



- 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 52–55
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 56–59
SK NÁVOD NA OBSLUHU MLYNČEK Typ 886 15–19	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ КУХОННИЙ КОМБАЙН Тип 886 39–43	SR INSTRUKCIJA RUKOVANJA MASZINA ZA MLEVENJE Tip 886 60–63
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS HÚSDARÁLÓ 886 Típus 20–23	LT VARTOJIMO INSTRUKCIJA MALIMO MAŠINĖLĖ Típus 886 44–47	EN USER MANUAL MEAT MINCER Type 886 64–67
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE MAȘINĂ DE TOCAT Tip 886 24–28	LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA GAĻAS MAŠĪNA Tīps 886 48–51	

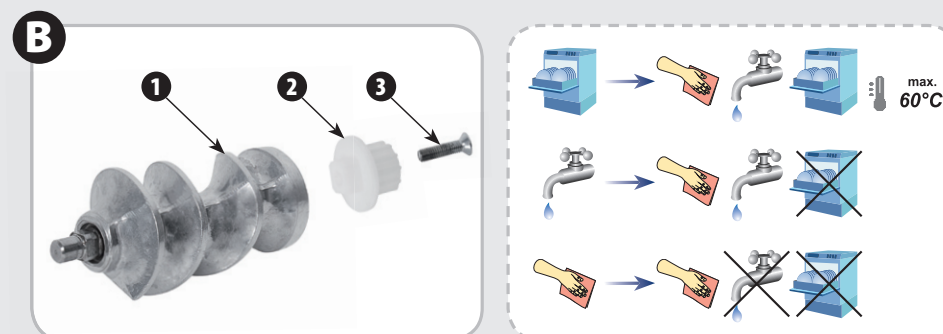


886
Maszynka
do mielenia
Meat mincer

Linia Produktów



Krajalnica Slicer Czajnik Electric kettle Robot kuchenny Food processor Sokowirówka Juice extractor Mikser Mixer Blender ręczny Hand blender

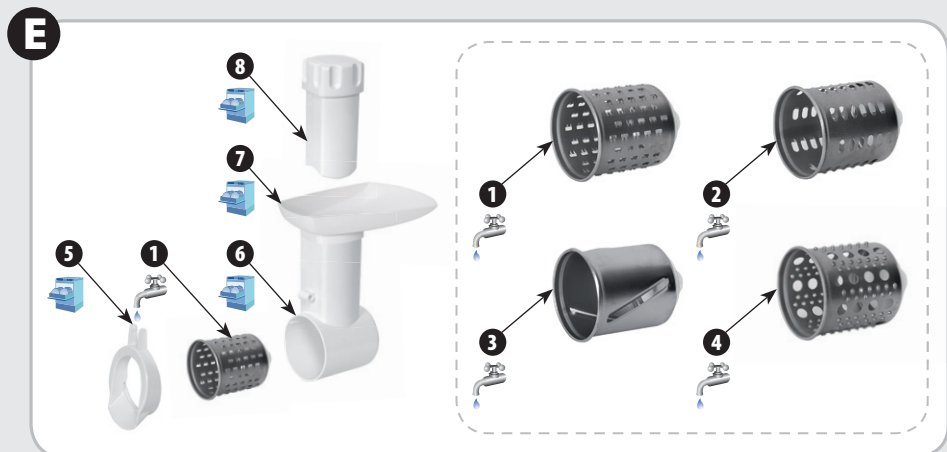


zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



PL

Szanowni Klienci!

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy używanie tylko oryginalnych akcesoriów firmy Zelmer. Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi prosimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania.

Maszynka do mielenia produktów spożywczych służy do użytku w gospodarstwie domowym. Jest urządzeniem wieloczynnościowym, przy pomocy którego można zemiać szybko i bez zbędnego wysiłku: mięso, ser, jarzyny, mak a także wytwarzać kielbasy i wędliny. Przy zastosowaniu dodatkowego wyposażenia maszyny – szatkownicy można rozdrabniać warzywa na: surówki, salatkę i przetwory.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkownika maszyny

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Maszynkę podłączaj jedynie do sieci prądu zmiennego 230 V.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.

Jeżeli przewód zasilający nieodłączony ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego ZELMER.

- Po zakończeniu pracy wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci. Schowaj przewód lekko wysuwając go w otwór z którego jest wprowadzony, a wtyczkę przewodu włóż do schowka.
- Nie narażaj maszyny i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C. Możesz uszkodzić maszynkę.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z maszynką w obecności dzieci.
- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżaniem się do części poruszających się podczas użytkowania, należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.
- Przed czyszczeniem maszyny **zawsze** wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Do popychania stosuj tylko popychacz. Używanie innych przedmiotów grozi uszkodzeniem maszyny i napędu.
- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością produktu, ani zbyt silnym jego popychaniem (popychaczem).
- Dokładnie montuj zespół mielący, gdyż złe skrecony zespół mielący powoduje niewłaściwą jakość mielenia,

jak również może być przyczyną stępienia nożyka i sitka. Stępiony nożyk i sitko wymień na nowe.

- Podczas pracy maszyny nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w obudowie. Maszynki nie stawiaj na miękkim podłożu.
- Gdy maszyna nie daje się uruchomić – oddaj ją do serwisu.
- Mięso przeznaczone do mielenia oddziel od kości, ścięgien, chrząstek i żył.
- Przed mieleniem większe produkty potnij na kawałki.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkownika sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Nie miel suchego maku. Przed mieleniem mak musi być wcześniej sparzony i namoczony – do kilkunastu godzin.
- Nie zanurzaj napędu maszyny w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Nie myj wyposażenia zamontowanego na napędzie.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Do mycia metalowych części używaj miękkiej szczoeteczki.

Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy	10 minut
Czas przerwy przed ponownym użyciem	30 minut
Hałas urządzenia (L _{WA}):	77 dB/A
Urządzenie zbudowane jest w II klasie izolacji, nie wymaga uziemienia. □	

Maszynki ZELMER spełniają wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej. Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronach www.zelmer.pl.

After the work has been finished (Fig. J)

- Turn the meat mincer off and pull the power cord out from the network supply socket.
- ① Remove the pusher and remove the food tray off the mincing chamber or the shredder chamber.
- ② Press the safety lock and turn the mincing set or the grating chamber into right and take it off.
- ③ Take apart all the elements of the mincing set, the chamber with the sausage stuffer or the shredder.
- ④ Putting the coupling in the storage compartment.
- ⑤ Putting the screen in the storage compartment.
- ⑥ Hiding the whole power cord.

Cleaning and maintenance

- Clean the drive with a wet cloth, with an addition of dishwashing liquid.
- Wash the plastic parts in warm water, with addition of the dishwashing liquid.
- Wash the metal parts in hot water, with addition of the dishwashing liquid.
- Carefully dry the washed elements.
- Grease the screens and the cutter knife with edible oil in order to secure them against rusting.
- Assemble the dry parts of the mincing chamber or the shredder.

Meat, vegetable and fruit dishes

In order to maintain the most of the nutrition value of the vegetable and fruit dishes, familiarise yourself with the methods of preparing them. Do not hold vegetables or fruits in water and mash them just before serving and eating.

Minced pork chops

50 dag of pork meat, 6 dag of stale bread, 5 dag of onion, 2 dag of fat, 1 egg, 4 dag of crumbs, oil for frying, salt and pepper.

Soak the bread in water and drain. Cut the onion in slices, fry until it reaches a golden colour. Rinse the meat with water, cut into pieces. Mince bread, onion and meat twice in the meat mincer, using the screen with 4 mm holes. Add the egg, salt, pepper and carefully mix into unified mass. Form 8 oval pork chops, 1,5 cm thick, which then cover with crumbs. Fry on hot oil.

Pâté made of mixed meat

50 dag of pork meat, 50 dag of veal, 40 dag of pork fat, 50 dag of liver, 30 dag of onion, 20 dag of wheat bun, 4 eggs, salt and pepper, nutmeg.

Braise the meat with pork fat and onion. Clean the liver, peel the membranes off, dice. When the meat is soft, add the liver, bun and braise together for a short time. Let the ingredients cool down and mince them twice in the meat mincer, using

the strainer with 4 mm holes. To the prepared mass add eggs, salt, pepper, nutmeg and carefully mix.

Grease the form with lard, put the pâté into the form and bake for about 40 minutes.

Homemade sausage

Semi fat pork meat 4,5 kg, pork fat 0,5 kg, bone stock – 1 glass, salt 6-7 teaspoons, saltpetre 1 flat teaspoon, pepper 1 teaspoon (ground pepper), allspice 12-15 grains (grind), garlic 5-6 cloves (mince), sausage intestine 7 m.

Mince the meat using the strainer with 8 mm holes. Mix the salt with the saltpetre and spices, and add them to the minced meat, and mix them, gradually adding the bone stock. Put it in a cool place for 24 hours. Place the sausage stuffer on the mincing chamber. Fill in the intestine, about 1 m long, forming segments, which are 30–40cm long. Pay special attention to cover the venting holes within the attachment.

Dry the sausage for about 6 hours. Smoke with warm smoke for about 14 hours or hot smoke for about 2,5 hours.

Red cabbage fresh salad

40 dag of red cabbage, 20 dag of apples, 2 teaspoons of oil, lemon juice, salt and sugar.

Clean the red cabbage and slice it in a shredder, using the drum for slicing or thick chips. Mix the sliced cabbage with mashed apples, adding oil lemon juice, salt and sugar, according to one's own taste.

Celery salad

40 dag of celery, 20 dag of apples, 2 spoons of oil or cream, lemon juice, salt, pepper.

Slice the celery into small chips. Add cream or oil according to one's own taste. Add sugar, lemon juice and salt.

Ecology – Taking care of the environment!

All users can contribute to environmental protection. It is neither difficult nor too expensive.

- To do that:
- Put the cardboard box into paper drop.
 - Put plastic bags into plastic waste container.
 - Give used device to appropriate storage yard, as dangerous components of the device can pose a threat to the environment.

Do not throw it out together with household garbage!!!

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or inappropriate handling. The manufacturer reserves his rights for modifying the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade aesthetic or other reasons, without notifying it in advance.

TYPY MASZYNEK ZELMER

Poniżej prezentowany jest asortyment wyposażenia maszynek do mielenia, których dotyczy niniejsza instrukcja.

Typ	Nożyk	Sitko		Nasadka masarska	Zestaw do ciastek i makaronów	Szatkownica
		4	8			
886.5	●	●	●	●	●	○
886.54	●	●	●	●	○	●
886.8	●	●	●	●	—	○
886.84	●	●	●	●	—	●

● – podstawowe wyposażenie, ○ – dodatkowe wyposażenie do nabycia w sklepach, — – wyposażenie niedostępne w danym wykonaniu

Opis urządzenia

(Rys. A)

Maszynka do mielenia produktów spożywczych składa się z:

- 1 Napędu maszynki – każdy napęd maszynki przystosowany jest do montażu każdego zespołu mielącego i szatkownicy produkcji ZELMER. W tylnej wnęce schowka napędu 886 znajdują się otwory wentylacyjne

Zespołu mielącego, w którego skład wchodzi:

- 2 Komora mielenia
- 3 Ślimak z zamontowanym sprzęgłem
- 4 Nożyk
- 5 Sitko z otworami 4 mm
- 6 Nakrętka
- 7 Miska
- 8 Popychacz

Wyposażenia, w którego skład wchodzi:

- 9 Sitko z otworami 8 mm
- 10 Nasadka masarska
- 11 Wkładka dystansowa
- 12 Przysłona
- 13 Tarcza
- 14 Sitko do makaronu wstążki
- 15 Sitko do makaronu nitki
- 16 Wypychacz

Mechaniczne zabezpieczenie silnika

(Rys. B)

- 1 Ślimak
- 2 Sprzęgło
- 3 Wkręt M5x20

Maszynka posiada mechaniczne zabezpieczenie, które chroni silnik przed zniszczeniem – zęby sprzęgła napędowego ślimaka wyłamują się, gdy maszynka jest przeciążona (np. gdy do środka dostały się kości).

Zniszczone sprzęgło wymień na nowe:

- w ślimaku ze zniszczonym sprzęgłem odkręć wkręt,
- usuń uszkodzone sprzęgło,
- załóż nowe sprzęgło i dokręć je wkrętem.

Przygotowanie maszynki do pracy i jej uruchomienie

(Rys. C)

Wyciągnij ze schowka napędu odpowiednią długość przewodu przyłączeniowego i odpowiednie akcesoria.

- 1 Napęd postaw w pobliżu gniazdka sieci na twardym podłożu tak, aby nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w obudowie.
- Przed pierwszym użyciem maszynki umyj elementy wyposażenia.
- Zmontuj odpowiednie wyposażenie i dołącz do napędu.
- 2 Włóż przewód przyłączeniowy do gniazdka sieciowego.
- 3 Przyciskiem wyłącznika uruchom maszynkę.

Praca z zespołem mielącym

(Rys. D)

Do komory mielenia włóż kolejno:

- 1 Ślimak sprzęgłem do środka.
- 2 Na trzpień ślimaka nożyk skierowany ostrzami do sitka.
- 3 Sitko tak, aby występ komory wszedł w rowek na obwodzie sitka.
- 4 Dokręć wszystkie elementy zespołu mielącego – mocno do oporu.
- 5 Załóż zmontowany zespół mielący, na napęd i obróć do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady.
- 6 Nałóż miskę na komorę mielenia.

Praca z nasadką masarską

(Rys. G)

Do komory mielenia włóż kolejno:

- 1 Ślimak sprzęgłem do środka.
- 2 Na trzpień ślimaka wkładkę dystansową.
- 3 Nasadkę masarską.
- 4 Dokręć wszystkie elementy nakrętką – mocno do oporu.

⑤ Załóż zmontowany zespół mielący, na napęd i obróć do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady.

⑥ Nałóż miskę na komorę mielenia.

Przed nałożeniem kielbaśnicy (osłonki z jelita) namocz ją w ciepłej wodzie przez ok. 10 min.

- Na nasadkę masarską nałóż mokrą kielbaśnicę, zwróć uwagę, aby nie zatkać otworów odpowietrzających w nasadce.

Masa mięsna, wypełniająca jelito nie może być „zbyt rzadka”. Duża zawartość płynów może spowodować ich wyciek i przedostawanie się do wnętrza maszyny.

Szatkwonica

(Rys. E)

- 1 Tarka do drobnych wiórek
- 2 Tarka do grubych wiórek
- 3 Tarka do plasterów
- 4 Tarka do przecierania
- 5 Zatrzask
- 6 Komora
- 7 Miska zasypowa
- 8 Popychacz

Szatkwonica ma dwie tarki do rozdrabniania na drobne i grube wiórki (sera żółtego, marchwi, selerów, gotowanych buraków, itp.). Trzecia tarka służy do krojenia warzyw na plastry (ziemniaków, ogórków, cebuli, itp.). Czwarta tarka służy do przecierania (ziemniaków, buraków, owoców itp.

Praca z szatkwonią

(Rys. F)

- ① Odchyl zatrzask i włóż jedną z terek sprzęgłem do środka komory.
 - ② Zatrzaśnij zatrzask.
 - ③ Połącz komorę szatkwonicy tak, jak komorę mielenia maszyny.
- Produkty duże pokrój wcześniej na kawałki, które bez trudu włożysz do komory.
 - Nie rozdrabniaj miękkich owoców zawierających twarde pestki.
 - Po zakończeniu pracy wyłącz maszynkę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
 - Usuń drewnianą łyżką resztki produktów pozostałe wewnątrz tarki lub w komorze.

Ostrza terek nie wymagają regeneracji.

Zestaw sitek do makaronu

(Rys. H)

Ciasto na makaron wyborowy

300 g mąki, 10 żółtek z jaj średniej wielkości, 3 łyżki oliwy z oliwek, pieprz (wg uznania), mielona papryka (wg uznania), suszona mięta (wg uznania).

Ciasto wyrobić do uzyskania jednolitej masy. Właściwie wyrobione ciasto powinno być „twarde”. **W czasie przygoto-**

wania ciasta nie dodawać wody! Tak przygotowane ciasto zaleca się schłodzić w zamrażalce przez ok. 10 min. Przed użyciem sitek do makaronu, należy je na chwilę zanurzyć w gorącej wodzie.

① Umieścić wybrane sitko w komorze mielenia.

② Cały zespół mielący założyć na napęd maszyny.

- Odrzywać małe porcje przygotowanego ciasta (wielkości orzecha włoskiego) i ostrożnie wkładać je do wlotu komory mielenia.

WAŻNE: następny kawałek ciasta można wkładać do komory mielenia tylko wtedy, gdy poprzedni został zabrany przez ślimak. W czasie podawania ciasta należy używać popychacza maszyny.

- Wypadający z komory makaron można posypywać mąką, aby zapobiec jego sklejanemu.
 - Makaron wychodzący z maszyny można podzielić na krótsze kawałki poprzez ucinanie go przy sitku. Można też pozostawić całą ilość do wyschnięcia i połamać na mniejsze kawałki dopiero przed użyciem.
- ③ Do odblokowania otworów w sitkach do makaronu służy dołączony do zestawu wypychacz.

UWAGA! Maksymalny czas pracy maszyny podczas wyciskania makaronu nie może przekroczyć 2 min.

Ponowne wyciskanie makaronu jest możliwe po całkowitym ostygnięciu napędu maszyny.

Zestaw do formowania ciastek

(Rys. I)

Ciasteczka kruche

500 g mąki, 1 kostka masła, 1 szklanka cukru, 1 jajko, 1 opakowanie cukru waniliowego.

Utrzeć masło z cukrem i cukrem waniliowym. Do masy dodać jajko, mąkę i całość wymieszać.

Tak przygotowane ciasto zaleca się schłodzić w zamrażalce przez ok. 40 min.

① Umieścić w komorze zestaw do formowania ciastek.

② Cały zespół mielący założyć na napęd maszyny.

- Pokroić ciasto na kawałki i wkładać je do wlotu komory mielenia.

WAŻNE: następny kawałek ciasta można wkładać do komory mielenia tylko wtedy, gdy poprzedni został zabrany przez ślimak. W czasie podawania ciasta należy używać popychacza maszyny.

- Długość ciasteczek formować wg uznania. Ciastka układać na natłuszczonej blasze i piec w piekarniku o temperaturze 180°C.

UWAGA! Czas pracy maszyny z komorą mielenia z zamontowanym zestawem do formowania ciastek nie może przekroczyć 10 min.

Po zakończeniu pracy

(Rys. J)

- Wyłącz maszynkę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- ① Wyjmij popychacz i zdejmij miskę z komory mielenia lub komory szatkownicy.
- ② Naciśnij przyciski blokady, zespół, mielący lub komorę szatkownicy obróć w prawo i zdejmij ją.
- ③ Rozłóż elementy zespołu mielącego, komory z nasadką masarską lub szatkownicę.
Schowaj przewód, jak również umyte i wysuszone części do schowka.
- ④ Umieszczanie sprężela we wnęce.
- ⑤ Umieszczanie sitka we wnęce.
- ⑥ Chowanie całego przewodu przyłączeniowego.

Czyszczenie i konserwacja

- Napęd przetrzyj wilgotną szmatką zwilżoną płynem do mycia naczyń.
- Części z tworzywa myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Części metalowe myj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Dokładnie wysusz umyte części.
- Sitka i nożyk lekko posmaruj olejem jadalnym w celu ochrony przed rdzewieniem.
- Suche części komory mielenia lub szatkownicy zmontuj w całość.

Potrawy z mięsa, warzyw i owoców

W celu zachowania jak największych wartości odżywczych potraw z warzyw i owoców, zapoznaj się ze sposobami ich sporządzania. Warzyw i owoców nie przetrzymuj w wodzie i rozdrabniaj bezpośrednio przed spożyciem.

Kotlety wieprzowe mielone

50 dag wieprzowiny, 6 dag czerstwej bułki, 5 dag cebuli, 2 dag tłuszczu, 1 jajo, 4 dag tartej bułki, tłuszcz do smażenia, sól i pieprz.

Bułkę namoczyć w wodzie i osączyć.

Cebulę pakrając w krążki, usmażyć na jasnozłoty kolor. Mięso oplukać, pokrajać na kawałki.

Bułkę, cebulę, mięso zemleć 2 razy w maszynce z sitkiem o średnicy oczek 4 mm. Dodać jajo, sól, pieprz i starannie wyrobić na jednolitą masę. Uformować 8 owalnych kotletów o grubości 1,5 cm, które otaczać w bulce tartej. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu.

Paszтет z mięsa mieszanego

50 dag wieprzowiny, 50 dag cielęciny, 40 dag słoniny, 50 dag wątroby wieprzowej, 30 dag cebuli, 20 dag bułki pszennej, 4 jaja, sól i pieprz, gałka muszkatołowa.

Mięso uduścić ze słoniną i cebulą.

Wątrobę oplukać, obrać z błon, pokroić w kostkę. Gdy mięso jest miękkie, dodać wątrobę, bułkę i krótko razem podduścić,

ostudzić i zemleć dwukrotnie w maszynce z sitkiem o średnicy oczek 4 mm.

Do przygotowanej masy dodać jaja, sól, pieprz, gałkę muszkatołową i starannie wyrobić.

Foremkę wysmarować smalcem, przełożyć masę paszтетową i piec około 40 minut.

Kielbasa domowa

Mięso wieprzowe średnio tuste 4,5 kg, słonina 0,5 kg, wywar z kości – 1 szklanka, sól 6-7 łyżeczek, saletra 1 płaska łyżeczka, pieprz 1 łyżeczka (pieprz mielony), ziele angielskie 12-15 ziarenek (zemleć), czosnek 5-6 ząbków (posiekać), kielbaśnica 7 m.

Mięso zemleć w maszynce z sitkiem o średnicy otworów 8 mm. Sól wymieszać z saletrą i przyprawami, dodać do mięsa, wymieszać i wyrobić jak ciasto, dodając stopniowo wywar. Odstawić w chłodne miejsce na 24 godz. Na komorę mielenia maszyny założyć nasadkę masarską. Napęlić kielbaśnicę o długości około 1 m, formując odcinki 30-40 cm. Należy zwrócić uwagę, aby całkowicie nie zatkać otworów odpowietrzających nasadki.

Osuszyć kielbasę przez 6 godz. Wędzić dymem ciepłym 14 godzin lub gorącym 2,5 godziny.

Surówka z czerwonej kapusty

40 dag czerwonej kapusty, 20 dag jabłek, 2 łyżki oleju, sok z cytryny, sól, cukier.

Kapustę oczyścić i rozdrobnić w szatkownicy za pomocą tarki do plasterów lub do grubych wiórek. Jabłka obrać i rozdrobnić na tarce na grube wiórki. Poszatkowaną kapustę wymieszać z rozdrobnionymi jabłkami doprawiając do smaku olejem, sokiem z cytryny, solą i cukrem.

Surówka z selera

40 dag selera, 20 dag jabłek, 2 łyżki oleju lub śmietany, sok z cytryny, sól, cukier.

Seler zetrzeć na drobne wiórki. Doprawić do smaku śmietaną lub olejem. Dodać cukier, sok z cytryny i sól.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.



Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!

DANE KONTAKTOWE:

- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**
<http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/>
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**
salon@zelmer.pl
- **wykaz punktów serwisowych**
http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/
- **infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)**
801 005 500

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadamiania, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Vážení zákazníci!

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho přístroje a vítáme Vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Pro dosažení nejlepších výsledků Vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer. Bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

Důkladně si prosím přečtěte tento návod k obsluze. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům. Tento návod k použití uschovejte pro případné další použití.

Strojek na mletí potravinových produktů je určen pro použití v domácnosti. Je to víceúčelové zařízení, pomocí kterého můžete rychle a bez přílišné námahy pomlít maso, sýr, zeleninu, mák nebo vyrobit klobásy a uzeniny. Při použití přidávaného struhadla můžete strouhat zeleninu, sýr i ořechy.

Bezpečnostní pokyny

- Netahejte za přírodní šňůru při vytahování zástrčky ze zásuvky.
- Strojek připojujte pouze k síti střídavého napětí 230 V.
- Nepoužívejte šlehač pokud je poškozen nebo pokud je poškozena přírodní šňůra.

Pokud dojde k poškození neoddělitelné přírodní šňůry, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.

Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedena oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě vzniku závad se obraťte na specializovaný servis.

- Po skončení práce vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky. Kabel uložte mírným zatlačením do otvoru, z kterého byl vyveden a zástrčku kabelu vložte do schránky.
- Nevystavujte přístroj ani jeho části teplotě vyšší než 60°C. Může dojít k poškození strojeku.
- Zvýšenou pozornost věnujte práci se strojkem v přítomnosti dětí.
- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Vždy vyjměte zástrčku ze zásuvky před výměnou příslušenství (mlecí soustavy, sítko, nože, struhadla a jeho části) a dříve než přistoupíte k čištění strojeku.
- K péčování používejte vždy jen naczpávač. Použitím jiných předmětů můžete poškodit strojek i jeho pohon.
- Nepřetěžujte strojek nadměrným množstvím, ani silným naczpáváním potravin.
- Důkladně provádějte montáž mlecí soustavy, špatné smontování může být příčinou nedokonalého mletí a také může vést k otupení nožů a sítko. Tupý nožik a sítko vyměňte za nové.

- Za provozu nezakrývejte ventilační mřížky strojeku. Strojek nepoužívejte na měkkém povrchu.
- V případě, že strojek nelze uvést do chodu, odevzdejte jej k servisní prohlídce.
- Z masa určeného k pomletí odstraňte kosti, chrupavky, šlachy a žily.
- Maso rozkrájejte na menší kousky tak, aby se vešly do mlecí komory.
- Mak je nutné, před jeho pomletím, spařit a namáčet až několik hodin.
- Pohonnou jednotku strojeku neponořujte do vody ani jej neomyvejte pod tekoucí vodou.
- Před mytím je nutno sundat příslušenství z pohonné jednotky.
- K mytí jednotlivých částí přístroje nepoužívejte agresivní detergenty a čisticí přípravky obsahující písek, např. emulze, pasty, apod. Tyto by mohly přinejmenším odstranit různé popisy a piktogramy umístěné na spotřebiči.
- K mytí kovových částí použijte měkké kartáčky.

Mlecí komoru, šnek a objímku nemyjte v myčce nádobí, agresivní mycí prostředky způsobují černání těchto částí. Umyjte je ručně s použitím klasických mycích prostředků na nádobí.

Technické údaje

Technické údaje jsou uvedeny na typovém štítku spotřebiče.

Maximální doba nepřetržitého provozu 10 minut

Přestávka před dalším použitím (minimálně) 30 minut

Hlučnost přístroje (L_{WA}): 77 dB(A)

Přístroj je konstruován v II. třídě izolace, nevyžaduje uzemnění.

Strojek ZELMER splňuje české a evropské normy.

Strojek vyhovuje požadavkům nařízení:

- Nízkonapěťový elektrický přístroj (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je označen značkou CE na typovém štítku.

TYPY STROJKŮ ZELMER

V této tabulce je prezentován sortiment příslušenství k mlecím strojkům, kterých se týká tento návod.

Typ	Nůž	Sítko		Řeznický nástavec	Sada na těstoviny a cukrovi	Stru-hadlo
		4	8			
886.5	●	●	●	●	●	○
886.54	●	●	●	●	○	●
886.8	●	●	●	●	—	○
886.84	●	●	●	●	—	●

● – základní vybavení, ○ – doplňkové příslušenství, které lze zakoupit v prodejnách se spotřebiči,
— – vybavení nedostupné v daném provedení

Popis přístroje

(Obr. A)

Mlecí strojek se skládá z:

- 1 Pohonné jednotky – každá pohonná jednotka je přizpůsobená tak, aby k ní bylo možné připojit kteroukoliv mlecí soustavu a struhadlo, vyrobené firmou ZELMER. V zadním výklenku schránky s pohonem 886 se nacházejí ventilační otvory.

