



- PL** Wygodne mocowanie wyposażenia „click-ready”.
- CZ** Snadné upevňování příslušenství „click-ready”.
- SK** Výhodné upevnenie príslušenstva „click-ready”.
- HU** A tarozékok kényelmes „click-ready” felerősítése.
- RO** Accesories ușor de fixat.
- RU** „Click-ready” удобное крепление аксессуаров.
- BG** Удобно прикрепване на принадлежностите „click-ready”.
- UA** Зручне монтування оснащення „click-ready”.
- EN** „Click-ready” easy accessories fixing.



- PL** Praktyczny schowek.
- CZ** Praktická schránka.
- SK** Praktický ukladací priestor.
- HU** Praktikus tároló.
- RO** Compartiment functional.
- RU** Функциональный отсек.
- BG** Практично място за съхранение.
- UA** Функціональний сховок.
- EN** Functional compartment.



- PL** Nasadka do napełniania kielbas i formowania krokietów.
- CZ** Nástavec k plnění klobás či jitrnic a tvarování krocket.
- SK** Násadka na plnenie klobás a formovanie krocket.
- HU** Kolbásztöltő és krokettformázó feltét.
- RO** Pâlnie pentru cârnați și crochete.
- RU** Форма для приготовления сосисок и биточков.
- BG** Приставка за пълнене на колбаси.
- UA** Насадка для наповнення ковбас і формування брикетів.
- EN** Sausage horn end for croquettes.

zelmer

886
Maszynka
do mielenia
Meat mincer



instrukcja
użytkowania
user
manual

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA MASZYŃKA DO MIELENIA Typ 886 6–10	RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЯСОРУБКА Тип 886 29–33	ET KASUTUSJUHEND HAKKLIHAMASIN Tüüp 886 51–54
CZ NÁVOD K POUŽITÍ MLECÍ STROJEK Typ 886 11–14	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА МАШИНА ЗА МЕЛЕНЕ Тип 886 34–38	HR UPUSTVO ZA UPORABU STROJ ZA MLJEVENJE Tip 886 55–58
SK NÁVOD NA OBSLUHU MLYNČEK Typ 886 15–19	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ КУХОННИЙ КОМБАЙН Тип 886 39–42	SR INSTRUKCIJA RUKOVANJA MASZINA ZA MLEVENJE Tip 886 59–62
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS HÚSDARÁLÓ 886 Típus 20–23	LT VARTOJIMO INSTRUKCIJA MALIMO MAŠINĖLĖ Tipas 886 43–46	EN USER MANUAL MEAT MINCER Type 886 63–66
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE MAȘINĂ DE TOCAT Tip 886 24–28	LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA GAĻAS MAŠĪNA Tīps 886 47–50	



886
Maszynka
do mielenia
Meat mincer

Linia Produktów



Krajalnica
Slicer

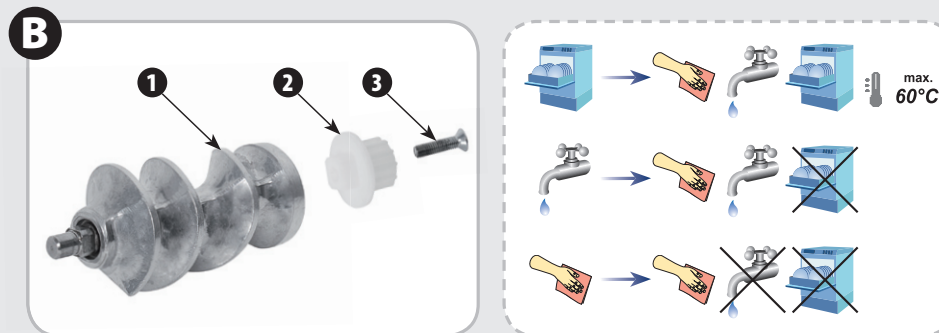
Czajnik
Electric kettle

Robot kuchenny
Food processor

Sokowirówka
Juice extractor

Mikser
Mixer

Blender ręczny
Hand blender



zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

Уважаемые Клиенты!

Просим Вас внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по эксплуатации. Особое внимание следует уделить указаниям по безопасности. Инструкцию по эксплуатации просим Вас сохранить, чтобы Вы могли ей пользоваться также в процессе дальнейшей эксплуатации. Мясорубка для перемалывания продуктов питания предназначена для использования в домашнем хозяйстве. Является многофункциональным устройством, при помощи которого можно быстро и без лишнего труда перемолоть: мясо, сыр, овощи, мак, а также изготавливать колбасы и копчености. При использовании дополнительного оборудования мясорубки – шинковки можно размельчать овощи на: салат из свежих овощей, винегрет и консервирование.

