

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.

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.
- Перед чисткой мясорубки всегда необходимо вытаскивать кабель питания из электросети.
- Настоящее оборудование не предназначено для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, чувственными или психическими способностями, или лицами, у которых нет опыта и знания работы с прибором, за исключением случаев, когда это происходит под контролем или в соответствии с руководством по эксплуатации оборудования, переданной лицами, ответственными за их безопасность.

- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Оборудование можно использовать только с миской (чашей) для загрузки.



Внимание!

Несоблюдение грозит повреждением имущества

- Нельзя тянуть за кабель, чтобы отсоединить вилку питания от электросети.
- Прибор всегда подключайте к розетке электросети (только переменного тока) с напряжением, соответствующим напряжению, указанному на щитке прибора.
- Нельзя подвергать мясорубку и оборудование действию температуры свыше 60°C. Иначе Вы можете повредить мясорубку.
- Для проталкивания используйте только толкатель. Применение других предметов может привести к повреждению мясорубки и кабеля.
- Не перегружайте прибор чрезмерным количеством продукта или слишком сильным его проталкиванием (толкателем).
- Тщательно смонтируйте агрегат рубки, иначе это приведет к несоответствующему качеству перемалывания, а также может стать причиной притупления ножа и сита. Тупой нож и сито нужно заменить на новые.
- Во время работы мясорубки нельзя прикрывать вентиляционные отверстия в корпусе. Мясорубку нельзя устанавливать на мягкой основе.
- Не погружайте привод мясорубки в воду, не мойте его под проточной водой.
- Не мойте оборудование, установленное на приводе.
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные моющие средства типа эмульсии, молочка, пасты и др. Они могут удалить нанесенные информационные графические символы, как например, деления, обозначения, знаки предупреждения и др.



Советы

Информация о продукте и советы по эксплуатации


- После окончания работы выньте штепсель кабеля питания из электросети. Спрячьте кабель, слегка вставив его в отверстие, из которого он выходит, а штепсель кабеля вложите в отсек.
- Если невозможно запустить мясорубку – сдайте ее в сервис.
- Мясо, предназначенное для перемалывания, необходимо отделить от костей, сухожилий, хрящей и жил.

- Перед перемалыванием крупные продукты необходимо порезать на куски.
- Нельзя перемалывать сухой мак. Перед тем, как перемалывать мак, его нужно заранее пропарить и размочить – за несколько часов.
- Для мытья металлических частей используйте мягкую щеточку.
- Не мойте металлические части в посудомоечных машинах. Агрессивные средства для чистки оборудования, приводят к потемнению выше перечисленных частей. Мойте их вручную, используя для этого традиционные жидкости для посуды.

Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Допустимое время непрерывной работы 15 минут.
Интервал между очередным включением 30 минут.
Уровень шума (L_{WA}) 77 дБ/А.

Мясорубка имеет II класс изоляции, не требует заземления .

Мясорубки ZELMER отвечают требованиям соответствующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

- Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/EC.
- Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/EC.

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

ТИПЫ МЯСОРУБОК ZELMER

Тип 987	Принадлежности				
	Режущий узел	Соковыжималка для цитрусовых	Шинковка	Соковыжималка универсальная	Мельничка с жерновами
987.80	●	●	●	●	●
987.82	●	○	○	●	○
987.83	●	●	●	●	○
987.84	●	○	●	○	○
987.85	●	●	○	●	○
987.86	●	●	●	○	○
987.87	●	●	○	○	○
987.88	●	○	○	○	○
987.88MMSL	Режущий узел с металлическим лотком	—	○	—	—
987.84MMSL			●		

● – основное оснащение, ○ – дополнительное оснащение, которое можно приобрести в магазине
— – принадлежности, которые недоступны для данного типа

Описание насадок для макарон и печенья, а также руководство по их использованию для данного типа мясорубок прилагается отдельно в комплекте с насадками.

Описание мясорубки

A

Мясорубка для пищевых продуктов состоит из:

- 1 Привода – к приводу каждой мясорубки можно подсоединить любой режущий узел, соковыжималку для цитрусовых, унисерсальную соковыжималку, кофемолку и шинковку производства ZELMER.