Mlecí soustavy – její části jsou:

- 2 Mlecí komora
- 3 Šnek se spojkou
- 4 Nůž
- 5 Sítko s otvory 4 mm
- 6 Objímka
- 7 Misky
- 8 Nacpávače

Příslušenství:

- 9 Sítko s otvory 8 mm
- 10 Řeznický nástavec
- 11 Distanční vložka
- 12 Tvořitko
- 13 Stínítko
- 14 Sítko na výrobu širokých nudlí
- 15 Sítko na výrobu vlasových nudlí
- 16 Jehla

Mechanická ochrana motoru

(Obr. B)

- 1 Spirála
- 2 Hřidel
- 3 Šroub M5x20

Strojky jsou vybaveny mechanickou ochranou, která zabráněje poškození pohonné jednotky – pokud by došlo k přetížení strojku (např. když se do strojku dostanou kosti), vylámanou se zoubky spojky, která pohání šnek.

Poškozenou spojku vyměňte za novou:

- u šneku se zničenou spojkou odšroubujte šroub,
- odstraňte poškozenou spojku,
- nasadte novou spojku a dotáhněte šroub.

Příprava strojku a uvedení do provozu (Obr. C)

Vyjměte ze schránky potřebnou délku napájecího kabelu a odpovídající příslušenství.

- 1 Pohonnou jednotku postavte na tvrdý suchý povrch (na stůl nebo kuchyňskou linku), poblíž elektrické zásuvky.
 - Před prvním použitím umyjte všechny díly příslušenství.
 - Smontujte vybrané části a připojte k pohonné jednotce.
- 2 Vložte zástrčku do zásuvky el. proudu.
- 3 Vypínačem zapněte strojek.

Mlecí soustava

(Obr. D)

Do mlecí komory vložte postupně:

- 1 Šnek se spojkou směrem dovnitř.
- 2 Na třmen šneku nasadte nůž ostřím směrem k sítku.
- 3 Sítko vložte do mlecí komory tak, aby drážka na okraji sítko zapadla do výstupku v komoře.
- 4 Součástky mlecí soustavy pevně dotáhněte objímkou až na doraz.
- 5 Vložte smontovanou komoru na hlavici pohonné jednotky a otočte ji do pozice, ve které uslyšíte cvaknutí pojistky.
- 6 Nasadte misku na mlecí komoru.

Řeznický nástavec

(Obr. G)

Do mlecí komory vložte postupně:

- 1 Šnek se spojkou směrem dovnitř.
- 2 Na třmen šneku nasadte distanční vložku.
- 3 Řeznický nástavec.
- 4 Součástky mlecí soustavy pevně dotáhněte objímkou až na doraz.

⑤ Vložte smontovanou komoru na hlavici pohonné jednotky a otočte ji do pozice, ve které uslyšíte cvaknutí pojistky.

⑥ Nasaďte misku na mléci komoru.

Salámová střívek namočte před navlečením asi 10 minut v teplé vodě.

● Na řeznický nástavec nasaďte střívko. Při natahování střívka dbejte na to, aby jste úplně nezakryli odvodušňovací otvory nástavce.

Rozemletá hmota, kterou plníte střívka nesmí být „příliš řídká“. Při větším množství tekutin by mohlo dojít k jejich přetečení a zalití stroju.

Struhadlo

(Obr. E)

① Struhadlo pro jemné strouhání

② Struhadlo pro hrubé strouhání

③ Struhadlo plátkové

④ Struhadlo pro pasírování

⑤ Pojistka

⑥ Komora

⑦ Mísa

⑧ Péchovadlo

Součástí vybavení jsou dvě struhadla s jemnými a hrubými drábky, které strouhají na jemná nebo silnější vlákna tvrdý sýr, mrkev, celer nebo vařenou červenou řepu. Třetí struhadlo je určeno ke krájení zeleniny na plátky. Může zpracovávat brambory, okurky, cibuli atd. Čtvrté struhadlo je určeno ke tření brambor, řepy, mrkve, ovoce atd.

Použití struhadla

(Obr. F)

① Otevřete zámek a vložte zvolené struhadlo spojku dovnitř komory.

② Zavřete zámek.

③ Spojte komoru struhadla s pohonnou jednotkou stejným způsobem jako mléci komoru.

● Produkty určené ke zpracování nejdříve nakrájejte na menší kousky tak, aby se vešly do komory.

● Nedoporučujeme zpracovávat měkké nebo peckové ovoce.

● Vyjměte zástrčku ze zásuvky el. proudu.

● Potraviny, které uvízly uvnitř struhadla odstraňte dřevěnou lžící.

Ostří struhadel nevyžadují regeneraci.

Sada sítěk na výrobu těstovin

(Obr. H)

Těsto na výběrové nudle

300 g mouky, 10 žloutků ze středně velkých vajec, 3 lžice olivového oleje, pepř (podle chuti), mletá paprika (podle chuti), sušená máta (podle chuti).

Vypracujte ingredience v jednotnou hmotu. Správně vypracované těsto musí být tvrdé. **Při hnětení těsta nepřidávejte**

vodu! Takto připravené těsto doporučujeme zchladit v mrazničce (cca 10 minut). Před použitím ponořte sítko na výrobu nudlí do horké vody.

① Sítko umístěte v komoře mlýnku.

② Celý komplet nasaďte na pohonnou jednotku stroju.

● Vždy ukrojte nebo utrhněte malý kousek těsta (cca velikosti vlašského ořechu) a opatrně je vložte do mlýnku.

DŮLEŽITÉ: další kousek těsta vkládejte do mlýnku teprve až první kousek projde šnekem. Při vkládání těsta používejte nacpávač.

● Nudle ihned posypte moukou, aby se neslepily.

● Délku nudlí zvolte podle vlastního uvážení, nudle uříznete hned u sítka. Délku nudlí můžete rovněž upravit teprve až po uschnutí, před použitím.

③ Pro uvolnění dírek v sítku použijte jehlu, která je součástí sady.

UPOZORNĚNÍ! Maximální doba provozu stroju při výrobě nudlí je 2 minuty.

Pokračovat můžete po vychlazení stroju (viz. návod k obsluze).

Sada sítěk na tvarování těsta

(Obr. I)

Těsto na cukroví

500 g mouky, 1 kostka másla, 1 sklenice cukru, 1 vajíčko, 1 balení vanilkového cukru.

Vypracujte máslo s vanilkovým cukrem, do této hmoty přidejte vajíčko, mouku a vše pořádně rozmichejte.

Takto připravené těsto doporučujeme zchladit v mrazničce (cca 40 minut).

① Tvořítko a stínítko umístěte v komoře mlýnku.

② Celý komplet nasaďte na pohonnou jednotku stroju.

● Pokrájejte těsto na malé kousky a opatrně je vkládejte do mlýnku.

DŮLEŽITÉ: další kousek těsta vkládejte do mlýnku teprve až první kousek projde šnekem. Při vkládání těsta používejte nacpávač.

● Délku těsta zvolte podle vlastního uvážení. Těsto pokládejte na vymazaný plech a pečte při teplotě 180°C.

UPOZORNĚNÍ! Maximální doba provozu stroju při výrobě cukroví je 10 minut.

Po ukončení práce

(Obr. J)

● Vypněte strojek a vyjměte zástrčku ze zásuvky.

① Vyjměte nacpávač a sejměte misku z mléci komory nebo komory struhadla.

② Zmáčkněte tlačítko pojistky mléci soustavu případně komoru struhadla otočte vpravo a sejměte ji.

③ Rozložte díly mlecí soustavy, komory s řeznickým nástavcem případně struhadlo.

Kabel a umyté a vysušené díly uložte do schránky.

④ Umístění spojky v uloženém prostoru

⑤ Umístění sítko v uloženém prostoru

⑥ Uložení přívodní šňůry

Čištění a údržba

- Pohonnou jednotku otřete vlhkým hadříkem s čistícím prostředkem.
- Umělohmotné části umyjte v teplé vodě s použitím čistícího prostředku na mytí nádobí.
- Kovové části umyjte v horké vodě s použitím čistícího prostředku na mytí nádobí. **Struhadla nemyjte v myčce nádobí.**
- Důkladně osušte umyté díly.
- Sítko a nožik mirmě namažte jedlým tukem nebo olejem, zamezíte tak rezivění.
- Osušené části mlecí komory nebo struhadla smontujte dohromady.

Výrobky z masa, zeleniny a ovoce

Osvojte si způsoby přípravy jednotlivých potravin, ovoce a zeleniny pro zachování co největších výživných hodnot. Ovoce a zeleninu neuchovávejte ve vodě a upravujte teprve bezprostředně před konzumací.

Vepřové karbenátky

500 g vepřového masa, 60 g suchého pečiva, 50 g cibule, 20 g tuku, 1 vejce, 40 g strouhanky, tuk na smažení sůl a pepř.

Pečivo namočte ve vodě a nechte okapat.

Cibuli pokrájejte na kolečka a osmáhněte dozlatova. Maso opláchněte a pokrájejte na kousky.

Pečivo, cibuli a maso semelte dvakrát strojkem, se sítkem s otvory o průměru 4 mm. Přidejte vejce, sůl, pepř a pečlivě promíchejte tak, aby vznikla homogenní hmota. Formujte karbenátky o tloušťce cca 15 mm a obalujte je ve strouhance. Smažte na rozehrátém tuku.

Paštika z míchaného masa

500 g vepřového masa, 500 g telecího masa, 400 g slaniny, 500 g vepřových jater, 300 g cibule, 200 g housek, 4 vejce, pepř, sůl, muškátový oříšek.

Maso poduste se slaninou a cibulí.

Játra opláchněte, odstraňte blány, vyřízněte žíly a pokrájejte na kostky. Když je maso měkké, přidejte játra, housky a společně krátce poduste, ochlaďte a pomele dvakrát strojkem, se sítkem s otvory o průměru 4 mm.

Do připravené hmoty přidejte vejce, sůl, pepř, muškátový oříšek a pečlivě vypracujte.

Do formy vymazané sádlem vložte paštikovou hmotu a pečte asi 40 minut.

Domácí klobásky

4,5 kg středně prorostlého vepřového masa, 0,5 kg slaniny, vývar z kostí – 1 sklenice, 6-7 lžiček soli, 1 lžička mletého pepře, 12-15 zrněk pomletého anglického koření, 5-6 sroužků česneku, 7-8 m střívke.

Maso semelte strojkem, se sítkem s otvory o průměru 8 mm. Sůl promíchejte s kořením, přidejte k masu, promíchejte a vypracujte jako těsto, postupně přidávejte vývar. Dejte na 24 hodin do chladničky. Na mlecí komoru strojku nasadte řeznický nástavec. Naplňte střívko v délce asi 1 m a formujte klobásky asi 30 – 40 cm dlouhé. Dávejte přitom pozor, aby jste úplně neucpali odvětrávací otvory nástavce. Klobásky nechte 6 hodin sušit. Uzení provádějte teplým dýmem 14 hodin nebo horkým dýmem 2,5 hodiny.

Salát z červeného zelí

400 g červeného zelí, 200 g jablek, 2 lžice oleje, šťáva z citrónu, sůl, cukr.

Zelí očistěte a zkrouhejte struhadlem. Jablka očistěte a ostrouhejte na hrubém struhadle. Zelí promíchejte s jablky, dochuťte olejem, šťávou z citrónu, solí a cukrem.

Celerový salát

400 g celeru, 200 g jablek, 2 lžice oleje nebo smetany, šťáva z citrónu, sůl, cukr.

Celer ostrouhejte na hrubém struhadle. Ochutťte smetanou nebo olejem, přidejte cukr, citrónovou šťávu a sůl.

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhodte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů Twist jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětovnému zužitkování.



Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému patříš.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CZECH s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.

Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

Výrobce nebere odpovědnost za nevhodné použití přístroje, za použití přístroje v rozporu s jeho určením nebo v rozporu z návodem k obsluze.

Výrobce si vyhrazuje právo na provádění inovačních změn přístroje kdykoliv, bez předchozího upozornění, za účelem přizpůsobení přístroje požadavkům zákona, normám, nařízením nebo z důvodu konstrukčních, obchodních, estetických a jiných.

Vážení zákazníci!

Blahoželáme Vám k výberu nášho zariadenia a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov Zelmer.

Ak chcete získať najlepšie výsledky, odporúčame Vám používať len originálne príslušenstvo firmy Zelmer. Príslušenstvo bolo navrhnuté špeciálne pre tento výrobok.

Prečítajte si prosím dôkladne tento návod na obsluhu. Zvláštnu pozornosť venujte bezpečnostným pokynom. Tento návod na obsluhu uschovajte pre prípadné ďalšie použitie.

Mlynček na mletie potravín je určený pre domáce použitie. Je to viacúčelové zariadenie, pomocou ktorého môžete rýchlo a bez veľkej námahy pomlieť mäso, syr, zeleninu, mak alebo vyrobiť klobásky a údeniny. Pri použití prídavného strúhadla môžete strúhať zeleninu, syr a orechy.

Bezpečnostné pokyny

- Neťahajte za prívodový kábel pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky.
- Mlynček pripájajte iba do siete striedavého napätia 230 V.
- Mlynček nepoužívajte pokiaľ je poškodený alebo je poškodený prívodový kábel.

Ak sa neodpojitelný elektrický kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravárenský podnik alebo vyškolená osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.

Spotrebič smú opravovať iba odborne spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy odporúčame, aby ste sa obrátili na špecializovaný servis.

- Po ukončení prevádzky vytriahnite napájací kábel zosieťovej zásuvky. Skryte kábel – opatrne ho zasuňte do otvoru, z ktorého je vyvedený, zástrčku vložte do úložného priestoru.
- Nevystavujte mlynček ani jeho časti teplote vyššej ako 60°C. Môže dôjsť k poškodeniu mlynčeka.
- Zvýšenou pozornosťou venujte práci s mlynčekom v prítomnosti detí.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so zariadením.
- Pred výmenou príslušenstva (mlecej sústavy, sitka, noža, strúhadla a jeho častí) a skôr ako začnete čistiť mlynček, vždy vytriahnite zástrčku zo zásuvky.
- Pri mletí používajte vždy tlačidlo. Použitím iných predmetov môžete poškodiť mlynček, aj jeho pohon.
- Nepreťažujte mlynček nadmerným množstvom, ani silným napačovaním potravín.
- Dôkladne prevádzkajte montáž mlecej sústavy, zlá montáž môže byť príčinou nedokonalého mletia a tiež

môže viesť k otupeniu nožov a sitka. Tupí nožik a sitko vymeňte za nové.

- Počas prevádzky nezakrývajte ventilačné mriežky mlynčeka. Mlynček nepoužívajte na mäkkom povrchu.
- V prípade, že mlynček nie je možné uviesť do prevádzky, odovzdajte ho na servisnú prehliadku.
- Z mäsa určeného na mletie odstráňte kosti, chrupavky, šlachy a žily.
- Mäso rozkrájajte na menšie kúsky tak, aby vošlo do mlecej komory.
- Mak je nutné pred jeho pomletím opariť a namáčať niekoľko hodín.
- Pohonnú jednotku mlynčeka neponárajte do vody ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Pred umývaním je nutné vybrať príslušenstvo z pohonnej jednotky.
- Na umývanie jednotlivých častí prístroja nepoužívajte agresívny detergent a čistiace prípravky obsahujúce piesok, napr. emulziu, pastu, a pod. Tieto by mohli odstrániť rôzne popisy a nápisy umiestnené na spotrebiči.
- Na mytie kovových častí používajte mäkké kefy.

Mleciu komoru, slimák a objímku neumývajte v umývačke riadu, agresívne prostriedky spôsobujú černenie týchto častí. Umyte ich ručne s použitím klasických prostriedkov na nádobu.

Technické údaje

Technické údaje sú uvedené na typovom štítku spotrebiča.

Maximálna doba nepretržitej prevádzky	10 minút
Prestávka pred ďalším použitím (minimálne)	30 minút
Deklarovaná hodnota emisie hluku (L_{WA}) tohto spotrebiča je 77 dB(A) čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.	

Mlynček je skonštruovaný v izolačnej triede II a nepotrebuje uzemnenie. □

Mlynček ZELMER spĺňa Slovenské a Európske normy.

Mlynček vyhovuje požiadavkám nasledovných nariadení:

- Nízkonapäťový elektrický prístroj (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označený značkou CE na typovom štítku.

TYPY MLYNČEKOV ZELMER

V tejto tabuľke je prezentovaný sortiment príslušenstva k mlynčekom, ktorých sa týka tento návod.

Typ	Nôž	Sítka		Nástavec na plnenie klobás	Nástavec na cestoviny a koláčiky	Strúhadlo
		4	8			
886.5	●	●	●	●	●	○
886.54	●	●	●	●	○	●
886.8	●	●	●	●	—	○
886.84	●	●	●	●	—	●

● – základné príslušenstvo, ○ – doplnkové príslušenstvo, ktoré je možné zakúpiť v predajniach so spotrebičmi,
 — – príslušenstvo nedostupné v danom prevedení

Popis prístroja

(Obr. A)

Maszynka do mlienia produktův spożywczych składa się z:

- 1 Pohonnej jednotky – každá pohonná jednotka je prispôbená tak, aby k nej bolo možné pripojiť ktorúkoľvek mlieciu sústavu a strúhadlo, vyrobené firmou ZELMER. V zadnej časti úložného priestoru pohonu 886 sa nachádzajú vetracie otvory.

Mliecia sústava – jej časti sú:

- 2 Mliecia komora
- 3 Slimák so spojkou
- 4 Nôž
- 5 Sítka s otvormi 4mm
- 6 Objímka
- 7 Misky
- 8 Tlačidlá

Wyposażenia, w którego skład wchodzi:

- 9 Sítka s otvormi 8 mm
- 10 Nástavec na plnenie klobás
- 11 Násadka
- 12 Tvoritko
- 13 Tienitko
- 14 Sítka na výrobu rezancov
- 15 Sítka na výrobu niťoviek
- 16 Ihla

Mechanická poistka motora

(Obr. B)

- 1 Závitovka
- 2 Spojka
- 3 Skrutka M5x20

Mlynčeky sú vybavené mechanickou ochranou, ktoré zabráňujú poškodeniu pohonnej jednotky – pokiaľ dôjde k preťaženiu mlynčeka (napr. keď sa do mlynčeka dostanú kosti), vytláču sa zuby spojky, ktoré poháňajú slimák.

Poškodenú spojku vymeňte za novú:

- zo slimáka so zničenou spojkou odskrutkujte skrutku,
- odstráňte poškodenú spojku,
- nasadíte novú spojku a dotiahnite skrutku.

Príprava mlynčeka a uvedenie do prevádzky

(Obr. C)

Vyťahnite z úložného priestoru napájaci kábel s vhodnou dĺžkou zvolené príslušenstvo.

- 1 Pohonnú jednotku postavte na tvrdý suchý povrch (na stôl alebo kuchynskú linku), blízko elektrickej zásuvky.
 - Pred prvým použitím umyte všetky diely príslušenstva.
 - Poskladajte vybrané časti a pripojte k pohonnej jednotke.
- 2 Vložte zástrčku do zásuvky elektrického prúdu.
- 3 Vypínačom zapnite mlynček.

Mliecia sústava

(Obr. D)

Do mlecej komory postupne vkladajte:

- 1 Slimák so spojkou smerom do vnútra.
- 2 Na slimák nasadíte nôž ostrím smerom k sítku.
- 3 Sítka vložte do mlecej komory tak, aby drážka na okraji sítka zapadla do výstupku v komore.
- 4 Časti mlecej komory pevne dotiahnite objímku až na doraz.
- 5 Položte poskladanú komoru na hlavicu pohonnej jednotky a otočte ju do pozície, keď budete počuť cvaknutie poistky.
- 6 Misku nasadíte na mlieciu komoru.

Nástavec na plnenie klobás

(Obr. G)

Do mlecej komory postupne vkladajte:

- 1 Slimák so spojkou smerom do vnútra.
- 2 Na slimák nasadíte násadu.
- 3 Nástavec na plnenie klobás.

④ Časti mlecej sústavy pevne dotiahnite objímkou až na doraz.

⑤ Položte poskladanú komoru na hlavicu pohonnej jednotky a otočte ju do pozície, keď budete počuť cvaknutie پوستیky.

⑥ Misku nasadíte na mleciu komoru.

Pred naložením čreva na klobásu ho namočte v teplej vode asi 10 min.

- Na nástavec na plnenie klobás nasuňte črievka. Pri nasúvaní dbajte na to, aby ste úplne nezakryli odvodňovacie otvory nástavca.

Rozomletá hmota, ktorou plníte črievka nesmie byť „príliš riedka“. Pri väčšom množstve tekutiny by mohlo dojsť k pretečeniu a zaliatiu mlynčeka.

Strúhadlo

(Obr. E)

- 1 Bubon na jemné strúhanie
- 2 Bubon na hrubé strúhanie
- 3 Bubon na plátky
- 4 Bubon na pasirovanie
- 5 Zámka
- 6 Komora
- 7 Plniaca misa
- 8 Napchávadlo

Súčasťou vybavenia sú dve strúhadlá s jemnými a hrubými zúbkami, ktoré strúhajú na jemno alebo silnejšie vlákna tvrdý syr, mrkvu, zeler alebo varenú červenú repu. Tretie strúhadlo je určené ku krájaniu zeleniny na plátky. Môže spracovávať zemiaky, uhorky, cibuľu, atď. Štvrté strúhadlo je určené ku treniu zemiakov, repy, mrkvu, ovocia atď.

Použitie strúhadla

(Obr. F)

- ① Otvorte zámok a vložte zvolené strúhadlo spojkou do vnútra komory.
 - ② Zatvorte zámok.
 - ③ Spojte komoru strúhadla s pohonnou jednotkou rovnakým spôsobom ako pri mlecej komore.
- Produkty určené ku spracovaniu najprv nakrájajte na menšie kúsky tak, aby vošli do komory.
 - Nedoporučujeme spracovávať mäkké alebo kôstkové ovocie.
 - Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického prúdu.
 - Potravinu, ktoré uviazli vo vnútri strúhadla odstráňte drevenou lyžicou.

Ostrie strúhadliel nevyžadujú regeneráciu.

Sada sítiiek na výrobu cestovín

(Obr. H)

Cesto na výberové rezance

300 g múky, 10 žĺtkov zo stredne veľkých vajec, 3 lyžice olivového oleja, čierne korenie (podľa chuti), mletá paprika (podľa chuti), sušená mäta (podľa chuti).

Z prísad vypracujte jednotnú hmotu. Dobre vypracované cesto musí byť tvrdé. **Pri nihaní cesty nepriđavajte vodu!** Takto pripravené cesto doporučujeme dať do chladničky (na cca 10 minút). Pred použitím ponorte sitko na výrobu rezancov do horúcej vody.

- ① Sitko umiestnite do komory mlynčeka
 - ② Celý komplet nasadíte na pohonnú jednotku strojčka.
- Vždy odkrojíte alebo odtrhnite malý kúsok cesta (cca veľkosť vlašského orecha) a opatrne ho vložte do mlynčeka.

Dôležité: ďalší kúsok cesta vkladajte do mlynčeka až keď prvý kúsok prejde šnekom. Pri vkladaní cesta používajte tlačidlo.

- Rezance ihneď posypte múkou, aby sa nelepili.
 - Dĺžku rezancov si môžete zvoliť podľa vlastného uváženia. Rezance odrežte ihneď pri sitku. Dĺžku rezancov môžete tiež upraviť po uschnutí - pred použitím.
- ③ Na uvoľnenie dierok v sitku použite ihlu, ktorá je súčasťou sady.

UPOZORNENIE! Maximálna doba prevádzky strojčka pri výrobe rezancov sú 2 minúty.

Pokračovať môžete po vychladnutí strojčka (viď návod na obsluhu).

Sada sítiiek na tvarovanie cesta

(Obr. I)

Cesto na cukrovinky

500 g múky, 1 kocka masla, 1 pohár cukru, 1 vajíčko, 1 balenie vanilkového cukru.

Vymiešajte maslo s vanilkovým cukrom, do tejto hmoty pridajte vajíčko, múku a všetko poriadne premiešajte. Takto pripravené cesto doporučujeme vychladiť v mrazničke (cca 40 minút).

- ① Tvoritko a tienitko umiestnite do komory mlynčeka.
 - ② Celý komplet nasadíte na pohonnú jednotku strojčka.
- Cesto pokrájajte na malé kúsky a opatrne ich vkladajte do mlynčeka.

DÔLEŽITÉ: ďalší kúsok cesta vkladajte do mlynčeka až keď prvý kúsok prejde šnekom. Pri vkladaní cesta používajte tlačidlo.

- Dĺžku cesta si môžete zvoliť podľa vlastného uváženia. Cesto poukladajte na vymastený plech a pečte pri teplote 180°C.

UPOZORNENIE! Maximálna doba prevádzky strojčka pri výrobe cukrovínek je 10 minút.

Po ukončení práce

(Obr. J)

- Vypnite mlynček a vyťahnite zástrčku zo zásuvky.
 - ① Vyťahnite tlačidlo a vyberte misku z mlecej komory alebo komory strúhadla.
 - ② Stlačte vypínač poistky mlecej sústavy prípadne komoru strúhadla otočte vpravo a vyberte ju.
 - ③ Rozložte diely mlecej sústavy, komory s nástavcom na plnenie čriev, prípadne strúhadlo.
- Uložte prívodnú šnúru a umyté a suché časti do úložného priestoru.
- ④ Umiestnenie spojky v úložnom priestore.
 - ⑤ Umiestnenie spojky v úložnom priestore.
 - ⑥ Uloženie prívodového kábla.

Čistenie a údržba

Umyvanie a údržba je nutné prevádzať po každom použití mlynčeka nasledujúcim spôsobom:

- Pohonnú jednotku utrite vlhkou handričkou s čistiacim prostriedkom.
- Umelohmotné časti umyte v teplej vode s použitím čistiacieho prostriedku na nádoby.
- Kovové časti umyte v horúcej vode s použitím čistiaceho prostriedku na nádoby. **Strúhadlá neumývajte v umývačke riadu.**
- Dôkladne usušte umyté diely.
- Sitko a nôž mierne natrite jedlým tukom alebo olejom, zabránite tak hrdzaveniu.
- Usušené časti mlecej komory alebo strúhadiel poskladajte dohromady.

Výrobky z mäsa, zeleniny a ovocia

Osvojte si spôsob prípravy jednotlivých potravín, ovocia a zeleniny pre zachovanie čo najväčších výživných hodnôt. Ovocie a zeleninu nenechávajte ponorené vo vode a upravujte až bezprostredne pred konzumáciou.

Karbonátky z bravčového mäsa

500 g bravčového mäsa, 60 g suchého pečiva, 50 g cibule, 20 g tuku, 1 vajce, 40 g strúhanky, tuk na vyprážanie, soľ a čierne korenie.

Pečivo namočte do vody a nechajte odkvapkať.

Cibuľu pokrájajte na kolieska a osmažte do zlata. Mäso opláchnite a pokrájajte na kúsky.

Pečivo, cibuľu a mäso zomel'te dvakrát v mlynčeku so sitkom s otvormi o priemere 4 mm. Pridajte vajce, soľ, čierne korenie a starostlivo premiešajte tak, aby vznikla homogénna hmota. Formujte karbonátky hrúbky 15 mm a obaľte ich v strúhanke. Vyprážajte na rozpálenom tuku.