Указания по безопасности и надлежащей эксплуатации мясорубки

- Не вынимайте вилку из розетки электросети, дёргая за провод.
- Мясорубку подключайте к электросети с переменным током 230 V.
- Не включайте устройство, если провод питания повреждён, или корпус имеет видимые повреждения.

Если неразъединяемый провод питания будет повреждён, то он должен быть заменён на специализированном ремонтном предприятии с целью избежания опасности. Ремонт устройства может проводить только обученный персонал. Неправильно проведённый ремонт может вызвать серьёзную опасность для пользователя. В случае возникновения неисправностей следует обратиться в специализированный сервисный пункт.

- Окончив работу, выньте вилку питающего электропровода из розетки. Спрячьте рогора в предназначенное для него отделение и уберите вилку провода в отсек.
- Не подвергайте мясорубку и оборудование действию температуры свыше 60°C. Можете повредить мясорубку.
- Будьте особенно осторожны во время работы мясорубки в присутствии детей.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора. Не оставляйте включенный в сеть или горячий прибор без присмотра.
- Выключите устройство перед сменой оборудования или перед приближением к частям, пребывающим в движении во время эксплуатации.
- Перед чисткой мясорубки **всегда** вынимайте присоединительный провод из розетки электросети.
- Для проталкивания 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 замените на новые.
- Выключите устройство перед заменой оборудования или перед приближением к частям, пребывающим в движении во время эксплуатации.
- Во время работы мясорубки не закрывайте вентиляционных отверстий в корпусе. Мясорубку не устанавливайте на мягкой основе. 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.
- Не перемалывайте сухого мака. Перед перемалыванием мак должен быть предварительно запаренный и намоченный – в течение более десяти часов.
- Не погружайте привод в воду и не мойте его под проточной водой.
- Не мойте оборудование, установленное на приводе.
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные детергенты в виде эмульсий, молочка, пасты и др. Они могут, среди прочего, удалить нанесённые информационные графические символы, такие как: шкала, обозначения, предупредительные знаки и др.
- Для мытья металлических частей используйте мягкую щётку.

Не мойте металлические части в автоматических мойках. Агрессивные чистящие средства, используемые в таких устройствах, вызывают потемнение вышеуказанных частей. Мойте из вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.

Технические характеристики

- Технические параметры указаны на щитке изделия.
- | | |
|---|----------|
| Допустимое время непрерывной работы | 10 минут |
| Время перерыва перед повторным использованием | 30 мину |
| Уровень шума (L _{WA}): | 77 db/A |
- Мясорубка имеет II класс изоляции, не требует заземления. □
- Мясорубки ZELMER отвечают требованиям действующих норм.
- Устройство соответствует требованиям директив:
- Устройство электрическое низкого напряжения (LVD) – 2006/95/EC.
 - Электромагнитная совместимость (EMC) – 2004/108/EC.
- Изделие обозначено знаком «CE» на щитке изделия.

ТИПЫ МЯСОРУБОК ZELMER

Ниже представлен ассортимент оборудования мясорубок для перемалывания, к которым имеет отношение настоящая инструкция.

Тип	Нож	Сито		Колбасная насадка	Насдки для макарон и печенья	Шинковка
		4	8			
886.5	●	●	●	●	●	○
886.54	●	●	●	●	○	●
886.8	●	●	●	●	—	○
886.84	●	●	●	●	—	●

● – основное оснащение, ○ – дополнительное оборудование, которое можно купить в магазинах,
— – принадлежности, которые недоступны для данного типа

Opis urządzenia

(Rys. A)

Мясорубка для перемалывания продуктов питания состоит из:

- 1 Привода мясорубки – каждый привод мясорубки приспособлен к установке любого узла перемалывания и шинковки производства «ZELMER». В задней части корпуса привода 886 имеются вентиляционные отверстия.

Узла перемалывания, в состав которого входит:

- 2 Камера перемалывания,
- 3 Подающий винт с установленной муфтой
- 4 Нож
- 5 Сито с отверстиями 4 мм
- 6 Гайка
- 7 Миски
- 8 Толкателя

Оборудования, в состав которого входит:

- 9 Сито с отверстиями 8 мм
- 10 Колбасная насадка
- 11 Дистанционная вкладка
- 12 Насадк
- 13 Диск
- 14 Решетка для крупной лапши
- 15 Решетка для тонкой вермишели «нитки»
- 16 Выталкиватель

Механическая защита двигателя

(Рис. В)

- 1 Шнек
- 2 Редуктор
- 3 Болт М5х20

Мясорубка имеет механический предохранитель, который защищает мотор от разрушения, - зубцы приводной муфты подающего винта выламываются в случае, если мясорубка перегружена (например, если в середину попали кости).

