

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 многофункциональным устройством, при помощи которого можно быстро и без лишнего труда перемолоть: мясо, сыр, овощи, мак, а также изготавливать колбасы и копчености. При использовании дополнительного оборудования мясорубки – шинковки можно размельчать овощи на салат из свежих овощей, винегрет и для консервирования.

### **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 ниже следующие указания.*



#### **Опасность! / Внимание!** Несоблюдение правил грозит травмами

- Не включайте устройство, если провод питания повреждён, или корпус имеет видимые повреждения.
- Если будет повреждён неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская или квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.
- Ремонт устройства может проводить исключительно специально обученный персонал. Неправильно проведённый ремонт может стать причиной серьёзной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обратиться в специализированный сервисный центр.
- Будьте особенно осторожны во время работы мясорубки в присутствии детей.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, двигатель-

ными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.

- Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.
- Выключите устройство перед заменой оборудования или перед приближением к частям, движущихся во время эксплуатации.
- Перед чисткой мясорубки всегда вынимайте провод из розетки электросети.
- Оборудование можно использовать только с миской (чашей) для загрузки.



#### **Внимание!** Несоблюдение грозит повреждением имущества

- Не вынимайте вилку из розетки электросети, держа 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 воздействию температуры свыше 60°С. 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 закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе. Мясорубку не устанавливайте на мягкой неустойчивой основе.
- Не погружайте привод в воду и не мойте его под проточной водой.
- Не мойте оборудование, установленное на приводе.
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные моющие средства в виде эмульсий, молочка, пасты и др. Они могут, помимо прочего, удалить нанесённые информационные графические символы, такие как: шкала обозначения, предупредительные знаки и др.



## Советы

### Информация о продукте и советы по эксплуатации

- Завершив работу, выньте вилку электропровода из розетки. Спрячьте провод в предназначенное для него отделение и уберите вилку провода в отсек.
- 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 сухой мак. Перед перемалыванием мак должен быть предварительно запарен и замочен 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 их вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.

## ТИПЫ МЯСОРУБОК ZELMER

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

Тип	Комплектация				
	Узел перемалывания № 5	Узел перемалывания № 8	Насадки для макарон и печенья	Шинковка	Соковыжималка
887.5	●	○	●	○	○
887.54	●	○	○	●	○
887.8	○	●	—	○	○
887.83	○	●	—	●	●
887.84	○	●	—	●	○

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

## Технические характеристики

Технические параметры указаны на информационном щитке изделия.

Допустимое время непрерывной работы 10 минут

Время перерыва перед повторным использованием 30 минут

Уровень шума ( $L_{WA}$ ): 77 db/A

Мясорубка имеет II класс изоляции, не требует заземления. □

Мясорубки ZELMER отвечают требованиям действующих норм.

Устройство соответствует требованиям директив:

- Устройство электрическое низкого напряжения (LVD) – 2006/95/EC.
- Электромагнитная совместимость (EMC) – 2004/108/EC.

Изделие обозначено знаком «CE» на щитке изделия.

## Описание мясорубки



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 887 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

7 Миски

8 Толкатель

Оборудования, в состав которого входит:

- 9 Сито с отверстиями 8 мм
- 10 Сито с отверстиями 2,7 мм
- 11 Колбасная насадка
- 12 Дистанционная вкладка
- 13 Насадка
- 14 Диск
- 15 Решетка для крупной лапши
- 16 Решетка для тонкой вермишели «нити»
- 17 Выталкиватель

## Механическая защита двигателя

- 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 открутите болт,
- удалите сломанную муфту,
- вложите новую муфту и докрутите её болтом.

## Подготовка мясорубки к работе и её включение

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

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

## Работа с узлом перемалывания

В камеру перемалывания вставьте поочерёдно:

- 1 Подающий винт муфтой в середину.
- 2 На стержень шнека (3) ножик (4).
- 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 щелчок блокировки.

- 6 Установите миску на камеру перемалывания.