Paštéta zo zmiešaného mäsa

500 g bravčového mäsa, 500 g telacieho mäsa, 400 g slaniny, 500 g bravčovej pečene, 300 g cibule, 200 g žemli, 4 vajcia, čierne korenie, soľ, muškátový orech.

Mäso poduste so slaninou a cibuľou.

Pečeň opláchnite, odstráňte blany, vyrežte žily a pokrájajte na kocky. Keď je mäso mäkké, pridajte pečeň, žemľu a spolu krátko poduste, dajte vychladnúť a pomel'te dvakrát mlynčekom so sitkom s otvormi o priemere 4 mm.

Do pripravenej hmoty pridajte vajce, soľ, čierne korenie, muškátový orech a zmiešajte.

Do formy vytretej masťou vložte paštétovú hmotu a pečte asi 40 minút.

Domáce klobásy

4,5 kg stredne prerasteneho bravčového mäsa, 0,5 kg slaniny, vývar z kostí – 1 pohár, 6-7 lyžičiek soli, 1 lyžička mletého čierneho korenia, 12-15 zrníek pomletého anglického korenia, 5-6 kúskov cesnaku, 7-8 m čriev.

Mäso pomel'te mlynčekom so sitkom s otvormi o priemere 8 mm. Soľ premiešajte s korením, pridajte k mäsu, premiešajte a vypracujte ako cesto, postupne pridávajte vývar. Dajte na 24 hodín do chladničky. Na mlieciu komoru mlynčeka nasad'te nástavec na plnenie klobás. Naplňte črievko v dĺžke asi 1 m a formujte klobásy o dĺžke asi 30–40 cm. Dávajte pri tom pozor, aby ste úplne neupchali odzdušňovacie otvory nástavca. Klobásy nechajte 6 hodín sušiť. Údite teplým dymom 14 hodín alebo horúcim dymom 2,5 hodiny.

Šalát z červenej kapusty

400 g červenej kapusty, 200 g jablák, 2 lyžice oleja, šťava z citrónu, soľ, cukor.

Kapustu očistite a postrúhajte. Jablká očistite a ostrúhajte na hrubom strúhadle. Kapustu pomiešajte s jablkami, dochuťte olejom, šťavou z citrónu, soľou a cukrom.

Zelerový šalát

400 g zeleru, 200 g jablák, 2 lyžice oleja alebo smotany, šťava z citrónu, soľ, cukor.

Zeler ostrúhajte na hrubom strúhadle. Ochuťte smotanou alebo olejom, pridajte cukor, citrónovú šťavu a soľ.

Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebič zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.

Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA s.r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na www.envidom.sk.



Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – vid' ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené použitím zariadenia, ktoré sa nezhoduje s jeho určením alebo v dôsledku jeho nesprávneho použitia.

Výrobca si vyhradzuje právo vykonať kedykoľvek zmeny na výrobku bez predchádzajúceho upovedomenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, nariadeniam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických dôvodov a iných dôvodov.

Tisztelt Vásárlók!

Gratulálunk a készülék kiválasztásához és üdvözljük a Zelmer termékek felhasználói között.

A legjobb hatások elérése érdekében javasoljuk, hogy használjon eredeti Zelmer tartozékokat. Kifejezetten ehhez a termékhez lettek kifejlesztve.

Kérjük, hogy figyelmesen olvassák el az alábbi használati utasítást. Külön figyelmet fordítsanak a biztonságot érintő figyelmeztetésekre. Kérjük, hogy őrizzék meg a használati utasítást, hogy a későbbiek során is tudják használni szükség esetén.

Az élelmiszer termékek darálója háztartási használatra készült. Sokoldalú készülék, amely segítségével gyorsan és nagyobb erőfelfejtés nélkül darálható: hús, túró, zöldség, valamint készíthető vele kolbász és felvágott. A daráló külön megvásárolható kiegészítő tartozéka- reszelődobjai használatával aprítani, szeletelni és reszelni tud zöldségeket, burgonyát, zsemlemorzst salátának és egyéb készítménynek.

A biztonságot és a daráló helyes használatát érintő figyelmeztetések

- Tilos a villásdugó kihúzása a csatlakozó aljzatból a vezeték meghúzásával.
- A darálót kizárólag 230 V feszültségű váltóáramú hálózatra lehet csatlakoztatni.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha sérült a hálózati csatlakozó vezeték, vagy a készülék burkolata látható módon sérült.

Ha a tápkábel sérült, a cserét a készülék gyártójának vagy a szakértőnek ajánljuk megbízni a veszedelem kikerülése céljából.

A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használat számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervizhez.

- A készülék használata után a hálózati csatlakozó dugót húzza ki a konnektorból. Tegye el a csatlakozó kábelt, azt könnyedén a kivezető nyílásába tolva, a csatlakozó dugót pedig dugja be a tátoreszbe.
- Ne tegye ki a darálót és tartozékait 60°C-nál magasabb hőmérsékletnek. Ez a készülék megrongálódását eredményezheti.
- Különös figyelmet fordítson a darálásra, amikor gyerekek vannak jelen.
- A készülék mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a felügyeletük biztosított, vagy a biztonságukért felelős személy által készülékhasználatra vonatkozóan utasítást adtak.
- Ügyeljen arra, hogy gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- A daráló tisztítása előtt **minden esetben** húzza ki a csatlakozó vezetékét a hálózatról.
- Az élelmiszer adagolásához csak tömőfát használjon.

Egyéb eszköz használata megrongálhatja a darálót, és a meghajtást.

- A készüléket ne terhelje túl nagy mennyiségű élelmiszerral, vagy annak túl erős adagolásával (tömőfával).
- Pontosan szerelje fel a daráló egységet, hiszen a nem megfelelő módon összeszerelt daráló egység okozhatja a helytelen darálási minőséget, valamint a kés és a perforált állókés kicsorbulását. A kicsorbult, életlen kést és perforált állókést ki kell cserélni újra.
- A daráló használata során ne takarja le a szellőző nyílásokat a házon.
- Abban az esetben, ha a darálót nem tudja elindítani – vigye szakszervizbe.
- A darálásra szánt húst tisztítsa meg a csonttól, intól, porctól.
- A daráló használata során ne takarja le a szellőző nyílásokat a házon. Darálót ne helyezze puha felületre.
- A daráló házat- meghajtását tilos vízbe meríteni, és folyó víz alatt mosni.
- Ne mossa a tartozékokat összeszerelt állapotban.
- A ház tisztításához ne használjon agresszív tisztítószereket emulzió, paszta, stb. Ezek egyebek között eltávolíthatják a grafikai jeleket, mint pl. jelölések, mércék, figyelmeztetések, stb.
- A fém részek tisztításához puha keféet használjon.

Ne mossa a fém részeket mosogató gépben. Ezekben a gépekben használatos agresszív tisztítószerek emulzió, paszta, stb. Ezek egyebek között eltávolíthatják a grafikai jeleket, mint pl. jelölések, mércék, figyelmeztetések, stb.

Műszaki adatok

A műszaki adatok megtalálhatók a készülék adattábláján. Folyamatos munkavégzés megengedett időtartama 10 perc
 Az újbóli használatig szükséges pihentetés ideje 30 perc
 L_{WA}: 77 dB/A
 A készülék all. szigetelési osztályba tartozik, földelést nem igényel. □
 A berendezés megfelel a vonatkozó magyar és európai biztonsági szabványoknak.
 A Zelmer daralók megfelelnek a következő direktíváknak:
 – Kisfeszültségű elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
 – Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.
 A termék adattábláján CE jelöléssel lett ellátva.

ZELMER DARÁLÓK TÍPUSAI

Az alábbiakban megadásra kerültek a használati utasításban leírt darálók és azok tartozékai.

Típus	Kés	Rostély		Hentes feltét	Tészta- és sütemény-készítő készlet	Kiegészítő reszelő
		4	8			
886.5	●	●	●	●	●	○
886.54	●	●	●	●	○	●
886.8	●	●	●	●	—	○
886.84	●	●	●	●	—	●

● – alapfelszereltség, ○ – kiegészítő tartozék, amely megvásárolható a boltokban, ill. az alkatrész ellátótól,
— – az adott kivitelezésben hiányzó tartozék

A készülék leírása (A ábra)

Az élelmiszer termékek darálója az alábbi részekből áll:

- 1 Daráló meghajtásból – minden daráló meghajtás alkalmas a ZELMER minden feltétjének felszereléséhez. A 886-os készülék hajtómű-rekeszének hátsó részében található a szellőzőnyílások.

Daráló egységből, amelynek részei:

- 2 Daráló henger
- 3 Csiga hozzászerezelt kuplunggal
- 4 Kés
- 5 Perforált állókés (rostély) 4 mm-es furatokkal
- 6 Záró gyűrű.
- 7 Adagoló tálcából
- 8 Tömőfából

Tartozékokból, amelyek az alábbiak:

- 9 Rostély 8 mm-es furatokkal
- 10 Hentes tartozék
- 11 Távtartó
- 12 Takaró
- 13 Tárcsa
- 14 Szalagtészta szita
- 15 Cérnatészta szita
- 16 Kinyomó

A motor mechanika védelme (B ábra)

- 1 Csiga
- 2 Hajtókerék
- 3 Csavar M5x20

A daráló rendelkezik mechanikus védelemmel, amely védi a motort a megrongálódástól – a kuplung fogai a csiga végén kitörnek, ha a darálót túlterhelés éri (pl. ha a darálóba csont kerül).

A megrongálódott kuplungot cserélje ki újra:

- a csiga végén roncsolódott kuplungból csavarja ki a csavart,
- távolítsa el a régi kuplungot,
- tegye fel az új kuplungot és csavarja be a csavart.

A daráló előkészítése és bekapcsolása (C ábra)

A hajtómű tartórekeszéből húzza ki a megfelelő hosszúságú hálózati kábelt és vegye ki a szükséges tartozékokat.

- 1 A meghajtást helyezze a dugaszoló aljzat közelébe, kemény felületre úgy, hogy ne takarja le a szellőző furatokat a házban.

- A daráló első használata előtt mossa el a tartozékokat.
- Szerelje össze a kiválasztott tartozékokat és kapcsolja a meghajtásra.

- 2 Dugja a villásdugót a hálózati dugaljba.

- 3 A kapcsoló gombbal kapcsolja be a darálót.

Munkavégzés a daráló egységgel (D ábra)

A daráló hengerbe tegye egymás után

- 1 A csigát kuplunggal a belső térbe.
- 2 A csiga tengelyére a kést élével a rostély felé irányítva.
- 3 A rostély oly módon, hogy a daráló hengeren található túska a rostély mélyedésére essen.
- 4 Csavarja össze a daráló egység részeit a záró gyűrűvel ütközésig.
- 5 Helyezze az összeszerelt daráló egységet a meghajtásra és fordítsa el addig az állásig, amíg a blokádjellegzetes kattanó hangját meg nem hallja.
- 6 Helyezze az adagoló tálcát a daráló hengerre.

Munkavégzés hentes tartozékkal (G ábra)

A daráló hengerbe helyezze egymás után:

- 1 A csigát kuplunggal a belső térbe.
- 2 A csiga tengelyére a távtartót.
- 3 Erre a hentes tartozékot (tölcsért).

- ④ Csavarja össze e részeket a záró gyűrűvel ütközésig.
- ⑤ Helyezze az összeszerelt daráló egységet a meghajtásra és fordítsa el addig az állásig, amíg a blokádjellegzetes kattanó hangját meg nem hallja.
- ⑥ Helyezze az adagoló tálcát a daráló hengerre.

A kolbászöltéshez a belet a tölcsérré való felhelyezés előtt áztassa kb. 10 percen keresztül meleg vízben.

- Húzza a hentes tartozékra a nedves sertés belet figyelve arra, hogy ne takarja el a tölcséren található levegő elvezető véjatokat.

A belet megtöltő hús nem lehet „túl híg”. A túlzott folyadék tartalom annak elfolyását és a daráló belső terébe jutását okozhatja.

Kiegészítő reszelő (E ábra)

- 1 Finom forgácsolós reszelő
- 2 Durva forgácsolós reszelő
- 3 Szeletelő reszelő
- 4 Pépelő reszelő
- 5 Rugós zár
- 6 Darabolórész
- 7 Töltőedény
- 8 Tömörűd

A kiegészítő reszelőben két forgácsoló reszelő van durva és finom forgács reszeléséhez (sajt, sárgarépa, zeller, főtt cékla, stb.). A harmadik dob zöldség szeletelésre használható (burgonya, uborka, hagyma, stb.). A negyedik pedig reszelésre (burgonya, cékla, gyümölcs, stb.) használható.

Munkavégzés a kiegészítő reszelővel (F ábra)

- 1 Nyissa fel a záró elemet és helyezze be a reszelők egyikét a kamra belsejébe.
 - 2 Zárja le a záró elemet.
 - 3 Csatlakoztassa a kiegészítő reszelő kamráját oly módon, mint a daráló egységet a darálóhoz.
- A nagy méretű élelmiszereket előbb vágja kisebb darabokra, amelyeket nehézség nélkül bele teheti a kamrába.
 - Ne reszeljen kemény magvú puha gyümölcsöket.
 - A munka befejezése után kapcsolja ki a darálót és húzza ki a hálózati vezetékét a csatlakozó aljzatból.
 - Fakanál segítségével távolítsa el a reszelődob belsejében, vagy a reszelő kamrában található maradványokat.

A reszelődobok éleit nem szükséges regenerálni.

Tésztaszita készlet (H ábra)

Különlleges tészta

300 g liszt, 10 tojás sárga közepes méretű tojásból, 3 kanál olajbogyó olaj, bors (ízlés szerint), darált paprika (ízlés szerint), szárított menta (ízlés szerint).

A tésztát egyöntetű masszából meggyúrni. A megfelelően meggyúrt tészta „kemény” kell, legyen. **A tészta készítésekor vizet ne adagoljunk!** Az így előkészített tésztát javasolt fogyasztószekrényben kb. 10 percig lehűteni. A tésztaasztát, a felhasználása előtt, egy pillanatra forró vízbe kell betenni.

- 1 A kiválasztott szitát elhelyezni a daráló kamrában.
 - 2 És az egész daráló egységet a darológép hajtására feltenni.
- Az előkészített tésztából eltépni kis darabokat (olaszdíó nagyságú) és óvatosan betenni a daráló kamra bemenő nyílásába.

FONTOS: A következő darab tészta csak akkor tehető be, ha az előzőt a csiga már elvitte. Az adagoláskor használni kell a tolórudat.

- A kamrából kieső tésztát liszttel szórhatjuk, az összeragadás elkerülése céljából.
 - A gépből kimenő tésztát rövidebb darabokra vághatjuk közvetlenül a szítánál vágva. Meghagyhatjuk szintén teljes mennyiséget a kiszáradásig és kisebb darabokra csak felhasználás előtt eltörni.
- 3 A szita eltömött lukjai tisztításához, a készlethez csatolt kinyomó szolgál.

FIGYELEM! A darológép munkaideje tészta kinyomása esetén 2 percet nem haladhatja meg.

A tészta ismételt kinyomása csak a géphajtás teljes lehűlése után lehetséges - lásd kezelési utasítás.

Süteményformázó készlet (I ábra)

Omlós sütemény

500 g liszt, 1 kocka vaj, 1 pohár cukor, 1 tojás, 1 csomag vaníliacukuro.

A vajat cukorral és vaníliacukorral szétdörzsölni. A masszához hozzáadni tojást, lisztet és mindezt kikeverni. Az így előkészített tésztát javasolt kb. 40 percig fogyasztószekrényben lehűteni.

- 1 A kamrában elhelyezni a süteményformázó készletet.
 - 2 És komplett daráló egységet a meghajtó egységre felszerelni.
- A tésztát darabokra felválni és adagolni a daráló kamra bemenő nyílásába.

FONTOS: A következő darab tészta csak akkor tehető be, ha az előzőt a csiga már elvitte. Az adagoláskor használni kell a tolórudat.

- A sütemény hosszát tetszés szerint képezni. A süteményt zsírral bekent tálcán elhelyezni és sütőkamrában 180°C hőmérsékleten sütni.

FIGYELEM! A süteményformázó készlettel felszerelt daráló gép működési ideje 10 percet nem haladhatja meg.

A munka befejezése után (J ábra)

● Kapcsolja ki a darálót és húzza ki a csatlakozó vezetékét a hálózati dugaljából.

① Vegye ki a tömőfát és vegye le az adagoló tálcát a daráló hengeréről, vagy a kiegészítő reszelő kamrájáról.

② Nyomja meg a blokad nyomógombját és fordítsa el a daráló egységet, vagy a kiegészítő reszelő kamráját jobbra és vegye le.

③ Szerelje részeire a daráló egységet, hentes tartozékok, vagy a kiegészítő reszelőt.

A vezetékét valamint az elmosogatott és megszáritott alkatrészeket tegye be a rekeszbe.

④ A kuplung elhelyezése a tárolóban.

⑤ A rostély elhelyezése a tárolóban.

⑥ A teljes vezeték elrejtése a tárolóban.

Tisztítás és karbantartás

● A meghajtás házát törölje át mosogatószeres vízzel megnedvesített ruhával.

● A műanyag részeket mossa el mosogatószeres meleg vízben.

● A fém részeket mossa el mosogatószeres forró vízben.

● Alaposan szárítsa ki az elmosott tartozékokat.

● A rostélyt és a kést enyhén törölje át étkezési olajjal az esetleges rozsdásodás megelőzése céljából.

● A daráló henger, vagy a kiegészítő reszelő kamráját szerelje teljesen össze.

Hús, zöldség és gyümölcsételek

A zöldség és gyümölcs ételek minél magasabb tápértékének megőrzéséhez tanulmányozza ezek elkészítésének módjait. A zöldségeket és gyümölcsöket ne tartsa vízben és csak közvetlenül fogyasztás előtt aprítsa fel.

Sertéshúsból fasírt

50 dkg sertéshús, 6 dkg száraz péksütemény, 5 dkg hagyma, 2 dkg zsír, 1 tojás, 4 dkg zsemlemorzsza, zsír a sütéshez, só és bors.

A péksüteményt tegyék vízbe, és utána hagyják a vizet róla lefolyni. A hagymát karikára szeleteljék és pirítsák meg aranyszínre. A húst mossák meg és darabolják fel.

A péksüteményt, hagymát és húst kétszer darálják meg 4 mm-es lyukú perforált állókéssel. Tegyenek hozzá tojást, sót, borsot és gondosan gyúriák át. Vizes kézzel formáljanak 1,5 cm-es fasírtokat és forgassák meg morzsában. Forró zsírban süssék ki.

Pástétom többféle húsból

50 dkg sertéshús, 50 dkg borjúhús, 40 dkg szalonna, 50 dkg sertés máj, 30 dkg hagyma, 20 dkg zsemle, 4 tojás, bors, só, szerecsendió.

A húst és a hagymát párolják meg.

A májból vágják ki a hártályakat és az ereket, és vágják kockára. Amikor a hús megpuhult, tegyék bele a máját, zsemlet

és együtt röviden párolják meg. Hűtsék le, és utána kétszer darálják át 4 mm-es lyukú perforált állókéssel.

Tegyenek hozzá tojást, sót, borsot, szerecsendiót és gondosan gyúriák át.

A zsírral kikent formába tegyék a pástétomot és süssék 40 percig.

Házikolbász

4,5 kg vegyes sertéshús, 0,5 kg szalonna, csontleves lé – 1 pohár, 6-7 kanál só, 1 kanál salétrom, 12-15 szem őrölt angol fűszer, 5-6 gerezd fokhagyma, 7 m bél.

A húst darálják meg 8mm-es perforált állókéssel. A söt keverék össze a salétrommal és a fűszerrel és tegyék a húsr, keverjék össze és dolgozzák el, mint a tészta, fokozatosan tegyék bele a csontleveset. Tegyék 24 órára hűtőbe. A darálóra tegyék a kolbásztölcsért. Töltsenek meg kb. 1 m hosszú belet és formáljanak ki belőle kb. 30-40 cm-es kolbászokat. Ügyeljenek közben arra, hogy ne fedjék le teljesen a kolbásztölcsér nyílásait (levegőztetés). A kolbászokat hagyják kb. 6 óráig száradni.

Füstöljék 14 óráig meleg füsttel vagy 2,5 óráig forró füsttel.

Vöröskáposzta saláta

40 dkg vöröskáposzta, 20 dkg alma, 2 kanál olaj, citromlé, só, cukor.

A káposztát lereszeljük a reszelővel. Az almákat megtisztítjuk, és a durvareszelőn lereszeljük. A káposztát összekeverjük az almával, citromlével, sóval és cukorral. Abban az esetben, ha a reszelő rosszul reszel, ki kell kapcsolni, le kell venni a hajtóműről, és meg kell tisztítani a tölcser és a hengert.

Zeller saláta

40 dkg zeller, 20 dkg alma, 2 kanál olaj vagy tejföl, citromlé, só, cukor.

A zellert reszeljük le a finomreszelőn, az almát reszeljük meg a durvareszelőn. Ízesítsük olajjal vagy tejjel, tegyük hozzá cukrot, citromlevet és só.

Környezetvédelem – óvjuk környezetünket

A karton csomagolás javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A polietilén (PE) zsákokat dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózatról való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.



Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt!!!

Gyártó nem vállal felelősséget azon hibákért, amelyet a nem rendeltetésszerű, vagy helytelen használat eredményez. A garancia nem terjed ki arra a készülékre, amelyen fel nem jogosított személy általi javítás állapítható meg.

Gyártó fenntartja magának a jogot a termék módosítására tetszőleges időpontban, előzetes értesítés nélkül az előírásoknak, szabványoknak, direktíváknak való megfelelés, vagy konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okok miatt.

Stimați clienți!

Vă felicităm pentru că ați ales aparatul nostru și vă urăm bun-venit în rândul utilizatorilor de produse ale firmei Zelmer.

Pentru a obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți doar accesoriile originale fabricate de firma Zelmer. Accesoriile au fost proiectate special pentru acest produs.

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de folosire. În special indicațiile privind mijloacele de siguranță. Instrucțiunile de folosire trebuie păstrate, în așa fel încât întotdeauna să vă fie la îndemână ca să le puteți reciti.

Mașina de tocat produse alimentare este folosită în gospodăria casnică. Este o mașină multifuncțională, cu ajutorul căreia puteți toca repede și fără efort: carne, brânză, legume, mac și de asemenea să pregătiți salam și mezeluri. Folosind unul din elementele suplimentare ale mașinii – răzătoarea puteți tăia legume pentru salate și ghiveci.

Indicații privind măsurile de siguranță și folosirea corespunzătoare a mașinii de tocat

- Nu scoate ștecărul din priză, trăgând de cablu.
- Mașina de tocat trebuie să fie conectată la curent 230 V.
- Nu pune în funcțiune mașina de tocat în cazul când cablul este defectat, sau se vede că carcasa este defectă.

Dacă cablul de alimentare al mașinii se va defecta, va trebui să fie înlocuit cu un cablu nou la producător sau la un punct de servis specializat sau de către personal calificat pentru a evita situații periculoase.

Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile făcute incorect pot pune în pericol viața utilizatorului. În cazul unui defect, vă recomandăm să vă adresați serviciului specializat al firmei.

- După încheierea utilizării, scoateți ștecărul din priza rețelei electrice. Strângeți cablul de alimentare introducându-l cu grijă în deschizătura prin care iese în exterior și ștecărul cablului de alimentare în compartiment.
- Nu expuneți mașina să funcționeze la temperaturi mai mari de 60°C. Poate duce la defectarea mașinii.
- Păstrează o mare prudență în timpul folosirii mașinii în special când sunt copii în apropiere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice limitate sau de către persoanele care nu au experiență sau nu știu să folosească aparatul, dacă nu au fost instruite în această privință de către persoanele răspunzătoare de siguranța lor.
- Trebuie să supravegheați copiii, să nu se joace cu aparatul.
- Înainte să curățați mașina, scoateți întotdeauna cablul din contact.
- Pentru a împinge produsele folosește numai împingătorul. Folosirea altor elemente poate duce la defectarea mașinii și a sistemului de propulsie.
- Nu supraîncărca mașina cu o cantitate prea mare de produse și nu împingeți prea tare (cu împingătorul).
- Montează exact ansamblul de tocare, deoarece dacă va

fi asamblat în mod greșit nu va toca bine și poate duce la tocirea cuțitului și a sitei. Cuțitul și sita tocite trebuie schimbate cu unele noi.

- Deconectează dispozitivul înaintea de a schimba echipamentul sau înainte de a te apropia de porțiunile care sunt în mișcare în timpul lucrului.
- În timpul întrebuințării nu acoperi sistemul de ventilație din carcasa. Mașina de nu trebuie pusă pe suprafețe moi.
- Dacă mașina nu vrea să pornească duceți-o la service.
- Carnea care va fi tocată trebuie curățată de oase, tendoane, cartilaje și vâne.
- Înainte de tocare produsele mai mari trebuie tăiate.
- Nu toca macul uscat. Înainte macul trebuie opărit și înmuiat – câteva ore.
- Nu băga sistemul de propulsie în apă și nu-l spăla sub jetul de apă.
- Nu spăla elementele mașinii când sunt montate pe sistemul de propulsie.
- La spălarea carcasei, nu folosi detergenți agresivi sub formă de emulsii, paste etc. Prin folosirea lor se pot șterge simbolurile grafice – de ex. liniuțele gradate, însemnările, semnele de avertizare.
- Pentru spălarea părților metalice folosește o perie moale.

Nu spăla porțiunile de metal în mașina de spălat vase. Detergenții agresivi, provoacă închiderea la culoare a acestor elemente. Spălarea lor trebuie efectuată manual, prin folosirea mijloacelor tradiționale de spălat vase.

Informații tehnice

Parametri tehnici sunt evidențiați pe tăblița caracteristică a produsului.

Perioada de lucru neîntreruptă 10 minut

Perioada de pauză înainte de următoarea folosire 30 minut

Zgomotul aparatului (L_{WA}): 77 dB/A

Aparatul este construit în clasa a II-a de izolare, nu necesită împământare. □

Mașinile de tocat ZELMER sunt în conformitate cu normele în vigoare.

Dispozitivul este în conformitate cu directivele:

- Dispozitiv electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.

Produsul a fost marcat cu semnul CE pe tăblița caracteristică.

TIPURILE DE MAȘINI DE TOCAT ZELMER

Mai jos este prezentat asortimentul de accesorii ale mașinilor de tocat despre care este această instrucțiune de folosire.

Tip	Cuțitul	Sita		Țeava pentru cârnați	Ansamblu pentru paste și prăjituri	Răzătoarea
		4	8			
886.5	●	●	●	●	●	○
886.54	●	●	●	●	○	●
886.8	●	●	●	●	—	○
886.84	●	●	●	●	—	●

● – accesorii de bază, ○ – accesorii suplimentare pe care le puteți cumpăra în magazine, — – accesoriu inaccesibil în această realizare

Descrierea dispozitivului (Desen A)

Mașina de tocat produsele alimentare se compune din:

- 1 Sistemul de propulsie – fiecare sistem de propulsie este adaptat pentru montarea fiecărui ansamblu de tocare și răzuire al mărcii ZELMER. În spatele aparatului, în compartimentul unității de motor 886 se găsesc orificiile de ventilare.

Ansamblul de tocare, care se compune din:

- 2 Dispozitivul pentru tocare
- 3 Melcul cu ambreiaj
- 4 Cuțit
- 5 Sita cu orificii 4 mm
- 6 Brățara
- 7 Vasul
- 8 Împingătorul

Echipamentul, care se compune din:

- 9 Sita cu orificii de 8 mm
- 10 Țeava pentru cârnați
- 11 Dispozitiv separator
- 12 Diafragmă
- 13 Disc
- 14 Sita pentru macaroane late
- 15 Sita pentru macaroane subțiri
- 16 Împingător

Sistem mecanic de siguranță al motorului (Desen B)

- 1 Spirală
- 2 Cremalieră
- 3 Șurub M5x20

Mașina de tocat are o asigurare mecanică care ferește motorul să nu se strice – ambreiajul melcului se rupe atunci când mașina este prea încărcată (de ex. înăuntru se află o bucată de os).