Сломанную муфту замените на новую:

- в подающем винте со сломанной муфтой открутить болт,
- удалить сломанную муфту,
- вложить новую муфту и докрутить её болтом.

Подготовка мясорубки к работе и её включение

(Рис. С)

Извлеките из отсека на приводе питающий провод на соответствующую длину и выберите необходимые приспособления.

- 1 Привод поставьте поблизости от розетки электросети на твёрдой основе так, чтобы не заслонять вентиляционных отверстий в корпусе.
 - Перед первым использованием мясорубки вымойте элементы оборудования.
 - Смонтируйте соответствующее оборудование и подключите к приводу.
- 2 Вставьте присоединительный провод в розетку электросети.
- 3 Кнопкой выключателя включите мясорубку.

Работа с узлом перемалывания

(Рис. D)

В камеру перемалывания вставьте поочерёдно:

- 1 Подающий винт муфтой в середину.
- 2 На штифт подающего винта - нож, направленный остриями к ситу.
- 3 Сито так, чтобы выступ камеры вошёл в паз на окружности сита.
- 4 Докрутите все элементы узла перемалывания – сильно до упора.
- 5 Установите смонтированный узел перемалывания на привод и прокрутите в положение, при котором услышите треск блокады.
- 6 Установите миску на камеру перемалывания.

Работа с колбасной насадкой (Рис. G)

В камеру перемалывания вставьте поочередно:

- 1 Подающий винт муфтой в середину.
- 2 На штифт подающего винта - дистанционную вкладку.
- 3 Колбасную насадку.
- 4 Докрутите все элементы гайкой – сильно до упора.
- 5 Установите смонтированный узел перемалывания на привод и прокрутите в положение, при котором услышите треск блокады.
- 6 Установите миску на камеру перемалывания.

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

- На колбасную насадку наденьте мокрую колбасницу, обратите внимание, чтобы не закрыть воздухоотводящих отверстий в насадке.

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

Шинковка (Рис. E)

- 1 Мелкая терка
- 2 Крупная терка
- 3 Терка для ломтиков
- 4 Терка для протирания
- 5 Держатель
- 6 Головка
- 7 Лоток для загрузки продуктов
- 8 Толкатель

Шинковка имеет две тёрки для размельчения на мелкую и крупную стружку (голландского сыра, моркови, сельдерея, варёной свеклы и др.). Третья тёрка предназначена для резки овощей на кружки (картофеля, огурцов, лука и др.). Четвёртая тёрка предназначена для перетирания в пюре (картофеля, свеклы, фруктов и др.).

Работа с шинковкой (Рис. F)

- 1 Откройте защёлку и вставьте одну из тёрки муфтой в середину камеры.
 - 2 Закройте защёлку.
 - 3 Соедините камеру шинковки так же, как камеру перемалывания мясорубки.
- Большие продукты предварительно порежьте на куски, которые без труда сможете вложить в камеру.
 - Не размельчайте мягких фруктов, которые содержат твёрдые косточки.
 - После окончания работы выключите мясорубку и выньте присоединительный провод из розетки электросети.
 - Удалите деревянной ложкой остатки продуктов, которые накопились внутри тёрки или в камере.

Острия тёрки не требуют регенерации.

Комплект решеток для изготовления макарон (Рис. H)

Тесто для лапши (макарон)

300 г муки, 10 желтков (яйца средней величины), 3 ложки оливкового масла, перец (по вкусу), красный перец (по вкусу), сушеная мята (по вкусу).

Замесить тесто до получения однородной массы. Тесто должно быть «твёрдым». Воду в замешиваемое тесто не добавлять! Приготовленное таким образом тесто рекомендуется охладить в морозильнике в течение ок. 10 минут. Решетки для лапши перед употреблением необходимо опустить на несколько минут в горячую воду.

- 1 Установить выбранную решетку в измельчительной камере.
- 2 Всю измельчающую головку установить на привод машинки.
- Приготовленное тесто необходимо отрывать небольшими порциями (величиной с грецкий орех) и осторожно вкладывать в измельчительную камеру.

ВНИМАНИЕ: каждую очередную порцию теста можно вкладывать в измельчительную камеру только тогда, когда предыдущая порция будет уже забрана шнеком. Вкладываемое тесто необходимо проталкивать с помощью специального толкателя.

- Выходящую из камеры лапшу можно посыпать мукой, чтобы предупредить ее склеивание, или порезать на более короткие куски, отрезая по решетке.
- Также можно высушить лапшу целиком и разломать на меньшие кусочки непосредственно перед употреблением.
- 3 Для очистки отверстий в решетке предназначен специальный виталкиватель, который прилагается в комплекте.

ВНИМАНИЕ! Максимальное время работы лапшесрезки не может превышать 2 мин.

