

ZMM38...

MASZYŃKA DO MIELENIA
meat mincer

zelmer



ZMM3800 series

- | | | | | | |
|-----------|--|-------|-----------|---|-------|
| PL | INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
MASZYŃKA DO MIELENIA | 6–9 | BG | ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА
МАШИŃKA ЗА МЕЛЕНЕ | 23–27 |
| EN | USER MANUAL
MEAT MINCER | 10–13 | RU | ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МЯСОРУБКА | 28–32 |
| DE | BEDIENUNGSANLEITUNG
FLEISCHWOLF | 14–18 | UA | ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ
М'ЯСОРУБКА | 33–37 |
| RO | INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
DISPOZITIV PENTRU TOCAT | 19–22 | | | |

ZMM38...

MASZYNKA DO MIELENIA
meat mincer

zelmer

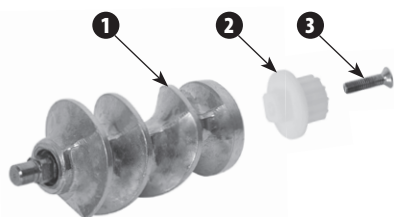
Pyszne placki ziemniaczane
– prosto i szybko każdego dnia.

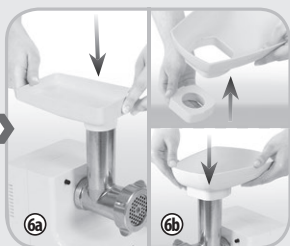
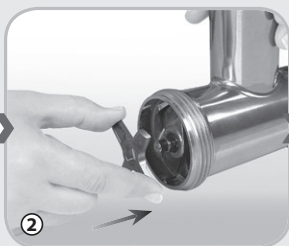
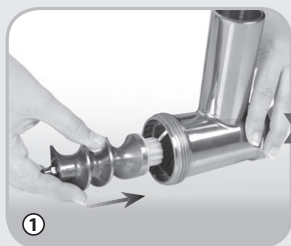
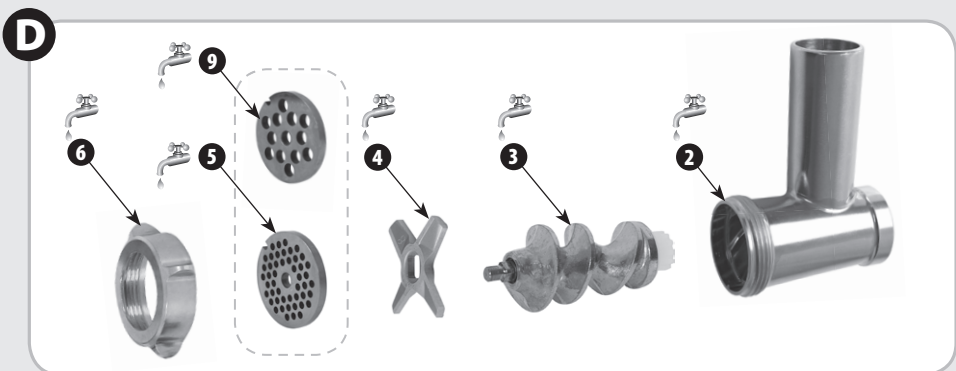
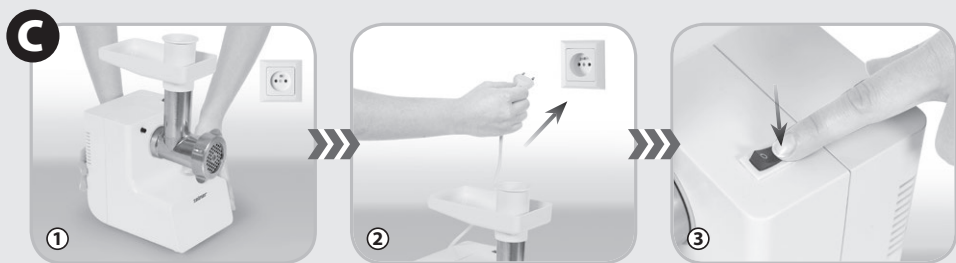
Delicious potato pancakes
– fast and easy each day.

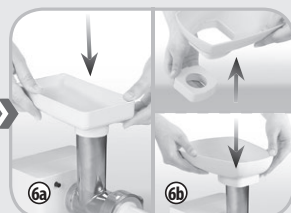
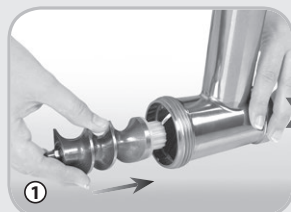
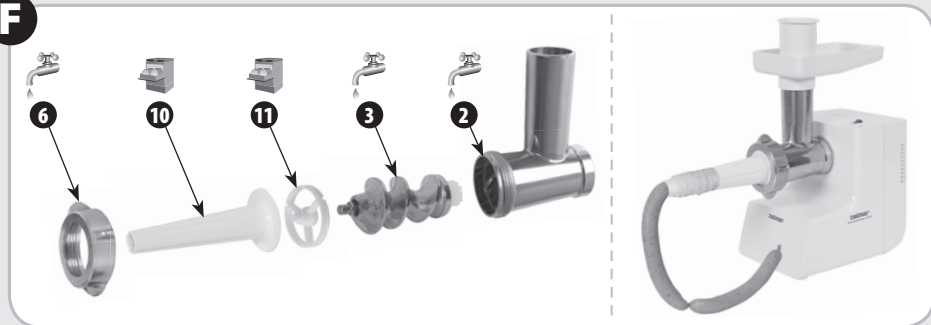
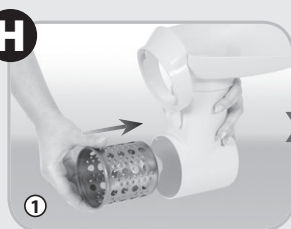
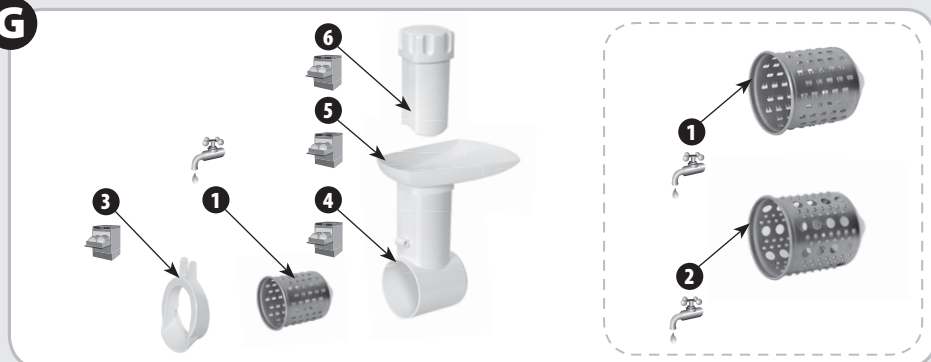


zelmer

www.zelmer.com

A**B**



F**G**

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.

Charakterystyka urządzenia

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania maszynki

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.

Należy upewnić się, że poniższe wskazówki zostały zrozumiane.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! / OSTRZEŻENIE!

Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączany 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.

- 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.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania gdy jest pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie wraz z przewodem przyłączeniowym poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej i psychicznej, lub nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, ale wyłącznie pod nadzorem lub po wcześniejszym zrozumiałym objaśnieniu możliwych zagrożeń i poinstruowaniu dotyczącym bezpiecznego korzystania z urządzenia.
- Należy zapewnić, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie musi być używane tylko z misą zasypaną.
- Urządzenie wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m n.p.m.



UWAGA!

Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie narażaj maszyny i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C. Możesz uszkodzić maszynkę.
- 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 źle 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.
- 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.



WSKAZÓWKA

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach.
- Po zakończeniu pracy przewód przyłączeniowy wyjmij z gniazdka sieci.
- Gdy maszyna nie daje się uruchomić – oddaj ją do serwisu.
- Mięso przeznaczone do mielenia oddziel od kości, ścięgna, chrząstek i żył.
- Przed mieleniem większe produkty potnij na kawałki.
- Nie miel suchego maku. Przed mieleniem mak musi być wcześniej spierzony i namoczony – do kilkunastu godzin.
- Do mycia metalowych części używaj miękkiej szczoteczki.
- 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})	80 dB/A.
MBP – Moc zablokowania silnika	1300 W

TYPY MASZYNEK ZELMER

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

VIB	Nożyk	Sitko			Nasadka masarska	Szatkownica
		2,7	4	8		
ZMM3851*	●	○	●	●	○	○
ZMM3853*	●	○	●	●	○	●/dostępne 2 bębny
ZMM3854*	●	○	●	●	●	●/dostępne 2 bębny

* wersja kolorystyczna, ● – podstawowe wyposażenie, ○ – dodatkowe wyposażenie do nabycia w sklepach

Opis urządzenia



Maszynka do mielenia produktów spożywczych składa się z:

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

1a Wyłącznik

1b Przycisk blokady

Zespołu mielącego, w którego skład wchodzi:

2 Komora mielenia

3 Ślimak z zamontowanym sprężem

4 Nożyk dwustronny

5 Sitko z otworami 4 mm

6 Nakrętka

7a Miska

7b I Adapter

II Misa szatkownicy

(maszynka może być wyposażona w jeden zestaw mis

7a lub 7b)

8 Popychacz

Wyposażenia, w którego skład wchodzi:

- 9 Sitko z otworami 8 mm
- 10 Nasadka masarska
- 11 Wkładka dystansowa

Mechaniczne zabezpieczenie silnika

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 wymienić na nowe:

- w ślimaku ze zniszczonym sprzęgłem odkręcić wkręt (3),
- usunąć uszkodzone sprzęgło (2),
- założyć nowe sprzęgło (3) i dokręcić je wkrętem (2).