Ambreiajul stricat trebuie schimbat cu unul nou:

- din melcul care are ambreiajul stricat deșurubează șurubul,
- înlăturați ambreiajul defect,
- introduce ambreiajul nou și fixează-l cu șurubul.

Pregătirea mașinii de tocat pentru întrebuințare și punerea ei în funcțiune (Desen C)

Scoateți din compartimentul mașinii cablul de alimentare (lungimea necesară) și accesorii adecvate.

- 1 Pune sistemul de propulsie în apropierea prizei pe o suprafață tare astfel încât să nu acoperiți sistemul de ventilație de sub carcasă.

- Înainte de prima întrebuințare spălați accesorii ale mașinii.
- Montează elementele necesare și fixează-le în sistemul de propulsie.

- 2 Introdu cablul electric în priză.

- 3 Apăsând butonul de pornire/oprire puneți mașina în funcțiune.

Întrebuințarea elementelor pentru tocat (Desen D)

În dispozitivul pentru tocare introduce pe rând:

- 1 Melcul cu ambreiaj.
- 2 Pe pivotul melcului puneți cuțitul cu lama în direcția sitei.
- 3 Sita în așa fel încât marginea zimțată a dispozitivului pentru tocare să se compună cu marginea zimțată a sitei.
- 4 Fixează brățara pe dispozitivul pentru tocare și înșurubează bine până la capăt.
- 5 Fixează dispozitivul pentru tocare deja montat pe sistemul de propulsie și rotește până vei auzi sunetul de blocare.
- 6 Pune vasul pe dispozitivul de tocare.

Întrebuințarea țevii pentru cârnați (Desen G)

În dispozitivul pentru tocare introdu pe rând:

- 1 Melcul cu ambreiaj
- 2 Pe pivotul melcului puneți dispozitivul separator.
- 3 Țeava pentru cârnați.
- 4 Fixează brățara pe dispozitivul pentru tocare și înșurubează bine până la capăt.
- 5 Fixează dispozitivul pentru tocare deja montat pe sistemul de propulsie și rotește până vei auzi sunetul de blocare.
- 6 Pune vasul pe dispozitivul de tocare.

Înainte de a aplica pielița de intestin înmuiați-o în apă caldă timp de aprox. 10 minute.

- Pe țeava pentru cârnați aplicați pielița de intestin dar fi atent să nu astupi găurile de aerisire ale țevii.

Masa de carne care va umple pielița nu poate fi „prea lichidă”. Conținutul prea mare de lichide poate produce scurgeri și lichidul poate ajunge în interiorul mașinii.

Răzătoare (Desen E)

- 1 Cilindrul pentru bucăți fine
- 2 Cilindrul pentru bucăți mai mari
- 3 Cilindrul pentru feliere
- 4 Cilindrul pentru răzuire
- 5 Element de închidere
- 6 Compartiment
- 7 Vas de umplere
- 8 Dispozitiv de presare

Mașina are două răzătoare care răzuiesc în fulgi mărunți și groși (cașcaval, morcovi, țelină, sfeclă fiartă etc.). A treia răzătoare servește la tăierea legumelor în felii (cartofi, castreți, ceapă etc.). A patra răzătoare servește la răzuirea foarte mărunță (cartofi, sfeclă, fructe etc.).

Întrebuințarea răzătoarei (Desen F)

- 1 Ridică inelul de blocaj și introdu una din răzătoare cu ambreiajul spre interiorul dispozitivului pentru răzuit.
 - 2 Trage în jos inelul pentru blocaj până vei simți că s-a închis.
 - 3 Fixează dispozitivul pentru răzuit la fel cum ai fixat dispozitivul pentru tocat.
- Produsele mai mari taie-le mai întâi în bucăți mai mici astfel încât să încapă în dispozitivul pentru răzuit.
 - Nu răzu fructele moi care au sămburii tari.
 - După terminarea lucrului, deconectează cablul din priză.
 - Cu o lingua de lemn îndepărtează resturile care au rămas în răzătoare sau în dispozitiv.

Tăișurile răzătoarelor nu necesită regenerare.

Set de site pentru macaroane (Desen H)

Aluat pentru macaroane de calitate superioară

300 g făină, 10 gălbenușuri din ouă de mărime medie, 3 linguri de ulei de măsline, piper (conform preferințelor), ardei iute măcinat (conform preferințelor), mentă uscată (conform preferințelor).

Aluatul se frământă până la obținerea unei compoziții unitare. Aluatul frământat în mod corespunzător trebuie să fie „tare”. În timpul pregătirii aluatului să nu se adauge apă! Aluatul astfel pregătit se recomandă a se răci în congelator aproximativ 10 minute. Înainte de folosirea sitelor pentru macaroane, acestea trebuie introduse complet în apă fierbinte pentru o clipă.

- 1 Se introduce sita aleasă în compartimentul de mărunțire.
 - 2 Întregul ansamblu de mărunțire se așează pe acționarea mașinii.
- Se rup porții mici de aluat pregătit (de mărimea unei nuci) și se așează cu atenție în jgheabul compartimentului de mărunțire.

IMPORTANT: următoarea bucățică de aluat poate fi introdusă în compartimentul de mărunțire abia atunci când cea anterioară a fost antrenată de către melc. În timpul alimentării mașinii cu aluat trebuie să se folosească împingătorul mașinii.

- Macaroanele care cad din compartiment pot fi presărate cu făină pentru a preveni lipirea acestora.
 - De asemenea, pot fi macaroanele care cad din compartiment pot fi împărțite în bucăți mai mici prin tăierea acestora la sită. La fel, întreaga cantitate de macaroane poate fi lăsată până la uscarea completă și ruptă în bucăți mai mici abia înainte de întrebuințare.
- 3 Pentru deblocarea orificiilor sitelor de macaroane servește împingătorul atașat la set.

ATENȚIE! Timpul maxim de funcționare a mașinii în timpul extrudării macaroanelor nu poate depăși 2 minute.

Extrudarea următoare a macaroanelor este posibilă după răcirea completă a acționării mașinii - vezi instrucțiunile de folosire.

Set pentru formarea prăjiturilor (Desen I)

Fursecuri

500 g făină, 1 pachet de unt, 1 pahar de zahăr, 1 ou, 1 pachetel de zahăr vanilat.

Se freacă untul cu zahărul și cu zahărul vanilat. La această compoziție se adaugă oul, făina și totul se amestecă. Aluatul astfel pregătit se recomandă să se răcească în congelator timp de aproximativ 40 de minute.

- 1 Se introduce apoi în compartimentul setului de formare a prăjiturilor.
- 2 Întregul ansamblu de mărunțire se așează pe acționarea mașinii.

- Se taie aluatul în bucăți și acestea se introduc în pâlnia compartimentului de mărunțire.

IMPORTANT: următoarea bucată de aluat poate fi introdusă în compartimentul de mărunțire abia atunci când cea anterioară a fost antrenată de către melc. În timpul alimentării mașinii cu aluat trebuie să se folosească împingătorul mașinii.

- Lungimea prăjiturilor se formează conform preferințelor. Prăjiturile se așează pe o tavă unsă cu grăsime și se coace în cuptor la temperatura de 180°C.

ATENȚIE! Timpul de funcționare a mașinii cu compartimentul de mărunțire împreună cu setul de formare a prăjiturilor nu poate depăși 10 minute.

După terminare întrebuințării (Desen J)

- După terminarea lucrului, deconectează cablul din priză.
- ① Scoate împingătorul și vasul de pe dispozitivului pentru răzuit sau tocat.
- ② Apasă butonul de blocaj, învârtă în dreapta ansamblul de tocare sau dispozitivul de tocare și scoate-l.
- ③ Desfă elementele ansamblului de tocare, dispozitivului cu țeava pentru cârnați sau răzătoarea.

Puneți în compartiment cablul de alimentare și accesoriile spălate și uscate.

- ④ Introducerea ambreiajului sub carcasa mașinii.
- ⑤ Introducerea sitei sub carcasa mașinii.
- ⑥ Ascunderea în întregime a cablului electric.

Curățarea și conservarea

- Sistemul de propulsie ștergeți-l cu o cârpă umedă, înmuiață într-un detergent de spălat vase.
- Porțiunile din materiale plastice spală-le cu apă călduță cu un adaos de detergent de spălat vase.
- Porțiunile din metal spală-le în apă fierbinte cu adaos de detergent de spălat vase.
- Elementele spălate trebuie bine uscate.
- Sitele și cuțitul ungele cu ulei alimentar ca să fie protejate împotriva ruginirii.
- Montează părțile uscate ale dispozitivului de tocat sau răzuit.

Mâncăruri din carne, legume și fructe

Pentru a păstra calitatea nutritivă a mâncărilor din legume și fructe trebuie să știi cum să le pregătești. Fructele și legumele nu pot fi ținute prea mult în apă și trebuie răzuite imediat înainte de a fi consumate.

Cotlete din carne de porc

50 dag carne de porc, 6 dag chiflă uscată, 5 dag ceapă, 2 dag grăsime, 1 ou, 4 dag pesmet, untură pentru prăjit, sare și piper.

Chifla înmuiați-o în apă apoi lăsați apa să se scurgă.

Tăiați ceapa și prăjiți-o până se rumenește. Carnea clătiți-o și tăiați-o în bucăți.

Tocați chifla, ceapa și carnea de 2 ori folosind sita cu orificii 4 mm. Adăugați oul, sarea, piperul și amestecați bine. Pregătiți 8 cotlete ovale de grosime 1,5 cm și treceți-le prin pesmet. Prăjiți pe untura încinsă.

Pateu din carne

50 dag carne de porc, 50 dag carne de vacă, 40 dag untură, 50 dag ficat de porc, 30 dag ceapă, 20 dag chiflă, 4 ouă, sare și piper, nucșoară.

Puneți la foc mic carnea împreună cu untura și ceapa.

Clătiți ficatul, curătați-l și tăiați-l în cuburi. Când carnea este deja moale, adăugați ficatul, chifla și prăjiți la foc mic, lăsați apoi să se răcească și tocați de două ori în mașina de tocat folosind sita cu orificii 4 mm.

Adăugați ouăle, sarea, piperul, nucșoara și amestecați bine. Ungeți tava cu untură, puneți pateul și prăjiți la cuptor timp de aprox. 40 minute.

Salam de casă

Carne de porc 4,5 kg, untură 0,5 kg, bulion – 1 pahar, sare 6-7 lingurițe, salpetru 1 linguriță fără vârf, piper 1 linguriță, cuișoare englezești 12-15 boabe (tocate), 5-6 căței de usturoi (tăiați în cuburi mici), pielită de intestin 7m.

Tocați carnea în mașina de tocat folosind sita cu orificii 8 mm. Sarea amestecați-o cu salpetru și condimente, adăugați la carne, amestecați bine adăugând treptat bulionul. Puneți la loc rece pentru 24 de ore. Pe dispozitivul pentru tocat puneți țeava pentru cârnați.

Umpleți pielita de intestin de lungime aprox. 1 m, formând bucăți de 30-40 cm. Fiți atenți să nu astupați orificiile de aerisire a țevii pentru cârnați.

Uscați salamul timp de 6 ore. Afumați la fum cald timp de 14 ore sau la fum fierbinte timp de 2,5 ore.

Salată din varză roșie

40 dag varză roșie, 20 dag mere, 2 linguri ulei, suc de lămâie, sare, zahăr.

Curățați varza răzuiți-o folosind răzătoarea pentru felii sau fulgi mari. Decojiți merele și răzuiți folosind răzătoarea pentru fulgi mari.

Amestecați varza și merele, adăugați uleiul, sucul de lămâie, sarea și piperul.

Salată din țelină

40 dag țelină, 20 dag mere, 2 linguri ulei și smântână, suc de lămâie, sare, zahăr.

Răzuiți țelina folosind răzătoarea pentru fulgi mici. Adăugați smântâna sau uleiul, zahărul, sucul de lămâie și sarea.

Ecologia – Ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil nici scump.

În acest scop:

- cutia de carton duceți-o la maculatură,
- pungile din polietilen (PE) aruncați-le în containere speciale pentru plastic,
- feliatorul uzat trebuie predat la punctele speciale de colectare, deoarece componentele periculoase ale dispozitivului pot fi un pericol pentru mediul înconjurător.



Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

Producătorul nu este responsabil pentru eventualele daune cauzate de o întrebuințare necorespunzătoare sau de nerespectarea regulilor de întrebuințare.

Producătorul are dreptul să modifice produsul în orice moment, fără un anunț prealabil, în scopul adaptării lui la noile ordonanțe, norme, directive sau din motive de construcție, comerciale, estetice sau alte motive.

Уважаемые Клиенты!

Поздравляем Вас с выбором нашего устройства и приветствуем среди пользователей товарами Zelmer.

Чтобы достичь наилучших результатов, мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они спроектированы специально для этого продукта.

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 ней 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 будет повреждён неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.

Ремонт устройства может проводить исключительно специально обученный персонал. Неправильно проведённый ремонт может стать причиной серьёзной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обратиться в специализированный сервисный пункт.

- Окончив работу, выньте вилку питающего электропровода из розетки. Спрячьте ророва 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, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.

- Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.
- 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 заслоняйте 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 вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.

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

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.

Описание мясорубки (Рис. А)

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 Насадка

- 13 Диск

- 14 Решетка для крупной лапши

- 15 Решетка для тонкой вермишели «нити»

- 16 Выталькиватель

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 поочерёдно:

- 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 тёрк 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 тёрок 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 выталкиватель, который прилагается в комплекте.

ВНИМАНИЕ! Максимальное время работы лапше-резки 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 печенья формировать по усмотрению. Выпекать печенье в духовке на противне, смазанном маслом, при температуре 180°C.

ВНИМАНИЕ! Время работы измельчительной камеры с установленным комплектом для печенья 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 поверните 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), гвоздичный (ямайский) перец 12-15 зёрен (смололь), 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 перемальвания 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!!!

Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования устройства не по назначению или неправильного обращения с ним.

Изготовитель сохраняет за собой право на модификацию устройства в любой момент без предварительного уведомления, с целью соблюдения правовых норм, нормативных актов, директив или введения конструкционных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.

Уважаеми Клиенти!

Поздравяваме Ви за избора и добре дошли сред потребителите на продукти Zelmer.

За постигане на най-добри резултати Ви препоръчваме да използвате само оригинални аксесоари от фирмата Zelmer. Те са проектирани специално за тези продукти.

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 ползване на мелячката

- Не изваждайте щепсела 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 е заменен при производителя, в специализирано ремонтно предприятие или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

Уредът може да се поправя само от обучени специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност Ви съветваме да се обърнете към специализиран сервиз на.

- След приключване на работа извадете щепсела а захранващия кабел от електрическия контакт. Приберете кабела, като леко го напъхате в отвора, от който излиза, а щепсела на кабела пъхнете 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.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число деца) с ограничени физически, сетивни или психически възможности, както и от лица без опит и познаване на уреда, освен ако това не става под наблюдение или съгласно с инструкцията за използване на уреда, предадена от лицата, отговорни за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- 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 мелящия агрегат, тъй като неправилно сглобеният мелящ 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 сервиз.
- 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 горелосочените 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 миешо средство за съдове.
- Пластмасови части мийте в топла вода с добавка на миешо средство за съдове.
- Метални части мийте в гореща вода с добавка на миешо 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.

Шановні Клієнти!

Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласкаво просимо до спільноти користувачів товарів Zelmer.

Для того, щоб отримати найкращі результати, ми рекомендуємо використовувати тільки оригінальні аксесуари компанії Zelmer. Вони спроектовані спеціально для цього продукту.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з експлуатації, приділяючи особливу увагу рекомендаціям щодо техніки безпеки. Збережіть інструкцію, щоби Ви могли скористатися нею в разі потреби в майбутньому.

М'ясорубка призначена для використання в домашньому господарстві. Це багатфункційний пристрій, за допомогою якого можна швидко і без зайвого зусилля змолоти: м'ясо, сир, овочі, мак, а також приготувати ковбаси і копченості. За допомогою додаткового оснащення – шатківниці можна подрібнити овочі для салатів та напівфабрикатів.

Рекомендації щодо безпечної та правильної експлуатації м'ясорубки

- М'ясорубки можна підключати лише до електромережі змінного струму 230 В.
- Забороняється витягати штепсель з електромережі, тягнучи за провід.
- Забороняється вмикати пристрій з пошкодженням проводом живлення або корпусом.

Якщо буде пошкоджений невід'єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чи кваліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки.

Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.

- Після закінчення роботи вийміть вилку приєднувального кабелю легко всуваючи його в отвір, з якого він виходить, а вилку кабелю установіть до сховища.
- Забороняється наражати м'ясорубку і оснащення на вплив температури вище 60°C. Можна пошкодити м'ясорубку.
- Слід зберігати особливу обережність, якщо м'ясорубка працює в присутності дітей.
- Не дозволяйте користуватися приладом особам (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеється особами відповідальними за їхню безпеку.
- Не допускайте, щоб діти грали з приладом.
- Агрегат для рубки слід правильно монтувати; неправильно скручений агрегат впливає на якість рубки,

а також може бути причиною затуплення ножа і сита. Тупі ніж і сито слід замінити на нові.

- Для проштовхування можна використовувати тільки товчак. Використання інших предметів загрожує пошкодженням машинки і приводу.
- Забороняється перевантажувати м'ясорубку надмірною кількістю продукту або занадто сильно його проштовхувати (товкачем).
- Під час роботи м'ясорубки забороняється заслоняти вентиляційні отвори в корпусі. М'ясорубки забороняється ставити на м'яку поверхню.
- Якщо машинка не включається її необхідно віддати в сервісний центр.
- Призначене для рубки м'ясо слід відділити від кісток, сухожилок, хрящів і жил.
- Перед обробкою більші продукти слід порізати на куски.
- Забороняється молоти сухий мак. Перед обробкою мак слід спочатку ошпарити і на кільканадцять годин замочити.
- Забороняється занурювати привод м'ясорубки у воду або мити його під проточною водою.
- Забороняється мити оснащення, встановлене на приводі.
- Для чищення корпусу не рекомендується використовувати ідкі миючі засоби у вигляді емульсії, молочка, паст і т.д., адже вони можуть пошкодити також інформаційні графічні символи, такі як: шкали, позначки, застережні знаки і т.д.
- Для чищення металевих частин слід використовувати м'яку щіточку.

Забороняється мити камеру рубки, гвинт та гайки в посудомийних машинках. Ідкі миючі засоби, які використовуються в цих пристроях, призводять до потемніння вище згаданих частин. Слід їх мити вручну, використовуючи традиційні рідини для миття посуду.

Технічні параметри

Технічні параметри наведені на номінальній панелі приводу.

Допустимий час безперервної роботи	10 хвилин
Тривалість перерви перед повторним використанням	30 хвилин
Шум обладнання (L _{WA}):	77 дБ/А
М'ясорубка належить до II класу ізоляції, не вимагає заземлення.	<input type="checkbox"/>

М'ясорубка "ZELMER" відповідає вимогам державних стандартів.

Пристрої відповідають вимогам директив:

- Електричний пристрій низької напруги (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

Виріб на номінальній панелі позначений символом CE.

МОДЕЛІ М'ЯСОРУБОК ZELMER

Нижче наведений асортимент оснащення м'ясорубок, котрих стосується дана інструкція.

Тип	Ножик	Сито		Насадка для ковбас	Набір для макаронів і тістечок	Шатківниця
		4	8			
886.5	●	●	●	●	●	○
886.54	●	●	●	●	○	●
886.8	●	●	●	●	—	○
886.84	●	●	●	●	—	●

● – основне оснащення, ○ – додаткове оснащення, можна купити в супермаркетах, магазинах електропобутової техніки,
— – оснащення недоступне у цьому виконанні

Опис пристрою

(Мал. А)

М'ясорубка складається з:

- 1 Приводу м'ясорубки – кожний привод пристосований для монтажу кожного агрегату для рубки і шатківниці виробництва "ZELMER". У задній ниші сховища приводу 886 знаходяться вентиляційні отвори.

Агрегату для рубки, до складу якого входить:

- 2 Камера рубки
- 3 Гвинт із змонтованою муфтою
- 4 Ножик
- 5 Сито з 4 отворами 4 мм
- 6 Гайка
- 7 Миски
- 8 Товкачка

Оснащення до складу якого входить:

- 9 Сито з отворами 8 мм
- 10 Насадка для ковбас
- 11 Дистанційна вкладка
- 12 Фігурна насадка
- 13 Диск
- 14 Насадка для локшини
- 15 Насадка для вермішелі
- 16 Виштовхувач тіста

Механічни

(Мал. В)

- 1 Черв'як
- 2 Муфта
- 3 Гвинт M5x20

М'ясорубка має механічне забезпечення, яке захищає двигун від знищення – зубці приводної муфти виламуються, коли м'ясорубка перевантажена (нп. коли всередину потрапили кістки).

Знищену муфту слід замінити на нову:

- в винті зі знищеною муфтою викрутити шуруп,
- зняти знищену муфту,
- поставити нову муфту і закрутити її шурупом.

Приготування м'ясорубки до роботи і її запуск

(Мал. С)

Витягніть зі сховища приводу відповідну довжину приєднувального кабелю та відповідні аксесуари.

1 Привод поставити біля розетки, на тверду поверхню таким чином, щоби не закривати вентиляційні отвори в корпусі.

- Перед використанням м'ясорубки вперше вимити елементи оснащення.
 - Змонтувати відповідне оснащення і приєднати до приводу.
- 2 Включити провід живлення в розетку електромережі.
 - 3 Включити м'ясорубку кнопкою вимикача.

Робота з м'ясорубкою

(Мал. D)

До камери рубки вставити по-черзі:

- 1 Гвинт муфтою всередину.
- 2 На стержень гвинта ножик вістрями в напрямку до сита.
- 3 Сито таким чином, щоби виступ камери потрапив в жолобок на ребрі сита.
- 4 Міцно, до упору, закрутити всі елементи агрегату для рубки.
- 5 Установити агрегат для рубки на приводі і повернути в позицію, при котрій почуєте звук закривання блокади.
- 6 Встановити на агрегаті для рубки миску.

Робота з насадкою для ковбас

(Мал. G)

До камери рубки вставити по-черзі:

- 1 Гвинт муфтою всередину.
- 2 На стержень гвинта дистанційну вкладку.
- 3 Насадку для ковбас.

- ④ Міцно, до упору, закрутити всі елементи агрегату для рубки.
- ⑤ Установити агрегат для рубки на приводі і повернути в позицію, при котрій почуєте звук закривання блокади.
- ⑥ Встановити на агрегаті для рубки миску.

Перед накладанням натуральної ковбасної оболонки намочіть її у теплій воді протягом бл. 10 хв.

- На насадку для ковбас надягти ковбасну кишку, звернути увагу щоби не закрити в насадці отвори для відведення повітря.

М'ясна маса, що заповнює кишку, може бути "занадто рідка". Якщо рідини багато, вона може витікати і потрапити всередину м'ясорубки.

Шатківниця (Мал. Е)

- ① Тертка для дрібних стружок
- ② Тертка для товстих стружок
- ③ Тертка для шматків
- ④ Тертка для протирання
- ⑤ Заскочка
- ⑥ Камера
- ⑦ Завантажувальна миска
- ⑧ Штовхач

Шатківниця має дві терки для подрібнення на дрібну і велику стружку (сиру, моркви, селери, варених буряків і т.д.). Третя терка призначена для нарізання овочів скибками (картоплю, огірки, цибулю і т.д.). Четверта терка призначена для протирання (картоплі, буряків, фруктів і т.д.).

Робота з шатківницею (Мал. F)

- ① Відхилити затискач і встановити одне з терок муфтою всередину камери.
- ② Закрити затискач.
- ③ Поеднати камеру шатківниці так само як камеру для рубки.
 - Великі продукти слід спочатку порізати на менші шматки, які можна легко покласти в камеру.
 - Не подрібнювати м'які фрукти, які мають тверді кісточки.
 - Після закінчення роботи виключити м'ясорубку і витягнути провід живлення з розетки електромережі.
 - Дерев'яною ложкою слід усунути рештки продуктів, що залишилися всередині терки або комори.

Вістря терок не потребують відновлення.

Набір насадок для макаронів (Мал. H)

Тісто для макаронів "екстра"

300 г борошна, 10 жовтків з яєць середньої величини, 3 ложки оливкової олії, перець (за смаком), мелена паприка (за смаком), сушена м'ята (за смаком).

Тісто вимішати до отримання однорідної маси. Правильне тісто має бути "твердим". При приготуванні тіста воду

не добавляти! Готове тісто охолодити у морозильнику протягом 10 хвилин. Перед використанням насадки для макаронів на хвилину занурити у гарячу воду.

- ① Вставити насадку у камеру м'ясорубки.
- ② Надіти всі деталі на привід.
 - Відривати маленькі порції тіста (завбільшки з грецький горіх) і обережно вкладати їх у камеру.

УВАГА: чергову порцію тіста можна класти у камеру лише тоді, коли спіраль м'ясорубки вже захопила попередню. Для підштовхування тіста слід використовувати штовхач.

- Макарони, які виходять з м'ясорубки, можна посипати борошном, щоб не склеювалися.
- Їх можна зробити короткими, відрізаючи біля насадки. Можна також дати макаронам висохнути і подрібнити безпосередньо перед приготуванням.
- ③ Для очищення отворів у насадці призначений виштовхувач тіста, який входить у комплект.

УВАГА! Максимальний період роботи м'ясорубки при приготуванні макаронів не повинен перевищувати 2 хвилини.

Приготування наступної порції макаронів можливе лише після того, як привід м'ясорубки повністю вистигне - див. Інструкцію з експлуатації.

Набір для формування печива (Мал. I)

Пісочне печиво

500 г борошна, 1 пачка масла, 1 склянка цукру, 1 яйце, 1 пачка ванільного цукру.

Розтерти масло з цукром та ванільним цукром. Додати яйце, борошно і добре вимішати. Готове тісто охолодити у морозильнику протягом 40 хвилин.

- ① Вставити насадки для формування печива у камеру.
- ② Надіти всі деталі на привід.
 - Порізати тісто на порції і вкладати їх у м'ясорубку.

УВАГА: чергову порцію тіста можна класти у камеру лише тоді, коли спіраль м'ясорубки вже захопила попередню. Для підштовхування тіста слід використовувати штовхач.

- Довжина печива може бути довільною. Печиво розкласти на змащене жиром деко і запікати у духовці при температурі 180°C.

УВАГА! Максимальний період роботи м'ясорубки при формуванні печива не повинен перевищувати 10 хвилин.

Після закінчення роботи

(Мал. J)

- Включити м'ясорубку і витягнути провід живлення з розетки електромережі.
- ① Вийняти товкач і зняти миску з камери рубки або камери шатківниці.
- ② Натиснути на кнопки блокади, агрегат для рубки або камеру шатківниці обернути вправо і зняти її.
- ③ Розкласти елементи агрегату для рубки, камери з насадкою для ковбас або шатківницю.

Сховайте кабель та очищені і висушені частини у сховище.

- ④ Розмістити муфту в заглибленні.
- ⑤ Розмістити сито в заглибленні.
- ⑥ Сховати цілий провід живлення.