Следующее приготовление лапши можно начинать только после того, как привод машинки полностью остынет - см. инструкцию по обслуживанию.

Комплект для приготовления печенья (Рис. I)

Печенье песочное

500 г муки, 1 пачка масла, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара.

Растереть масло с сахаром и ванильным сахаром. Добавить в массу яйцо, муку и замесить тесто. Так приготовленное тесто рекомендуется охладить в морозильнике в течение ок. 40 минут.

- 1 Установить в камере комплект для печенья.

② Всю измельчающую головку установить на привод машинки.

- Перед тем, как вложить тесто в измельчительную камеру, разрезать тесто на порции.

ВНИМАНИЕ: каждую очередную порцию теста можно вкладывать в измельчительную камеру только тогда, когда предыдущая порция будет уже забрана шинком. Вкладываемое тесто необходимо проталкивать с помощью специального толкателя.

- Размер печеня формировать по усмотрению. Выпекать печенье в духовке на противне, смазанном маслом, при температуре 180°C.

ВНИМАНИЕ! Время работы измельчительной камеры с установленным комплектом для печеня не может превышать 10 минут.

После окончания работы (Рис. J)

- Выключите мясорубку и выньте присоединительный провод из розетки электросети.
 - ① Выньте толкатель и снимите миску с камеры перемалывания или камеры шинковки.
 - ② Нажмите на кнопку блокады, перемалывающий узел или камеру шинковки проверните вправо и снимите её.
 - ③ Разберите элементы перемалывающего узла, камеры с колбасной насадкой или шинковки.
- Уберите электропровод, а также вымытые и высушенные части в предназначенный для них отсек.
- ④ Помещение муфты в нише.
 - ⑤ Помещение сита в нише.
 - ⑥ Упрятывание всего присоединительного провода.

Чистка и консервация

- 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.
- Сита и нож немного смажьте пищевым маслом с целью защиты от ржавчины.
- Сухие части камеры перемалывания или шинковки смонтируйте в единое целое.

Блюда из мяса, овощей и фруктов

Для сохранения наибольшей питательной ценности блюд из овощей и фруктов ознакомьтесь со способами их приготовления. Овощи и фрукты не передерживайте в воде и размельчивайте непосредственно перед употреблением.

Перемолотые свиные котлеты

50 декаграмм свинины, 6 декаграмм чёрствой булки, 5 декаграмм лука, 2 декаграмма жира, 1 яйцо, 4 декаграмма тёртой булки (панировочных сухарей), жир для жарки, соль и перец.

Булку намочить в воде и отжать.

Лук порезать на кружки, поджарить до светлорозоватого цвета. Мясо сполоснуть, порезать на куски.

Булку, лук, мясо перемолоть 2 раза в мясорубке с ситом диаметром отверстий 4 мм. Добавить яйцо, соль, перец и старательно замесить до получения однородной массы. Сформировать 8 овальных котлет толщиной 1,5 см, которые обвалить в тёртой булке (панировочных сухарях). Жарить на разогретом жире.

Паштет из смешанного мяса

50 декаграмм свинины, 50 декаграмм телятины, 40 декаграмм сала, 50 декаграмм свиной печени, 30 декаграмм лука, 20 декаграмм пшеничной булки, 4 яйца, соль и перец, мускатный орех.

Мясо протушить с салом и луком.

Печень сполоснуть, снять плёнку, порезать кубиками. Когда мясо станет мягким, добавить печень, булку и немного вместе протушить, охладить и дважды перемолоть в мясорубке с ситом диаметром отверстий 4 мм.

К приготовленной массе добавить яйца, соль, перец, мускатный орех и старательно замесить.

Формочку смазать топлёным жиром (смазьцем), переложить паштетную массу и запекать около 40 минут.

Домашняя колбаса

Свиное мясо средней жирности 4,5 кг, сало 0,5 кг, отвар из костей – 1 стакан, соль 6-7 ложечек, селитра 1 плоская ложечка, перец 1 ложечка (перец молотый), звездичный (ямайский) перец 12-15 зёрен (смолоть), чеснок 5-6 зубчиков (посекти), колбасницы 7 м.

Мясо перемолоть в мясорубке с ситом диаметром отверстий 8 мм. Соль перемешать с селитрой и приправами, добавить к мясу, перемешать и замесить как тесто, поэтапно добавая отвар. Поставить в холодное место на 24 часа. На камеру перемалывания мясорубки установить колбасную насадку. Наполнить колбасницу длиной около 1 м, формируя отрезки 30-40 см. Следует обратить внимание, чтобы полностью не закрывать воздухоотводящих отверстий насадки. Высушить колбасу в течение 6 часов. Коптить тёплым дымом 15 часов или горячим 2,5 часа.