## Работа с колбасной насадкой

В камеру перемалывания вставьте поочерёдно:

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

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

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

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

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

## Работа с шинковкой

- 1 Откройте защёлку и вставьте одну из терок муфтой в середину камеры.
  - 2 Закройте защёлку.
  - 3 Соедините камеру шинковки так же, как камеру перемалывания мясорубки.
- Большие продукты предварительно порежьте на куски, которые без труда сможете вложить в камеру.
  - Не размельчайте мягких фруктов, которые содержат твёрдые косточки.

- После окончания работы выключите мясорубку и выньте электропривод из розетки электросети.
- Удалите деревянной ложкой остатки продуктов, которые накопились внутри тёрки или в камере.



**Барабанные тёрки не требуют заточки.**

## Комплект решеток для изготовления макарон



### Тесто для лапши (макарон)

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

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

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



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

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



**Максимальное время работы лапшерезки не должен превышать 2 мин.**



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

## Комплект для приготовления печенья



### Печенье песочное

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

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

- ① Установить в камере комплект для печенья.
- ② Установить камеру на привод мясорубки.

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



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

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



**Время работы измельчительной камеры с установленным комплектом для печенья не может превышать 10 минут.**

## Соковыжималка



Соковыжималка прилагается в качестве дополнительного оборудования к некоторым типам мясорубок. Соковыжималка дает возможность выжимать сок из таких фруктов, ягод и овощей, как малина, смородина, клубника, крыжовник, а также из винограда и помидоров. Сок из ягод, например, из смородины, можно выжимать вместе с черенками. В соковыжималке нельзя выжимать 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 (13), 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 сильнее, 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 (3)) мякотью с большим содержанием сока может привести 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.

## После окончания работы



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

## Чистка и консервация

- Привод протрите влажной тряпкой, смоченной жидкостью для мытья посуды.
- Части из пластмассы (пластика) мойте в тёплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Металлические части мойте в горячей воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Тщательно высушите помытые части.

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

## Блюда из мяса, овощей и фруктов

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

### Перемолотые свиные котлеты

*500 грамм свинины, 60 грамм чёрствой булки, 50 грамм лука, 20 грамм жира, 1 яйцо, 40 грамм тёртой булки (панировочных сухарей), жир для жарки, соль и перец.*

Булку намочить в воде и отжать.

Лук порезать на кружки, поджарить до светло-золотистого 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 нужно обвалить в тёртой булке (панировочных сухарях). Жарить на разогретом жире.

### Паштет из смешанного мяса

*500 грамм свинины, 500 грамм телятины, 400 грамм сала, 500 грамм свиной печени, 300 грамм лука, 200 грамм пшеничной булки, 4 яйца, соль и перец, мускатный орех.*

Мясо потушить с салом и луком.

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

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

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

### Домашняя колбаса

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

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

### Салат из красной капусты

*400 грамм красной капусты, 200 грамм яблок, 2 ложки подсолнечного масла, лимонный сок, соль, сахар.*

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

### Салат из сельдерея

*400 грамм сельдерея, 200 грамм яблок, 2 ложки подсолнечного масла или сметаны, лимонный сок, соль, сахар.*

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

## Экология – 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. Непригодный 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 ответственность 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 конструктивных 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

- Забороняється вмикати пристрій з пошкодженням проводом живлення або корпусом.
- Якщо буде пошкоджений невід'єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чи кваліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки.
- Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.
- Слід зберігати особливу обережність, якщо м'ясорубка працює в присутності дітей.
- Не дозволяйте користуватися приладом особам (у т.ч. дітьми) із обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.

- Не допускайте, щоб діти грали з приладом.
- Перед заміною обладнання або наближенням до рухомих частин під час використання слід вимкнути прилад та відключити від живлення.
- Перед чистою м'ясорубки завжди виймайте кабель живлення з розетки електромережі.
- Прилад повинен використовуватись лише із засипною чашою.