Чищення і консервація

- Привод протерти вологою ганчіркою, зволоженою рідиною для миття посуду.
- Частини з пластмаси мити в теплій воді з додаванням рідини для миття посуду.
- Металеві частини мити в гарячій воді з додаванням рідини для миття посуду.
- Старанно висушити вимиті частини.
- Сито і ніж легко змастити харчовою олією, щоби уникнути ржавіння.
- Змонтувати сухі частини камери рубки або шатківниці.

Страви з м'яса, овочів і фруктів

Щоби зберегти якнайбільше корисних якостей у стравах з овочів і фруктів, рекомендуємо ознайомитися зі способами їх приготування. Овочі і фрукти рекомендується тримати у воді, подрібнювати їх слід безпосередньо перед використанням.

Мелені свині котлети

500 г свинини, 60 г черстої булки, 50 г цибулі, 20 г жиру, 1 яйце, 40 г терті сухарі, жир для змащування, сіль і перець.

Булку намочити у воді, осушити.

Цибулю порізати кружками, підсмажити до золотистого кольору. М'ясо помити, порізати на шматки.

Булку, цибулю, м'ясо змолоти двічі в м'ясорубці з ситом з отворами 4 мм. Додати яйце, сіль, перець і старанно розмішати в однорідну масу. Сформувати 8 овальних котлет товщиною 1,5 см, обваляти їх в тертих сухарях. Смажити на розігрітому жирі.

Паштет з мішаного м'яса

500 г свинини, 500 г телятини, 400 г сала, 500 г свині печінки, 300 г цибулі, 200 г пшеничної булки, 4 яйця, сіль і перець, мускатний горіх.

М'ясо тушити з салом і цибулею.

Печінку помити, зняти плівки, вирізати жили і жовчні канали, порізати кубиками. Коли м'ясо стане м'яким, додати печінку, булку і недовго тушити разом. Остудити і двічі змолоти в м'ясорубці з ситом з отворами 4 мм.

До приготованої маси додати яйця, сіль, перець, мускатний горіх і старанно перемішати. Форму змастити смальцем, викласти паштетну масу і пекти приблизно 40 хвилин.

Домашня ковбаса

Свине м'ясо середньої жирності 4,5 кг, сало 0,5 кг, бульйон з кісток – 1 склянка, сіль 6-7 чайних ложок, селера 1 неповна ложка, перець (мелений) 1 чайна ложка, гвоздичний перець 12-15 зернят (змолоти), часник 5-6 зубців (посікти), ковбасна кишка 7 м.

М'ясо змолоти в м'ясорубці з ситом з отворами 8 мм. Сіль розмішати з селерою і приправами, додати до м'яса, перемішати і вимішувати як тісто, поступово додавати бульйон. Поставити в холодне місце на 24 години. На камеру для рубки насадити ковбасну кишку. Наповнити ковбасницю на довжину біля 1 м, формуючи відрізки 30-40см. Необхідно звернути увагу щоби насадці не закрити отвори для відведення повітря. Сушити ковбасу на протязі 6 годин. Коптити теплим димом 14 годин, або гарячим 2,5 години.

Салат з червоної капусти

400 г червоної капусти, 200 г яблука, 2 ложки олії, сік з цитрини, сіль, цукор.

Капусту почистити і подрібнити в шатківниці за допомогою терки для пластівців або великої стружки. Яблука почистити і подрібнити на терці на великі стружки. Пошатовану капусту перемішати з подрібненими яблуками, заправити олією, соком з цитрини, сіллю і цукром.

Салат з селери

400 г селери, 200 г яблука, 2 ложки олії або сметани, сік з цитрини, сіль, цукор.

Селеру протерти на дрібні стружки. Додати за смаком сметану або олію. Додати цукор, сік з цитрини і сіль.

Екологія – давайте дбати про навколишнє середовище!

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід: здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури, а поліетиленові пакети викинути у контейнер для пластмаси.

Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.



Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!

Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщення виробів всередині транспортного засобу.
- Під час транспортування залізницею перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі застосування ящикових піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упкованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатися у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(П) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

Виробник не відповідає за можливі пошкодження, спричинені застосуванням пристрою не за призначенням або неправильною експлуатацією.

Виробник залишає за собою право у будь-який момент, без попереднього повідомлення, змінювати конструкцію пристрою з метою забезпечення його відповідності нормативним актам, стандартам, директивам, а також з конструкційних, комерційних та інших причин.

Gerbiamieji Klientai!

Sveikiname Jus pasirinkus mūsų prietaisą ir džiaugiamės, kad tapote Zelmer produktų naudotoju.

Siekiant geriausių darbo rezultatų, rekomenduojame naudoti tik originalias Zelmer firmos detales. Jos sukurtos būtent šiam prietaisui.

Prašome atidžiai perskaityti šią aptarnavimo instrukciją. Ypačingą dėmesį reikia skirti nurodymams susijusiems su darbo saugumu. Vartojimo instrukciją prašome išsaugoti, kad galėtumėte ją pasinaudoti taip pat vėlesnio naudojimo metu.

Mašinėlė maisto produktams malti yra skirta vartoti buityje. Tai yra kelių funkcijų prietaisas, kurio pagalba galima greit ir be didesnių sunkumų sumalti: mėsą, sūrį, daržoves, aguonas, o taip pat gaminti dešras ir rūkytus mėsos gaminius. Pasinaudojant papildomu prietaiso priedu – pjaustykle, galima smulkinti daržoves gaminant: vaisių ir daržovių salotų tiesioginiam vartojimui arba konservavimui.

Nurodymai dėl darbo saugos ir tinkamo mašinėlės vartojimo

- Atjungiant kištuką nuo elektros tinklo rozetės netrauk už laido.
- Mašinėlę jung tik su kintamosios srovės 230 V įtampos tinklu.
- Nepaliesk prietaiso, jeigu maitinimo laidas yra pažeistas arba jeigu korpusas yra matomai sužalotas.

Jeigu neišjungiamas tiekimo kabelis sugadins tai, kad išvengtų pavojų privaloma jį pakeisti pas gamintoją arba specializuotame taisymo punkte, arba kvalifikuoto asmens.

Prietaiso remontą gali atlikti tik apmokytas personalas. Netinkamai atlikti taisymo darbai gali kelti pavojų naudotojui. Atsiradus gedimams, kreipkitės į specializuotą firmos servisą.

- Užbaigus darbą ištrauk prijungiamojo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės. Paslėpk laidą lengvai įstumiant jį į angą iš kurios jis yra išvestas, o laido kištuką įdėk į jam skirtą ertmę.
- Nestatyk mašinėlės ir jos įrangos elementų į viršijančios 60°C temperatūros poveikį. Gali tuo sužaloti mašinėlę.
- Būk ypatingai atsargus vartodamas mašinėlę esant arti vaikams.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti vaikams ar žmonėms su ribotais fiziniais, jusliniais ar psichiniais gebėjimais ar neturintiems pakankamai žinių ar patirties, be asmens, atsakingo už jų saugumą, priežiūros arba šiam nesuspažindinus jų su prietaiso naudojimo principu.
- Būkite atsargūs ir neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Prieš valant mašinėlę, **visada** ištrauk prijungiamojo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės.
- Maisto stūmimui naudok tik stumtuvą. Kitokių priemonių panaudojimas grėsia įrenginio ir pavaros sužalojimu.
- Neperkrauk prietaiso pernelyg dideliu produkto kiekiu, nei per stipriai spaudžiant (stumtuvu) produktus.

- Kruopščiai sumontuok malimo mazgą, kadangi blogai susuktas malimo mazgas sukelia netinkamą malimo kokybę, o be to gali būti peiliuko bei sietelio atbukimo priežastimi. Atbukusius peiliuką ir sietelį pakeisk naujais.
- Prieš keičiant priedus arba prieš prisiartinant prie judančių vartojimo metu prietaiso elementų, išjung prietaisą.
- Mašinėlės veikimo metu neuždeng ventiliacinių angų korpuso gaubte. Mašinėlės nestatyk ant minkšto pagrindo.
- Jeigu nepavyksta mašinėlės paleisti – atiduok ją į serviso punktą.
- Malimui skirtą mėsą atskirk nuo kaulų, sausgyslių, kremzlių ir gyslų.
- Prieš malant didesnius produktus supjaustyk juos į mažesnius gabaliukus.
- Nemalk sausų aguonų. Prieš malant, aguonos turi būti anksčiau nuplykotos ir per keliolika valandų merkiamos vandenyje.
- Neįmerk mašinėlės pavaros į vandenį bei neplauk jos po tekančiu vandeniu.
- Neplauk priedų, kai yra sumontuoti ant pavaros.
- Korpuso gaubtui plauti nevartok agresyvių detergentų, tokių kaip emulsijos, pieneliai, pastos ir pan. Tarp kitko jie gali pašalinti ant gaubto esančius grafinius informacinius simbolius, tokius kaip: skalės, paženklinimai, įspėjamieji ženklai ir pan.
- Metalinių elementų plovimui naudok minkštą šepetėlį.

Neplauk metalinių elementų indaplovėse. Vartojamos šiuose įrenginiuose agresyvios valymo priemonės sukelia aukščiau minėtų elementų tamsėjimą. Plauk juos rankomis, naudojant tradicinius indų plovimo skysčius.

Techniniai duomenys

Techniniai parametrai yra pateikti gaminio nominalių duomenų skydelyje.

Leistas nenutrūkstamo darbo laikas	10 minučių
Pertrauka prieš pakartotiną panaudojimą	30 minučių
Prietaiso triukšmingumo lygis (L _{WA}):	77 dB/A

Mašinėlės tipo: yra pagamintos II klasės izoliacijoje, įžemintas nėra reikalaujamas. □

ZELMER mašinėlės atitinka galiojančių normų reikalavimus.

Prietaisas atitinka žemiau pateiktų direktyvų reikalavimus:

- Žemos įtampos įrangos (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetinio suderinamumo (EMC) – 2004/108/EC.

Gaminys nominalių duomenų skydelyje yra paženklintas CE ženklu.

ZELMER MAŠINĖLIŲ TIPAI

Žemiau yra pateiktas malimo mašinėlių priedų asortimentas, su kuriuo yra susijusi ši instrukcija.

Tipas	Peiliukas	Sietelis		Dešrų darymo antgalis	Priedas makaronų ir pyragaičiams	Pjaustyklė
		4	8			
886.5	●	●	●	●	●	○
886.54	●	●	●	●	○	●
886.8	●	●	●	●	—	○
886.84	●	●	●	●	—	●

● – pagrindinė įranga, ○ – papildomus priedus galima pirkti parduotuvėse, — – šiuo atveju priedas nepateikiamas

Prietaiso aprašymas

(Pav. A)

Maisto produktų malimo mašinėlė susideda iš:

- 1 Malimo mašinėlės pavaros – kiekviena mašinėlės pvara yra pritaikyta sumontuoti su kiekvienu ZELMER gamybos malimo bei pjaustyklės mazgu. Užpakalinėje 886 tipo mėsmalės pavaros ertmės nišoje yra ventiliacinės angos.

Malimo mazgo, į kurio sudėtį įeina:

- 2 Malimo ertmė
- 3 Sliekinis velenas su įtaisyta sankaba
- 4 Peiliukas
- 5 Sietelis su 4 mm skersmens skylutėmis
- 6 Veržlė
- 7 Dubens
- 8 Stumtuvo

Įrangos, į kurios sudėtį įeina:

- 9 Sietelis su 8 mm skylutėmis
- 10 Dešrų darymo antgalis
- 11 Distancinis tarpiklis
- 12 Priedanga
- 13 Diskas
- 14 Sietelis juostelių pavidalo makaronams
- 15 Sietelis siūlų pavidalo makaronams
- 16 Stumtukas

Mechaninė variklio apsauga

(Pav. B)

- 1 Sliekinis velenas
- 2 Sankaba
- 3 Varžtas M5x20

Mašinėlė turi mechaninę apsaugą, kuri apsaugo variklį nuo sunaikinimo – mašinėlės perkovimo atveju (pvz. į vidų patekus kaulams), sliekinės pavaros sankabos dantukai išsilaužo.

Sunaikintą sankabą pakeisk nauja:

- iš sliekinės pavaros su sunaikinta sankaba išsuk varžtą,
- nuimk sužalotą sankabą,
- uždėk naują sankabą ir prisuk ją varžtu.

Mašinėlės paruošimas darbui ir jos paleidimas

(Pav. C)

Ištrauk iš pavaros ertmės reikiamą prijungimo laido ilgį bei išimk atitinkamus aksesus.

- 1 Pavarą pastatyk arti elektros tinklo rozetės ant kieto pagrindo žiūrint, kad gaubte esančios ventiliacinės angos nebūtų uždengtos.

- Prieš pirmą mašinėlės panaudojimą nuplauk įrangos elementus.
 - Sumontuok atitinkamą priedą ir prijung jį prie pavaros.
- 2 Įdėk prijungiamo laido kištuką į elektros tinklo rozetę.
 - 3 Jungiklio mygtuku paleisk mašinėlę.

Darbas su malimo mazgu

(Pav. D)

Į malimo ertmę paeiliui įdėk:

- 1 Sliekinį veleną su nukreipta į vidų sankaba.
- 2 Ant sliekinio veleno strypo užmauk peiliuką su ašmenimis nukreiptais sietelio link.
- 3 Po to sietelį, taip kad ertmės apvado iškyšulys įeitų į sietelio apvade esančią griovelį.
- 4 Suveržk visus malimo mazgo elementus – stipriai iki pasipriešinimo.
- 5 Uždėk sumontuotą malimo mazgą ant pavaros ir pasuk, kol išgirsi blokiruotės spragtelėjimą.
- 6 Uždėk dubenį ant malimo ertmės vamzdžio.

Darbas su dešrų darymo antgaliu

(Pav. G)

Į malimo ertmę paeiliui įdėk:

- 1 Sliekinį veleną su nukreipta į vidų sankaba.
- 2 Ant sliekinio veleno strypo užmauk distancinį tarpiklį.
- 3 Po to - dešrų darymo antgalį.

- ④ Suveržk visus elementus žiedinės veržlės pagalba – stipriai iki pasipriešinimo.
- ⑤ Uždėk sumontuotą malimo mazgą ant pavaros ir pasuk, kol išgirsi blokiuotės spragtelėjimą.
- ⑥ Uždėk dubenį ant malimo ertmės vamzdžio.

Prieš užmaunant dėšroms gaminti naudojamą apvalkalą (žarna), įmerk jį šiltame vandenyje per maždaug 10 minučių.

- Ant dėšrų darymo antgalio užmauk šlapų apvalkalą. Atkreipk dėmesį, kad neužkimšti antgalyje esančių nuominimo angų.

Apvalkalą užpildanti maltos mėsos masė negali būti „pernelių skysta“. Didelis skysčio kiekis gali sukelti jo ištekėjimą ir įsibrovimą į mašinėlės vidų.

Pjaustyklė (Pav. E)

- ① Trintuvė smulkioms drožlėms
- ② Trintuvė stambioms drožlėms
- ③ Trintuvė griežinėliams
- ④ Trintuvė pertrinimui
- ⑤ Fiksatorius su spragtuku
- ⑥ Darbinė kamera
- ⑦ Dubuo
- ⑧ Stumtuvas

Pjaustyklė turi dvi trintuves skirtas smulkinti produktus į smulkias ir į stambias drožles (geltono sūrio, morkų, salierų, virtų burokėlių ir pan.). Trečioji trintuvė yra skirta pjaustyti daržoves (bulves, agurkus, svogūnus ir pan.) griežinėliais. Ketvirtoji trintuvė yra skirta bulvių, burokėlių, vaisių ir pan. pertrinimui.

Darbas su pjaustykle (Pav. F)

- ① Atlenk fiksiatorių ir įstatyk pavienę trintuvę su sankaba nukreipta į darbinės ertmės vidų.
- ② Uždaryk fiksiatorių, kad spragtelėtų.
- ③ Sujung pjaustyklę su pavara, kaip mėsmalės atveju.
 - Didelius produktus anksčiau supjaustyk į mažesnius gabaliukus, kuriuos be sunkumų įdėsi į pjaustyklės darbinę ertmę.
 - Netrink minkštų vaisių su kietais kauliukais.
 - Užbaigus darbą išjung mašinėlę ir ištrauk prijungiamojo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės.
 - Mediniu šaukštu pašalink produktų likučius likusius trintuvės viduje arba darbinėje ertmėje.

Trintuvių ašmenys nereikalauja regeneravimo.

Sietelių rinkinys makaronams (Pav. H)

Tešla rinkiniams makaronams

300 g miltų, 10 trynių iš vidutinio dydžio kiaušinių, 3 šaukštai alyvų aliejaus, pipirai (pagal skonį), malta paprika (pagal skonį), džiovinta mėta (pagal skonį).

Tešlą išminkyti iki vienalytės masės. Tinkamai išminkyta tešla turi būti „kieta“. **Tešlos ruošimo metu vanduo negali**

būti pridedamas! Taip paruoštą tešlą reikia sušaldyti šaldiklyje per maždaug 10 minučių. Prieš panaudojant sietelius makaronams gaminti, reikia juos trumpam panardinti į karštą vandenį.

① Įtaisyti pasirinktą sietelį malimo kameroje.

② Visą malimo mazgą sujunkti su mašinėlės pavara.

- Atplėšti nedidelės paruoštos tešlos porcijas (graikiškų riešutų dydžio) ir atsargiai dėti jas į malimo kameros tiekimo angą.

SVARBU: eilines tešlos porcijas galima dėti į malimo kamerą tik tada, kai ankstesnė porcija jau liko slieko įtraukta. Tešlos tiekimo į mašinėlę metu reikia vartoti stumtuvą.

- Išeinantys iš kameros makaronai gali būti apibarstomi miltais, jų susiklijavimui išvengti.
- Išeinančių iš mašinėlės makaronų ilgį galima reguliuoti atitinkamu momentu nupjaunant makaronų pluoštą prie sietelio. Galima taip pat visą iš mašinėlės išspausť makaronų kiekį palikti, kad išdžiūtų ir sulaužyti į mažesnes atkarpas prieš pat jų panaudojimą.
- ③ Skylučių sieteliuose valymui yra skirtas mašinėlės komplekte esantis stumtukas.

DĖMESIO! Maksimalus mašinėlės darbo laikas išspaudžiant makaronus negali viršyti 2 min.

Pakartotinis makaronų išspaudimas yra galimas mašinėlės pavarai visiškai ataušus.

Pyragaičių formavimo rinkinys (Pav. I)

Trapūs pyragaičiai

500 g miltų, 1 sviesto pakelis, 1 cukraus stiklinė, 1 kiaušinis, 1 pakelis vanilės cukraus.

Sutrinti sviestą su cukrum ir su vanilės cukrum. Į masę įdėti kiaušinį, miltus ir viską sumaišyti.

Taip paruoštą tešlą reikia sušaldyti šaldiklyje per maždaug 40 minučių.

① Įtaisyti pyragaičių formavimo rinkinį kameroje.

② Visą malimo mazgą sujunkti su mašinėlės pavara.

- Supjaustyti tešlą į gabalus ir dėti juos į malimo kameros tiekimo angą.

SVARBU: eilinius tešlos gabalus galima dėti į malimo kamerą tik tada, kai ankstesnis gabalas jau liko slieko įtrauktas. Tešlos tiekimo į mašinėlę metu reikia vartoti stumtuvą.

- Pyragaičių ilgį formuoti pagal pageidavimą Pyragaičius išdėstyti ant riebalais pateptos kepimo skardos ir kepti orkaitėje 180°C temperatūroje.

DĖMESIO! Mašinėlė su malimo kamera ir su įtaisytu pyragaičių formavimo rinkiniu negali dirbti ilgiau negu 10 minučių.

Užbaigus darbą

(Pav. J)

- Išjung mašinėlę ir ištrauk prijungiamojo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės.
 - ① Išimk stumtuvą ir nuimk dubenį nuo malimo arba trinimo eirmės.
 - ② Nuspausk blokiruotes mygtuką ir malimo mazgą arba pjaustyklės priedą pasuk į dešinę ir nuimk.
 - ③ Išdėliok malimo mazgą su dešrų darymo antgaliu arba pjaustyklės priedo elementus.
- Laidą bei nuplautas ir išdžiovintas dalis įdėk į jų laikymo eirmę.
- ④ Sankabai skirta vieta nišoje.
 - ⑤ Sieteliui skirta vieta nišoje.
 - ⑥ Viso prijungiamojo laido laikymo vieta.

Valymas ir konservavimas

- Pavara nutrink drėgnu, indams plauti skysčiu suvilgytu skudurėliu.
- Plastikines dalis plauk šiltame vandenyje su nedideliu indams plauti skysčio priedu.
- Metalinius elementus plauk karštame vandenyje su nedideliu indams plauti skysčio priedu.
- Nuplautas dalis gerai išdžiovink.
- Sietelį ir peiliuką lengvai patepk valgomoju aliejumi, kad nerūdytų.
- Sausas malimo arba pjaustyklės mazgą dalis smontuok į komplektą.

Mėsos, daržovių ir vaisių patiekalai

Daržovių ir vaisių maistinės vertės patiekaluose išsaugojimo tikslu, susipažink su jų paruošimo būdais. Daržovių ir vaisių nelaikyk vandenyje ir smulkink juos betarpiškai prieš valgant.

Malti kiaulienos kotletai

500 g *kiaulienos*, 60 g *sausos bandelės*, 50 g *svogūnų*, 20 g *riebalų*, 1 *kiaušinis*, 40 g *smulkių džiovėsių*, *riebalų kepiniai*, *druskos*, *pipirų*.

Bandelę įmirkyti vandenyje ir išspausti vandens perteklių. Svogūną supjaustyti griežinėliais ir apkepti iki apskrus iki auks spalvos. Mėsą nuplauti, supjaustyti į gabalus. Bandelę, svogūnus, mėsą sumalti 2 kartus mašinėlėje su 4 mm skersmens skylių sieteliu. Įmušti kiaušinį, pridėti druskos, pipirų ir gerai išminkyti iki vienalytės masės. Suformuoti 8 ovalius, 1,5 cm storio kotletus ir paniruoti džiovėsiuose. Kepti karštuose riebaluose.

Mišrios mėsos paštetas

500 g *kiaulienos*, 500 g *veršienos*, 400 g *lašinių*, 500 g *kiaulienos kepenų*, 300 g *svogūnų*, 200 g *kvietinės bandelės*, 4 *kiaušiniai*, *druskos* ir *pipirų*, *muškato*.

Mėsą troškinti su lašiniiais ir svogūnais. Kepenis nuplauti, pašalinti plėveles, supjaustyti į kubikus. Mėsei suminkštėjus, pridėti kepenis, bandelę ir trumpai kartu

patroškinti, jiems ataušus du kartus sumalti mašinėlėje su 4 mm skersmens skylių sieteliu. Į paruoštą masę įdėti kiaušinius, įberti druskos, pipirų, muškato ir gerai išminkyti. Kepimo formą patepti taukais, įdėti pašteto masę ir kepti apie 40 minučių.

Naminė dešra

4,5 kg *vidutinio riebumo kiaulienos*, 0,5 kg *lašinių*, 1 *stiklinė kaulų sultinio*, 6-7 *šaukštėliai druskos*, 1 *plokščias šaukštelis salietros*, 1 *šaukštelis maltų pipirų*, 12-15 *pimento grūdelių (sumalti)*, 5-6 *skiltelės česno (sukapati)*, 7 m. *ilgio celofaninė žama*.

Mėsą sumalti mašinėlėje su 8 mm skersmens skylių sieteliu. Druską sumaišyti su salietra ir prieskoniais, pridėti į mėsą, sumaišyti ir išminkyti kaip tešlą, laipsniškai pridant sultinio. Palikti šaltoje vietoje 24 valandom. Į mėsos malimo mašinėlę įtaisyti dešrų darymo antgalį. 1 m ilgio celofaninę žarną pripildyti paruoštu mėsos faršu, formuojant 30-40 cm atkarpas. Atkreipk dėmesį, kad antgalyje esančios nuorinimo angos visiškai neužsikimštų.

Dešrą apdžiovinti per 6 val. Rūkyti šiltais dūmais per 14 val. arba karštais dūmais per 2,5 val.

Raudonųjų kopūstų salotai

400 g *raudonųjų kopūstų*, 200 g *obuolių*, 2 *šaukštai aliejaus*, *citrinos sulčių*, *druskos*, *cukraus*.

Kopūstus nuplauti ir supjaustyti pjaustyklėje, vartojant griežiniams arba stambioms drožlėms gaminti skirtą trintuvę. Obuolius nulupti ir susmulkinti stambių drožlių trintuvės pagalba. Supjaustytus kopūstus sumaišyti su susmulkintais obuoliais, pridant pagal skonį aliejaus, citrinos sulčių, druskos ir cukraus.

Salierų salotai

400 g *salierių*, 200 g *obuolių*, 2 *šaukštai aliejaus* arba *grietinės*, *citrinos sulčių*, *druskos*, *cukraus*.

Salierus sutrinti smulkiomis drožlėmis. Pridėti kiek reikiant grietinės arba aliejaus. Pagardinti pridant pagal skonį cukraus, citrinos sulčių ir druskos.

Ekologija – Rūpinkimės aplinka!

Kiekvienas vartotojas gali prisidėti prie aplinkosaugos. Tai nėra nei sunku nei pernelyg brangu. Tuo tikslu: kartoninę pakuotę perduok i makulatūros surinkimo punktą, polietileno (PE) maišelius įmesk į plastmasių kaupimo konteinerį.

Susinaudojusį prietaisą perduok į atitinkamą atliekų surinkimo punktą, kadangi esantys prietaise pavojingi komponentai gali sukelti pavojų aplinkai.



Neišmesk kartu su komunalinėmis atliekomis!!!

Gamintojas neneša atsakomybės už galimus nuostolius sukeltus prietaisą vartojant ne pagal jo paskirtį arba netinkamai jį aptamaujant. Siekdamas prisitaikyti prie teisės aktų, normų, direktyvų reikalavimų arba konstrukcinių, prekybinių, estetinių ir kitokiais sumetimais gamintojas palieka sau teisę kiekvienu momentu gaminį modifikuoti be ankstesnio apie tai įspėjimo.

Cienjamie Klienti!

Apšveicam, ka iegādājāties mūsu ierīci un laipni lūdzam Zelmer lietotāju vidū.

Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, jālieto tikai oriģināli Zelmer aksesuāri. Tie tiek izstrādāti speciāli šim produktam.

Lūdzam rūpīgi salasīt mūsu lietošanas instrukciju. Sevišķi uzmanīgi ievērojiet drošības noteikumus. Lūdzam saglabāt lietošanas instrukciju, lai Jūs varētu to lietot arī vēlākās lietošanas laikā.

Mašīna pārtikas produktu kapāšanai ir paredzēta lietošanai mājssaimniecībā. Tā ir daudzfunkciju ierīce, ar kuru var ātri un viegli kapāt: gaļu, sieru, dārzeņu, magoni, kā arī producēt desu un desu izstrādājumu. Lietojot papildu mašīnas apgādāšanu – ēveli - var drupināt dārzeņus: salātiem un pārstrādājumiem.

Rekomendācijas par drošību un mašīnas pareizu lietošanu

- Nedrīkst atslēgt ierīci no elektroapgādes viļķšot ar vadu.
- Mašīnu var pieslēgt tikai pie maiņstrāvas 230 V tīklu.
- Nedrīkst iedarbināt ierīci, kad elektrības vads ir bojāts vai kad ierīces korpusis ir redzami bojāts.

Ja neizslēdzamais jaudas kabelis tika bojāts tad, lai izvairītos no bīstamības tas ir jāmaina pie ražotāja, vai speciālajā servisa punktā, vai pie kvalificētas personas.