Przygotowanie maszyny do pracy i jej uruchomienie

C

1 Napęd (1) postaw w pobliżu gniazdka sieci na twardym podłożu tak, aby nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w obudowie.

- Przed pierwszym użyciem maszyny umyć elementy wyposażenia.
 - Zmontuj odpowiednie wyposażenie i dołącz do napędu.
- 2 Włóż przewód przyłączeniowy do gniazdka sieciowego.
- 3 Przyciskiem wyłącznika (1a) uruchom maszynkę.

Praca z zespołem mielącym

D

Do komory mielenia (2) włóż kolejno:

- 1 Ślimak (3) sprzęgłem do środka.
- 2 Na trzpień ślimaka (3) nożyk (4).
- 3 Sitko (np. 5) 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 (1) i obróć do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady. Oznacza to, że komora została właściwie zamontowana.
- 6a Nałóż miskę (7) na komorę mielenia (2).
- 6b Włóż adapter 1 do miski 11. Nałóż misę wraz z adapterem (7b) na komorę mielenia (2).

Praca z nasadką masarską

F

Do komory mielenia (2) włóż kolejno:

- 1 Ślimak (3) sprzęgłem do środka.
- 2 Na trzpień ślimaka (3) wkładkę dystansową (11).
- 3 Nasadkę masarską (10).
- 4 Dokręć wszystkie elementy nakrętką (6) – mocno do oporu.

5 Załóż zmontowany zespół mielący, na napęd (1) i obróć do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady.

6a Nałóż miskę (7) na komorę mielenia (2).

6b Włóż adapter 1 do miski 11. Nałóż misę wraz z adapterem (7b) na komorę mielenia (2).

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

- Na nasadkę masarską nałóż mokrą kielbasnicę.



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.

Szatkownica

G

- 1 Tarka do drobnych wiórek
- 2 Tarka do przecierania
- 3 Zatrzask
- 4 Komora
- 5 Miska zasympowa
- 6 Popychacz



W przypadku korzystania z szatkownicy zdejmij adapter.

Szatkownica 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 szatkownicą

H

- 1 Odchyl zatrząsk (3) i włóż jedną z tarki sprzęgłem do środka komory.
- 2 Zatrząśnij zatrząsk (3).
- 3 Połącz komorę szatkownicy (4) 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.
- Usunąć drewnianą łyżką resztki produktów pozostałe wewnątrz tarki lub w komorze.



Ostrza tarki nie wymagają regeneracji.

Po zakończeniu pracy



- Wyłącz maszynkę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- 1a Wyjmij popychacz (8) i zdejmij miskę z komory mielenia (2) lub komory szatkownicy.
- 1b Wyjmij popychacz (8) i zdejmij misę szatkownicy wraz z adapterem (7b) z komory mielenia (2) lub misę szatkownicy z komory szatkownicy.
- 2 Naciśnij przyciski blokady (1b), zespół, mielący lub komorę szatkownicy obróć w prawo i zdejmij ją.
- 3 Rozłóż elementy zespołu mielącego, komory z nasadką masarską lub szatkownicę.

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.
- 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 pakrajać w krążki, usmażyć na jasnożółty 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 bułce 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 uduśić ze słoniną i cebulą.

Wątrobę oplukać, obrać z błon, pokroić w kostkę. Gdy mięso jest miękkie, dodać wątrobę, bułkę i krótko razem podduśić, 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 pasztetową i piec około 40 minut.

Kielbasa domowa

Mięso wieprzowe średnio tłuste 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), kielbasinica 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 maszynki założyć nasadkę masarską. Napęlić kielbasinicę o długości około 1m, 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 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.

Ekologiczna utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużyciu sprzętu elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 1688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



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 powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Dear Customer!

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.

Please read this user manual carefully. Pay special attention to important safety instructions. Keep this user manual for future reference.

Appliance features

The meat mincer is to be used within the household. 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.

Safety precautions and instructions for proper use of the appliance

Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.

Make sure that you understand the instructions given below.

**DANGER! / WARNING!****Risk of injury**

- Do not operate the appliance when the power cord is damaged or the housing shows visible damage.
- If the non-detachable power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or at specialist service centre or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance may only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects contact ZELMER specialist service centre.
- Take special care when operating the appliance in the presence of children.

- Turn off and unplug the appliance before replacing accessories or approaching its movable parts.
- Always unplug the appliance from the electrical outlet when it is left unattended and before assembling, disassembling and cleaning.
- This product is not intended for use by children. Keep the appliance and the power cable out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- The appliance must only be used with the feeder tray.
- Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

**WARNING!****Risk of property damage**

- Do not pull the plug out from the network supply socket by pulling the cord.
- Always plug the appliance to the mains (AC only) with voltage corresponding to that indicated on the rating plate.
- Do not expose the meat mincer or its equipment to the temperature over 60°C. By doing that you can damage the meat mincer.
- 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.

- When the meat mincer is operating, do not cover the ventilation holes in the casing.
- 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.



HINT

Information on the product and hints on its use

- This appliance is intended for domestic use only.
- When the work is finished, pull the power cord out from the network supply socket.
- 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).
- 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 of the meat mincer (L _{WA})	80 dB/A.
MBP – Motor Blocked Power	1300 W

Description



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 some ventilation inlets in rear casing of the drives.

1a Switch

1b Lock button

Mincing set, which consists of:

2 Mincing chamber

3 Feed screw with assembled coupling

4 Double-side cutter

5 Screen with 4mm holes

6 ring collar

7a Food tray

7b 1 Adaptor

II Shredder bowl

(the mincer may be equipped with one set of bowls 7a or 7b)

8 Pusher

Equipment, which includes:

9 Screen with 8 mm holes

10 Sausage stuffer

11 Separator

TYPES OF ZELMER MEAT MINCERS

Below, you can see an assortment of equipment anticipated for the meat mincers, which the user manual refers to.

VIB	Cutter knife	Screen			Sausage stuffer	Shredder
		2,7	4	8		
ZMM3851*	●	○	●	●	○	○
ZMM3853*	●	○	●	●	○	●/Two cutting drums available
ZMM3854*	●	○	●	●	●	●/Two cutting drums available

* appliance colour, ● – basic accessories, ○ – additional equipment, which can be bought in shops, household appliances stores

Mechanical safety device for the motor

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 (3),
- remove the broken coupling (2),
- put on the new coupling (2) and screw it (3).

Preparing the meat mincer to work and the actuation of the appliance

C

1 Place the drive (1) 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 (1a).

Operating the mincing set

D

Insert the following parts into the mincer body (2):

- 1 Insert the scroll (3) with the coupling facing inside.
 - 2 Fit the knife (4) onto the pin of the scroll (3).
 - 3 Place the screen (e.g. 5) over the knife so that the protrusion in the mincer body will fit into the groove in the circumference of the screen.
 - 4 Tightly fit all the elements of the mincer unit.
 - 5 Fit the assembled mincer unit onto the drive unit (1) and turn it until you hear a click of the lock. It means that the body has been properly installed.
- 6a Place the tray (7) on the mincer body (2).
- 6b Insert the adaptor (1) into the bowl (1). Mount the bowl and the adaptor (7b) on the mincing chamber (2).

Operating the sausage stuffer

F

Insert the following parts into the mincer body (2):

- 1 Insert the scroll (3) with the coupling facing inside.
 - 2 Fit the insert (11) onto the pin of the scroll (3).
 - 3 Fit the sausage stuffing tube (10).
 - 4 Tightly fit all the elements with the threaded ring (6).
 - 5 Fit the assembled mincer unit onto the drive unit (1) and turn it until you hear a click of the lock.
- 6a Place the tray (7) on the mincer body (2).

6b Insert the adaptor (1) into the bowl (1). Mount the bowl and the adaptor (7b) on the mincing chamber (2).

Soak the casing for about 10 minutes before fitting.

- Fit the wet casing on the sausage filler nozzle.



Make sure the not to block the ventilation openings on the nozzle.



The meat cannot be „too thin“. A large liquid content may cause its leakage to the inside of the mincer.

Shredder

G

- 1 Fine grating disc
- 2 Pureeing disc
- 3 Locking tab
- 4 Body
- 5 Tray
- 6 Pusher



Remove the adaptor when using the shredder.

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 (pulsing drum) is used to mash vegetables (potatoes, beetroots, etc) and fruit.

Operating the shredder

H

- 1 Recline the catch (3) and put one of the drums with the clutch facing the middle of the chamber.
 - 2 Snap the catch (3).
 - 3 Assemble the chamber of the shredder (4) 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.

After the work has been finished

E

- Turn the meat mincer off and pull the power cord out from the network supply socket,
- 1a Remove the pusher (8) and remove the food tray off the mincing chamber (2) or the shredder chamber.
 - 1b Remove the pusher (8) and remove the shredder bowl with an adaptor (7b) off the mincing chamber (2) or the shredder bowl off the shredder chamber.

② Press the safety lock (1b) 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.

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.
- 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 30–40 cm long. Pay special attention not 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.

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.

Disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.



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.

Wir gratulieren Ihnen zur Wahl unseres Produktes und heißen Sie im Kreise der Benutzer von Zelmer Produkten willkommen.

Um das beste Ergebnis zu erzielen, sollten Sie nur das Originalzubehör der Firma Zelmer verwenden. Das Zubehör wurde speziell für dieses Produkt entwickelt.

Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Achten Sie dabei insbesondere auf die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie bitte die Bedienungsanleitung auf, damit Sie im Laufe des späteren Gebrauchs auf sie zurückgreifen können.