### Увага!

### Недотримання загрожує пошкодженням майна

- Забороняється витягати штепсель з електромережі, тягучи 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 проштовхування можна використовувати тільки проштовхувач. Використання інших предметів загрожує пошкодженням машинки і приводу.
- Забороняється перевантажувати м'ясорубку надмірною кількістю продукту або занадто сильно його проштовхувати (проштовхувачем).
- Агрегат для рубки слід правильно монтувати; неправильно скручений агрегат впливає на якість рубки, а також можуть бути причиною затуплення ножа і сита. Тупі ніж і сито слід замінити на нові.
- Під час роботи м'ясорубки забороняється заслояні вентиляційні отвори в корпусі. М'ясорубки забороняється ставити на м'яку поверхню.
- 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

- Після закінчення роботи вийміть вилку приєднувального кабель легко всуваючи його в отвір, з якого він виходить, а вилку кабелю установіть до сховища.
- 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. Ідік миючі засоби, які використовуються в цих пристроях, призводять до потемніння вище згаданих частин. Слід їх мити вручну, використовуючи традиційні рідини для миття посуду.

## МОДЕЛІ М'ЯСОРУБОК ZELMER

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

Тип	Оснащення				
	Агрегат для рубки № 5	Агрегат для рубки № 8	Набір для макаронів і тістечок	Шатківниця	Соковитискач
887.5	●	○	●	○	○
887.54	●	○	○	●	○
887.8	○	●	—	○	○
887.83	○	●	—	●	●
887.84	○	●	—	●	○

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


### Технічні параметри

Технічні параметри наведені на номінальній панелі приводу.

Допустимий час безперервної роботи 10 хвилин

Тривалість перерви перед повторним використанням 30 хвилин

Шум обкладання ( $L_{WA}$ ): 77 дБ/А

М'ясорубка належить до II класу ізоляції, не вимагає заземлення. 

М'ясорубка "ZELMER" відповідає вимогам державних стандартів.

Пристрої відповідають вимогам директив:

– Електричний пристрій низької напруги (LVD) – 2006/95/EC.

– Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

Виріб на номінальній панелі позначений символом CE.

### Опис пристрою



М'ясорубка складається з:

**1** Приводу м'ясорубки – кожний привід пристосований для монтажу кожного агрегату для рубки і шатківниці виробництва "ZELMER". У задній ниші сховища приводу 887 знаходяться вентиляційні отвори.

**1a** Вимикач

**1b** Кнопка блокування

Агрегату для рубки, до складу якого входить:

- 2 Камера рубки
- 3 Гвинт із змонтованою муфтою
- 4 Двосторонній ніж
- 5 Сито з 4 отворами 4 мм
- 6 Гайка
- 7 Засипна чаша
- 8 Протвухувач

Оснащення до складу якого входить:

- 9 Сито з отворами 8 мм
- 10 Сито з отворами 2,7 мм
- 11 Насадка для наповнення ковбас
- 12 Дистанційна вкладка
- 13 Фігурна насадку
- 14 Диск
- 15 Насадка для локшини
- 16 Насадка для вермішелі
- 17 Протвухувач тіста



## Механічний захист двигуна

**B**

- 1 Шнек
- 2 Муфта
- 3 Гвинт М5х20

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

Знищену муфту слід замінити на нову:

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

## Приготування м'ясорубки до роботи і її запуск

**C**

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

1 Прилад 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 приладу.
- 2 Включити кабель живлення в розетку електромережі.
  - 3 Включити м'ясорубку кнопкою вимикача.

## Робота з м'ясорубкою

**D**

До камери рубки вставити по-черзі:

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

## Робота з насадкою для наповнення ковбас

**G**

До камери рубки вставити по-черзі:

- 1 Гвинт муфтою всередину.
- 2 На стержень гвинта дистанційну вкладку.
- 3 Насадку для ковбас.
- 4 Міцно, до упору, закрутити всі елементи агрегату для рубки.
- 5 Установити агрегат для рубки на приводі і повернути в позицію, при котрій почуєте звук закривання блокади.
- 6 Встановити на агрегаті для рубки засипну чашу.

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

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

**i**

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

## Шатківниця

**E**

- 1 Дрібна терка
- 2 Звичайна терка
- 3 Шатківниця
- 4 Терка для натирання
- 5 Защипка
- 6 Камера
- 7 Засипна чаша
- 8 Простовхувач

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

## Робота з шатківницею

**F**

- 1 Відхилити затискач і встановити одну з терок муфтою всередину камери.
- 2 Закрити затискач.
- 3 Поєднати камеру шатківниці так само як камеру для рубки.