Ierīces remontu var veikt tikai kvalificēta apkope. Nepareizs remonts var izraisīt nopietnas briesmas lietotājam. Ja ierīcei ir kāds defekts kontaktējiet ar specializēto servisa punktu.


- Pēc darba pabeigšanas atslēgt elektrības vadu no ligzdas. Paslēpt vadu, viegli to iebāžot caurumā, no kura iziet, un kontaktakšu paslēpt slēptuvē.
- Nepakļaut mašīnu un piederumu temperatūrai virs 60°C. To var bojāt mašīnu.
- Būsiet sevišķi uzmanīgi strādāšot ar mašīnu bērnu klātbūtnē.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (arī bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja tie ir atstāti bez uzraudzības vai nelieto ierīci pēc instrukcijas, kas jāpadod par viņu drošību atbildīgai personai.
- Pārlicinieties, ka bērni nerotājas ar ierīci.
- Pirms mašīnas tīrīšanas vienmēr atslēgt elektrības vadu no tīkla ligzdas.
- Bikstīšanai lietot tikai bīdītāju. Citu priekšmetu lietošana var būt par mašīnas un dzinējas bojāšanas iemeslu.
- Nedrīkst pārslogot ierīci ar produkta pārmērīgu daudzumu, vai ar pārāk stipru grūšanu (ar bīdītāju).
- Tieši samontēt kapāšanas komponentus, jo nepareizi samontēti elementi var nepareizi kapāt produktu, kā arī var būt par naža un sietiņa notrulināšanas iemeslu. Notrulinātu nažu un sietiņu mainīt uz jaunu.
- Izslēgt ierīci pirms piederumu mainīšanas vai tuvināšanai pie elementiem, kas kustos lietošanas laikā.

- Mašīnas darba laikā nedrīkst apsegt ventilācijas caurumus korpusā. Nedrīkst uzstādīt mašīnu uz maigas virsmas.
- Kad mašīnu nevar iedarbināt – atdodiet to servisam.
- Gaļu, paredzētu kapāšanai, atdalīt no kauliem, cīpslām, skrimšļiem un asinsvadiem.
- Lielāku gabalu pagrieziet uz mazākiem.
- Nedrīkst kapāt sausu magoni. To pirms kapāšanas apbrucināt un saslapināt – līdz dažādām stundām.
- Nedrīkst gremdēt mašīnas dzinēju ūdenī, un to nedrīkst mazgāt ar plūstošs ūdens.
- Nedrīkst mazgāt piederumu samontētu uz piedziņas.
- Korpusa mazgāšanai nelietot agresīvu deterģentu emulsijas, piena, pastu utt. formā. Tie var likvidēt arī informācijas grafisko simbolu, piem.: skalas, apzīmējumi, brīdinājumi utt.
- Metāla daļas mazgāt ar maigu suku.

Nedrīkst mazgāt metāla elementu trauku mazgāšanas mašīnās. Agresīvi tīrīšanas līdzekļi tajās mašīnās var būt par to elementu aptumšošanās iemeslu. To var mazgāt tikai ar roku, ar tradicionāliem mazgāšanas šķidrumiem.

Tehniskas informācijas

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta nominālas tabuļiņas.

Nepārtraukta darba pieļaujams laiks	10 minūtes
Pārtraukums pirms kārtējas iedarbināšanas	30 minūtes
Ierīces troksnis (L_{WA}):	77 dB/A
Ierīces ir ražotas izolācijas II. klasē, nav nepieciešama iezemēšana. 	

ZELMER mašīnas ievēro spēkā esošo normu prasību.

Ierīce atbild direktīvu prasībām:

- Direktīva par zemsprieguma iekārtām (LVD) – 2006/95/EC.
- Direktīva par elektromagnētisko saderību (EMC) – 2004/108/EC.

Produkts ir apzīmēts ar CE zīmi uz nominālas tabuļiņas.

ZELMER MAŠĪNU TIPI

Tālāk ir nodots mašīnu piederumu asortiments kapāšanai, kuram attiecas šī instrukcija.

Tips	Nazis	Sietiņš		Desu uzgaļis	Komplekts makaroniem un cepumiem	Ēvele
		4	8			
886.5	●	●	●	●	●	○
886.54	●	●	●	●	○	●
886.8	●	●	●	●	—	○
886.84	●	●	●	●	—	●

● – pastāvīga apgādāšana, ○ – papildu aprīkošana var būt pirata veikalos, — – apgādāšana nav pieejama tādā izplīdē

Ierīces apraksts (Zīm. A)

Mašīna pārtikas produktu kapāšanai sastāv no:

- 1 Mašīnas dzinēja – katrs dzinējs ir paredzēts montāžai katrā ZELMER kapāšanas kompleksā un ēvelē. 886 dzinēja slēptuves aizmugurējā nišā atrodas ventilācijas caurumi.

Kapāšanas kompleksa, kurš sastāv no:

- 2 Kapāšanas kameras
- 3 Gliemeža ar sajūgu
- 4 Naža
- 5 Sieta ar 4 mm caurumiem
- 6 Uzgriezņa
- 7 Bļodas
- 8 Bīdītājs

Piederumiem, kuri sastāv no:

- 9 Sieta ar 8 mm caurumiem
- 10 Desu uzgaļa
- 11 Distances ieliktnis
- 12 Diafragma
- 13 Disks
- 14 Sietiņš lentes makaroniem
- 15 Sietiņš diega makaroniem
- 16 Bīdītājs

Dzinēja mehāniskā nodrošināšana (Zīm. B)

- 1 Gliemezis
- 2 Sajūgs
- 3 Skrūve M5x20

Mašīna ir apgādāta ar mehānisko nodrošinājumu, kas sargā dzinēju no bojāšana – gliemeža piedziņas sajūga zobi tiek izlauzti, kad mašīna ir pārslogota (piem. kad nokļūš kauli iekšā).

Bojātu sajūgu mainīt uz jaunu:

- gliemeži ar bojātu sajūgu atskrūvēt skrūvi,
- noņemt bojātu sajūgu,
- uzstādīt jaunu un pieskrūvēt ar skrūvi.

Mašīnas sagatavošana darbam un iedarbināšana (Zīm. C)

Nonemt no dzinēja slēptuves vadu uz attiecīgu garumu un nepieciešamu aksesuāru.

- 1 Dzinēju uzstādīt pie elektrības līdzdas uz cietas virsmas, lai neapstāpt ventilācijas caurumus korpusā.
 - Pirms mašīnas pirmās lietošanas mazgāt piederumu elementus.
 - Samontēt attiecīgu piederumu un uzstādīt uz piedziņas.
- 2 Pieslēgt elektrības vadu pie līdzdas.
- 3 Ar ieslēdzēju iedarbināt mašīnu.

Darbs ar kapāšanas komplektu (Zīm. D)

Kapāšanas kamerā novietot pēc kārtas:

- 1 Gliemežu ar sajūgu uz iekšu.
- 2 Uz gliemeža vārpstu uzstādīt nažu, novirzītu ar asmeņiem sieta pusē.
- 3 Sietu tā, lai kameras izcilnis nonāktu sieta rievā.
- 4 Sagrieziet visu kapāšanas kompleksa elementu – stipri, līdz pretestībai.
- 5 Uzstādīt samontētu kapāšanas kompleksu uz dzinēju un rotēt līdz pozīcijai, kad būs dzirdāms blokādes klikšķis.
- 6 Uzstādīt bļodu uz kapāšanas kameru.

Darbs ar desu uzgaļu (Zīm. G)

Kapāšanas kamerā novietot pēc kārtas:

- 1 Gliemežu ar sajūgu uz iekšu.
- 2 Uz gliemeža vārpstu uzstādīt distances ieliktni.
- 3 Desu uzgaļu.
- 4 Sagrieziet visu elementu ar uzgriezņu – stipri, līdz pretestībai.

⑤ Uzstādīt samontētu kapāšanas kompleksu uz dzinēju un rotēt līdz pozīcijai, kad būs dzirdāms blokādes klikšķis.

⑥ Uzstādīt bļodu uz kapāšanas kameru.

Desas čaulai pirms uzstādīšanas jābūt novietotā siltā ūdenī 10-minūšu laikā.

● Uz desu uzgaļu uzstādīt mitru desas čaulu. Ievērot, lai nenoslēgt atgaisošanas caurumus, kas atrodas uzgaļi.

Gaļu masa nevar būt „pārāk šķidra”. Šķidrums liels daudzums var būt par izplūšanas iemeslu un mašīnas iekšienes uzliešanas iemeslu.

Ēvele (Zim. E)

① Rīve smalkām skaidiņām

② Rīve rupjām skaidiņām

③ Rīve slāņiem

④ Rīve biezeņiem

⑤ Blokāde

⑥ Kamera

⑦ Beramā bļoda

⑧ Bīdītājs

Ēvele sastāv no divām rīvēm, ar kurām var drupināt produktus uz smalkiem un rupjiem gabaliem (siers, burkāni, selerija, vārītas bietes utt.). Trešā rīve ir paredzēta dārzeņu griešanai uz slāņiem (kartupeļi, gurķi, sīpols utt.). Ceturtā rīve ir nodomāta kartupeļu, biešu, augļu utt. rīvēšanai).

Darbs ar ēvele (Zim. F)

① Atlocīt sprostus un novietot vienu no rīvēm ar sajūgu uz kameras iekšu.

② Slēgt sprostus.

③ Savienot ēveles kameru tā, ka mašīnas kapāšanas kameru.

● Lielu produktu uzgriez uz mazākiem gabaliem, kuri var apmesties kamerā.

● Nerīvēt maigu augļu ar cietiem kauliņiem.

● Pēc darba pabeigšanas izslēgt mašīnu un atslēgt elektrības vadu no ligzdas.

● Ar koksnes karoti izņemt produktu atlieku no rīves vai kameras.

Rīves asmeņus nav vajadzīgi reģenerēt.

Makaronu sietiņu komplekts (Zim. H)

Mikla izmeklētiem makaroniem

300 g miltu, 10 olas dzeltenumi no vidējām olām, 3 olīveļļas karotes, piparkrūms (pēc ieskata), malti pipari (pēc ieskata), žāvēti piparmētra (pēc ieskata).

Miklu samīcīt līdz vienmērīgas masas saņemšanai. Attiecīgi samīcīta mikla būs „cieta”. **Miklas sagatavošanas laikā nedrīkst pieliet vēl ūdens!** Tā sagatavotu miklu rekomendējam atdzēsēt ledusskapī apm. 10 minūtes. Pirms makaronu sietu pielietošanas to rekomendējam nogremdēt karstā ūdenī.

① Novietot izvēlētu sietu mašīnas kamerā.

② Visu mašīnas komplektu uzstādīt uz mašīnas piedziņu.

● Noraut sagatavotas miklas nelielus daudzumus (valriekstu lielumā) un uzmanīgi novietot mašīnas kameras ieplūdes caurumā.

SVARĪGI: kārtēju miklas gabalu var novietot mašīnas kamerā tikai pēc tam, kad iepriekšēju saņēma gliemezis. Miklas nodošanas laikā lietot bīdītāju.

● Padotu no kameras makaronu iebērt ar miltiem, lai pasargāties no makaronu salīpšanas.

● Makaronu, padotu no mašīnas, var sadalīt uz īsākiem gabaliem, griežot to pie sieta. Var arī atstāt visu daudzumu līdz izžūšanai un nolauzt tikai pirms lietošanas.

③ Lai atbļōkēt makaronu sietu caurumus, lietot pievienotu bīdītāju.

UZMANĪBU! Mašīnas maksimāls darba laiks makaronu izspiešanas laikā nevar pārsniegt 2 minūtes.

Kārtēja makaronu izspiešana ir iespējama pēc mašīnas dzinēja pilnīgas atdzišanas.

Komplekts cepumu formēšanai (Zim. I)

Smilšu cepumi

500 g miltu, 1 sviesta galoda, 1 cukura glāze, 1 ola, 1 vaniļas cukura iepakojums.

Saberzt sviestu ar cukuru un vaniļas cukuru. Piebērt olu un miltu, visu samaisīt.

Tā sagatavotu miklu rekomendējam atdzēsēt ledusskapī 40 minūtes laikā.

① Novietot kamerā cepumu formēšanas komplektu.

② Visu komplektu uzstādīt uz mašīnas piedziņu.

● Pagriez miklu uz gabaliem un tos novietot mašīnas kameras ieplūdes caurumā.

SVARĪGI: kārtēju miklas gabalu var novietot mašīnas kamerā tikai pēc tam, kad iepriekšēju saņēma gliemezis. Miklas nodošanas laikā lietot bīdītāju.

● Cepumu garumu formēt pēc ieskata. Cepumus novietot uz noelļotas cepešpannas un cept cepeškrāsnī temperatūrā 180°C.

UZMANĪBU! Mašīnas ar mašīnas kameru un uzstādītu komplektu cepumu formēšanai nevar pārsniegt 10 minūtes.

Pēc darba pabeigšanas

(Zīm. J)

- Izslēgt mašīnu un atslēgt elektrības vadu no ligzdas.
 - ① Noņemt bīdītāju un blōdu no kapāšanas vai rīvēšanas kameras.
 - ② Piespiest blokādes pogu, kapāšanas kompleksu vai rīves kameru pagriezt uz labu un noņemt.
 - ③ Demontēt kapāšanas kompleksa, kameras ar desu uzgaļu elementu vai ēveli.
- Lūdzam noslēpt vadu, kā arī nomazgātu un nosusinātu elementu sleptuvē.
- ④ Sajūga novietošana nišā.
 - ⑤ Sietu novietošana nišā.
 - ⑥ Vada slēpšana.

Tīrīšana un konservācija

- Dzinēju noslaucīt ar mitru lupatiņu ar trauku mazgāšanas līdzekļu.
- Plastmasas elementus mazgāt siltā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekļu.
- Metāla elementus mazgāt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekļu.
- Tieši nosusināt visu nomazgātu elementu.
- Sietu un nažu mazliet noeļļot ar pārtikas eļļu, lai nerūsētu.
- Kapāšanas kameras vai ēveles sausu elementu samontēt.

Ēdieni no gaļas, dārzeņiem un augļiem

Lai saglabāt dārzeņu un augļu ēdienu visvirāk uzturvērtības, iepazīties ar sagatavošanas veidiem. Dārzeņu un augļu nedrīkst turēt ūdenī, rīvēt tieši pirms pielietošanas.

Kapātas cūkgaļas kotletes

Cūkgaļas 50 dkg, cietas baltmaizes 6 dkg, sīpola 5 dkg, tauku 2 dkg, 1 ola, rīvētas baltmaizes 4 dkg, tauki cepināšanai, sāls un piparkrūms.

Sīpolu pagriezt slāņos, cepināt uz gaiši dzeltenu krāsu. Gaļu noskalot, pagriezt gabaliņos.

Baltmaizi, sīpolu un gaļu kapāt 2 reizes mašīnā ar 4 mm sietu. Piebērt olu, sāli, piparkrūmu un rūpīgi samaisīt līdz viendabīgas masas sasniegšanai. Noformēt 8 ovāla kotletes ar biezumu 1,5 cm, apvelt ar rīvēto baltmaizi. Cepināt uz sakarsēta tauka.

Pastēte no samaisītas gaļas

Cūkgaļas 50 dkg, teļa gaļas 50 dkg, speķu 40 dkg, cūkgaļas aknas 50 dkg, sīpola 30 dkg, kviešu baltmaizes 20 dkg, 4 olas, sāls un piparkrūms, muskata rieksts

Gaļu sutināt ar speķiem un sīpolu.

Aknu noskalot, noņemt čaulu, pagriezt kubikos. Kad gaļa ir maiga, piebērt aknu, baltmaizi un īsi sutināt kopā, atdzesēt un divkārsi kapāt mašīnā ar 4 mm sietu.

Uz sagatavoto masu piebērt olu, sāli, piparkrūmu, muskata riekstu, pēc tam tieši samaisīt.

Formu noeļļot ar teciņaiem cūku taukiem, uzlikt pastētes masu un cept 40 minūtes.

Mājas desa

Vidēji treknas cūkgaļas 4,5 kg, speķu 0,5 kg, kaulu buljons – 1 glāze, sāls – 6-7 tējkarotes, salpetru 1 plakana tējkarote, piparkrūma 1 tējkarote (malts piparkrūms), pimenta 12-15 zirnīši (izmalt), ķiploka 5-6 zobi (pagriezt), desu čaula 7 m.

Gaļu kapāt mašīna ar 8 mm sietu. Sāli samaisīt ar salpetru un garšvielām, piebērt uz gaļu, samaisīt un samīcīt, pakāpeniski ieliešot buljonu. Atstāt vēsā vietā uz 24 st. Uz kapāšanas kameru uzlikt desu uzgaļu. Uzpildīt desas čaulu 1 m garumā, formējot 30-40 cm posmus. Ievērot, lai pilnīgi nenoslēgt uzgaļa atgaisošanas caurumus.

Nosusināt desu 6 stundu laikā. Kūpināt ar siltu dūmu 14 stundu vai karstu dūmu 2,5 stundu laikā.

Salāti no sarkaniem kāpostiem

Sarkano kāpostu 40 dkg, ābolu 20 dkg, eļļas 2 karotes, citronu sula, sāls, cukurs.

Kāpostu notīrīt un rīvēt ēvelē ar slāņu vai rūpju rīvi. Ābolu nomizot un rīvēt ar rūpju rīvi. Rīvētu kāpostu samaisīt ar āboliem, pēc garšas pieliet eļļu, citronu sulu, sāli un cukuru.

Salāti no selerijas

Selerijas 40 dkg, ābolu 20 dkg, eļļas vai krējuma 2 karotes, citronu sula, sāls, cukurs.

Seleriju rīvēt uz smalkām skaidiņām. Pēc garšas pieliet krējumu vai eļļu. Piebērt cukuru, citronu sulu un sāli.

Ekoloģija – Gādāšana par vidi!

Katrs lietotājs var palīdzēt pasargāt vidi. Tas nav grūti un dārgi. Lai to darītu: kartona iepakojumu nodod makulatūrai, polietilēna (PE) maisu izmest uz konteineru plastmasas krāšanai.

Izlietotu daļu atdod attiecīgā glabāšanas punktā, jo ierīcē esošie bīstami elementi var būt par draudu videi.



Nedrīkst izmest ierīci ar komunāliem atkritumiem!!!

Ražotājs nav atbildīgs par kaut kādiem zaudējumiem, ierosinātiem pēc ierīces lietošanas nesaskaņā ar paredzēšanu vai pēc nepareizas apkalpošanas.

Ražotājs atstāv sevi tiesību modificēt produktu jebkurā laikā, bez paziņošanas, lai to pielāgot tiesības aktiem, normām, direktīvām vai pēc konstrukcijas, tirdzniecības, estētiskas vai citiem iemesliem.

Austatud Kliendid!

Õnnitleme meie seadme valimise puhul ning tere tulemast Zelmeri toodete kasutajate hulka.

Parima tulemuse saavutamiseks soovime kasutada alati originaalset Zelmeri lisavarustust. Need on projekteeritud spetsiaalselt selle toote jaoks.

Palume käesolev kasutusjuhend hooikalt läbi lugeda. Pöörake erilist tähelepanu ohutusjuhiste. Hoidke kasutusjuhend alles, et võiksite seda kasutada ka edasise ekspluaatimise ajal.

Hakklihamasin on mõeldud kodumajapidamises kasutamiseks. Seadmel on mitu funktsiooni, sellega saab hakkida kiirelt ja lihtsalt liha, juustu, köögivilju, mooniseemneid ja valmistada vorste ja suitsuliha. Hakklihamasina lisatarvik – lõikuri kasutamine lubab köögiviljadest valmistada toorsalateid, salateid ja hoidiseid.

Ohutusjuhised ja seadme kasutamise reeglid

- Ära tõmba pistikut võrgupesast toitejuhtmest tõmmates.
- Lülita masin ainult vahelduvvooluvõrku 230 V.
- Ära käivita hakklihamasinat, kui toitejuhe on vigastatud või kui korpus on märgatavalt kahjustatud.

Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see ohu vältimiseks vahetada välja tootja poolt või volitatud hooldekeskuses või spetsialisti poolt.

Seadet tohib parandada ainult kvalifitseeritud spetsialist. Valesti tehtud parandus võib põhjustada kasutajale tõsist ohtu. Rikke kõrvaldamiseks pöörduge teeninduskeskusesse.

- Pärast töö lõpetamist võta toitejuhe võrgupesast. Peida toitejuhe kergelt lükates korpusesse ja pane pistik süvendisse.
- Masin ja tarvikud ei tohi kokku puutuda üle 60°C temperatuuriga. See võib seadet kahjustada.
- Ole eriti ettevaatlik masinaga töötamisel laste juuresolekul.
- Seda seadet ei tohiks füüsiliste puuetega ja vaimuhairetega isikud (kaasa arvatud lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu seni kasutada, kuni nende ohutuse eest vastutav isik neid ei valva või pole seadme kasutamise kohta neile juhiseid andnud.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Enne masina puhastamist võta alati toitejuhe võrgukontaktist välja.
- Lükkamiseks kasuta ainult lükkurit. Teiste esemete kasutamine võib kahjustada masinat ja mootorit.
- Ära koorma masinat liigse tootehulga või liiga tugeva lükamisega (lükkuriga).
- Paigalda hakkimiskomplekt hoolikalt, kuna halvasti kinni keeratud hakkimismehhanism põhjustab halba hakkimiskvaliteeti ja võib põhjustada noa ja sõela nürinemist. Vaheta nürinenud nuga uue vastu.
- Lülita masin välja enne tarvikute vahetamist või seadme kasutamise ajal liikuvatele osadele lähenemist.

- Ära kata kinni korpuse ventilatsioonivahendid, kui hakklihamasin töötab. Ära aseta hakklihamasinaid pehmele alusele.
- Kui seadet ei ole võimalik käivitada – anna ta teenindusse.
- Eemalda hakkimiseks mõeldud lihast luud, kõõlused, kõhred ja sooned.
- Enne suuremate toodete hakkimist lõika need tükkideks.
- Ära haki kuive mooniseemneid. Need tuleb enne hakkimist üle valada keeva veega ja leotada – paartest tundi.
- Ära pane masina ajamit vette ja ära pese seda voolava vee all.
- Ära pese mootorile monteeritud tarvikuid.
- Ära kasuta korpuse pesemiseks agressiivseid detergente emulsioonide, piimade, pastade jms. kujul. Pesemisvahendid võivad eemaldada korpusest sellised graafilised sümbolid nagu: märgistused, hoiatustähised jms.
- Kasuta metallelementide pesemiseks pehmeid harju.

Ära pese metallosasid nõudepesumasinas. Sellises seadmes kasutatavad pesemisvahendid põhjustavad metallelementide tumenemise. Pese neid käitsi, kasutades sealijuures tavalist nõudepesuvedelikku.

Tehnilised andmed

Tehnilised andmed paiknevad toote andmesildil.

Lubatud tööaeg	10 minutit
Vajalik vaheaeg enne uut käivitamist	30 minutit
Müratase (L _{WA}):	77 dB/A

Hakklihamasinal on II klassi isolatsioon ja ta ei vaja maandamist.

ZELMER hakklihamasinaid täidavad kehtivate normide nõudeid.

Seade vastab alljärgnevate direktiivide nõuetele:

- Madalpinge direktiiv (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektrimagnetiline ühilduvus (EMC) – 2004/108/EC.

Toode on märgistatud CE tähistusega andmesildil.

ZELMER HAKKLIHAMASINATE TÜÜBID

Allpool olevas tabelis on märgitud kõikide nende hakklihamasinate tarvikud, mida puudutab käesolev juhend.

Tüüp	Nuga	Sõel		Vorstisarv	Makaroni ja küpsise seade	Lõikur
		4	8			
886.5	●	●	●	●	●	○
886.54	●	●	●	●	○	●
886.8	●	●	●	●	—	○
886.84	●	●	●	●	—	●

● – põhilised tarvikud, ○ – lisatarvikud on saadaval kauplustes, — – tarvikud, mis selle tüübi jaoks puuduvad

Seadme kirjeldus

(Joonis A)

Hakklihamasina elemendid:

- 1 Seadme ajam – iga hakklihamasina ajam on kohastatud iga ZELMER hakkimiskomplekti ja lõikuri paigaldamiseks. Ajamikasti 886 tagumine nišš on seadmestatud ventilatsiooniavadega.

Hakkimiskomplekt, kuhu kuuluvad:

- 2 Hakkimistoru
- 3 Metalltigu kaitseriiviga
- 4 Nuga
- 5 Sõel 4 mm
- 6 Rõngasmutter
- 7 Kauss
- 8 Lükkur

Tarvikud, sh:

- 9 Võre aukudega 8 mm
- 10 Vorstisarv
- 11 Eralduslüli
- 12 Klapp
- 13 Ketas
- 14 Sõel-otsik nuudlite valmistamiseks
- 15 Sõel-otsik spagetide valmistamiseks
- 16 Tõukur

Mehaaniline mootori kaitse

(Joonis B)

- 1 Metalltigu
- 2 Turvalukk
- 3 Krugi M5x20

Hakklihamasinal on mehaaniline kaitse mootori ülekoormamise eest – metalltoele paigaldatud kaitseriivi hambad purunevad, kui hakklihamasina töökoormus on liiga suur (näit. kui masinasse on sattunud luud).

Purunenud kaitseriiv vaheta uue vastu:

- keera purunenud kaitseriiv metalltoelt lahti krugi,
- eemalda purunenud kaitseriiv,
- paigalda uus kaitseriiv ja keera see krugiga kinni.

Seadme tööks ettevalmistamine ja käivitamine

(Joonis C)

Tõmba hakklihamasina süvendist välja vajalik pikkuses toitejuhe ja vajalikud tarvikud.

- 1 Aseta masin võrgukontakti lähedusse kõvale alusele nii, et korpuses olevad ventilatsiooniavad ei oleks kinni kaetud.

- Enne masina esimest kasutamist pese tarvikud.
- Monteeri vajalikud tarvikud ja paigalda ajamile.

- 2 Lülita toitejuhe võrgupistikusse.

- 3 Käivita masin lülitiga.

Töö hakkimiskomplektiga

(Joonis D)

Pane hakkimistorusse järjestikku:

- 1 Metalltigu kaitseriiviga sissepoole.
- 2 Metalltole otsikule nuga teradega võre suunas.
- 3 Võre nii, et hakkimistorus olev nukk läheks võres olevasse soonde.
- 4 Keera kõik hakkimiskomplekti elemendid tugevasti kinni kuni vastupanu tekkeni.
- 5 Paiguta monteeritud hakkimiskomplekt mootorile ja keera kohale, kuni kuuled blokaadi plöksatust.
- 6 Pane kauss hakkimistorule.

Töö vorstisarvega

(Joonis G)

Pane hakkimistorusse järjestikku:

- 1 Metalltigu kaitseriiviga sissepoole.
- 2 Pane metalltole otsikule eralduslüli.
- 3 Vorstisarv.
- 4 Keera kõik elemendid tugevasti kinni.

⑤ Paiguta monteeritud hakkimiskomplekt mootorile ja keera kohale, kuni kuuled blokaadi plöksatust.

⑥ Pane kauss hakkimistorule.

Enne soolest katte panekut masinasse leota seda soojas vees umbes 10 min.

● Pane vorstisarvele märg soolest vorstikate. Jälgi, et sarvel olevad ventilatsioonivad ei oleks kinni kaetud.

Soolt täitev lihasegu ei tohi olla liiga vedel. Suur vedelike hulk võib põhjustada nende väljavoolamise ja masinasse sattumise.