- 1a Кнопка выключателя
- 1b Кнопка «Реверс»
- 1c Кнопка блокировки

Режущего узла, в состав которого входит:

- 2 Рабочая головка
- 3 Шнек с редуктором

- 4 Двусторонний ножик
- 5 Решетка с отверстиями 4 мм
- 6 Крепежное кольцо
- 7 Лоток для загрузки продуктов
- 8 Толкатель

И дополнительных приспособлений:

- 9 Дистанционной прокладки
- 10 Насадки для набивки колбас
- 11 Решетки с отверстиями 8 мм
- 12 Решетки с отверстиями 2,7 мм

Механическая защита двигателя

A

- 13 Шнек
- 14 Редуктор
- 15 Болт M5x20

Мясорубка имеет защиту двигателя от механических повреждений – пластиковые шестерни редуктора на шнеке, которые должны сломаться первыми при жестком блокировании шнека (напр., если вместе с мясом в мясорубку попадает кость).

Испорченную пластмассовую шестерню замените новой:

- отвинтите болт (15) на шнеке с испорченной шестерней редуктора,
- снимите поврежденную шестерню (14),
- вставьте новую и привинтите болтом (15).

Функция «Реверс»

Реверс – система, позволяющая проворачивать шнек мясорубки в обратном направлении в случае, если заметно снижается эффективность измельчения продукта или если продукт скапливается в горловине (шнек не забирает продукт). В таком случае достаточно нажать на кнопку «R» и на некоторое время включить систему обратной прокрутки. Причина засорения сама выйдет из загрузочной горловины. Затем нажмите на кнопку «I» и продолжайте работу.

Если шнек снова блокируется, нужно еще раз нажать на кнопку «R» и очистить шнек от жил, затрудняющих работу мясорубки.

В некоторых случаях необходимо разобрать мясорубку и вручную освободить шнек от жил.

Работа с системой перемалывания

D

В камеру перемалывания (2) вставьте по очереди:

- 1 Шнек (3) редуктором вовнутрь.
- 2 На стержень шнека (3) ножик (4).
- 3 Сито (напр., 5) таким образом, чтобы выступ камеры попал в вырез на окружности сита.
- 4 Докручиваете все элементы системы перемалывания – крепко до момента сопротивления.
- 5 Установите смонтированную систему перемалывания на привод (1) и обратите в позицию, когда услышите «клик» блокировки. Это значит, что головка установлена правильно.
- 6 Установите рабочую чашу (7) на камеру перемалывания (2).

Подготовка мясорубки к работе и первое включение

E

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

- 1 Установите прибор (1) на ровную сухую поверхность.

Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не закрыты.

- Откройте отсек в задней части корпуса и выньте нужную Вам решетку (Рис. C).



Стандартно, решетка с отверстиями 4 мм фабрично установлена в головке мясорубки.

- Перед первым включением мясорубки тщательно промойте все съемные детали.
- Подсоедините нужное Вам приспособление к приводу.

- 2 Вложите вилку электропровода в розетку.

- 3 Нажмите на кнопку «I» (1a), чтобы включить мясорубку (устройство включается через ок. 2 секунды).

Работа с насадкой для набивки колбас

F

В камеру перемалывания (2) вставьте по очереди:

- 1 Шнек (3) редуктором вовнутрь.
- 2 На стержень шнека (3) дистанционный вкладыш (9).
- 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.
- 6 Установите рабочую чашу (7) на камеру перемалывания (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 вытекать и попасть внутрь мясорубки.

Соковыжималка

H

Соковыжималка прилагается в качестве дополнительного приспособления к некоторым типам мясорубок. Позволяет отжимать сок из таких ягод и овощей как: малина, смородина, клубника, крыжовник, а также из винограда и помидоров. Сок из ягод можно отжимать вместе с черенками. В соковыжималке нельзя отжимать сок из фруктов с крупными косточками, например, из слив, вишни и т.п. Косточки нужно предварительно удалить.