- Великі продукти слід спочатку порізати на менші шматки, які можна легко покласти в камеру.
- Не подрібнювати м'які фрукти, які мають тверді кісточки.
- Після закінчення роботи виключити м'ясорубку і витягнути провід живлення з розетки електромережі.
- Дерев'яною ложкою слід усунути залишки продуктів, що залишилися всередині терки або комори.

**i**

*Витря терок не потребують відновлення.*

## Набір насадок для макаронів

**H**

### Тісто для макаронів "екстра"

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

Тісто вимішати до отримання однорідної маси. Правильне тісто має бути "твердим". При приготуванні тіста воду не добавляти! Готове тісто охолодити у морозильнику протягом 10 хвилин. Перед використанням насадки для макаронів на хвилину занурити у гарячу воду.

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



**Чергову порцію тіста можна класти у камеру лише тоді, коли спіраль м'ясорубки вже захопила попередню. Для підштовхування тіста слід використовувати проштовхувач.**

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



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



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

## Набір для формування печива



### Пісочне печиво

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

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

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



**Чергову порцію тіста можна класти у камеру лише тоді, коли спіраль м'ясорубки вже захопила попередню. Для підштовхування тіста слід використовувати проштовхувач.**

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



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

## Соковижималка



Соковижималка є оснащенням деяких моделей кухонних комбайнів. Він дозволяє витискати сік із фруктів, напр.: малини, смородини, полуниці, агрусу та додатково винограду і помідорів. Ягоди, тобто смородину, можна витискати разом із квітконіжками. У соковижималці не можна використовувати фрукти з великими кісточками, напр. сливи, вишні та ін. без їхнього попереднього очищення (усунення).

Частина соковижималки:

- ① Камера соковитискача
- ② Шнек
- ③ Корпус
- ④ Гвинт
- ⑤ Желоб для відведення соку
- ⑥ Регулюючий болт
- ⑦ Чаша (з блоку роздрібнювання)
- ⑧ Штовхач (з блоку роздрібнювання)
- ⑨ Сито – 2 шт.  
№ 1 – отвори менші  
№ 2 – отвори більші
- ⑩ Уціплююче кільце велике на корпус (3)
- ⑪ Уціплююче кільце мале на шнек (2)
- ⑫ Гачок
- ⑬ Щіточка



**Для проштовхування фруктів користуйтеся тільки штовхачем (8).**

## ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ



- ① Переконайтеся, що на корпусі (3) і шнекові (2) вкладені уціплюючі кільця (10) і (11). У випадку їх відсутності обов'язково вкладіть їх у заглиблення цих частин (корпусу та шнеку).
- ② У корпус (3) вставте та дотисніть сито (9) до упору.



**Для усунення сита (9) з корпусу (3) доцільно скористатися гачком (12). Гачок (12) коротшим кінцем вставляє в отвір сита (9) і витягніть сито назовні.**

- ③ До камери соковитискача (1) вкладіть шнек (2).
- ④ Накладіть корпус із ситом на шнек, звертаючи увагу, щоб сито було розвернуте донизу, а рівець позиціонування потрапив на виступ камери соковижималки.
- ⑤ Таким чином виставлений корпус закрутіть гвинтом (4) до камери соковижималки (1).
- ⑥ Вкрутіть регуляційний болт (6) в корпус (3).
- ⑦ Накладіть на нього желоб для відведення соку (5) до моменту фіксації на корпусі (3) – „кляцання”.
- ⑧ Змонтований соковижималки закріпіть на привід, діючи так само, як в описі камери для рубки.

- ⑨ На отвір для засипання вкладіть чашу (7) і штовхач (8) – від агрегату для рубки.
- ⑩ Під вихідний отвір желоба (5) і регуляційного болта (6) поставте відповідні ємності для соку, а також м'якоти.
- ⑪ Вкладіть кабель живлення до розетки електромережі.
- ⑫ Включіть соковижималку кнопкою вимикача (13), потім дозуйте відповідно фрукти проштовхуючи їх штовхачем.