Салат из красной капусты

40 декаграмм красной капусты, 20 декаграмм яблок, 2 ложки подсолнечного масла, лимонный сок, соль, сахар.

Капусту почистить и размельчить в шинковке с помощью тёрки для резки на кружки или для крупной стружки. Яблоки очистить и размельчить на тёрке для крупной стружки. Пошинкованную капусту перемешать с размельчёнными яблоками, приправляя по вкусу подсолнечным маслом, лимонным соком, солью и сахаром.

Салат из сельдерея

40 декаграмм сельдерея, 20 декаграмм яблок, 2 ложки подсолнечного масла или сметаны, лимонный сок, соль, сахар.

Сельдерей и яблоки натереть на мелкую стружку. Приправить по вкусу сметаной или подсолнечным маслом. Добавить сахар, лимонный сок и соль.

Экология – Позаботимся об окружающей среде!

Каждый пользователь может поспособствовать охране окружающей среды. Это не является ни трудным, ни слишком дорогостоящим.

С этой целью: картонную упаковку сдайте на макулатуру, мешочки из полиэтилена (PE) бросьте в контейнер для пластика, использованное устройство отдайте в соответствующий пункт сбора, поскольку находящиеся в устройстве опасные компоненты могут быть угрозой для окружающей среды.



Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами!!!

Производитель не несёт ответственности за возможный ущерб, причинённый эксплуатацией устройства не по назначению или ненадлежащим обслуживанием.

Производитель оставляет за собой право модифицировать изделие в любое время, без предварительного уведомления, с целью приведения в соответствие с юридическими нормами, нормами, директивами или в связи с конструкторскими, торговыми, эстетическими или другими причинами.

Уважаеми Клиенти!

Молим Ви да прочетете внимателно настоящата инструкция за експлоатация. Особено внимание следва да се обърне на указанията по безопасност. Съхранете инструкцията за експлоатация, за да можете да я ползвате и при по-нататъшна употреба.

Мелячка за хранителни продукти служи за употреба в домашно стопанство. Тя е многофункционално устройство, с помощта на което могат да се мелят бързо и без излишно усилие: месо, сирене, зеленчуци, мак, както и да се правят колбаси. При използване на резачка като допълнително обзавеждане могат да се раздробяват зеленчуци за салати и за консервиране.

Указания по безопасност и правилно ползуване на мелячката

- Не изваждайте щелсела от гнездото с дърпане на кабела.
- Подключвайте мелячката изключително към мрежата за променлив ток 230 V.
- Не задвижвайте устройството, ако захранващият кабел е повреден или ако има видими повреди на корпуса.

Ако неотключаемият захранващ кабел се повреди, той следва да се смени от специалистична ремонтна работилница, за да се избегне опасност. Поправки на устройството могат да се извършват изключително от квалифицирания персонал. Неправилно проведен ремонт може да предизвика сериозна опасност за ползвателя. При появяване на дефекти свържете се със специалистично сервисно предприятие.

- След приключване на работа извадете щелсела а захранващия кабел от електрическия контакт. Приберете кабела, като леко го напъхате в отвора, от който излиза, а щелсела на кабела пхнете а мястото му.
- Не подлагайте мелячката и обзавеждането на температура над 60°C. Можете да повредите мелячката.
- Бъдете особено предпазливи при работа с мелячката в присъствие на децата.
- Уредът не е предназначен за използване от деца или лица с ограничени физически или умствени възможности, без опит или познания, докато не бъдат запознати с начина на използване от лицата, отговорни за тяхната безопасност. В никакъв случай не оставяйте уреда без наблюдение по време на употреба.
- Изключете устройството преди смяна на обзавеждането или преди доближаване до частите, движещи се при експлоатация.
- Преди почистване на мелячката **винаги** извадете захранващия кабел от мрежовото гнездо.
- За тласкане употребявайте само тласкача. Използване на други предмети създава опасност от повреда на мелячката и задвижването.

- Не претоварвайте устройството с излишно количество на продукта или с много силно тласкане (с тласкача).
- Точно монтирайте мелещия агрегат, тъй като неправилно сглобеният мелещ агрегат е причина на некачествено мелене, а също така може да се причини до притъпяване на ножчето и ситото. Притъпеното ножче и сито заменете с нови.
- При работа на мелячката не прикривайте вентилационни отвори в устройството. Мелячката не поставяйте върху мека основа.
- Ако не можете да задвижите мелячката – предадете я в сервис.
- Месо, предназначено за мелене, отделете от кокали, сухожилия, хрущяли и жили.
- Преди мелене нарежете по-големите продукти на парчета.
- Не мелете сух мак. Мак трябва преди мелене да се попари и да накисва – до 15 часа.
- Не потапяйте задвижването на мелячката във вода и не го мийте под течаща вода.
- Не мийте обзавеждане, монтирано върху задвижването.
- Не използвайте за миене на корпуса агресивни детергенти във форма на емулсия, мляко, пасти и т.п. Те могат м.пр. да изтрият нанесените информационни графически символи, като напр: скали, означения, предупредителни знаци и т.п.
- За миене на металните части използвайте мека четка.