Geräteeigenschaften

Die Küchenmaschine zum Mahlen von Lebensmitteln dient der Verwendung im Haushalt. Sie ist ein Multifunktionsgerät, mit dem Sie schnell und ohne große Anstrengung Fleisch, Käse oder Gemüse mahlen, aber auch Wurst und Fleischwaren herstellen können. Durch Verwendung des zusätzlichen Zubehörs der Hobel-Küchenmaschine kann Gemüse für Rohkostsalate, Salate oder Eingemachtes zerkleinert werden.

Hinweise für einen sicheren und richtigen Gebrauch des Geräts

Lesen Sie vor dem Gebrauch der Maschine die Gebrauchsanleitung vollständig durch.

Es muss sichergestellt sein, dass die nachfolgenden Hinweise verstanden wurden.



GEFAHR! / WARNUNG!

Bei Nichtbeachtung der Hinweise besteht Verletzungsgefahr

- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel beschädigt oder das Gehäuse sichtbar beschädigt sind.
- Sollte das nicht abtrennbare Netzkabel beschädigt werden, muss es vom Hersteller, einer spezialisierten Reparaturwerkstatt oder von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Die Reparaturen dürfen nur durch geschultes Personal durchgeführt

werden. Nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparaturen können eine ernsthafte Gefahr für den Benutzer darstellen. Wenden Sie sich bei Defekten an einem autorisierten ZELMER Kundendienst.

- Seien Sie bei der Anwesenheit von Kindern bei der Arbeit besonders vorsichtig.
- Vor dem Wechsel von Zubehörteilen oder in der Nähe von beweglichen Elementen das Gerät ausschalten und vom Netz trennen.
- Bevor Sie das Gerät ohne Aufsicht lassen, zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen, muss es von der Stromversorgung abgetrennt werden.
- Das Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Bewahren Sie das Gerät sowie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät darf von Personen mit körperlichen, sensorischen oder psychischen Einschränkungen, oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis des Geräts ausschließlich dann verwendet werden, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn zuvor die möglichen Gefahren erklärt wurden und eine Unterweisung in der sicheren Benutzung des Geräts erfolgt ist.
- Es muss sichergestellt werden, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf ausschließlich zusammen mit der Vorratsschale verwendet werden.
- Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.



ACHTUNG!

Eine Nichtbeachtung der Hinweise kann zu Sachschäden führen

- Den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät darf nur an eine (Wechselstrom-)Steckdose mit einer Spannung angeschlossen werden, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Setzen Sie das Gerät sowie das Zubehör keinen Temperaturen über 60 °C aus. Dadurch kann die Maschine beschädigt werden.
- Verwenden Sie zum Stopfen ausschließlich den Stopfer. Bei Verwendung anderer Gegenstände können die Maschine oder der Antrieb beschädigt werden.
- Überlasten Sie das Gerät nicht durch eine zu große Menge an zu verarbeitendem Produkt oder durch zu starkes Drücken mit dem Stopfer.
- Die Zerkleinerungseinheit muss richtig zusammengesetzt werden, da eine falsch zusammengesetzte Zerkleinerungseinheit zu einer schlechten Zerkleinerungsqualität führt und zu einem Stumpfwerden des Messerkopfs und der Lochscheiben führen kann. Stumpfe Messerköpfe und Lochscheiben müssen gegen neue ausgewechselt werden.
- Während des Betriebs der Maschine dürfen die Belüftungsöffnungen im Gehäuse nicht verdeckt sein.
- Der Antrieb der Maschine darf nicht in Wasser getaucht und nicht unter fließendem Wasser gereinigt werden.
- Die Ausrüstung darf nicht gewaschen werden, wenn diese am Antrieb befestigt ist.

- Für die Reinigung des Gehäuses keine starken Reinigungsmittel in Form von Emulsionen, Reinigungsmilch, Pasten u.ä. verwenden. Die angebrachten Informationssymbole, wie Maßstäbe, Zeichen, Warnzeichen u.ä. könnten u.a. beschädigt werden.



HINWEIS

Angaben zum Produkt und Gebrauchshinweise

- Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichem Umfeld vorgesehen.
- Nach Abschluss der Arbeit den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Wenn sich die Maschine nicht einschalten lässt, geben Sie sie bitte an einen Kundendienst.
- Das zu zerkleinernde Fleisch muss frei von Knochen, Sehnen, Knorpeln usw. sein.
- Vor dem Zerkleinern müssen größere Stücke in kleinere Stücke geschnitten werden.
- Es darf kein trockener Mohn zerkleinert werden. Vor dem mahlen muss der Mohn abgebrüht und mehrere Stunden eingeweicht werden.
- Für die Reinigung der Metallteile eine weiche Bürste verwenden.
- Reinigen Sie die Metallteile nicht in der Spülmaschine. Die in diesen Geräten verwendeten aggressiven Reinigungsmittel bewirken ein dunkel werden der oben genannten Teile. Reinigen Sie diese Teile von Hand mit herkömmlichen Geschirrspülmittel.

ZELMER MASCHINENTYPEN

Weiter unten ist das Ausstattungssortiment der Fleischwolf-Geräte dargestellt, für welche die vorliegende Anleitung gilt.

VIB	Messer	Sieb			Wurstaufsatz	Gemüsehobel
		2,7	4	8		
ZMM3851*	●	○	●	●	○	○
ZMM3853*	●	○	●	●	○	●/2 Trommeln im Set enthalten
ZMM3854*	●	○	●	●	●	●/2 Trommeln im Set enthalten

* Farbausführung, ● – Basiszubehör, ○ – zusätzliches, im Laden erwerbbares Zubehör

Technische Daten

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild des Produkts angegeben.

Zulässige Dauerbetriebszeit	10 Minuten.
Dauer der Unterbrechung vor erneutem Einschalten	30 Minuten.
Geräuschpegel des Geräts (L _{WA})	80 dB/A.
MBP – Kraft zur Motorblockade	1300 W

Gerätebeschreibung



Die Maschine zur Zerkleinerung von Lebensmitteln setzt sich wie folgt zusammen:

- 1 Geräteantrieb – jeder Antrieb der Küchenmaschine ist an die Montage aller Zerkleinerungseinheiten und Gemüsehobel der Firma ZELMER angepasst. Im hinteren Antriebsgehäuse befinden sich die Lüftungsöffnungen.

- 1a Aus-Schalter

1b Entriegelungstaste

Die Zerkleinerungseinheit setzt sich wie folgt zusammen:

- 2 Zerkleinerungskammer
- 3 Förderschnecke mit montierter Kupplung
- 4 Doppelseitige Messerscheibe
- 5 Lochscheibe mit 4 mm Öffnungsdurchmesser
- 6 Befestigungsring
- 7a Schale
- 7b I Adapter
 - II Schale für den Gemüsehobel(die Maschine kann mit dem Schalensatz 7a oder 7b ausgestattet sein)

8 Stopfer

Zubehör, bestehend aus:

- 9 Lochscheibe mit 8 mm Öffnungsdurchmesser
- 10 Wurstaufsatz
- 11 Abstandhalter

Mechanischer Motorschutz

B

- 1 Förderschnecke
- 2 Kupplung
- 3 Schraube M5x20

Die Maschine verfügt über einen mechanischen Motorschutz, der den Motor vor Beschädigungen schützen soll. Die Zähne der Antriebskupplung brechen bei einer Überlastung der Maschine (z. B. wenn beim Zerkleinern Knochen in die Zerkleinerungskammer gelangt sind).

Die zerstörte Kupplung kann gegen eine neue ausgewechselt werden:

- An der Förderschnecke mit der zerstörten Kupplung die Schraube (3) herauserschrauben,
- Die zerstörte Kupplung (2) entfernen,
- Eine neue Kupplung (3) aufsetzen und mit der Schraube (2) befestigen.

Vorbereitung des Gerätes für den Betrieb, und deren Inbetriebnahme

C

1 Stellen Sie den Antrieb (1) in der Nähe einer Steckdose auf einem festen, stabilen Untergrund so auf, dass die Belüftungsöffnungen nicht verdeckt werden.

- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch der Maschine die Elemente der Ausrüstung gründlich.
- Setzen Sie die gewünschte Ausrüstung zusammen und schließen Sie sie an den Antrieb an.

2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

3 Die Küchenmaschine mithilfe des An-Schalters (1a) einschalten.

Bedienung der Zerkleinerungseinheit

D

In die Zerkleinerungskammer (2) nacheinander folgendes einsetzen:

1 Schnecke (3) mit der Kupplung in die Mitte.

2 Auf den Vierkantstift (3) der Förderschnecke das Messer (4) aufsetzen.

3 Die Lochscheibe (z. B. 5) so einsetzen, dass der Vorsprung in der Kammer in die Nut am Umfang der Lochscheibe greift.

4 Alle Elemente der Zerkleinerungseinheit ordentlich bis ein deutlicher Widerstand zu spüren ist festziehen.

5 Die zusammengesetzte Zerkleinerungseinheit auf den Antrieb (1) aufsetzen und soweit drehen, bis das „Klick“ der Verriegelung zu hören ist. Dies bedeutet, dass die Zerkleinerungseinheit richtig befestigt ist.

6a Die Schale (7) auf die Zerkleinerungskammer (2) aufsetzen.

6b Den Adapter I in die Schale legen II. Befestigen Sie die Schale mit dem Adapter (7b) auf der Zerkleinerungskammer (2).

Arbeiten mit dem Wurstaufsatz

F

In die Zerkleinerungskammer (2) nacheinander folgendes einsetzen:

1 Schnecke (3) mit der Kupplung nach innen.

2 Auf den Vierkantstift der Förderschnecke (3) den Abstandhalter (11) aufsetzen.

3 Wurstaufsatz (10).

4 Alle Elemente der Zerkleinerungseinheit mit dem Befestigungsring (6) ordentlich bis ein deutlicher Widerstand zu spüren ist festziehen.