Элементы соковыжималки:

- 1 Головка соковыжималки
- 2 Шнек

- 3 Корпус
- 4 Крепежное кольцо
- 5 Лоточек для слива сока
- 6 Регулировочный болт
- 7 Лоток для загрузки продукта (от мясорубки)
- 8 Толкатель (от мясорубки)
- 9 Сита – 2 шт.
№ 1 – мелкие отверстия
№ 2 – крупные отверстия
- 10 Уплотнительная прокладка большая для корпуса (3)
- 11 Уплотнительная прокладка маленькая для шнека (2)
- 12 Крючок
- 13 Щеточка



Для проталкивания фруктов всегда используйте толкатель (8).

ПОДГОТОВКА СОКОВЫЖИМАЛКИ К РАБОТЕ И ЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



1 Убедитесь, что на корпусе (3) и в шнеке (2) установлены уплотняющие прокладки (10) и (11). В случае их отсутствия обязательно вставьте их в углубления для этих элементов (корпуса и шнека).

2 В корпус (3) вставьте сито и прижмите (9) до момента сопротивления.

3 В камеру соковыжималки (1) вставьте шнек (2).



Для удаления сита (9) из корпуса (3) очень удобно использовать крючок (12). Вставьте короткий конец крючка (12) в отверстие сита (9) и потяните сито (9) наружу.

4 Установите корпус с ситом, следя за тем, чтобы сито было обращено вниз, а вырез попал в выступ камеры соковыжималки.

5 Корпус, установленный таким образом, докручивайте с помощью крепежного кольца (4) к камере соковыжималки (1).

6 Вкрутите регулировочный болт (6) в корпус (3).

7 Поместите на него лоточек для слива сока (5) до момента звука клика на корпусе (3) – «клик».

8 Смонтированную соковыжималку установите на привод аналогичным способом, как в описании камеры перемалывания.

9 На отверстие загрузки установите лоток для загрузки продукта (7) и толкатель (8) – от системы перемалывания.

10 Под отверстие лотка для слива сока (5) и регулировочного болта (6) установите соответствующие емкости для сока и мякоти.

11 Вставьте кабель питания мясорубки в розетку электросети.

12 Запустите мясорубку с помощью кнопки выключателя (1а), а затем соответственно дозируйте количество фруктов с помощью толкателя.



Для правильного прохождения процесса выжимания фруктов нельзя закручивать регулировочный болт слишком глубоко на начальном этапе работы. Только после оценки степени содержания мякоти в соке можно отрегулировать степень вкручивания таким образом, чтобы получить достаточную эффективность и избежать закупоривания соковыжималки.

- Во время выжимания следите за консистенцией мякоти. Если она слишком сухая, открутите болт (6), чтобы избежать закупоривания соковыжималки мякотью.



Степень вкручивания болта зависит от вида и типа перерабатываемых фруктов: для сочных и зрелых фруктов болт необходимо вкручивать поглубже, для малосочных фруктов – болт вкручивать меньше.



Если с помощью регулировочного болта не будет достигнута необходимая эффективность выжимания, мякоть следует еще раз пропустить через соковыжималку.



Закупоривание отверстия камер (в регулировочном болте (6)) мякотью с большим содержанием сока может приводить к тому, что сок попадет в привод мясорубки.

- В случае скопления мякоти в головке соковыжималки необходимо выключить мясорубку. В процессе выжимания сока обращайтесь особое внимание на то, чтобы не допустить засорения мякотью отверстий сита. Если это произойдет, отключите соковыжималку от сети (идентично, как в случае мясорубки), разберите соковыжималку и промойте (очистите) ее части. Для мытья, особенно ситечка, рекомендуется использовать приложенную в комплект щеточку.

Шинковка



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

Шинковка имеет две терки: мелкую терку (1) и крупную терку (2) (для сыра, моркови, сельдерея, вареной крас-

ной свеклы и т.п.) Терка (3) предназначена для нарезки овощей ломтиками (картофеля, огурцов, лука и т.п.) Терка (4) предназначена для протираания картофеля, красной свеклы, фруктов и т.п.

РАБОТА С ШИНКОВКОЙ



① Раскройте держатель (5) и вставьте одну из терок таким образом, чтобы конец редуктора вошел в паз в корпусе мясорубки.