Не мийте металните части с миячни машини. Агресивните миещи средства, които се използват в тези устройства, са причина за притъпяване на горепосочените части. Мийте ги с ръце, с използване на традиционните миещи средства за съдове.

Технически данни

Техническите параметри са посочени върху табелката за технически данни.

Допустимо време на непрекъсната работа	10 минути
Време на пауза преди повторно използване	30 минути
Ниво на шум (L _{WA}):	77 dB/A

Уредът е конструиран с II клас изолация, не изисква заземяване. □

Мелячки ZELMER съответствуват на изискванията на действащите норми.

Устройството отговаря на изискванията на директивите:

- Електрическо устройство с ниско напрежение (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.

Изделието е обозначено със знака CE върху табелката за технически данни.

ТИПОВЕ МЕЛЯЧКИ ZELMER

По-долу е представен асортимент на обзавеждане на мелячките, до които се отнася настоящата инструкция.

Тип	Ножче	Сито		Месарски накрайник	Комплект за макарони и сладки	Резачка
		4	8			
886.5	●	●	●	●	●	○
886.54	●	●	●	●	○	●
886.8	●	●	●	●	—	○
886.84	●	●	●	●	—	●

● – основни принадлежности, ○ – допълнително обзавеждане, което можете да закупите в магазин,
— – принадлежности, които не са предвидени за дадения модел

Описание на устройството (Рис. А)

Мелячка за хранителни стоки се състои от:

- 1 Задвижване на мелячката – всяко задвижване на мелячката е приспособено за монтаж на всеки мелящ агрегат и на резачка, произведена от ZELMER. В задната вдлъбнатина на мястото за прибиране на части на двигателя 886 се намират вентилационни отвори.

Мелящ агрегат, който се състои от:

- 2 Камера за мелене
- 3 Червяк с монтиран съединител
- 4 Ножче
- 5 Сито с отвори 4 мм
- 6 Гайка
- 7 Тарелка
- 8 Тласкач

Обзавеждане, което се състои от:

- 9 Сито с отвори 8 мм
- 10 Месарски крайник
- 11 Дистанционна вложка
- 12 Приставка
- 13 Диск
- 14 Приставка за макарони – панделки
- 15 Приставка за фиде
- 16 Бутало

Механична защита на мотора (Рис. В)

- 1 Щек
- 2 Съединител
- 3 Винт М5х20

Мелячката има механична защита, която предпазва двигателя от унищожаване – зъби на задвижващия съединител на червяка се чупят, когато мелячката е претоварена (напр. когато върте попаднаха кости).

Разваления съединител заменете с нов:

- в червяка с развален съединител отвинтете винта,
- извадете повредения съединител,
- сложете нов съединител и го завинтете с винта.

Приготвяне на мелячката за работа и задвижване (Рис. С)

Извадете от колиуса захранващия кабел на дължина и съответните принадлежности.

- 1 Поставете задвижването близо до мрежовото гнездо върху твърда основа така, че да не са прикрити вентилационни отвори в корпуса.

- Преди първа употреба на мелячката измийте елементи на обзавеждането.
- Монтирайте съответно оборудване и подключете към задвижването.

- 2 Сложете захранващия кабел в мрежовото гнездо.
- 3 Задвижете мелячката с копче на изключвателя.

Работа с мелящ агрегат (Рис. D)

Сложете в камера за мелене поред:

- 1 Червяк – със съединител накъм средата.
- 2 Върху стъбло на червяка – ножче с острия накъм ситото.
- 3 Сито – така, че издатина на камерата да влезе в бразда по периметъра на ситото.
- 4 Завинтете яко до съпротивление всички елементи на мелящия агрегат.
- 5 Сложете монтирания мелящ агрегат върху задвижването и обърнете до положение, при което ще чуете щракане на блокировката.
- 6 Сложете тарелката върху камера за мелене.

Работа с месарски накрайник (Рис. G)

Сложете в камера за мелене поред:

- 1 Червяк – със съединител към средата.
- 2 Върху стъбло на червяка дистанционната вложка.
- 3 Месарски накрайник.
- 4 Завинтете яко до съпротивление всичките елементи с гайка.
- 5 Сложете монтирания мелящ агрегат върху задвижването и обърнете до положение, при което ще чуете щракане на блокировката.
- 6 Сложете тарелката върху камера за мелене.

Преди слагане на обвивка от черво за колбаса потопете я в топла вода за ок. 10 мин.