5 Die zusammengesetzte Zerkleinerungseinheit auf den Antrieb (1) aufsetzen und soweit drehen, bis das „Klick“ der Verriegelung zu hören ist.

6a Die Schale (7) auf die Zerkleinerungskammer (2) aufsetzen.

6b Den Adapter I in die Schale legen II. Befestigen Sie die Schale mit dem Adapter (7b) auf der Zerkleinerungskammer (2).

Vor dem Aufziehen des Darms muss dieser circa 10 Minuten in warmem Wasser eingeweicht werden.

- Ziehen Sie den nassen Darm auf den Wurstaufsatz.



Achten Sie darauf, die Belüftungsöffnungen im Aufsatz nicht zu verschließen.



Die Fleischmasse, mit der der Darm gefüllt wird, darf nicht zu „dünn“ sein. Ein zu hoher Flüssigkeitsgehalt kann dazu führen, dass die Flüssigkeit ins Innere der Maschine gelangt.

Gemüsehobel

G

1 Raspeltrommel fein

2 Reibetrommel

3 Verschluss

4 Kammer

5 Vorratsschale

6 Stopfer



Wenn der Gemüsehobel verwendet wird, muss der Adapter entfernt werden.

Der Gemüsehobel hat zwei Reiben für das Zerkleinern in feine und dicke Raspeln (gelber Käse, Karotten, Sellerie, gekochte Rüben, u.ä.). Die dritte Reibe dient zum Schneiden von Gemüse in Scheiben (Kartoffeln, Gurken, Zwiebeln, u.ä.). Die vierte Reibe dient zum Pürieren (Kartoffeln, Rüben, Obst u.ä.).

Arbeiten mit dem Gemüsehobel



- ① Den Verschluss (3) öffnen und eine der Trommeln mit der Kupplung zuerst in die Kammer einlegen.
- ② Den Verschluss (3) schließen.
- ③ Die Kammer des Gemüsehebels (4) so anschließen, wie die Zerkleinerungskammer.
 - Große Stücke vorher in Stücke schneiden, sodass sie problemlos in die Kammer eingeführt werden können.
 - Zerkleinern Sie keine weichen Früchte mit harten Kernen.
 - Nach Beendigung der Arbeit die Maschine ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 - Mit einem Holzlöffel die in der Trommel oder der Kammer zurückgebliebenen Reste entfernen.



Die Schneiden der Trommeln müssen nicht geschärft werden.

Nach Beendigung der Arbeit



- Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ①a Den Stopfer herausnehmen (8) und die Schale von der Zerkleinerungskammer (2) oder der Hobelkammer abnehmen.
- ①b Den Stopfer herausnehmen (8) und die Schale des Gemüsehebels zusammen mit dem Adapter (7b) aus der Zerkleinerungskammer, (2) oder die Schale des Gemüsehebels aus der Hobelkammer nehmen.
- ② Den Einrastschalter drücken (1b), die Mahleinheit oder die Gemüsehobelkammer nach rechts drehen und abnehmen.
- ③ Die Elemente der Zerkleinerungseinheit, der Kammer mit dem Wurstaufsatz oder den Gemüsehobel auseinandernehmen.

Reinigung und Pflege

- Wichen Sie den Antrieb mit einem mit Geschirrspülmittel befeuchtetem Tuch ab.
- Kunststoffteile in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel reinigen.
- Metallteile in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel reinigen.
- Die gewaschenen Teile müssen gründlich getrocknet werden.
- Die trockenen Teile der Zerkleinerungskammer oder des Gemüsehebels zusammensetzen.

Speisen aus Fleisch, Gemüse und Früchten

Machen Sie sich mit der Zubereitungsart von Speisen mit Gemüse und Obst vertraut, um deren höchsten Nährwert zu erhalten. Gemüse und Obst nicht im Wasser aufbewahren, und direkt vor der Verwendung zerkleinern.

Schweinehackfleisch-Koteletten

500 g Schweinefleisch, 60 g trockenes Brötchen, 50 g Zwiebel, 20 g Öl, 1 Ei, 40 g Paniermehl, Öl zum Braten, Salz, Pfeffer.

Das Brötchen im Wasser einweichen und abtropfen lassen. Die Zwiebel in Ringe schneiden und goldbraun anbraten. Das Fleisch abspülen und in Stückchen schneiden. Das Brötchen, die Zwiebel und das Fleisch zweimal im Küchengerät durch ein Sieb mit einem Öffnungsdurchmesser von 4 mm mahlen. Ei, Salz und Pfeffer hinzugeben, und sorgfältig zu einer einheitlichen Masse kneten. 8 ovale, 1,5 cm dicke Koteletten formen, und im Paniermehl wälzen. Im heißen Fett braten.

Pastete aus gemischtem Fleisch

500 g Schweinefleisch, 500 g Kalbsfleisch, 400 g Speck, 500 g Schweineleber, 300 g Zwiebel, 200 g Weizenbrötchen, 4 Eier, Salz und Pfeffer, Muskatnuss.

Das Fleisch mit dem Speck und den Zwiebeln andünsten. Die Leber abspülen, von den Häuten befreien, in Stückchen schneiden. Wenn das Fleisch weich ist, die Leber und das Brötchen hinzugeben, und kurz garen, abkühlen lassen und zweimal mit der Küchenmaschine durch das Sieb mit dem Öffnungsdurchmesser von 4 mm mahlen.

Zur fertigen Masse Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben und sorgfältig kneten.

Die Form mit Schmalz ausfetten, die Pastetenmasse hineingeben, und ca. 40 Minuten backen.

Hausgemachte Wurst

4,5 kg halbfettes Schweinefleisch, 0,5 kg Speck, 1 Glas Knochenbrühe, 6-7 Teelöffel Salz, 1 flacher Teelöffel Salpeter, 1 Teelöffel Pfeffer (gemahlen), 12-15 Pimentkörner (mahlen), 5-6 Knoblauchzehen (zerhackt), 7 m Wursthaut.

Das Fleisch in der Küchenmaschine durch ein Sieb mit einem Öffnungsdurchmesser von 8 mm mahlen. Das Salz mit dem Salpeter und den Gewürzen mischen, zum Fleisch hinzugeben, vermengen, nach und nach die Brühe hinzugeben, und wie einen Kuchen formen. Für 24 h an einen kühlen Ort stellen. Den Wurstaufsatz auf die Zerkleinerungskammer der Küchenmaschine aufstecken. Die ca. 1 m lange Wursthaut füllen, und dabei Stücke von 30-40 cm formen. Darauf achten, dass die Lüftungsöffnungen des Aufsatzes nicht komplett verstopfen.

Die Wurst 6 h trocknen lassen. Im warmen Rauch über 14 h, oder im heißen 2,5 h räuchern.

Sellerie-Rohkostsalat

400 g Sellerie, 200 g Äpfel, 2 Löffel Öl oder Sahne, Zitronensaft, Salz, Zucker.

Den Sellerie raspeln. Mit Sahne oder Öl abschmecken. Zucker, Zitronensaft und Salz hinzufügen.

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung um weltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektrown Elektronaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch einen bestimmungswidrigen Gebrauch oder durch eine nicht sachgerechte Bedienung des Gerätes entstanden sind.

Der Hersteller behält sich vor, jederzeit Änderungen ohne vorherige Ankündigung zwecks Anpassung an die geltenden Rechtsvorschriften, Normen und Richtlinien oder aus konstruktionsbedingten, geschäftlichen, ästhetischen oder anderen Gründen vorzunehmen.

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. O atenție deosebită trebuie acordată indicațiilor privind siguranța folosirii aparatului. Vă sfătuim să păstrați instrucțiunile de utilizare, pentru a le putea folosi și mai târziu, în cursul utilizării ulterioare a aparatului.

Trăsături caracteristice ale dispozitivului

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 cu privire la siguranța și utilizarea corespunzătoare a mașinii

Înainte de a începe utilizarea dispozitivului citiți cu atenție întregul manual de instrucțiuni de servire.

Asigurați-vă că toate indicațiile au fost foarte bine înțelese.



PERICOL! / ATENȚIONARE!

Ne-respectarea regulilor poate provoca răni

- Nu porniți dispozitivul dacă, conductorul de alimentare este deteriorat sau carcasa este deteriorată în mod vizibil.
- În cazul în care cablul de alimentare ne-decuplabil, este deteriorat, acesta trebuie înlocuit la producător sau într-un atelier de reparații specializat de către o persoană calificată, cu scopul de a evita pericolul.
- Dispozitivul poate fi reparat numai de către persoane special școlarizate în acest domeniu. Reparația care este realizată incorect poate cauza un pericol serios pentru utilizator.
- În cazul în care ați observat defecti-

uni luați legătura cu punctul de service specializat ZELMER.

- Păstrați o deosebită prudență atunci când folosiți dispozitivul în prezența copiilor.
- Înainte de a înlocui echipamentul sau înainte de a vă apropia de piesele care sunt în mișcare în timpul utilizării, dispozitivul trebuie oprit și, de asemenea, trebuie decuplat de la sursa de alimentare cu curent electric.
- Întotdeauna deconectați dispozitivul de la rețeaua de alimentare cu curent electric atunci când acesta este lăsat fără supraveghere, sau înainte de montarea acestuia, demontare sau curățare.
- Dispozitivul nu trebuie să fie folosit de către copii. Depozitați dispozitivul împreună cu cablul de alimentare cu curent electric într-un loc care nu se găsește la îndemâna copiilor.
- Acest dispozitiv poate fi folosit de persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate și de către persoanele fără experiență care nu cunosc dispozitivul, dar numai sub supraveghere sau dacă înainte de folosire le-au fost explicate în mod foarte clar pericolele și au fost instruite cu privire la modul de folosire în siguranță a dispozitivului.
- Dispozitivul trebuie asigurat în așa fel încât copii să nu aibă posibilitatea de a se juca cu acesta.
- Dispozitivul poate fi folosit numai împreună cu recipientul de umplere conductor.
- Folosiți aparatul numai în spații interioare, la temperatura camerei și la o altitudine de până la 2000 m deasupra nivelului mării.