② Защелкните держатель (5).

③ Соберите рабочую головку шинковки (6) также, как рабочую головку мясорубки.

- Крупные продукты порежьте на кусочки, чуть меньшие по размеру, чем отверстие в лотке.
- Не измельчайте мягкие плоды с косточками.
- Окончив работу, выключите мясорубку и выньте вилку питающего электропровода из розетки.
- При помощи деревянной лопатки следует очистить терку и рабочую головку от остатков продукта.



Режущие кромки терок не требуют регенерации.

Мельничка с жерновами



- 1 Гайка
- 2 Задатчик жерновов
- 3 Корпус с регулировочной ручкой
- 4 Внутренний жернов
- 5 Внешний жернов
- 6 Шнек
- 7 Камера мельнички
- 8 Рабочая чаша
- 9 Канавка корпуса должна попасть на выступ камеры мельнички

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Эта насадка может быть использована для перемалывания зерна, семян маслянистых культур, а также сухих продуктов питания.

Мельничка с жерновами позволяет молоть такие продукты, как: пшеница, рожь, овёс, рис, зёрна кофе, сахар, гречневая крупа, чёрный перец, душистый (гвоздичный) перец, горчица, грецкие орехи, лесные орехи, сушёные грибы, миндаль, соя, семена льна, чищенные семечки подсолнечника и др.



Маслянистые продукты не мелите на минимальной установке гранулирования. Устройство для перемалывания может заклеиться или заблокироваться.



Устройство не пригодно для перемалывания очень твёрдых продуктов, например, сушённого горошка, кукурузы-попкорн.

УСТАНОВКА МЕЛЬНИЧКИ НА МЯСОРУБКЕ



① Когда камера мельнички (7) повернута под углом ок. 45° вправо, наденьте смонтированную мельничку на привод, вставив выступы камеры мельнички (7) в вырезы привода, а затем поверните её влево до позиции, при которой услышите «клик» блокировки. Это значит, что Мельничка установлена правильно.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И РЕГУЛИРОВАНИЕ МЕЛЬНИЧКИ



Перед первым использованием помойте (смотрите «ЧИСТКА») и высушите разобранную на части мельничку, а затем смелите ок. 50 г продукта (например, зерна) при установке устройства на перемалывание со средним размельчением. Смолотый продукт не пригоден к дальнейшему использованию, поскольку он загрязнён и следует его выбросить.



Максимальное время непрерывной работы мельнички составляет 15 минут. Это условие связано с максимальным временем работы мясорубки, для которой после 15 минут работы должен наступить ок. 45 – минутный перерыв.



Устройство не может работать без нагрузки. Всегда перед включением наполните его продуктом.

- ② Всыпьте зерна в чашу (8).
- ③ Установите рычаг корпуса (3) на крупный помол.
- ④ Запустите двигатель мясорубки.
- ⑤ Перемолотый продукт станет высыпаться через отверстие.
- ⑥ В зависимости от требуемой степени помола или используемых зерен, с помощью регулировочной ручки корпуса (3) отрегулируйте регулятор степени помола (2) так, чтобы получить продукт с соответствующей грануляцией. Покрутив регулировочную ручку по направлению часовой стрелки, Вы получите (2) продукт мелкого помола, а покрутив по направлению против часовой стрелки, - продукт грубого помола.

Наиболее мелкая (минимальная) степень помола получается при установке регулировочной ручки на линии 1, а наиболее крупная (максимальная) – при установке регулировочной ручки на линии STOP. Смотрите графические обозначения на корпусе (3) и на регуляторе степени помола (2).



Слишком сильное закручивание или откручивание регулировочной ручки за линию STOP во время работы может привести к повреждению устройства.



Рекомендуется, чтобы во время работы мельнички задатчик жерновов (II) был установлен между линией 1 и линией STOP.



При надетой мельничке **НЕЛЬЗЯ** использовать в мясорубке функцию **РЕВЕРС (REVERSE)**.



Помните о тщательной мойке мельнички перед перемалыванием разных продуктов. Это позволит избежать взаимного проникновения запахов.



Для более мягких зерновых культур, таких как овёс или семена льна, следует выбрать установку грубозернистого помола.



