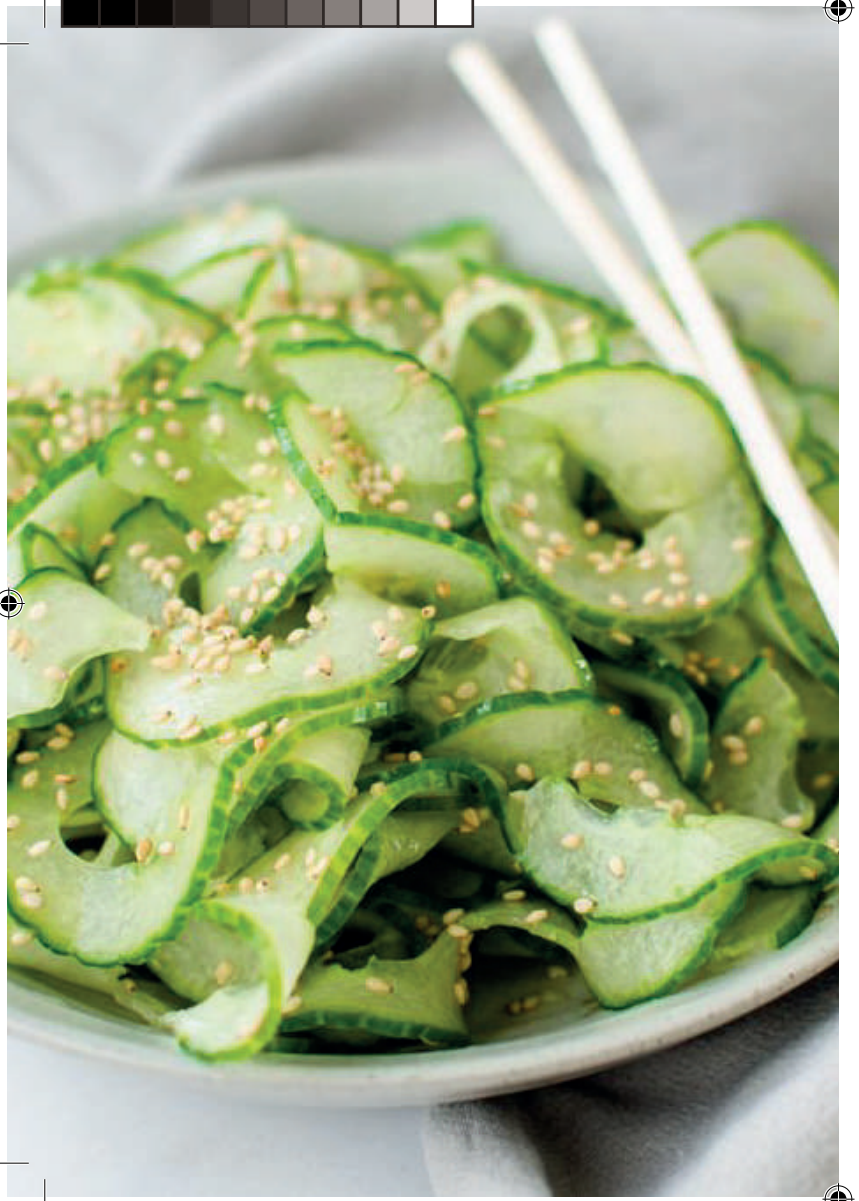
Ингредиенты:

Краснокочанная капуста ... 150 г
Белокочанная капуста ... 150 г
Морковь ... 150 г
Свежая петрушка ... по вкусу
Майонез ... 50 г
Сметана ... 50 г
Яблочный уксус ... 10 мл
Дижонская горчица ... 20 мл
Сахар ... 10 г
Соль ... по вкусу

Приготовление:

С помощью насадки для нарезки тонкой соломкой измельчите овощи и выложите их в глубокую миску. Смешайте ингредиенты для соуса. Добавьте заправку к овощам и тщательно перемешайте.







Насадка для нарезки
тонкими слайсами
Японский салат Суномоно

Ингредиенты:

Огурцы ... 700-800 г
Соль ... 0,5 ст. л.
Соевый соус ... 1-2 ст. л.
Уксус рисовый или белый винный ... 2-3 ст. л.
Сахар ... 2-3 ст. л.
Жареный кунжут ... по вкусу
Сушеные водоросли вакаме ... 30 г
Корень имбиря ... по вкусу

Приготовление:

С помощью насадки для нарезки тонкими слайсами подготовьте огурцы. Если кожица огурца слишком жесткая, удалите ее. Добавьте к огурцам соль, перемешайте и оставьте на 5 минут, чтобы огурцы пустили сок. Лишний сок затем потребуется удалить.

Для заправки смешайте соевый соус, уксус, сахар. Убедитесь, что сахар растворился. Добавьте тертый имбирь и водоросли вакаме.

Добавьте заправку к подготовленным огурцам и посыпьте семенами кунжута.



Насадка для нарезки тонкой соломкой
Индийская райта

Ингредиенты:

Йогурт без сахара ... 200 г
Огурцы ... 130 г
Кинза ... по вкусу
Мята ... по вкусу
Соль ... по вкусу

Приготовление:

Измельчите огурцы с помощью насадки для нарезки тонкой соломкой.
Порубите мяту и кинзу. Смешайте огурцы с кинзой и мятой, добавьте йогурт и посолите.
Важно учитывать, что райта – блюдо индийской кухни и, как правило, подается в качестве дополнения к основному острому блюду, чтобы оттенить его вкус.