ATENȚIE!

Ne-respectarea poate provoca pagube materiale

- Nu scoate ștecărul din priză, trăgând de cablu.
- Dispozitivul trebuie conectat întotdeauna la priza rețelei electrice (numai cea cu curent alternativ) cu tensiune care este în conformitate cu cea menționată pe plăcuța de fabricație a dispozitivului.
- Nu expuneți mașina să funcționeze la temperaturi mai mari de 60°C. Poate duce la defectarea mașinii.
- Pentru a împinge produsele folosește numai împingătorul. Folosirea altor elemente poate duce la defectarea mașinii și a sistemului de propulsie.
- Nu supraîncărcă mașina cu o cantitate prea mare de produse și nu împingeți prea tare (cu împingătorul).
- Montează exact ansamblul de tocere, 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.
- În timpul întrebuințării nu acoperi sistemul de ventilație din carcasă.
- 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.



INDICAȚII

Informații despre produs și indicații referitoare la utilizarea acestuia

- Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic.
- După terminarea lucrului, deconectează cablul din priză.
- 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 tocere produsele mai mari trebuie tăiate.
- Nu toca macul uscat. Înainte macul trebuie opărit și înmuiat – câteva ore.
- 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 tablăta caracteristică a produsului.

Perioada de lucru neîntreruptă	10 minut.
Perioada de pauză înainte de următoarea folosire	30 minut.
Nivelul zgomotului (L _{WA})	80 dB/A.
MBP – Protecție blocare motor	1300 W

TIPURILE DE MAȘINI DE TOCAT ZELMER

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

VIB	Cuțitul	Sita			Țeava pentru cârnați	Răzătoarea
		2,7	4	8		
ZMM3851*	●	○	●	●	○	○
ZMM3853*	●	○	●	●	○	●/disponibile 2 tambure
ZMM3854*	●	○	●	●	●	●/disponibile 2 tambure

* versiunea coloristică, ● – accesorii de bază, ○ – accesorii suplimentare pe care le puteți cumpăra în magazine

Descrierea dispozitivului



Mașina de tocat produsele alimentare se compune din:

- 1 Sistemul de propulsie – fiecare sistem de propulsie este adaptat pentru montarea fiecărui ansamblu de tocere și răzuire al mărcii ZELMER. În spatele aparatului, în compartimentul unității de motor se găsesc orificiile de ventilație.
- 1a Întrerupător
- 1b Butonul blocadei

Ansamblul de tocere, care se compune din:

- 2 Dispozitivul pentru tocere
- 3 Melcul cu ambreiaj
- 4 Cuțit cu două tăișuri
- 5 Sita cu orificii 4 mm
- 6 Brățara
- 7a Vasul
- 7b 1 Adaptor
 - II Vasul dispozitivului pentru tăiat felii
(mașina poate fi dotată cu un set de vase 7a sau 7b)
- 8 Împingătorul

Echipamentul, care se compune din:

- 9 Sita cu orificii de 8 mm
- 10 Țeava pentru cârnați
- 11 Dispozitiv separator

Sistem mecanic de siguranță al motorului

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 (3),
- înlăturați ambreiajul (2) defect,
- introduce ambreiajul (2) nou și fixează-l cu șurubul (3).

Pregătirea mașinii de tocat pentru întrebuințare și punerea ei în funcțiune

C

1 Pune sistemul (1) 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 accesoriile mașinii.
- Montează elementele necesare și fixează-le în sistemul de propulsie.

2 Introdu cablul electric în priză.

3 Apăsând butonul de pornire/oprire (1a) puneți mașina în funcțiune.

Întrebuințarea elementelor pentru tocat

D

În camera de tocat (2) introduceți pe rând:

- 1 Melcul (3) cu ambreiajul spre interior.
- 2 Pe axul melcului (3) cuțitul (4).
- 3 Sita (de ex. 5) astfel încât proeminența camerei să intre în șanțul care se află pe circumferința sitei.
- 4 Înșurubați toate elementele ansamblului de tocat – tare și până la capăt.
- 5 Introduceți ansamblul de tocat pe sistemul de propulsie (1) și rotiți-l până în poziția în care veți auzi „click”-ul blocadei. Acest lucru înseamnă că a fost corespunzător montat compartimentul.
- 6a Montați vasul (7) pe camera de tocat (2).
- 6b Introduceți adaptorul 1 în vasul II. Așezați vasul cu adaptor (7b) pe compartimentul de tocare (2).

Întrebuințarea țevii pentru cârnați

F

În camera de tocat (2) introduceți pe rând:

- 1 Melcul (3) cu ambreiajul spre interior.
- 2 Pe axul melcului (3) element de distanțare (11).
- 3 Accesoriu umplere cârnați (10).
- 4 Înșurubați toate elementele cu ajutorul piuliței (6) – tare și până la maxim.
- 5 Montați ansamblul de tocat pe sistemul de propulsie (1) și rotiți-l până în poziția în care veți auzi „click”-ul blocadei.
- 6a Montați vasul (7) pe camera de tocat (2).
- 6b Introduceți adaptorul 1 în vasul II. Așezați vasul cu adaptor (7b) pe compartimentul de tocare (2).

Înainte de a fixa mațul pentru cârnați, țineți-l în apă caldă cca. 10 minute.

- Fixați pe accesoriul pentru umplerea cârnaților mațul care a stat în apă.



Aveți grijă să nu acoperiți orificiile de aerisire din accesoriu.



Tocătura care umple mațul nu trebuie să fie „prea subțire”. Dacă este prea mult lichid, acesta se poate scurge și poate să ajungă în interiorul mașinii de tocat.

Răzătoare

G

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



În cazul în care folosiți tocătorul dați jos adaptorul.

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, castraveți, ceapă etc.). A patra răzătoare servește la răzuirea foarte mărunță (cartofi, sfeclă, fructe etc.).

Întrebuințarea răzătoarei

H

- 1 Ridică inelul de blocaj (3) și introduce una din răzătoare cu ambreiajul spre interiorul dispozitivului pentru răzuire.
- 2 Trage în jos inelul pentru blocaj (3) până vei simți că s-a închis.
- 3 Fixează dispozitivul (4) pentru răzuire 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 răzuire.
- Nu răzuie 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.

După terminare întrebuințării



- După terminarea lucrului, deconectează cablul din priză,
- ①a Scoate împingătorul (8) și vasul de pe dispozitivului pentru răzuit sau tocat (2).
- ①b Scoateți tachelul (8) și dați la o parte vasul dispozitivului pentru tăiat felii împreună cu adaptorul (7b) de pe compartimentul de tocat (2) vasul dispozitivului pentru tăiat felii de pe compartimentul dispozitivului pentru tăiat felii.
- ② Apasă butonul de blocaj (1b), 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.

Curățarea și conservarea

- Sistemul de propulsie ștergeți-l cu o cârpă umedă, înmuiată într-un detergent de spălat vase.
- Porțiunile din materiale plastice spală-le cu apă caldută 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.
- 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, 50 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, curățați-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), pielăș de intestin 7 m.

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 pielăș 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 țelină

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

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

Reciclare

Reciclarea trebuie realizată într-un mod ecologic. Acest dispozitiv este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU cu privire la echipamentul electric și electronic uzat (waste electrical and electronic equipment – WEEE – echipament electric și electronic uzat). Indicațiile cuprinse în Directivă cuprind reguli cu privire la returnări și reciclarea echipamentului uzat în conformitate cu legislația în vigoare în UE. Trebuie luată legătura cu magazinul de specialitate de vânzare cu amănuntul, care va oferi informații despre locurile unde acest echipament poate fi reciclat.



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.

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.

Моля прочетете внимателно тази инструкция за употреба. Особено внимание обърнете на препоръките за безопасност. Моля запазете инструкцията за употреба, за да можете да я ползвате и по време на по-нататъшното използване на уреда.

Характеристика на уреда

Мелачката за хранителни продукти е предназначена за използване само в домашни условия. 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 оборудване могат да се раздробяват зеленчуци за салати и за консервиране.

Съвети за безопасност и правилно използване на уреда

Преди да започнете да използвате уреда, прочетете съдържанието на тази инструкция за обслужване.

Уверете се че сте разбрали добре съветите опитани по-долу.



ОПАСНОСТ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

**Опасност от телесни повреди
вследствие на неспазването**

- Не използвайте това устройство, ако захранващия кабел е повреден или на корпуса има някакви видими повреди.
- Ако захранващия кабел се повреди, то трябва да бъде заменен от производителя или в специализиран сервиз, или ремонтиран от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Ремонтите на уреда могат да се провеждат само от обучен персонал. Неправилно извършени

ремонти могат да доведат до сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност, обърнете се към специализиран сервиз на Zelmer.