- Сложете мократа обвивка върху месарския накрайник, обърнете внимание да не запушите обезвъздушителни отвори в накрайника.

Маса от месо, с която напълвате червото, не може да е много «рядка». Голямо съдържание на течности може да предизвика изтичане и проникване на такива навътре в мелячката.

Резачка (Рис. E)

- 1 Ренде за ситни стърготини
- 2 Ренде за едри стърготини
- 3 Ренде за резени
- 4 Ренде за пасиране
- 5 Прикрепващ механизъм
- 6 Камера
- 7 Купа за подаване
- 8 Бутало

Резачката има две стъргала за раздробяване на дребни и едри стърготини (на кашкавал, морков, кервиз, варено цвекло и т.п.). Третото стъргало служи за рязане на зеленчуци (картофи, краставици, лук и т.п.) на колелца. Четвъртото стъргало служи за претриване (на картофи, цвекло, плодове и т.п.).

Работа с резачка (Рис. F)

- 1 Отклонете езичето и сложете едно от стъргалата със съединителя навътре в камерата.
 - 2 Заклучете езичето.
 - 3 Съединете камерата за рязане също така, както камерата за мелене.
- Големи продукти нарежете предварително на парчета, които без затруднение ще сложите в камерата.
 - Не раздробявайте меки плодове, съдържащи твърди костилки.
 - След приключване на работата изключете мелячката и извадете захранващия кабел от мрежовото гнездо.
 - Отстранете с дървена лъжица остатъци от продукта, останали вътре в стъргалото или в камерата.

Острия на стъргалата не изискват регенерация.

Комплект приставки за макарони (Рис. H)

Тесто за яйчени макарони

300 г брашно, 10 яйчени жълтъка средна големина, 3 лъжици зехтин, черен пипер (на вкус), червен пипер (на вкус), сушена мента (на вкус).

Месете тестото, докато не се получи хомогенна маса. Добре омесеното тесто трябва да бъде «твърдо». **По време на приготвяне на тестото не доливайте вода!** Така приготвеното тесто се препоръчва да се охлади във фризер за около 10 мин. Преди използване на приставките за макарони, те трябва за момент да се потопят в гореща вода.

- 1 Поставете избраната приставка във вътрешността на машинката.
 - 2 Целия механизъм за мелене - на задвижващата част на машинката.
- Късайте малки порции от приготвеното тесто (с големината на орех) внимателно ги слагайте в отвора на машинката.

ВАЖНО: слагайте следващо парче тесто в отвора за мелене само когато предишното е било поето от механизма за подаване. При подаване на тестото използвайте буталото за машинката.

- Излизащите от вътрешността макарони можете да посипете с брашно, за да избегнете слепването им.
 - Излизащите от машинката макарони можете да разделите на по-малки парчета, като ги отрежете при приставката. Можете също да оставите макароните да изсъхнат цели и да ги счупите на по-малки парчета едва преди използване.
- 3 За освобождаване на отворите в приставките служи буталото, което се намира в комплекта.

ВНИМАНИЕ! Максималното време на работа на машинката за макарони не може да надвиши 2 мин.

Тя може отново да се включи за правене на макарони едва след като задвижващият ѝ механизъм истинно напълно - виж инструкцията за употреба.

Комплект за сладки (Рис. I)

Маслени сладки

500 г брашно, 1 пакетче масло, 1 чаша захар, 1 яйце, 1 опаковка ванилия.

Смесете маслото със захарта и ванилията. Към тях прибавете яйцето и брашното и разбъркайте. Така приготвеното тесто се препоръчва да се охлади във фризер за около 40 мин.

- 1 Поставете комплекта за сладки във вътрешността на машинката.
- 2 Целия механизъм за мелене - на задвижващата част на машинката..

- Разрежете тестото на парчета и ги слагайте в отвора за мелене.

ВАЖНО: *слагайте следващо парче тесто в отвора за мелене само когато предишното е било поето от механизма за подаване. При подаване на тестото използвайте буталото за машинката.*

- Дължината на сладките се оставя по усмотрение. Сладките се подреждат върху намазана с мазнина тава и се пекат във фурна при температура 180°C.

ВНИМАНИЕ! *Времето на работа на машинката за мелене с монтирания комплект за сладки не бива да надвишава 10 мин.*

След приключване на работата (Рис. J)

- Изключете мелячката и извадете захранващия кабел от мрежовото гнездо.
- 1 Извадете тласкача и свалете тарелката от камера за мелене или за рязане.
 - 2 Натиснете копчета на блокировката, мелящия агрегат или камерата за рязане обърнете надясно и свалете.
 - 3 Разглобете елементи на мелящия агрегат, на камерата с месарския накрайник или на резачката.
- Приберете кабела, както и измитите и изсушени части на мястото за прибиране на части.
- 4 Поместване на съединителя в нишата.
 - 5 Поместване на ситото в нишата.
 - 6 Скриване на целия захранващ кабел.