Lõikur (Joonis E)

① Riiv väikeste ribade lõikamiseks

② Riiv paksemate ribade lõikamiseks

③ Riiv viilutamiseks

④ Riiv przede valmistamiseks

⑤ Blokaad

⑥ Toru

⑦ Kauss

⑧ Lükkur

Lõikuri on kaks riivi õhukeste ja paksemate ribade saamiseks (juust, porgand, seller, keedetud peet jms.). Kolmas riiv on mõeldud juurviljade viilutamiseks (kartulid, kurgid, sibulad jms.). Neljas riiv on mõeldud püree valmistamiseks kartulitest, peetidest, puuviljadest jms.

Töö lõikuriga (Joonis F)

① Tee blokaad lahti ja pane üks riividest torusse.

② Sulge blokaad klõpsuga.

③ Ühenda lõikuri toru nii nagu hakklihamasina toru.

● Suuremõtmelise tooted lõika eelnevalt tükkideks, mis mahuvad torusse.

● Ära tükelda pehmeid puuvilju suurte kividega.

● Pärast töö lõppu lülita masin välja ja võta toitejuhe seinakontaktist.

● Eemalda riivi või torusse jäänud tootejäägid puuluskaga.

Riivide terad ei nõua teritamist.

Makaronide valmistamise otsikute komplekt (Joonis H)

Taigen valiknuudli jaoks

300 g jahu, 10 munakollast keskmise suurusega munast, 3 lusikat oliivõli, pipar (maitse järgi), jahvatatud punane pipar (maitse järgi), kuiv münt (maitse järgi).

Sõtkuda taigen ühtlase massi saamiseni. Õigesti sõtkutud taigen peab olema „köva”. **Mitte lisada vett taigna valmistamisel!** Valmis taigen on soovitatud jahutada sügavkülmas ligi 10 min. Enne makaroni valmistamise otsiku kasutamist tuleb otsik lasta kuuma vette 1 minutiks.

① Paigaldada valitud otsik pea korpusesse.

② Tigu masina ajamasse.

● Revides väikseid tükke (kreekpähkli suuruseid) valmis-taignast, paneme selle ettevatlikult korpuse sissepääsuavasse.

TÄHTIS: taigna järgmise tüki võib panna silindrisse ainult siis kui tigu on eelmise tüki ära peenestanud. Taigna sissepanemiseks kasutage tõukurit.

● Masinast välja tulevatele makaronidele võib raputada peale jahu et nad kokku ei kleepuks.

● Masinast välja tulevad makaronid võib teha mitte liiga pikad, lõigates need ära otsiku juures. Võib jätta nad kuivamiseni, ja pärast vahetult enne valmistamist murda väiksemateks tükkideks.

③ Makaroniotsikute avade puhastamiseks kasutage tõukurit.

TÄHELEPANU! Masina maksimaalne tööaeg makaronide valmistamiseks ei tohi kesta üle 2 min.

Nuudlite valmistamise korduv protsess on võimalik peale masina täielikku mahajahtumist.

Küpsiste valmistamise komplekt (Joonis I)

Liivataignaküpsised

500 g jahu, 1 pakk võid, 1 klaas suhkrut, 1 muna, 1 pakk vaniljehuhkrut.

Hõõruda või koos suhkruga ning vaniljehuhkruga. Lisada saadud massi muna, jahu ning sõtkuda taigen hoolikalt. Valmistatud taigen panna sügavkülma umbes 40 minutiks.

① Paigaldada küpsise valmistamise otsik pea korpusesse.

② Tigu masina ajamasse.

● Lõigata taigen tükkideks ning panna need korpuse sissepääsuavasse.

TÄHTIS: taigna järgmise tüki võib panna silindrisse ainult siis kui tigu on eelmise tüki ära peenestanud. Taigna sissepanemiseks kasutage tõukurit.

● Küpsise pikkust võib reguleerida vastavalt soovile. Panna küpsis rasvaga määritud ahjuplaadile ning küpsendada ahjus temperatuuriga 180°C.

TÄHELEPANU! Pea korpusega ning paigaldatud küpsise valmistamise komplektiga masina maksimaalne tööaeg ei tohi kesta üle 10 min.

Pärast töö lõppu (Joonis J)

● Lülita masin välja ja võta toitejuhe seinakontaktist.

① Võta välja lükkur ja võta kauss hakkimistorult või lõikuri torult.

② Vajuta blokaadi nuppudele, keera hakkimiskomplekt või riivimistoru paremale ja võta see lahti.

③ Võta lahti hakkimiskomplekti, vorstisarve või lõikuri elemendid.

Asetage juhe ning samuti ülepestud ja kuivatatud osad kasti.

- ④ Kaitseriivi paigutamine süvendisse.
- ⑤ Võre paigutamine süvendisse.
- ⑥ Juhtme peitmine.

Puhastamine ja hooldus

- Mootor puhasta nõudepesuvedelikuga niisutatud lapiga.
- Materjalist osad pese soojas vees nõudepesuvahendiga.
- Metallosad pese kuumas vees nõudepesuvahendiga.
- Kuivata pestud osad hoolikalt.
- Õlita võresid ja nuga kergelt toiduõiga, et kaitsta neid roostetumise eest.
- Monteeri hakkimistoru või lõikuri elemendid kokku.

Liha-, puu- ja juurviljatoidud

Et säilitada puu- ja juurviljadest valmistatud toitude parim toiteväärtus, tutvuge nende valmistamisviisidega. Ära hoiava juur- ja puuvilju vees ja peenesta nad vahetult enne serveerimist.

Hakklihakotletid sealihast

500 g sealiha, 60 g kuivsaia, 50 g sibulat, 20 g rasva, 1 muna, 40 g riivsaia, praerasv, sool ja pipar.

Kasta saia viilud vette ja nõruta.

Sibul viiluta ja prae kergelt. Liha loputa ja lõika tükkideks.

Sai, sibul ja liha peenesta 2 korda hakklihakamasinas 4 mm aukudega võrega. Lisa muna, sool, pipar ja sega kõik ained ühtlaseks massiks. Tee taignast 8 ovaalset 1,5 cm paksusega kotletti, kasta need riivsaia. Prae kuumutatud rasvas.

Segatud lihast pasteet

500 g sealiha, 500 g vasikalihha, 400 g searasva, 500 g seamaksa, 300 g sibulat, 200 g nisujahust saia, 4 muna, soola ja pipar, muskaapähkel.

Hauta liha searasva ja sibulaga.

Puhasta maks ja lõika tükkideks. Kui liha on pehme, lisa maks, sai ja hauta lühidalt, jahuta ja peenesta hakklihakamasinas 4 mm aukudega kettaga kahekordselt.

Lisa saadud massile munad, sool, pipar, muskaapähkel ja sega hoolikalt.

Määri praevorm searasvaga, pane sinna pasteeditaigen ja küpseta umbes 40 minutit.

Kodune vorst

Keskmise rasvasusega sealiha 4,5 kg, searasv 0,5 kg, puljong kontidest – 1 klaas, sool 6-7 tl, salpeeter 1 tl, pipar 1 tl (peenestatud), võrts 12-15 tera (jahvatada), küüslauk 5-6 küünt (peenestada), vorstisool 7 m.

Peenesta liha masinas 8 mm aukudega võrega. Segage sool salpeetri ja maitseainetega, lisa lihale ja valmistage taigen, lisades vähehaaval puljong. Jätage see 24 tunniks jahedasse. Pane hakkimistorule vorstisarv. Täida taignaga umbes 1m sool, tehke 30–40 cm pikkused tüki. Jälgi, et sealjuures mitte täielikult katta sarve ventilatsiooniavasid.

Kuivata vorsti 6 tundi. Suutsuta sooja suitsuga 14 tundi või kuumas suitsus 2,5 tundi.

Punase kapsa toorsalat

400 g punast kapsast, 200 g õunu, 2 spl õli, sidrunimahla, sool, suhkur.

Puhasta kapsas ja tükelda lõikuriga viilutamiseks või suuremate ribade lõikamiseks mõeldud riivi abil. Õunad puhasta koorest ja tükelda riiviga suuremateks ribadeks. Segage riivitud kapsas õunaribadega, maitsesta õli, sidrunimahla, soola ja suhkruga.

Toorsalat sellerist

400 g sellerit, 200 g õunu, 2 spl õli või hapukoort, sidrunimahla, sool, suhkur.

Riivi seller peenteks ribadeks. Maitsesta hapukoore või õliga. Lisa sidrunimahla, suhkur ja sool.

Kaitseme keskkonda

Iga kasutaja võib kaasa aidata keskkonnakaitsel. See ei ole raske ega kulukas. Selleks:

Anna papist pakendid makulatuuri. Polüetüleenist (PE) kotid viska plastimaterjalide konteinerisse.

Anna kasutatud seade üle vastavasse ladustamiskohta, kuna seadmes olevad ohtlikud elemendid võivad kahjustada keskkonda.



Ära viska seadet välja olmejäätmetega!!!

Tootja ei vastuta defektide eest, mida on põhjustanud seadme juhi- sele mittevastav või väärkasutamine.

Tootja jätab endale õiguse muudatuste tegemiseks toote juures ilma eelteateta, kui see osutub vajalikuks, et järgida õigusalasid nõudeid, norme ja direktiive või kui seda tingivad konstruktsiooni, äri, esteetilised või muud põhjused.

Poštovani klijenti!

Čestitamo na izboru našeg stroja i dobrodošli u grupu korisnika proizvoda Zelmer.

U svrhu postizanja najboljih rezultata preporučujemo Vam korištenje samo originalnog pribora tvrtke Zelmer. Bio je projektiran specijalno za taj proizvod.

Molimo Vas da pažljivo pročitate ovo upustvo za uporabu. Osobito treba obratiti pažnju na upute koje se odnose na sigurnosti. Molimo Vas da sačuvate ovo upustvo kako biste ga mogli tijekom kasnije uporabe također koristiti. Stroj za mljevenje prehrambenih proizvoda služe za uporabu u kućanstvu. To je višefunkcionalni uređaj pomoću koga se može samljeti, bez posebnog napora: meso, sir, povrće, mak itd., a jednako tako i praviti kobasice i druge suhomesnate proizvode. Primijenom dodatne opreme -rezalice može se rezati povrće za salate i prerađevine od povrća.

Upute za sigurnost i pravilnu uporabu stroja za mljevenje

- Ne izvlačiti utikača iz utičnice vukući za priključni kabal nego za utikač.
- Stroj priključivati isključivo na mrežu napona 230 V.
- Ne puštati stroj u rad ako je priključni kabal oštećen ili ako je vidno oštećen oklop stroja.

U slučaju oštećenja neodjeljiv priključni kabal mora biti zamijenjen kod proizvođača ili u specijalističkoj radnji koja pruža takve usluge ili uz pomoć kvalificirane osobe u cilju izbjegavanja ugroženja.

Popravak uređaja može vršiti samo obučeno osoblje. Loše izveden popravak uređaja može uzrokovati ozbiljnu opasnost za korisnika. U slučaju pojave kvara obratite se specijaliziranom servisu.

- Po završetku rada priključni kabal treba isključiti iz utičnice na mreži. Složiti kabal i utikač kabla u spremnik.
- Ne izlagati stroj i opremu temperaturi iznad 60°C, jer to može dovesti do deformacije i oštećenja.
- Obratiti posebnu pozornost na prisutnosti djece tijekom rada stroja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu od osoba (u tom i djeca) s ograničenim fizičkim ili psihičkim sposobnostima, a jednako tako i osoba koje nemaju iskustva i znanja za ovakve vrste strojeva, osim ako budu posebno nadzirane ili budu instruirane za korištenje uređaja od strane osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost.
- Nikada ne ostavljati uređaj bez nadzora tijekom njegovog rada. Ne dozvoljavajte pristup djeci do uređaja.
- Djecu treba držati pod nadzorom kako se nebi igrala sa uređajem.
- Prije čišćenja stroja **uvijek** isključite kabal iz utičnice.
- Za potiskivanje proizvoda za mljevenje koristite specijalni potiskivač. Korištenje drugih predmeta u tu svrhu prijeti opasnost oštećenja stroja i njegovog pogona.
- Ne preopterećivati stroj velikom količinom proizvoda niti prejakim potiskivanjem (potiskivačem).
- Precizno montirati sklop za mljevenje, budući da loše

montiran sklop uzrokuje loše mljevenje, a zbog toga dolazi i do zatupljivanja noža i siita. Zatupljeni nož i sito zamijeniti novim.


- Tijekom rada stroja ne smiju se zatvarati ventilacijski otvori na oklopu stroja. Stroj ne stavlajte na mekanu podlogu.
- Ako se stroj nemože pokrenuti –predati ga u servis.
- Meso namijenjeno mljevenju treba odvojiti od kosti, hrskavice i žila itd.
- Prije mljevenja, meso treba isjeći na manje komade.
- Nemojte mljeti mak u suvom stanju. Prije mljevenja mak mora biti preljeven kipućom vodom i dobro namočen- nekoliko sati.
- Pogon stroja nesmije se zagnjurivati u vodu, niti se smije prati tekućom vodom.
- Nemojte prati opremu montiranu na stroju.
- Za pranje oklopa, nemojte koristiti agresivnih deterdženata kao što su; emulzije, mlijeka, paste i tome slično. Takva sredstva mogu, među ostalim, izbrisati informacije koje su nanese na stroju u obliku grafičkih simbola kao što su: podioke, strijelice, znaci opasnosti, upozorenja i sl.
- Za pranje metalnih dijelova treba koristiti mekanu četku.

Ne perite metalne dijelove u perilici. Agresivna sredstva za čišćenje u takvim uređajima uzrokuju nagrizanje i zatamljivanje gore navedenih dijelova. Prati ručno i koristite klasična sredstva za ručno pranje posuđa.

Tehnički podaci

Tehnički parametri dati su na nazivnoj tablici proizvoda.

Dozvoljeno vrijeme neprekidnog rada	10 minuta
Vrijeme pauze do ponovnog uključivanja	30 minut
Razina buke (L _{WA}):	77 dB/A

Stroj izveden je u klasi izolacije II, ne treba uzemljenje. 
Strojevi za mljevenje ZELMER ispunjavaju obavezujuće norme.

Uređaj je usuglašen sa zahtjevima direktive:

- Električni niskonaponski uređaji (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetska kompatibilnost (EMC) – 2004/108/EC.

Proizvod je označen znakom CE na nazivnoj tablici.

TIPOVI STROJEVA ZELMER

U tabeli je pretstavljen je asortiman pribora i strojeva za mljevenje na koje se odnosi ovo upustvo.

Tip	Nož	Sito		Sklop za meso	Sklop za makarone i kolače	Rezalica
		4	8			
886.5	●	●	●	●	●	○
886.54	●	●	●	●	○	●
886.8	●	●	●	●	—	○
886.84	●	●	●	●	—	●

● – osnovna oprema, ○ – dodatna oprema može se kupiti u prodavaonicama, — – oprema nedostupna u ovoj verziji

Opis stroja (Sl. A)

Stroj za mljevenje prehrambenih proizvoda sastavljen je od:

- 1 Pogon stroja – svaki pogon je prilagođen za montažu svakog sklopa za mljevenje i reza-lice proizvodnje ZELMER. U zadnjem udubljenju posebnog spremnika pogona 886 nalaze se ventilacijske otvore.

Sklop za mljevenje u koji spada:

- 2 Komora za mljevenje
- 3 Puž sa montiranom spojnicom
- 4 Nož
- 5 Sito s otvorima 4 mm
- 6 Matica
- 7 Posuda za punjenje
- 8 Potiskivač

Dodatna oprema u koju ulazi:

- 9 Sito s otvorima 8 mm
- 10 Mesarski dodatak
- 11 Blenda
- 12 Pločica
- 13 Distanstni umetak (odstojnik)
- 14 Sito za tjesteninu rezanci vrpce
- 15 Sito za tjesteninu rezanci
- 16 Alat za čišćenje

Mehaničko osiguranje motora (Sl. B)

- 1 Puž
- 2 Spojnica
- 3 Vijak M5x20

Stroj posjeduje mehaničku zaštitu motora -zubi spojnice pogona slomiti će se ako se stroj preoptereti (napr. ako u unutrašnjost dođe kost) ili drugi tvrdi materijal.

Oštećenu spojnicu treba zamijeniti novom:

- sa puža, na kom je oštećena spojnica, treba odvrnuti vijak,
- razdvojiti spojnicu,
- staviti novu i zavrtnuti vijak.

Priprema stroja za puštanje u rad (Sl. C)

Izvući iz spremnika kabal odgovarajuće dužine i ostali porbor.

- 1 Pogon stroja postaviti blizu utičnice na ravnoj tvrdoj podlozi, tako da otvori za ventilaciju i hlađenje što se nalaze na oklopu, budu slobodni za cirkulaciju.

- Prije prve uporabe treba oprati elemente
- Montirati odgovarajuću elemente za mljevenje.

- 2 Priključiti kabal na utičnicu gnijezda napajanja.
- 3 Pritisnuti na gumb prekidača i uključiti stroj.

Rad sa priključkom za mljevenje (Sl. D)

U komoru za mljevenje staviti po redu:

- 1 Puž okrenut spojnicom prema unutrašnjosti.
- 2 Na rukavac puža staviti nož oštricama okrenut prema situ.
- 3 Sito namjestiti tako da kanalić na njemu legne na zub u kućišt u situ.
- 4 Pritegnuti maticu na kućiše- do potpunog otpora.
- 5 Postaviti priključak za mljevenja na pogon i okrenuti u položaja u kom se čuje uskakanje i blokada priključka na pogon.
- 6 Postaviti posudu na komoru za mljevenje.

Rad s mesarskim lijevkom (Sl. G)

U komoru za mljevenje staviti po redu kako slijedi:

- 1 Puž sa spojnicom okrenutom prema unutra.
- 2 Na rukavac puža umetak za odstojanje.
- 3 Mesarski lijevak (stožac).
- 4 Pritegnuti sve elemente maticom – do otpora.
- 5 Postaviti priključak za mljevenja na pogon i okrenuti u položaja u kom se čuje uskakanje i blokada priključka na pogon.
- 6 Postaviti posudu na komoru za mljevenje.

Prije postavljanja kobasičarskog crijeva treba ga namočiti u toplju vodi na oko 10 min.

- Na mesarski lijevak navući mokro crijevo. Obratiti pažnju da ne budu zatvoreni otvori za ventilaciju.

Mesna masa ne smije biti suviše rijetka. Veća količina tekućine može uzrokovati istjecanje u unutrašnjost stroja.

Rezalica (Sl. E)

- 1 Renda za sitne rezance
- 2 Renda za krupne rezance
- 3 Renda za koluyiče
- 4 Renda za pasiranje
- 5 Kopča
- 6 Komora
- 7 Miska
- 8 Potiskivač

Rezalica ima dvije rende (strugalice) za sitno rendanje na rezance (tvrdi sir, mrkva, celer kuhana cukla itd) Treća služi za rezanje povrća na flastere (krumpir, krastavac, luk itd). Četvrta renda služi za pasiranje krumpira, cikle, voća i sl.

Rad sa rezalicom (Sl. F)

- 1 Razvući kopču i umetnuti jednu rendu spojnicom prema unutrašnjosti komore.
 - 2 Zakopčati kopču.
 - 3 Priključiti komoru rezalice isto kao komoru za mljevenje mesa
- Krupnije komade treba najprije izrezati na maje, tako da se mogu bez poteškoća staviti u komoru.
 - Nije dozvoljeno stavljati mekano voće sa tvrdim košpicama.
 - Poslije završetka rada treba isključiti stroj na prekidaču, a zatim izvući kabal iz utičnice.
 - Drvenom žlicom treba odstraniti ostatke iz unutrašnjosti rende i komore.

Oštrice rendi ne zahtijevaju oštrenje ni regeneracije!

Komplet sita za tjesteninu (Sl. H)

Tijesto za rezance

300 g brašna, 10 žumanjaka od jaja srednje veličine, 3 žlice maslinovog ulja, papar (prema osobnoj želji), mljevena paprika (prema osobnoj želji), sušena metvica (prema osobnoj želji).

Tijesto dobro izmijesiti dok ne postane ujednačeno. Dobro izmiješeno tijesto treba biti „čvrsto“. Tijekom pripreme tijesta ne dodavajte vode! Na ovaj način pripremljeno tijesto preporuča se ohladiti u zamrzivaču oko 10 minuta. Prije uporabe sita za tjesteninu treba ga na trenutak uroniti u vruću vodu.

- 1 Izabrano sito staviti u komoru za mljevenje.
- 2 Cijeli sklop za mljevenje staviti na pogon uređaja.

- Otkidati male komade pripremljenog tijesta (veličine oraha) i pažljivo ih stavljati u komoru za mljevenje.

VAŽNO: sljedeći komad tijesta može se stavljati u komoru za mljevenje samo tada, kad se prethodni komad već nalazi u pužu uređaja. Tijekom stavljanja tijesta treba upotrebljavati potiskivač.

- Rezance koji ispadaju s uređaja može se posipavati brašnom kako se tijesto ne bi lijepilo.
 - Rezance koji izlaze iz uređaja možete podijeliti na male komade odrezajući pri situ. Može se također ostaviti cijelu tjesteninu da se osuši te izlomiti na komade tek prije uporabe.
- 3 Za čišćenje otvora u situ služi posebni alat koji se nalazi u kompletu.

POZOR! Maksimalno vrijeme rada uređaja tijekom istiskivanja tjestenine ne može prekoračiti 2 minuta.

Ponovno istiskivanje tjestenine je moguće tek kada se pogon uređaja potpuno ohladi.

Komplet za formiranje kolačića (Sl. I)

Prhki kolačići

500 g brašna, 1 kocka maslaca, 1 čaša šećera, 1 jaje, 1 pakiranje vanilin Edera.

Izmiješati maslac sa šećerom i vanilin šećerom. U smjesu dodati jaje, brašno i izmiješati.

Na ovaj način pripremljeno tijesto preporuča se ohladiti u zamrzivaču oko 40 minuta.

- 1 Staviti u komoru komplet za formiranje kolačića.
 - 2 Cijeli sklop za mljevenje staviti na pogon uređaja.
- Tijesto izrezati na komade te stavljati ga u ulaz komore za mljevenje.

VAŽNO: sljedeći komad tijesta može se stavljati u komoru za mljevenje samo tada, kad se prethodni komad već nalazi u pužu uređaja. Tijekom stavljanja tijesta treba upotrebljavati potiskivač.

- Dužinu kolačića formirati prema osobnom iskustvu. Kolačiće stavljati na namazani kalup za tijesto te peći u pećnici na temperaturi 180°C.

POZOR! Vrijeme rada uređaja sa montiranim kompletom za formiranje kolačića ne može prekoračiti 10 min.

Poslije završetka rada (Sl. J)

- Isključiti stroj na prekidaču i izvući kabal iz gnojzda utičnice.
- 1 Izvaditi potiskač i skinuti posudu sa komore za mljevenje ili komore rezalice.
 - 2 Pritisnuti na gumb za blokadu, sklopa za mljevenje ili komore rezalice, okrenuti desno i skinuti je.

③ Rastaviti na elemente sklop za mljevenje komoru sa mesarskim dodatkom ili rezalicom.

Priključni kabal te oprane i osušene dijelove smjestite u poseban spremnik.

④ Smještanje spojnice u spremnik.

⑤ Smještanje sita u spremnik.

⑥ Smještanje kabla.

Čišćenje i održavanje

- Pogon prebrisati krpom navlaženom sredstvom za pranje posuda.
- Plastične dijelove oprati toplom vodom sa dodatkom sredstva za pranje posuda.
- Metalne dijelove oprati toplom vodom sa dodatkom sredstva za pranje posuda.
- Podrobno osušiti oprane dijelove.
- Sita i noževe podmazati jestivim uljem u cilju zaštite od korozije.
- Osušene dijelove komore za mljevenje ili komore rezalice sastaviti u cjelinu.

Jela od mesa, povrća i voća

U cilju zadržavanja što boljih hranjivi vrijednosti jela od voća i povrća, treba se upoznati s načinom pripremanja takvih jela. Povrće i voće nemojte držati u vodi i treba ih usitnjavati neposredno prije korištenja za jelo.

Mljeveni svinjski kotlet

50 dkg svinjetine, 6 dkg suvog peciva, 5 dkg luka, 2 dkg masnoće, 1 jaje, 4 dkg mrvice, masnoća za prženje, sol i papar.

Pecivo namočiti u vodi i ocijediti.

Luk izrezati na prstenove i upržiti, dok ne dobije svijetlo žutu boju. Meso oprati i isjeći na komade.

Pecivo, luk, i meso samljati 2 puta sa sitom promjera rupica 4 mm. Dodati jaje, sol, papar i dobro izmješati. Formirati 8 ovalna kotleta debljine oko 1,5 cm i panirati u mrvicama. Pržiti na razgrijanoj masnoći.

Pašteta od miješanog mesa

50 dkg svinjetine, 50 dkg teletine, 40 dkg slanine, 50 dkg svinjske jetre 30 dkg luka 20 dkg pšeničnog peciva, 4 jaja, sol i papar, muškati oraščić.

Meso dinstati sa slaninom i lukom.

Jetru oprati očistiti opnu izrezati na kocke. Kad meso bude mekano, dodati jetru i pecivo te kratko dinstati zajedno, ohladiti i samljati dva puta koristeći sito 4mm.

U pripremljenu masu dodati jaja, sol, papar, muškati oraščić i dobro izmješati. Kalup za pečenje namazati svinjskom mašču napuniti paštetnom masom i peći 40 minuta.

Domaća kobasica

Svinjsko srednje masno meso 4,5 kg, slanina 0,5 kg, ekstrakt kuhane kosti – 1 čaša, sol 6-7 žličica, salitra 1 plitka žličica, papar 1 žličica (mljeveni papar), engleski začini (piment) 12-15 zrna (samljeti), bijeli luk 5-6 čenjeva (isjeckati), crijevo 7 m.

Meso samljati korištenjem sita sa promjerima otvora 8 mm Sol izmješati sa slitrom i začinicima, dodati u meso, umijesiti kao tijesto, dodavati postupno ekstrakt kosti. Ostaviti na hladnom mjestu na 24 sata. Na komoru stroja za mljevenje staviti mesarski ljevjak. Napuniti crijevo oko 1 metar formirajući kobasice dužine 30-40 cm.

Kobasice sušiti oko 6 sati. Dimiti na toplom dimu oko 14 sati ili vrućim dimom oko 2,5 sata.

Kupus salata

40 dkg crvenog kupusa, 20 dkg jabuka 2 žličice ulja, sok od limuna, sol, šećer.

Kupus očistiti i usiniti u rezalici rendom za plastere ili na krupnije rezance jabuke oguliti i usiniti sa rendom, izmješati kupus sa jabukama dodati ulja poželji, dodati sok od limuna, sol i šećer.

Salata od celera

40 dkg celera, 20 dkg jabuka, 2 žličice ulja ili vrhnja, sok od limuna, sol, šećer.

Čeler isjeći na sitne rezance. Popraviti ukus dodajući ulja ili vrhnja. Prema potrebi dodati šećera, soka od limuna i sol.

Ekologija – Čuvajmo okoliš!

Svaki korisnik može doprinijeti očuvanju okoliša. Nije to a ni teško a ni preskupo. U tom cilju treba kartonsko pakiranje predati na mjestu sakupljanja papirne ambalaže, vrećice od polietilena odložiti u kontejner za plastični otpad. Istrošene uređaje treba predati na odgovarajuća skladišta, jer strojevi mogu sadržavati materijale opasne za okoliš.



Ne izbacivati sa komunalnim otpadom!!!

Proizvođač ne odgovara za eventualne štete uzrokovane neodgovarajućom primjenom stroja suprotno njegovoj stvarnoj namjeni, ili zbog nepravilne opsluge istog.