- Бъдете особено внимателни при работа с машинката в присъствието на деца.
- Преди да сменяте оборудване или да се приближите към движещи се части на уреда, изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- Винаги изключвайте уреда от електрозахранването, когато е оставен без надзор и преди монтиране, демонтиране или почистване.
- Устройството не трябва да се използва от деца. Съхранявайте уреда и захранващия кабел на място недостъпно за деца.
- Устройството може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или психически способности, или с липса на опит и знания за уреда, но само под надзор, или след като по-рано са разбрали обясненията за възможните рискове и указанията и инструкциите за безопасно използване на уреда.
- Уверете се, че децата не си играят с уреда.
- Уредът трябва да се използва само с купата за зареждане.
- Уредът може да се използва само вътре в помещенията при стайна температура и на височина не надвишаваща 2000 метра над морското равнище.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от имуществени вреди вследствие на неспазването

- Не изваждайте щепсела от гнездото с дърпане на кабела.
- Винаги включвайте уреда към контакт на електрическата мрежа (само променлив ток) с напрежение съгласно с данните намиращи се на табелката на уреда.
- Не подлагайте мелачката и оборудването на температура над 60°C. Можете да повредите мелачката.
- За тласкане употребявайте само тласкача. Използване на други предмети създава опасност от повреда на мелачката и задвижването.
- Не претоварвайте устройството с излишно количество на продукта или с много силно тласкане (с тласкача).
- Точно монтирайте мелещия агрегат, тъй като неправилно сглобеният мелещ агрегат е причина за некачествено мелене, а също така може да се причини за изтъпяване на ножчето и ситото. Притъпеното ножче и сито заменете с нови.
- При работа на мелачка не прикривайте вентилационни отвори в устройството.
- Не потапяйте задвижването на мелачката 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, паста и т.п. Те могат м.пр. да изтрият нанесените информационни графически символи, като напр: скали, означения, предупредителни знаци и т.п.



УКАЗАНИЕ

Информация за продукта и указанията относно ползването му

- Този уред е предназначен само за битова употреба в домашни условия.
- След приключване на работата извадете захранващия кабел от мрежовото гнездо.
- Ако не можете да задвижите мелачката – предадете я в сервиз.
- Месо, предназначено за мелене, отделете от кокалии, 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.
- За миене на металните части използвайте мека четка.
- Не мийте металните части в миялни машини. Агресивните миешки средства, които се използват в тези устройства, са причина за потъмняване на горепосочените части. Мийте ги с ръце, с използване на традиционните миешки 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.
Шум на устройството (L _{WA})	80 dB/A.
MBP – Мощност блокираща двигателя	1300 W

ТИПОВЕ МЕЛАЧКИ ZELMER

По-долу е представен асортимент на обзавеждане на мелачките за, които се отнася настоящата инструкция.

VIB	Ножче	Сито			Месарски накрайник	Резачка
		2,7	4	8		
ZMM3851*	●	○	●	●	○	○
ZMM3853*	●	○	●	●	○	●/достъпни са 2 барабана
ZMM3854*	●	○	●	●	●	●/достъпни са 2 барабана

* цетова версия, ● – основни принадлежности, ○ – допълнително обзавеждане, което можете да закупите в магазини

Описание на устройството

A

Мелячка за хранителни стоки се състои от:

- 1 Задвижване на мелачката – всяко задвижване на мелачката е приспособено за монтаж на всеки мелящ агрегат и на резачка, произведена от ZELMER. В задния корпус на двигателя се намират вентилационни отвори.

1a Изключвател

1b Бутон за блокада

Мелящ агрегат, който се състои от:

- 2 Камера за мелене
- 3 Червяк с монтиран съединител
- 4 Двустранно ножче
- 5 Сито с отвори 4 мм
- 6 Гайка

7a Тарелка

7b I Адаптер

II Тава за рендето

(машинката може да бъде снабдена в един от комплектите с тави **7a** или **7b**)

8 Тласкач

Обзавеждане, което се състои от:

- 9 Сито с отвори 8 мм
- 10 Месарски накрайник
- 11 Дистанционна вложка

Механична защита на мотора

B

- 1 Щек
- 2 Съединител
- 3 Винт M5x20

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

Разваленния съединител заменете с нов:

- в червяка с развален съединител отвинтете винта (3),
- извадете повредения съединител (2),
- сложете нов съединител (2) и го завинтете с винта (3).

Приготвяне на мелачката за работа и задвижване

C

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

- Преди първа употреба на мелачката измийте елементи на обзавеждането.
 - Монтирайте съответно оборудване и прикачете към задвижването.
- 2 Сложете захранващия кабел в контакта.
 - 3 Задвижете мелачката с копчето на изключвателя (1a).

Работа с мелящ агрегат

D

В камерата за мелене (2) сложете последователно:

- 1 Червяк (3) със съединител навътре.
- 2 На шнека червяка (3) нож (4).
- 3 Сито (например 5), така че елемента на камерата да влезе в жлеба на обиколката на ситото.
- 4 Затегнете всички елементи на комплекта за мелене – силно, до голямо съпротивление.
- 5 Поставете сглобения комплект за мелене на диска (1) и завъртете на позицията, на която ще чуете “клик” на блокадата. Това означава, че камерата е правилно монтирана.
- 6a Поставете купата (7) при камерата за мелене (2).
- 6b Сложете адаптера I в отвора на тавата II. Сложете тавата заедно с адаптера (7b) на камерата за мелене (2).

Работа с месарски накрайник

F

Към камерата за мелене (2) поставете по ред:

- 1 Червяк (3) със съединител към вътрешността.
- 2 На шнека (3) вмъкнете лагера (11).
- 3 Приставка за колбаси (10).
- 4 Затегнете всички елементи с гайката (6) – до силно съпротивление.
- 5 Сложете така монтирания комплект за мелене на задвижващата основа (1) и завъртете на позицията на която ще чуете „клик“ („click“) блокада.
- 6a Поставете купата (7) при камерата за смилане (2).
- 6b Сложете адаптера I в отвора на тавата II. Сложете тавата заедно с адаптера (7b) на камерата за мелене (2).

Преди да поставите червото, наикиснете го в топла вода за около 10 мин.

- Сложете мокрото черво на приставката за колбаси.

i **Обърнете внимание да не са запущени отворите за излизане на въздуха в приставката.**

i **Месната маса за пълнене в червото не бива да бъде прекалено рядка. Прекалено голямото съдържание на течност може да доведе до изтичане и проникване във вътрешността на машинката.**

Резачка

G

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



В случаите на използване на рендето свалете адаптера.

Резачката има две стъргала за раздробяване на дребни и едри стърготини (на кашкавал, морков, кевиз, 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



- ① Отклонете езичето (3) и сложете едно от стъргалата със съединителя навътре в камерата.
 - ② Заклучете езичето (3).
 - ③ Съединете камерата (4) 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 контакта.
 - Отстранете с дървена лъжица остатъци от продукта, останали вътре в стъргалото или в камерата.



Острия на стъргалата не изискват регенерация.

След приключване на работата



- Изключете мелячката и извадете захранващия кабел от контакта.
- ①а Извадете тласкача (8) и свалете тарелката от камера за мелене (2) или за рязане.
 - ①б Выньте толкатель (8) и снимите чашу шинковки вместе с адаптером (7б) с камеры измельчения (2), или чашу шинковки с камеры шинковки.
 - ② Натиснете копчето на блокировката (1б), мелящия агрегат или камерата за рязане обърнете надясно и свалете.
 - ③ Разглобете елементи на мелящия агрегат, на камерата с месарския накрайник или на резачката.

Почистване и поддържане

- Задвижването претрете с влажно парцалче, намочено с миешко средство за съдове.
- Пластмасови части мийте в топла вода с добавка на миешко средство за съдове.
- Метални части мийте в гореща вода с добавка на миешко средство за съдове.
- Старателно изсушете измитите части.
- Монтирайте сухите части на камерата за мелене или за рязане.

Яденета от месо, зеленчуци и плодове

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

Свински кюфтета

500 г свинско месо, 60 г сухо виенско хлебче, 50 г лук, 20 г мазнина, 1 яйце, 40 г галета, мазнина за пържене, сол и черен пипер.

Накиснете сухото хлебче във вода и оставете да оттече. Нарежете лук на колелца, изпържете в светло-златен цвят. Месото изплакнете, нарежете на парчета. Хлебчето, лукът и месото смелете 2 пъти в мелячката със сито с диаметър на отвори 4 мм. Добавете яйце, сол, черен пипер и щателно размесете до гладка смес. Направете 8 овални кюфтета с дебелина 1,5 см, панирайте ги в галета. Пържете в загрята 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 за кратко задушете заедно. Изстудете и смелете два пъти в мелячката със сито с диаметър на отвори 4 мм.

В пригответната маса добавете яйца, сол, черен пипер, мускатов орех и щателно размесете.

Намажете форма със свинска мас, сложете сместа за пастет и печете около 40 минути.

Домашен колбас

Средно мазно свинско месо 4,5 кг, сланина 0,5 kg, бульон – 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 мелячката със сито с диаметър на отвори 8 мм. Солта смесете със селитрата и подправките, добавете в месото и размесете като тесто, като постепенно добавяте бульона. Поставете на хладно място за 24 часа. Сложете месарския накрайник върху камера за мелене в мелячката. Напълнете черво с дължина около 1 м, като оформите отсечки по 30-40 cm. Обърнете внимание да не запушвате обезвъздушителните отвори в накрайника.

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

Салата от кевиз

400 г кевиз, 200 г ябълки, 2 лъжици олио или сметана, лимонов сок, сол, захар.

Настъргайте кевиза на дребни стърготини. Добавете сметана или олио на вкус. Добавете захар, лимонов сок и сол.

Утилизация

Утилизацията трябва да се извърши по екологосъобразен начин. Това устройство е етикетирано в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (waste electrical and electronic equipment – WEEE – отпадъци от електрическо и електронно оборудване). Насоките в Директивата съдържат правилата за връщане и рециклиране на използваното оборудване в съответствие с действащите закони в ЕС. Трябва да се обърнете към специализиран магазин на дребно, който ще Ви информира за местата за утилизация.



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.

Поздравляем Вас с выбором нашего изделия и приветствуем среди пользователей продуктов ZELMER.

Чтобы достичь наилучших результатов, рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании ZELMER. Они разработаны специально для этого продукта.