Почистване и поддържане

- Задвижването претрете с влажно парцалче, намочено с миешко средство за съдове.
- Пластмасови части мийте в топла вода с добавка на миешко средство за съдове.
- Метални части мийте в гореща вода с добавка на миешко средство за съдове.
- Старателно изсушете измитите части.
- Ситата и ножчето смажете леко с растително масло за защита от ръждясване.
- Монтирайте сухите части на камера за мелене или за рязане.

Яденета от месо, зеленчуци и плодове

За да се запази по възможност най-голяма хранителна стойност на яденетата от зеленчуци и плодове, запознайте се с начини на тяхното приготвяне. Не държете плодове и зеленчуци прекалено дълго във вода и ги раздробявайте непосредствено преди консумация.

Свински кюфтета

500 г свинско месо, 60 г сухо виенско хлябче, 50 г лук, 20 г мазнина, 1 яйце, 40 г хлябчета на прах, мазнина за пържене, сол и черен пипер.

Накиснете сухо хлябче във вода и оставете да оттече.

Нарежете лук на колелца, изпържете в светло-златен цвят. Месото изплакнете, нарежете на парчета.

Хлябче, лук и месо смелете 2 пъти в мелячка със сито с диаметър на отвори 4 мм. Добавете яйце, сол, черен пипер и щателно размесете да гладка маса. Направете 8 овални кюфтета с дебелина 1,5 см, панирайте ги в прах от хлябчета. Пържете в разгрета мазнина.

Смесен пастет

500 г свинско месо, 500 г телешко месо, 400 г сланина, 500 г свински черен дроб, 300 г лук, 200 г пшенична питка, 4 яйца, сол, черен пипер, мускатов орех.

Задушете месото със сланина и лук.

Черния дроб изплакнете, обелете от ципи, нарежете на ситно. Когато месото е меко, добавете черния дроб, питката и малко душете заедно. Изстудете и смелете два пъти в мелячка със сито с диаметър на отвори 4 мм. В пригответената маса добавете яйца, сол, черен пипер, мускатов орех и щателно размесете.

Смажете форма със свинска мас, сложете маса за пастет и печете около 40 минути.

Домашна колбаса

Средно мазно свинско месо 4,5 кг, сланина 0,5 кг, отвара от кости – 1 чашка, сол 6-7 лъжички, селитра – 1 плоска лъжица, черен пипер (млян) 1 лъжица, английски пипер (млян) 12-15 зърна, 5-6 парчета чесън (нарязан), 7 м черва.

Смелете месото в мелячка със сито с диаметър на отвори 8 мм. Солта смесете със селитрата и подправките, добавете в месото и размесете като тесто, като постепенно добавяте отвара. Поставете на хладно място за 24 часа. Сложете месарския накрайник върху камера за мелене в мелячката. Напълнете черво с дължина около 1 м, като формувате отсечки по 30-40 см. Обърнете внимание да не запушите съвсем обезвъздушителни отвори в накрайника.

Сушете колбаса 6 ч. Пушете в топъл пушек 14 часа или в горещ 2,5 часа.

Салат от червено зеле

400 г червено зеле, 200 г ябълки, 2 лъжици олио, лимонен сок, сол, захар.

Очистете зелето и го раздробете в резачката с помощта на стъргало за колелца или за едри стърготини. Обелете ябълките и раздробете със стъргало за едри стърготини. Настърганото зеле смесете с раздробените ябълки, като прибавяте по вкус олио, лимонен сок, сол и захар.

Салат от кервиз

400 г кервиз, 200 г ябълки, 2 лъжици олио или сметана, лимонен сок, сол, захар.

Настъргайте кервиза на дребни стърготини. Добавете сметана или олио по вкус. Добавете захар, лимонен сок и сол.

Екология – Пазете околната среда!

Всеки ползвател може да се причини към опазване на околната среда. Това не е трудно нито много скъпо.

Затова:

- картонната опаковка предадете за макулатура,
- торби от полиетилен (PE) хвърлете в контейнера за пластмаса,
- износеното устройство предадете в съответно място за складиране, тъй като опасните компоненти, намиращи се в устройството, могат да създадат опасност за околната среда.



Не изхвърляйте заедно с битови отпадъци!!!

Производителят не отговаря за евентуални щети, предизвикани от използване на устройството несъответно на предназначението му или от неправилна експлоатация.

Производителят си запазва правото да модифицира продукта по всяко време без предварително предупреждение с цел приспособяване към законови разпоредби, норми, директиви или по конструкторски, търговски, естетически и други причини.