Proizvođač zadržava pravo modifikiranja proizvoda u svakom momentu, bez prethodnog informiranja ako to zahtjevaju pravni propisi, norme, direktive ili konstruktivni, trgovački, estetski i drugi razlozi.

Čestitamo na izboru našeg uređaja i dobrodošli u grupu novih korisnika proizvođača Zelmer.

Za postizanje najboljih rezultata preporučujemo da koristite samo originalnu opremu firme Zelmer. Ona je projektovana specijalno za taj proizvod.

Molimo da pažljivo pročitate ovu instrukciju rukovanja. Posebno obratite pažnju na uputstva odnoseće se na bezbednost. Molimo da sačuvate instrukciju, da bi mogli da nju koristite isto tako i kasnije u toku korišćenja.

Mašina za mlevenje namirnica je namenjena za korišćenje u domaćinstvu. To je uređaj sa više funkcija, pomoću kojeg može brzo da se samelje i bez specijalnog napora: meso, sir, povrće, mak a takođe da se pravi kobasice i suhomesnate proizvode. Uz korišćenje dodatne opreme mašine – ribež, može da usitnjava povrće za salate i preradevine.

Preporuke vezane za sigurnost i ispravno korišćenje mašine

- Usisivač uključivaj isključivo u mrežu promenljive struje 230 V zaštićene mrežnim osiguračem 16 A.
- Ne vеди utikača sa gnezda vučeći kabl.
- Ne uključuj uređaja, ako napajajući kabl je oštećen ili njegova oplata je oštećena na vidljiv način.

U slučaju oštećenja nerazdeljiv priključni kabl mora da bude zamenjen kod proizvođača ili u specijalističkoj radnji koja pruža takve usluge ili uz pomoć kvalificirane osobe u cilju izbegavanja ugroženja.

Jedino školovano osoblje može izvršavati popravku uređaja. Nepravilno izvedena opravka može dovesti u opasnost korisnika. U slučaju pojave kvara obratite se servisu.

- Nakon završetka rada sa mašinom izvadi utikač iz gnezda. Sakrij kabl ugarajući ga otvor sa kojeg je izvučen, a utikač stavi u skrovište.
- Ne izlagaj mašinu na temperature preko 60°C. Možeš da oštetiš.
- Budi specijalno oprezan za vreme rada sa mašinom u prisustvu dece.
- Ovaj uređaj nije namenjen za korišćenje od strane osoba (u tome i dece) sa ograničenim fizičkim sposobnostima, sensorskim ili umstvenim, a takođe nije za osobe, koje nemaju znanje ili iskustvo, ukoliko neće biti nadzirane ili obučene kako da koriste uređaj od strane osobe, koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Nikad nemoj da ostavljaš uređaj bez nadzora prilikom njegovog korišćenja. Nemoj da dopuštaj blizu uređaja decu.
- Deca treba da se nalaze pod nadzorom, da bi bili sigurni da se ne igraju uređajem.
- Pre čišćenja mašine uvek izvadi kabl za napajanje iz gnezda mreže.
- Za guranje primenjuj jedino uređaj za guranje. Korišćenje drugih predmeta može da ošteti mašinu ili pogon.
- Ne opterećuj prekomerno uređaja preteranom količinom proizvoda niti preterani jakim guranjem.


- Tačno montiraj sastav za mlevenje, jer neispravno sklopljen prouzrokuje nedovoljan kvalitet mlevenja, a isto može da bude razlog istupljenja se noža i sita. Istupljeni nož i sito zameni novima.
- Isključij uređaj pre zamene opreme ili pre pritupa u blizinu delova, koje su u pokretu prilikom upotrebe.
- Po vreme rada mašine nemoj da prekrivaš otvore za ventilaciju u kućištu. Mašinu nemoj da stavljaš na mekoj podlozi.
- Ako mašina se ne može uključiti – odnesi nju u servis.
- Meso namenjeno za melenje odvoji od kostiju, žila, hrskavica i tetiva.
- Pre mlevenja veći komadi preseči na manji.
- Nemoj da melješ suvi mak. Pre mlevenja mak mora biti ranije preliven vrućom vodom i ostavljen u vodi – preko nekoliko sati.
- Nemoj da stavljaš pogon mašine u vodu, niti nemoj da ga pereš pod tekućom vodom.
- Nemoj da pereš opremu dok je montirana na pogonu u uređaju.
- Za pranje kućišta nemoj da koristiš agresivnih detergenata kao što su emulsije, mleka, paste itd. One mogu među drugima da odstrane obeležene grafičke informacije, kao što su: skale, oznake, napomene itd.
- Za pranje metalnih delova koristi meku četku.

Nemoj da pereš metalne delove u mašini za pranje suđa. Agresivna sredstva za čišćenje primenjivana u tim uređajima prouzrokuju pojavu tamnjenja gore navedenih delova. Peri ih ručno, sa primenom tradicionalnih sredstva za pranje posuđa.

Tehnički podaci

Tehnički parametri dati su na tabli sa informacijama o proizvodu.

Dopušteno vreme neprekidnog rada	10 minuta
Vreme pauze pre ponovnog uključjenja	30 minuta
Buka uređaja (L _{WA}):	77 dB/A

Masine imaju II klasu izolacije, kod njih nije potrebno uzemljenje. 

Mašine ZELMER su u skladu sa obavezujućim normama.

Uređaj u skladu sa zahtevima direktiva:

- Električni niskonaponski uređaj (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetska kompatibilnost (EMC) – 2004/108/EC.

Proizvod sa oznakom CE na tabli sa informacijama.

TIPOVE MAŠINA ZELMER

Niže je prezentiran asotiman opreme za mašine za mlevenje, na koje se odnosi ova instrukcija.

Tip	Nož	Sito		Natikač za kobasice	Sastav za testenine i kekse	Ribež
		4	8			
886.5	●	●	●	●	●	○
886.54	●	●	●	●	○	●
886.8	●	●	●	●	—	○
886.84	●	●	●	●	—	●

● – osnovna oprema, ○ – dodatnu opremu može da se nabavi u radnjama, — – oprema dostupna u u datoj izvedbi

Opis urešaja (Crtež. A)

Mašina za mlevenje prehrambenih namirnica sastoji se od:

- 1 Pogon mašine – svaki pogon mašine je prilagođen za montažu svakog sastava za mlevenje i ribež proizvodnje ZELMER. U zadnjem udubljenju pogona 886 nalaze se otvore za ventilaciju.

Sastava za mlevenje, koji se sastoji od:

- 2 Komora za mlevenje
- 3 Puž sa spojnicom
- 4 Nožić
- 5 Sito sa otvorima 4 mm
- 6 Navrtke
- 7 Sudova
- 8 Alata za guranje

Opreme, u sastav koje ulazi:

- 9 Sito sa otvorima 8 mm
- 10 Natikač za kobasice
- 11 Uložak za pravljenje razmaka
- 12 Zaštita
- 13 Kolut
- 14 Siti za rezanac široki
- 15 Sito za rezanac tanki
- 16 Gurač

Mehanička oslonja motora (Crtež. B)

- 1 Puž
- 2 Spojnica
- 3 Navrtka M5x20

Mašina ima mehaničku zaštitu, koja štiti motor od kvara – zubovi pogonske spojnice sa pužom lome se, kad mašina je preopterećena (npr. kad su unutra pali kosti).

Pokvarenu pojnicu zameni novom:

- u puž sa oštećenom spojnicom odvrti zavrtku,
- odstrani oštećenu spojnicu,
- stavi novu spojnicu i pričvrsti nju zavrtkom.

Priprema mašine za rad i njeno uključjenje (Crtež. C)

Izvuci sa kućišta potrebnu dužinu kabla i potrebna akcesrija.

- 1 Pogon stavi u blizini gnezda, na tvrdoj podlozi tako da bi otvori za ventilaciju ostali neprekriveni.
 - Pre prve primene mašine operi elemente opreme.
 - Montiraj odgovarajuću opremu i dodaj do pogona.
- 2 Stavi utikač kabla u гнездо.
- 3 Pretiskajući prekidač uključi mašinu.

Rad sa sastavom za mlevenjem (Crtež. D)

U sud za mlevenje stavi redom:

- 1 Puž spojnicom prema sredini.
- 2 Na vreteno puža stavi nož sečivom prema situ.
- 3 Sito tako, da bi strčašti rub suda ušao u rov na ivici sita.
- 4 Dovrti sve elemente sastava za mlevenje – jako do otpora.
- 5 Stavi montirani sastav za mlevenje na pogon i obrati u poziciju, u kojoj ćeš čuti zvuk blokade.
- 6 Stavi sud na sud za mlevenje.

Rad sa natikačom za kobasice (Crtež. G)

U sud za mlevenje stavi redom:

- 1 Puž spojnicom prema sredini.
- 2 Na vreteno puža stavi uložak za razmak.
- 3 Natikač za kobasice.
- 4 Dovrti sve elemente navrtkom – jako do otpora.
- 5 Stavi montirani sastav za mlevenje na pogon i obrati u poziciju, u kojoj ćeš čuti zvuk blokade.
- 6 Stavi sud na sud za mlevenje.

Pre stavljenja creva, pokvasi nju oko 10 min. u toploj vodi.

- Na natičak stavi mokro crevo. Pazi da ne zapušiš otvore za odvođenje vazduha u natičaku.

Mesna masa koje popunjava crevo ne može biti „preterano retka“. Velika količina tekućne može prouzrokovati curenje unutra u mašinu.

Ribež

(Crtež. E)

- 1 Trenica za opilice
- 2 Trenica za debele opilice
- 3 Trenica za flastre
- 4 Trenica za pasiranje
- 5 Dugme
- 6 Komora
- 7 Posuda za sastojke
- 8 Urdaj za guranje

Ribež ima dve trenice za usitnjavanje na veće i manje komadiće (žutog sira, šargarepe, celera, kuvanih rotkvice itd.) Treća trenica služi za sečenje povrća na kruške (krompir, krastavce, luk itd.) Četvrta služi za pasiranje krompira, crvene rotkvice, voća itd.

Rad sa ribežom

(Crtež. F)

- 1 Odmakni kopče i stavi jednu od trenica spojnicom prema sredini.
- 2 Zatvori kopče.
- 3 Spoji sud ribeža isto tako kao i sud za mlevenje.
 - Veće namirnice ranije izseckaj na manje komadi, koje ćeš lako staviti u sud.
 - Ne usitnjavaj mekog voća sa tvrdom košticom.
 - Po završetku posla isključi mašinu i izvadi napojni kabl sa gnezda.
 - Dvonom kašikom odstrani ostatke namirnica, koje su ostale unutra trenice ili u sudu.

Sečivo trenice ne mora biti regenerisano.

Komplet sita za rezance

(Crtež. H)

Testo za “luksuzne” rezance

300 g brašna, 10 žumanaca ž od jajca srednje veličine, 3 košike maslinovog ulja, biber (po želji), mlevena paprika (po želji), suva nana (po želji).

Testo raditi dok ne dobijete jednovsnu masu. Dobro urađeno testo treba da bude “tvrdo”. U vreme pripreme testa ne dodavajte vodu! Tako pripremljeno testo preporučuje se ohladiti u zamrzivaču ya okolo 10 minuta. Pre korišćenja sita za rezance, treba da ih na trenutak stavite u vruću vodu.

- 1 Izabrano sito stavite u posudu za mlevenje.
- 2 Ceo sastav za mlevenje stavite na pogon mašine.
 - Kidajte male porcije pripremljenog testa (veličine oraha) i pažljivo stavljajte u ulaz suda za mlevenje.

VAŽNO: sledeći komadić testa možete staviti samo ukoliko prethodni je već uhvatilo crevo. Za dodavanje testa koristite gurač za mašinu.

- Rezence, koje izlaze iz mašine možete presipati brašnom da ne bi se sljepljali.
 - Rezence može da se podeli na kraće komadiće i da ih sečete blizo sita. Može isto tako da se ostavi celu količinu da isahne i posle da ih polomite na manje komadiće pre kuvanja.
- 3 Za čišćenje otvora u situ za rezance služi priloženi gurač.

NAPOMENA! Maksimalno vreme rada mašine prilikom pravljenja rezanaca ne može da prekorači 2 minute.

Ponovo pravljenje rezanaca je moguće tek kada mašino potpuno se ohladi.

Komplet za formiranje keksova

(Crtež. I)

Sitni keks

500 g brašno, 1 kocka butera, 1 čaša šećera, 1 jaje, 1 pakovanje vanilin šećera.

Umutili buter sa šećerom i vanilin šećerom. Do mase dodati jaje, brašno i sve zamešati. Tako pripremljeno testo se preporučuje ohladiti u zamrzivaču za okolo 40 minuta.

- 1 U sud staviti komplet za formiranje keksova.
- 2 Ceo komplet za mlevenje staviti na pogon mašine.
 - Testo izseći na komadiće i ubacivati u ulaz suda za mlevenje.

VAŽNO: sledeći komadić testa možete staviti samo ukoliko prethodni je već uhvatilo crevo. Za dodavanje testa koristite gurač za mašinu.

- Dužinu keksova može da se formira dovoljno. Sitni keks stavljači na namazani masnoćom pleh i peći u rerni na temperaturi 180°C.

NAPOMENA! Vreme rada mašine sa sudom za mlevenje montiranim uz sastav za formiranje sitnih keksova ne može prekoračiti 10 minuta.

Posle završetka rada

(Crtež. J)

- Isključi mašinu i izvadi napojni kabl iz gnezda.
- 1 Izvadi deo za guranje i skini sud sa suda za mlevenje ili za rendanje.
 - 2 Pretisni dugmiće blokade, sastav za mlevenje ili sud za rendanje okreni u desno i skini.
 - 3 Razmesti elementi sastava za mlevenje, sudove sa natičakem za kobasice ili ribež.

U ormarić sakrij kabl a takođe oprate i osušene delove.

- 4 Stavljanje spojnice u otvor.
- 5 Stavljanje sita u otvor.
- 6 Sklanjanje celog napojnog kabla.

Čišćenje i konzervacija

- Pogon obriši vražnom krpicom uvlaženom u deterdžentu za pranje sudova.
- Delove od plastike operi u toploj vodi sa deterdžentom za pranje sudova.
- Metalne delove operi u vrućoj vodi sa deterdžentom za pranje sudova.
- Tačno osuši oprane delove.
- Sita i nožić lako namaži uljem da ne bi rdale.
- Suve delove suda i ribeža sklopi u celinu.

Jela od mesa, povrća i voća

Da bi sačuvalao što može više hranljivih vrednosti jela od povrća i voća, upoznaj se načinom njihove pripreme. Povrće i voće ne drži u vodi i seci direktno pre konzumiranja.

Faširana svinjska šnicla

50 dag svinjskog mesa, 6 dag suvog belog hleba, 5 dag crnog luka, 2 dag masnoće, 1 jaje, 4 dag pezle, masnoća za prženje, so i biber.

Beli hleb staviti u vodu a posle ocediti.

Crni luk seći na kruške, ispržiti ja svetlo žutu boju. Meso oprati i izseckati na komadiće.

Hleb, crni luk i meso samleti dva puta u mašini sa sitom sa prečnikom oka 4 mm. Dodati jaje, so, biber i pažljivo izmešati na jednovrstnu masu. Formirati 8 ovalnih šnicli debljine 1,5 cm, koje posle uvaljajte u prezlu. Pržite na ugrijanoj masnoći.

Pašteta od svinjskog mesa

50 dag svinjskog mesa, 50 dag teletine, 40 dag slanina, 50 dag svinjske džigerice, 30 dag crnog luka, 20 dag pšenične kajzerice, 4 jaja, so i biber, orašac.

Meso dinstati sa slavinom i lukom.

Džigericu oprati, očistiti od membrana, seći na kocke. Kad je meso meko dodati džigericu, kajzericu i kratko sve zajedno dinstati, ohladiti i samleti dva puta u mašini sa sitom sa prečnikom oka 4 mm.

U pripremljenu masu dodati jaja, so, biber, orašac i dobro izmešati.

Foremu amazati svinjskom masnoćom, staviti paštetu masu i peći oko 40 minuta.

Kućna kobasica

Svinjsko meso srednje masnoće 4,5 kg, slanina 0,5 kg, bulion od kostiju – 1 čaša, so 6-7 kašika, saletra 1 ravna kašika, biber 1 kašika (mleveni biber), biber sa Jamajke 12-15 zrna (samleti), beli luk 5-6 komadića (izseckati), crevo 7 m.

Mesa samleti u situ sa otvorima 8 mm. S izmešati sa saletrom i začinima, dodati biber, dodati u meso, izmešati kao testo do čega dodavati postepeno bulion. Ostaviti u hladnom mestu na 24 sati. Na sud mašine staviti natičak za kobasice. Napuniti crevo dužine oko 1 m, formirajući razmake od 30–40 cm. Okrenite pažnju da potpuno ne zapuštite otvore za odvođenje vazduha natičaka.

Osušiti kobasicu 6 sati. Dimiti toplim dimom 14 sati ili vrućim dimom oko 2,5 sati.

Salata od crvenog kupusa

40 dag crvenog kupusa, 20 dag jabuka, 2 kašike ulja, sok od limuna, so, šećer.

Kupus očistiti iziscati na ribežu pomoću trenice za sitne komade. Jabuku očistiti i narendšećerom.

Salata od celera

40 dag celera, 20 dag jabuka, 2 kašika ulja ili pavlake, sok od limuna, so, šećer.

Celer rendati na sitne komadiće. Začiniti pavlakom ili uljem. Dodati šećer, sok od limuna i so.

Ekologija – Brinemo za okolnu sredinu

Svaki korisnik može da ima svoj doprinos za zaštitu sredine. To nije teško, niti mnogo skupo. U tom cilju:

Pakovanje od kartona predaj za makulaturu.

Polietilenske vreće (PE) bazi u kontejner za plastik.

Potrošene delove predaj na određeno skladište, jer opasne sastojke koje u njima nalaze mogu da budu opasne za prirodnu sredinu.



Ne bacaj zajedno sa komunalnim smećem!!!

Proizvođač ne odgovara za eventualne štete nastale neodgovarajućom primenom uređaja i neodgovarajućim rukovanjem.

Proizvođač zadržava sebi pravo na modifikaciju proizvoda u svakom trenutku, bez ranijeg obaveštavanja, u cilju prilagođavanja zakonskim normama, direktivama ili zbog konstrukcije, trgovinskih, estetskih ili drugih razloga.

Dear Customers!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Zelmer products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original Zelmer accessories. They have been specially designed for this product.

We kindly ask you to read the following user manual carefully. Pay special attention to the indications concerning the security. Keep the user manual, so that you will be able to use it also during the future use of the appliance.

The meat mincer is to be used within the house-hold. It is a multifunctional appliance, which can be used for quick and effortless mincing of: meat, cheese, vegetables, poppy, as well as for manufacturing sausages and meat products. When an additional appliance of the meat mincer is used – that is the shredder, it is possible to slice vegetables into: salads, fresh vegetable salads and preserves.

Indications concerning safety and the proper use of the meat mincer

- Do not pull the plug out from the network supply socket by pulling the cord.
- The appliance can be connected only to the 230 V alternating current.
- Do not actuate the meat mincer, if the power cord is damaged or the encapsulation is visibly damaged.

If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.

The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.

- Unplug the appliance after operation. Put away the cord, pushing it gently through the opening and place the plug in the compartment.
- Do not expose the meat mincer or its equipment to the temperature over 60°C. By doing that you can damage the meat mincer.
- Be extremely careful when operating the appliance in the presence of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Before cleaning the meat mincer **always** pull the power cord out from the network supply socket.
- In order to push use the pusher. Using other staffs may result in damaging the meat mincer and its drive.

- Do not overload the appliance with excessive amount of the product, or by pushing the product too hard (with the use of the pusher).
- Assemble the mincing set accurately, as the improperly screwed mincing set can result in poor mincing quality, as well as it can cause blunting of the cutter knife and the screen. Blunt cutter knife and blunt screen should be replaced with a new one.
- Turn the meat mincer off before any change of equipment or before bringing near any parts being in move during the operation.
- When the meat mincer is operating, do not cover the ventilation holes in the casing. Do not place the meat mincer on soft surfaces.
- When the machine does not start – contact the service point and leave the machine for servicing.
- Separate the meat, which is to be minced, from bones, tendons, cartilages and veins.
- Before mincing, cut bigger parts into smaller elements.
- Do not mince dry poppy. Before mincing, the poppy needs to be washed with hot water and soaked in water – up to several hours (a dozen or so).
- Never immerse the drive unit of the meat mincer in water. Never wash it under the running water.
- Do not wash the equipment assembled within the drive unit.
- Do not use aggressive detergents in the form of emulsion, milk, paste, etc. in order to wash the casing. Among others, they can remove the informative graphic symbols placed on the meat mincer, such as: scales, marks, warning signs, etc.
- Use a soft brush in order to wash the metal parts.

Do not wash the metal parts in the dishwasher. Aggressive cleaning agents used in these appliances can cause darkening of the above-mentioned parts. Wash them manually, with the means of traditional dishwashing liquids.

Technical data

Technical parameters are given on the product's data plate.

Allowed time of continuous work of the meat mincer
10 minutes

Required break before following use of the meat mincer
30 minutes

Noise level (L_{WA}): 77 dB/A

The appliance features double electrical insulation (Class II) and does not require grounding.

ZELMER meat mincers meet the requirements of the following applicable standards.

The meat mincer complies with the requirements of the following directives:

- Low voltage device (LVD) – 2006/95/EC.
- Electro-magnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The product has been marked with the CE mark on the data plate.

TYPES OF ZELMER MEAT MINCERS

Below, you can see an assortment of equipment anticipated for the meat mincers, which the user manual refers to.

Typ	Cutter knife	Screen		Sausage stuffer	Pasta and pastry set	Shredder
		4	8			
886.5	●	●	●	●	●	○
886.54	●	●	●	●	○	●
886.8	●	●	●	●	—	○
886.84	●	●	●	●	—	●

● – basic accessories, ○ – additional equipment, which can be bought in shops, household appliances stores, — – unavailable accessories

Description

(Fig. A)

The meat mincer consists of:

- 1 Drive unit – each drive of the machine is adjusted to the assembly of each of the mincing set and the shredder produced by ZELMER. There are ventilation inlets inside of the rear cavity of the 886 mo-tor compartment.

Mincing set, which consists of:

- 2 Mincing chamber
- 3 Feed screw with assembled coupling
- 4 Cutter knife
- 5 Screen with 4mm holes
- 6 ring collar
- 7 Food tray
- 8 Pusher

Equipment, which includes:

- 9 Screen with 8 mm holes
- 10 Sausage stuffer
- 11 Separator
- 12 Aperture plate
- 13 Disc
- 14 Noodles sieve
- 15 Vermicelli sieve
- 16 Pusher

Mechanical safety device for the motor (Fig. B)

- 1 Scroll
- 2 Clutch
- 3 Screw M5x20

The meat mincer is equipped with mechanical protection, which secures the motor against any damage – teeth of the coupling break, when the meat mincer is overloaded (f. ex. when bones have entered into the mincing chamber).

The broken coupling should be replaced with a new one:

- unscrew the coupling from the feed screw,
- remove the broken coupling,
- put on the new coupling and screw it.

Preparing the meat mincer to work and the actuation of the appliance (Fig. C)

Take out a sufficient length of the supply cord and the appropriate accessories from the compartment.

1 Place the drive unit close to the power network socket, on a firm surface so as not to cover the ventilation holes within the casing.

- Before the first use of the meat mincer, wash the equipment elements.
- Assemble the appropriate equipment and join it with the drive unit.

2 Put the power cord into the supply network socket.

3 Turn the meat mincer on with the main switch.

Operating the mincing set (Fig. D)

Put the following elements into the mincing chamber:

- 1 Feed screw with the coupling towards the middle.
- 2 Put the cutter knife on the feed screw end, with the sharp edges facing outside.
- 3 Put the screen so that the chamber's protrusion enters the rut of the screen.
- 4 Tighten all the elements of the mincing set – until home.
- 5 Put the assembled unit onto the drive unit and turn into the position, when you hear click of the safety lock.
- 6 Put the food tray onto the mincing chamber.

Operating the sausage stuffer (Fig. G)

Put the following elements into the mincing chamber:

- 1 Feed screw with the coupling towards the middle.
- 2 Separator on the feed screw end.
- 3 The sausage stuffer.

- ④ Tighten all the elements of the mincing set – until home.
- ⑤ Put the assembled unit onto the drive unit and turn into the position, when you hear click of the safety lock.
- ⑥ Put the food tray onto the mincing chamber.

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

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

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

Shredder (Fig. E)

- ① Fine grating disc
- ② Coarse grating disc
- ③ Slicing disc
- ④ Pureeing disc
- ⑤ Locking tab
- ⑥ Body
- ⑦ Tray
- ⑧ Pusher

The shredder is equipped with two drums to grate into small and bigger chips (cheese, carrot, celery, baked beetroots, etc.). The third grating drum (slicing drum) is used to grate vegetables (potatoes, onion, cucumbers, etc.). The fourth grating drum (pulping drum) is used to mash vegetables (potatoes, beetroots, etc) and fruit.

Operating the shredder (Fig. F)

- ① Recline the catch and put one of the drums with the clutch facing the middle of the chamber.
- ② Snap the catch.
- ③ Assemble the chamber of the shredder just as like mincing chamber.
 - Cut large products into smaller elements, which you can easily put into the mincing chamber.
 - Do not mash soft fruits containing stones.
 - When the work is finished pull the power cord out from the network supply socket.
 - Remove the food remaining in the shredder chamber or on the grater with a wooden spoon.

Blades of the drums do not require any regeneration.

Pasta sieve set (Fig. H)

Excellent pasta dough

300 g of flour, 10 yolks from medium size eggs, 3 spoons of olive oil, pepper (as much as you want), milled red pepper (as much as you want), dried mint (as much as you want).

Work together until you have a smooth dough. The well prepared dough should be "firm". **Don't add any water**

during dough preparation! It is recommended to cool down such prepared dough in a freezer for approximately 10 min. Immerse the pasta sieves in hot water for a moment before usage.

- ① Put the selected sieve inside the milling cavity.
- ② Assemble the whole milling set on the motor part.
 - Separate small pieces of the dough (walnut size) and carefully put them into the milling cavity inlet.

IMPORTANT TIP: *you can put the next piece of pastry to the milling cavity, only when the previous one has been taken in by the worm. Use the pusher during pastry inserting.*

- You can powder the pasta emerging from the machine with flour, to prevent getting stuck together.
 - You can divide the pasta emerging from the machine, cutting it at the sieve. You can also leave the whole output to get dried and break into smaller pieces before usage.
- ③ To unblock the holes of the sieve you should use the attached pusher.

ATTENTION! *When squeezing out the pasta the device can operate without any break not longer than 2 min.*

Next pasta squeezing is possible after complete motor cooling – see the operation manual.

Cookies forming set (Fig. I)

Shortcake cookies

500 g of flour, 1 bar of butter, 1 glass of sugar, 1 egg, 1 package of vanilla sugar.

Mix the butter with sugar and vanilla sugar. Add an egg and flour to it and mix altogether. Put such prepared pastry to the freezer to cool it down for about 40 min.

- ① Place the cookies forming set inside the cavity.
- ② Assemble the whole milling set on the motor part.
 - Cut the pastry into pieces and put them into the milling cavity inlet.

IMPORTANT TIP: *you can put the next piece of pastry to the milling cavity only when the previous one has been taken in by the worm. Use the pusher during pastry inserting.*

- You can form free the length of the cookies. Put the cookies onto bakingsheet and bake with oven temperature 180°C.

ATTENTION! *The device with milling cavity and cookies forming set assembled can operate without any break not longer than 10 min.*