**Щоб процес витискання фруктів проходив правильно, надто глибоке загвинчування регулюючого болту не допускається у початковій фазі роботи. Щойно після оцінки ступеня вмісту соку у м'якоті, скоректуйте відповідно ступінь загвинчування, щоб отримати достатню ефективність і уникнути закупорення соковижималки.**

- Під час витискання спостерігайте за сухістю м'якоти. Якщо вона надмірно суха, вигвинтіть болт (6) для попередження закупорення соковижималки м'якотою.



**Ступінь загвинчування болта залежить від виду і сорту фруктів, що переробляються, для соковитих і дуже зрілих – закрутіть болт більш глибоко, а для малосоковитих фруктів – закрутіть болт дещо менше.**



**Якщо регулювання болтом не забезпечить достатньої ефективності витискання, м'якоть можна повторно піддати дії витискача.**



**Закупорка виходу камери (у регулюючому болті (3)) м'якотою із фруктів з великим вмістом соку несе ризик залиття приводу соковижималки.**

- У разі закупорки виходу камери м'якотою потрібно виключити соковижималку. Зверніть особливу увагу на процес витискання соку, напр., чи не відбулась закупорка отворів сита. Відключіть соковижималка від приводу (ідентично, як у випадку змішувальної камери), виконайте демонтаж соковижималки, очистіть (вимийте) частини соковижималки. Для миття, особливо сита, необхідно застосовувати щітку, що додається.

## Після закінчення роботи



- Виключити м'ясорубку і витягнути провід живлення з розетки електромережі.
- ① Виняти проштовхувач і зняти чашу з камери рубки або камери шатківниці.
- ② Натиснути на кнопки блокади, камеру для перемелювання або камеру шатківниці обернути вправо і зняти її.
- ③ Розкласти елементи камери для перемелювання, камери з насадкою для ковбас або шатківниці.

Сховайте кабель та очищені і висушені частини у сховище.

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

## Чищення і консервація

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

## Страви з м'яса, овочів і фруктів

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

### Мелені свині котлети

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

Булку намочити у воді, осушити.

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

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

### Паштет з мішаного м'яса

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

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

### Домашня ковбаса

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

М'ясо змолоти в м'ясорубці з ситом з отворами 8 мм. Сіль розмішати з селерою і приправами, додати до м'яса, перемішати і вимішуючи як тісто, поступово додавати бульйон. Поставити в холодне місце на 24 години. На камеру для рубки насадити ковбасну кишку. Наповнити ковбасницю на довжину біля 1 м, формуючи відрізки 30-40см. Необхідно звернути увагу щоби 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 червоної капусти

400 г червоно капусти, 200 г яблук, 2 ложки олії, сік з цитрини, сіль, цукор.

Капусту почистити і подрібнити в шатківниці. Яблука почистити і подрібнити на терці на великі стружки. Пошатовану капусту перемішати з подрібненими яблуками, заправити олією, соком з цитрин, сіллю і цукром.

### 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.

## Екологія – подбаймо про навколишнє середовище

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



Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його небезпечні складники можуть бути загрозою для навколишнього середовища.

**Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!**

## Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватися усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил, які діють для конкретного виду транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунута можливість переміщення виробів всередині транспортного засобу.
- Під час транспортування залізничним транспортом перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на пласких піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663 або ГОСТ 19848 – у разі застосування ящиків піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упакованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.

- Вироби повинні зберігатися в опалюваних 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.

Біздің бұйым және сәлем таңдаумен сізді құттықтаймыз. Zelmer дың өнімдерінің қолданушыларды ара-арасындалары ственноймыз.

Ең жақсы нәтижелерге жету үшін Zelmer Ния комбының тек қана біртума аксессуарларын қолдануға кеңес береміз. Олар өнім ол үшін әдейі жобаланған. Пайдалануды осы бойынша нұсқау оқып шығуға ықпаласпен сұратамыз. Ерекше ілтипат қауіпсіздік техникасы ережесіндегі обра титысы керек.

Сіз жүрісте ары қарай қолданудың оларына пайдалана алу үшін басқару желі сохраны сұратамыз.