Запрещается заглядывать в камеру кофемолки в процессе помола кофе, поскольку выскакивающие иногда зерна могут Вас поранить (напр., глаз).

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Мельничка не требует чистки после каждого использования (если мелется один вид продукта), поскольку шнек (6) предотвращает залегание остатков зёрен в мельничке. После промывки стальные жернова (4, 5) нужно осушить тряпочкой, чтобы не допустить до их коррозии. В случае длительного хранения кофейных зерен консервируйте их путем промасливания (для этой цели можно использовать, например, растительное масло). Не рекомендуется погружать жернова в кипящую воду. Части из пластмассы (на которых нет графических обозначений) можно мыть в посудомоечной машине (макс. 60°C).

Соковыжималка для цитрусовых



Соковыжималка для цитрусовых является дополнительным приспособлением, которое позволяет отжимать сок из цитрусовых вместе с мякотью.

Устройство соковыжималки для цитрусовых:

- 1 Переходник
- 2 Чаша
- 3 Ситечко
- 4 Конусообразная насадка

РАБОТА С СОКОВЫЖИМАЛКОЙ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ



- 1 Откройте откидную крышку в задней стенке корпуса и поставьте мясорубку вертикально на стабильную, ровную и плоскую поверхность.
- 2 Наложите на привод сцепление.
- 3 Установите на привод чашу и поверните влево до положения, в котором услышите щелчок блокировки. Это значит, что чаша установлена правильно.
- 4 Закрепите чашу и конусообразную насадку на выступающий из чаши конец переходника.
 - Подготовьте фрукты, разрезая их пополам.
 - Подсоедините мясорубку к сети.

5 Нажмите на кнопку «I» (1a), чтобы включить мясорубку и «наденьте» половинку фрукта на конусообразную насадку соковыжималки.

6 Сильно придавите фрукт рукой, чтобы начать вращение соковыжималки и отжим сока.



Не допускайте до засорения мякотью отверстий ситечка. Если это произойдет, отключите мясорубку от сети, снимите ситечко и очистите (промойте) от мякоти, поскольку мякоть засоряет отверстия и сок может попасть в привод мясорубки.



Соковыжималка вращается во время работы. Во избежание травмирования при выдавливании сока обращайтесь особое внимание на пальцы.

Окончание работы



- Выключите мясорубку и выньте вилку питающего электропровода из розетки.
- 1 Выньте толкатель и снимите загрузочный лоток с рабочей головки, шинковки, головки соковыжималки (в случае соковыжималки для цитрусовых сначала снимите отдельно ситечко и конусообразную насадку).
 - 2 Нажмите на кнопку блокировки, поверните вправо и снимите режущий узел, головку шинковки (или чашу соковыжималки для цитрусовых).
 - В случае соковыжималки для цитрусовых извлеките шнек из корпуса привода.
 - 3 Разберите режущий узел, насадку для наполнения колбас, головку соковыжималки или шинковку.
- Вымойте решетки и дайте им обсохнуть. Затем уберите их в предназначенный для них отсек. Для этого:
- 4 Откройте отсек в задней части корпуса.
 - Нажмите с двух сторон на блокировку и откройте откидную крышку (как было показано выше).
 - 5 Уберите максимально две решетки, затем закройте крышку.
 - 6 Спрячьте электропровод в предназначенное для него отделение.
 - Уберите вилку в отсек.

Очистка и консервация

- Корпус привода мясорубки рекомендуется протирать влажной тряпочкой с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Пластиковые детали можно мыть вручную теплой водой с добавлением моющих средств или в посудомоечной машине, но следует убедиться в этом по маркировке.
- Металлические элементы мойте в горячей воде с добавлением жидкости для мытья посуды.

- Чистые детали следует тщательно просушить или вытереть насухо.
- Сухие решетки и ножи смажьте растительным маслом для защиты от коррозии.
- Соберите просохшие элементы рабочей головки или шинковки.

Экология – Забота об окружающей среде

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особых усилий.

С этой целью картонные упаковки сдавайте на макулатуру. Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластмассы. Не пригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.



Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами!!!

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

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