Просим внимательно прочитать настоящее руководство по эксплуатации. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить Руководство, чтобы Вы могли пользоваться им в ходе дальнейшей эксплуатации техники.

Характеристика оборудования

Мясорубка для перемалывания продуктов питания предназначена для использования в домашнем хозяйстве. Является multifunctional 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 технике безопасности и правильной эксплуатации мясорубки

Перед тем как приступить к эксплуатации оборудования, ознакомьтесь с содержанием настоящего руководства.

Следует убедиться, что Вы поняли нижеследующие указания.



ОПАСНОСТЬ! / ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение правил грозит травмами

- Не запускайте оборудование, если кабель питания поврежден или видны повреждения корпуса.
- Если кабель питания будет поврежден, его необходимо заменить у производителя или в специальном сервисном центре либо квалифицированным лицом, чтобы избежать опасности.
- Ремонт оборудования может осуществлять только квалифицированный персонал. Неправильный

ремонт может вызвать серьезную угрозу для пользователя. В случае возникновения неполадок обратитесь в специализированный сервисный центр ZELMER.

- Соблюдайте особую осторожность во время работы в присутствии детей.
- Перед заменой оборудования или приближением к движущимся деталям во время использования необходимо выключить прибор и отключить от питания.
- Всегда отключайте устройство от электросети, когда оно остается без присмотра, а также перед монтажом, демонтажом или его чисткой.
- Устройство не должно использоваться детьми. Храните устройство с кабелем в месте недоступном для детей.
- Устройство могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными и психическими возможностями, а также не имеющие опыта работы с устройством, при условии, что они будут это делать исключительно под присмотром либо после предварительного понятного объяснения возможных угроз и инструктажа по безопасному пользованию устройством.
- Необходимо проследить, чтобы дети не играли с устройством.
- Оборудование можно использовать только с миской (чашей) для загрузки.
- Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.



ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение грозит повреждением имущества

- Не вынимайте вилку из розетки электросети, дёртая за провод.
- Прибор всегда подключайте к розетке электросети (только переменного тока) с напряжением, соответствующим напряжению, указанному на информационном щитке прибора.
- Не подвергайте мясорубку и оборудование действию температуры свыше 60°C. Можете повредить мясорубку.
- 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.
- Во время работы мясорубки не заслоняйте вентиляционных отверстий в корпусе.
- Не погружайте привод в воду и не мойте его под проточной водой.
- Не мойте оборудование, установленное на приводе.
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные deterгенты в виде эмульсий, молочка, пасты и др. Они могут, среди прочего, удалить нанесённые информационные графические символы, такие как: шкала, обозначения, предупредительные знаки и др.



СОВЕТЫ

Информация о продукте и советы по эксплуатации

- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и в бытовых условиях.
- После окончания работы выньте присоединительный провод из розетки электросети.
- 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.
- Для мытья металлических частей используйте мягкую щётку.
- Не мойте металлические части в автоматических мойках. Агрессивные чистящие средства, используемые в таких устройствах, вызывают потемнение вышеуказанных частей. Мойте из вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.

Технические характеристики

Технические параметры указаны на щитке изделия.

Допустимое время непрерывной работы	10 минут.
Время перерыва перед повторным использованием	30 минут.
Шумность устройства (L _{WA})	80 dB/A.
MVP – Блокирующая мощность двигателя	1300 Вт

ТИПЫ МЯСОРУБОК ZELMER

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

VIB	Нож	Сито			Колбасная насадка	Шинковка
		2,7	4	8		
ZMM3851*	●	○	●	●	○	○
ZMM3853*	●	○	●	●	○	●/в наличии 2 барабаны
ZMM3854*	●	○	●	●	●	●/в наличии 2 барабаны

* вариант цвета, ● – основное оснащение, ○ – дополнительное оборудование, которое можно купить в магазинах

Описание устройства

A

Мясорубка для перемалывания продуктов питания состоит из:

1 Привода мясорубки – каждый привод мясорубки приспособлен к установке любого узла перемалывания и шинковки производства «ZELMER». В задней части корпуса привода 687 имеются вентиляционные отверстия.

1a Выключатель

1b Кнопка блокировки

Узла перемалывания, в состав которого входит:

2 Камера перемалывания

3 Подающий винт с установленной муфтой

4 Двусторонний ножик

5 Сито с отверстиями 4 мм

6 Гайка

7a Миски

7b 1 Адаптер

II Чаша шинковки

(мясорубка может быть оснащена одним комплектом чаш 7a или 7b)

8 Толкателя

Оборудования, в состав которого входит:

9 Сито с отверстиями 8 мм

10 Колбасная насадка

11 Дистанционная вкладка

Механическая защита двигателя

B

1 Шнек

2 Редуктор

3 Болт M5x20

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 (3),
- удалить сломанную муфту (2),
- вложить новую муфту (2) и докрутить её болтом (3).

Подготовка мясорубки к работе и её включение

C

1 Привод (1) поставьте поблизости от розетки электро-сети на твердой 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 (1a) включите мясорубку.

Работа с узлом перемалывания

D

В камеру перемалывания вставьте поочередно:

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.

6a Установите миску на камеру перемалывания.

6b Вставьте адаптер 1 в чашу II. Закрепите чашу вместе с адаптером (7b) на камере измельчения (2).

Работа с колбасной насадкой

F

В камеру перемалывания (2) вставьте по очереди:

1 Шнек (3) редуктором вовнутрь.

2 На стрежень шнека (3) дистанционный вкладыш (11).

3 Насадку для приготовления колбас (10).

4 Докрутите все элементы гайкой (6) – крепко до момента сопротивления.

5 Установите смонтированную систему перемалывания на привод (1) и поверните до момента «клика» блокировки.

6a Установите рабочую чашу (7) на камеру перемалывания (2).

6b Вставьте адаптер 1 в чашу II. Закрепите чашу вместе с адаптером (7b) на камере измельчения (2).

Если решите использовать натуральную оболочку для колбас, дайте ей отмокнуть в теплой воде ок. 10 минут.

- Натяните мокрую колбасную оболочку на насадку для набивки колбас.



Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия в насадке не были закрыты.



Мясной фарш для наполнения натуральных колбасных оболочек не может быть слишком жидким. В противном случае может вытечь и попасть внутрь мясорубки.

Шинковка



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



В случае использования шинковки, снимите адаптер.

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



- 1 Откройте защёлку (3) и вставьте одну из тёрок муфтой в середину камеры.
 - 2 Закройте защёлку (3).
 - 3 Соедините камеру шинковки (4) 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.



Острые тёрки не требуют регенерации.

После окончания работы



- Выключите мясорубку и выньте присоединительный провод из розетки электросети.
- 1a Выньте толкатель (8) и снимите миску с камеры перемалывания (2) или камеры шинковки.
 - 1b Выньте толкатель (8) и снимите чашу шинковки вместе с адаптером (7b) с камеры измельчения (2), или чашу шинковки с камеры шинковки.
 - 2 Нажмите на кнопку блокады (1b), перемалывающий узел или камеру шинковки поверните вправо и снимите её.
 - 3 Разберите элементы перемалывающего узла, камеры с колбасной насадкой или шинковки.

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.
- 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 (смазцем), 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 ложек, селитра 1 плоская ложка, перец 1 ложка (перец молотый), гвоздичный (ямайский) перец 12 - 15 зёрен (смопот), чеснок 5 - 6 зубчиков (посекти), колбасницы 7 м.

Мясо перемолоть в мясорубке с ситом диаметром отверстий 8 мм. Соль перемешать с селитрой и при-

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

Салат из 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.

Утилизация

Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.



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.

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

З метою отримання найкращих результатів рекомендуємо використовувати лише оригінальні аксесуари компанії Zelmer. Вони спроектовані спеціально для цього продукту.

Просимо уважно прочитати цю інструкцію з використання. Особливу увагу слід звернути на вказівки з безпеки. Інструкцію просимо зберегти, щоб при необхідності скористатися нею у майбутньому.

Характеристика приладу

М'ясорубка призначена для використання в домашньому господарстві. Це багатофункційний 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.

Вказівки з безпеки та відповідного використання м'ясорубки

Перед початком використання приладу ознайомтесь із змістом усієї інструкції з використання.

Слід пересвідчитися, що усі подані нижче вказівки зрозумілі.



НЕБЕЗПЕКА! / ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Недотримання загрожує травмами

- Не вмикайте прилад, якщо кабель живлення пошкоджений або корпус видимо пошкоджений.
- Якщо кабель живлення буде пошкоджений, він повинен бути замінений у виробника або в спеціалізованому сервісному центрі чи кваліфікованим працівником з метою уникнення загрози.
- Ремонт приладу може бути виконаний виключно кваліфікованим персоналом. Неправильно виконаний ремонт може спричинити

серйозну загрозу для користувача. У випадку появи несправностей зверніться до спеціалізованого сервісного центру ZELMER.

- Дотримуйтеся особливої уваги під час роботи з м'ясорубкою у присутності дітей.
- Перед заміною обладнання або наближенням до рухомих частин під час використання слід виключити прилад та відключити від живлення.
- Завжди відключайте пристрій від електромережі, коли він залишається без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або його чищенням.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій з кабелем у місці недоступному для дітей.
- Пристроєм можуть особи з обмеженими фізичними, сенсорними й психічними можливостями, а також ті, хто має досвід роботи із пристроєм, за умови, що вони будуть робити це виключно під наглядом або після попереднього зрозумілого пояснення можливих загроз та інструктажу з безпечного використання пристрою.
- Необхідно прослідкувати, щоб діти не бавилися з пристроєм.
- Прилад повинен використовуватись лише із засипною чашою.
- Використовуйте прилад лише всередині приміщень при кімнатній температурі на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.



УВАГА!