Насадка для чипсов
Чипсы

Ингредиенты:

- Картофель – 500 г
- Масло оливковое – 10 мл
- Соль – 10 г
- Прованские травы – 5 г
- Перец – 5 г

Приготовление:

Картофель промыть и очистить от кожуры. При помощи мультирезки нашинковать картофель тонкими ломтиками. В отдельную ёмкость поместить ломтики картофеля, сбрызнуть оливковым маслом, добавить специи и тщательно перемешать.

Противень застелить бумагой для выпечки, выложить картофель и запекать в духовке при температуре 200°С до появления золотистого цвета.



Терка

Слоеный салат с курицей и ананасами

Ингредиенты:

- Куриное филе – 150 г
- Ананас – 150 г
- Грецкие орехи – 80 г
- Твердый сыр – 50 г
- Майонез – 80 г
- Яйца – 2 шт

Приготовление:

Куриное филе отварить до готовности или запечь в духовке, охладить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую, охладить и нарезать мелкими кубиками. Мелко нарезать свежий или консервированный ананас. Твердый сыр и грецкие орехи измельчить при помощи мультирезки. Рекомендуем предварительно подсушить орехи в духовке или на сухой сковороде. Выложить мелко нарезанную курицу, сверху распределить небольшое количество майонеза. Вторым слоем выложить ананасы, добавить майонез. Сформировать третий слой из яиц и майонеза. Выложить сыр и добавить майонез. Посыпать салат измельченными грецкими орехами и убрать в холодильник на пару часов.





Насадка для нарезки
толстой соломкой

Морковные оладьи

Ингредиенты:

- Морковь – 500 г
- Яйца – 2 шт.
- Манка – 60 г
- Молоко – 150 г
- Масло сливочное – 10 г
- Сахар – 15 г
- Соль – 10 г

Приготовление:

Морковь натереть на крупной тёрке, добавить к ней яйца, манку и молоко. Затем добавить сахар и соль, всё тщательно перемешать. Оладьи обжарить до золотистой корочки.







Насадка для нарезки
мелкой соломкой
Кабачковая икра

Ингредиенты:

- Кабачки – 1 кг
- Лук репчатый – 2 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Чеснок – 10 г
- Соль – 15 г
- Перец молотый – 7 г

Приготовление:

Кабачки очистить от кожуры и семян, при помощи мультирезки натереть на мелкой тёрке. Затем отжать сок, поместить кабачки в кастрюлю, добавить соль и варить 30 минут. На мелкой тёрке натереть лук и морковь, измельчить чеснок и затем обжарить на растительном масле. Вареные кабачки процедить через сито, а зачем 15 минут жарить вместе с морковью и луком.

Совет:

Блюдо можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.



Терка

Оладьи из кабачков

Ингредиенты:

Кабачки ... 550 г
Яйца куриные ... 2 шт.
Сыр твердый ... 110 г
Соль ... по вкусу
Молотый черный перец ... по вкусу
Смесь итальянских трав ... 1 ч. л.

Приготовление:

Кабачки вымойте и измельчите с помощью терки. Выложите натертые кабачки в миску, добавьте немного соли и перемешайте. Отложите натертые кабачки на 15 минут, чтобы они отдали лишний сок. Потом сок нужно будет слить и отжать кабачки с помощью марли.

Натрите сыр на крупной терке, выложите к кабачкам. Добавьте черный перец и смесь итальянских трав. Добавьте куриные яйца и тщательно перемешайте все ингредиенты.

Разогрейте сковороду на среднем огне и смажьте маслом. Наберите тесто столовой ложкой и выложите на сковороду. Обжаривайте оладьи примерно по 4 минуты с каждой стороны. Если заметите, что они подгорают, уменьшите огонь.







Насадка для нарезки слайсами
и крупной соломкой
Кабачки по-корейски с медом

Ингредиенты:

Кабачки ... 500 г
Морковь ... 1 шт.
Соль ... 1 ч.л.
Растительное масло ... 50 мл
Кунжут ... 2 ст. л.
Петрушка ... по вкусу
Мед ... 2 ч. л.
Соевый соус ... 1 ст. л.
Чеснок ... 2 зубчика
Уксус яблочный 6% ... 2 ст. л.
Молотый красный перец ... ¼ ч. л.

Приготовление:

Для приготовления заправки измельчите 2 зубчика чеснока, добавьте 2 ст.л. уксуса, соевый соус, мед и красный перец.

Кабачки нарежьте слайдами с помощью соответствующей насадки. Идеально подойдут небольшие «молодые» кабачки. Морковь натрите с помощью насадки для крупной соломки. Подготовьте овощи. Для этого положите морковь и кабачки в отдельные емкости и добавьте соль, перемешайте и дайте им постоять 30 минут при комнатной температуре. За это время овощи отдадут лишнюю воду. Кабачки промойте холодной водой и аккуратно отожмите. Отожмите морковь и слейте сок. Добавьте заправку и тщательно перемешайте.

Подсолнечное масло вылейте в сковороду и как следует нагрейте. Обжаривайте на раскаленной сковороде семена кунжута около полуминуты. Добавьте кунжут и масло к овощам. Перемешайте и дайте охладиться пару часов.

Zigmund & Shtain

техника со вкусом

Zigmund & Shtain

техника со вкусом