Недотримання загрожує пошкодженням майна

- Забороняється витягати штепсель з електромережі, тягнучи за провід.
- Завжди підключайте прилад до гнізда електромережі (виключно змінного струму) із напругою, що відповідає вказаній на інформаційному щитку приладу.
- Забороняється наражати м'ясорубку і оснащення на вплив температури вище 60°C. Можна пошкодити м'ясорубку.
- Для прошовтовхування можна використовувати тільки прошовтовхувач. Використання інших предметів загрожує пошкодженням машинки і приводу.
- Забороняється перевантажувати м'ясорубку надмірною кількістю продукту або занадто сильно його прошовтовхувати (прошовтовхувачем).
- Камеру для перемелювання слід правильно монтувати; неправильно змонтована камера впливає на якість рубки, а також може бути причиною затуплення ножа і сита. Тупі ніж і сито слід замінити на нові.
- Під час роботи м'ясорубки забороняється заслопати вентиляційні отвори в корпусі.
- 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 їдкі 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.



ВКАЗІВКА

Інформація про продукт та вказівки щодо використання

- Цей прилад призначений тільки для побутового використання.
- Після закінчення роботи витягнути провід живлення з розетки електромережі.
- 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 декілька годин замочити.
- Для чищення металевих частин слід використовувати м'яку щітку.
- Забороняється мити камеру рубки, гвинт та гайки в посудомийних машинках. Їдкі 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.

Гучність приводу м'ясорубки (L_{WA}) 80 дБ/А.

МВР – Блокуюча потужність двигуна 1300 Вт

МОДЕЛІ М'ЯСОРУБОК ZELMER

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

VIB	Ножик	Сито			Насадка для ковбас	Шатківниця
		2,7	4	8		
ZMM3851*	●	○	●	●	○	○
ZMM3853*	●	○	●	●	○	●/у наявності 2 барабани
ZMM3854*	●	○	●	●	●	●/у наявності 2 барабани

* варіант кольору, ● – основне оснащення, ○ – додаткове оснащення, можна купити в супермаркетах, магазинах електропобутової техніки

Опис пристрою

A

М'ясорубка складається з:

1 Приводу м'ясорубки – кожний привод пристосований для монтажу кожного агрегату для рубки і шатківниці виробництва «ZELMER». У задньому корпусі приводу 687, знаходяться вентиляційні отвори.

1a Вимикач

1b Кнопка блокування

Агрегату для рубки, до складу якого входить:

2 Камера рубки

3 Подаючий шнек із змонтованою муфтою

4 Двосторонній ніж

5 Сито з отворами 4 мм

6 Гайка

7a Чаша

7b **I** Адаптер

II Чаша шатківниці

(м'ясорубка може бути оснащена одним комплектом чаш **7a** або **7b**)

8 Проштовхувач

Оснащення до складу якого входить:

9 Сито з отворами 8 мм

10 Насадка для ковбас

11 Дистанційна вкладка

Механічни

B

1 Шнек

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 (**3**),
- зняти знищену муфту (**2**),
- поставити нову муфту (**2**) і закрутити її шурупом (**3**).

Приготування м'ясорубки до роботи і її запуск

C

1 Привод (**1**) 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 (**1a**).

Робота з м'ясорубкою

D

До камери для рубки вставити по-черзі:

1 Гвинт муфтою всередину.

2 На стержень гвинта ніжик 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 камери для перемелювання.

5 Установити камеру для перемелювання на приводі і повернути в позицію, при котрій почуєте звук закривання блокади.

6a Встановити на камері для перемелювання чашу.

6b Вставте адаптер **I** в чашу **II**. Закріпіть чашу разом з адаптером (**7b**) на камері подрібнення (**2**).

Робота з насадкою для ковбас

F

До камери для рубки (**2**) вкладіть почергово:

1 Шнек (**3**) муфтою досередини.

2 На стержень шнека (**3**) дистанційну прокладку (**11**).

3 Насадку для наповнення ковбас (**10**).

4 Докрутіть усі елементи гвинтом (**6**) – міцно до упору.

5 Вкладіть змонтовану камеру для перемелювання на привід (**1**) і поверніть до позиції, при якій почуєте клацання блокування.

6a Вкладіть чашу (**7**) в камеру для перемелювання (**2**).

6b Вставте адаптер **I** в чашу **II**. Закріпіть чашу разом з адаптером (**7b**) на камері подрібнення (**2**).

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

- На ковбасну насадку накладіть мокру ковбасну оболонку.



Зверніть увагу, щоб не закрити отворів для видалення повітря у насадці.



М'ясна маса, що наповнює кишкову оболонку не може бути «надто рідкою». Великий вміст рідини може привести до їхнього витікання і попадання усередину комбайну.

Шатківниця

G

1 Дрібна терка

2 Терка для натирання

3 Заціпка

4 Камера

5 Засипна чаша

6 Проштовхувач



У разі використання шатківниці, зніміть адаптер.

Шинковка 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 шинковкою



- ① Відхилити затискач (3) і встановити одну з терок муфтою всередину камери.
- ② Закрити затискач (3).
- ③ Поеднати камеру шатківниці (4) 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.

Після закінчення роботи



- Виключити м'ясорубку і витягнути провід живлення з розетки електромережі.
- ①a Вийняти прошовувач (8) і зняти чашу з камери перемелювання (2) або камери шатківниці.
 - ①b Вийміть прошовувач (8) і зніміть чашу шатківниці разом з адаптером (7b) з камери подрібнення (2) або чашу шатківниці з камери шатківниці.
 - ② Натиснути на кнопки блокади (1b), камеру для перемелювання або камеру шатківниці обернути вправо і зняти її.
 - ③ Розкласти елементи камери для перемелювання, камери з насадкою для ковбас або шатківницю.

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.
- Змонтувати сухі частини камери для перемелювання 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.

Котлети з свинини

500 г свинини, 60 г черстої булки, 50 г цибулі, 20 г жиру, 1 яйце, 40 г тертих сухарів, 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 4мм. Додати яйце, сіль, перець і старанно розмішати в однорідну масу. Сформувати 8 овальних котлет товщиною 1,5см, обваляти їх в тертих сухарях. Смажити на розігрітому жирі.

М'ясний паштет

500 г свинини, 500 г телятини, 400 г сала, 500 г свиної 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

Свинина 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 8мм. 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 ковбасну кишку на довжину біля 1м, формуючи відрізки 30-40см. Необхідно звернути увагу щоби на 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 селери

400 г селери, 200 г яблук, 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.

Утилізація

Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.



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 ящиків 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(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

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

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



- PL** 1. Szatkownica w komplecie z tarkami na cienkie wiórki i przecieranie ziemniaków 2. Nasadka masarska. Możliwość mycia w zmywarce. Akcesorium dostępne w kompletacji ZMM3854W 3. W 1 minutę możliwość zmielenia 1,5 kg mięsa, dzięki nowej konstrukcji metalowej śruby 4. Metalowa komora. Trwałość i niezawodność na lata
- EN** 1. Shredder attachment with set of cutting barrels for thin chips and grating potatoes 2. Sausage attachment. Dishwasher safe. Attachment supplied as part of ZMM3854W set 3. Mincing 1.5 kg of meat in 1 minute, thanks to the new design of the metal screw 4. Metal chamber. Durability and reliability for years
- DE** 1. Gemüseschneider mit Aufsätzen zum feinen Raspeln und zum Reiben von Kartoffeln 2. Wurst-Aufsatz. Geschirrspülgeeignet. Dieses Accessoire ist im Set von ZMM3854W erhältlich 3. Zerkleinern von 1,5 kg Fleisch in 1 Minute durch eine neue Konstruktion der Metallschnecke 4. Metallkammer. Beständigkeit und Zuverlässigkeit für lange Jahre
- RO** 1. Răzătoarea în set cu lame pentru tăiere subțire și pentru răzuirea cartofilor 2. Accesoriu pentru umplut cârnați. Posibilitate de spălare în mașina de spălat vase. Accesoriu disponibil în completarea ZMM3854W 3. În un 1 minut posibilitatea de măcinare a 1,5 kg de carne, datorită construcției noi a șurubului metalic 4. Camera metalică. Durabilitate și fiabilitate pe o lungă durată

- BG** 1. Приставка за рендосване с комплект от дискови рендета за тънки стърготини и рендосване на картофи 2. Приставка за пълнене на колбаси. Възможност за миене в съдомиялна машина. Аксесоари, включени в състава на ZMM3854W 3. Благодарение на новата конструкция на металния винт е възможно смилане на 1,5 кг месо за 1 минута 4. Метална камера. Дълготрайност и надеждност години наред
- RU** 1. Шинковка комплектуется терками для тонкой шинковки и теркой для картофеля 2. Насадка для набивки колбас. Возможность мытья в посудомоечной машине. Принадлежность доступна в комплектации ZMM3854W 3. За 1 минуту измельчает до 1,5 кг мяса благодаря новой конструкции металлического шнека 4. Металлическая камера. Прочность и надежность в течение многих лет
- UA** 1. Шатківниця комплектується терками для тонкого шаткування та теркою для натирання картоплі 2. Насадка для набивання ковбас. Можливість миття у посудомийній машині. Приладдя доступне у комплекті ZMM3854W 3. За 1 хвилину можна подрібнити 1,5 кг м'яса завдяки новій конструкції металевого шнека 4. Металева камера. Міцність і надійність протягом багатьох років



Zelmer dba o środowisko. Ta instrukcja użytkownika została wydrukowana na papierze pochodzącym w 100% z recyklingu. Компания «Zelmer» заботится об окружающей среде. Данная инструкция напечатана на бумаге, которая на 100% состоит из материалов вторичной переработки. Zelmer takes care of the environment. This user manual has been printed on 100% recycled paper.

BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183, 02-222 Warszawa, POLAND



8001068625

zelmer

www.zelmer.com