### Жабдықтың мінездемесі

Тағам өнімдерін ұсақтауға арналған ет тартқышы үй шаруашылығында қолдануына арналған. Түрлі қызмет құрылғы болып келеді, оның көмегімен тез және артық күшсіз ет, ірімшік, көкөністерді, көкнәр ұсақтауға, және де шұжық, ысталған азық турлерін әзірлеуге болады. Ет тартқыштың қосымша жабдықтауын – ұсақтағышты қолданғанда көкөністерді салатқа, винегретке және консервілеуге майдалатуға болады.

### Техника қауіпсіздігі және ет тартқыштың дұрыс пайдалануы бойынша жөн-жоба

*Қалай сол алдында туралы пайдалануға бастасын - байыту, мазмұнмен тұндыра - басқаруды кербез таныстырыңыз.*

*Сіздер түсіндіңіз жөн-жоба щие шығатынымды көз жеткізу керек.*



### Қауіп-қатер! / ықылас! Ережелердің сақтамауы жарақаттармен қорқытады

- Егер сым қуаты істен шықса немесе корпусстың көзге түсетін зақымдары болса, құрылғыны қоспаңыз.
- Егер ажырағысыз сым қуаты зақымдалса, онда қауіп-қатерді болдырмау үшін ол мамандырылған жөндеу кәсіпорында ауыстырылуы керек. Тек даярланған қызметшілер ғана құрылғыны жөндеу тиіс. Жөнді жүргізілмеген жөндеудің нәтижесінде қолданушыға қауіпті тұдыруы мүмкін. Ақаулары байқалған жағдайда мамандырылған қызмет көрсету мекенге бару керек.
- Балалардың қатысуымен ет тартқышпен жұмыс істегенде аса абай болыңыз.
- Тәжіребесі және дағдысы жоқ балалар мен кемтар дене және ақыл-есі шетелген адамдарға, олар құрылғыны қолдану нұсқасымен толық таныстырылып, уйретілмегенше, құрылғымен қолдануға рұқсат бермеңіз. Тоққа қосылу немесе ыстық құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Жабдықтауды ауыстырудың алдында немесе

қолдану барысында аналыстағы бөлшектерге жақындар алдында құрылғыны өшіріңіз.

- Жабдықтауды ауыстырудың алдында немесе қолдану барысында аналыстағы бөлшектерге жақындар алдында құрылғыны өшіріңіз.
- Ет тартқышты тазалаудың алдында әрдайым қосатын сымды электр желісінен суырып алыңыз.
- Жабдық жүктеу үшін тек қана (тостағанмен) табақшамен қолдануға болады.



### Ықылас! Сақтамау мүлктің бүлінуімен қорқытады

- Сымды тартқылап, электр желісі розеткасынан шанышқыны суырмаңыз.
- Құрал кернеумен (тек қана айнымалы ток) электр желісінің розеткасына, құралдың Щитко көрсетілген кернеуге соот ветствующим әрдайым қосыңыз.
- 60°C жоғары температурамен ет тартқышты және құрылғыны әсерге салмаңыз. Ет тартқышты зақымдап алуыңыз мүмкін.
- Итеру үшін тек итергішті қана қолданыңыз. Өзге құралдарды қолдану ет тартқыштың және желінің зақымдануына әкеліп соғады.
- Асырын мөлшердегі азық өнімдерімен артық тиемеңіз және оны аса қатты итермелемеңіз (итергішпен).
- Ұсақтау түінін мұқият орнатыңыз, себебі нашар жиналған ұсақтау түінін майдалау сапасының төмендеуіне әкеп соғады, және де пышақ пен елеуіштің мұқалып қалуудың себебі болуы мүмкін. Мұқалған пышақ пен елеуішті жағасына ауыстырыңыз.
- Ет тартқышпен жұмыс істеген барысында корпусстағы желдеткіш тесікті жаппаңыз. Ет тартқышты жұмсақ негізге қоймаңыз.
- Желіні суға салмаңыз және ағын судың астында жұмаңыз.
- Желіге орналасқан құрылғыны жұмаңыз.
- Корпусты жуу үшін агрессивті эмульсия, сүт, паста және т.б. түріндегі детергентті қолданбаңыз. Олар бұған қоса шкала, белгілеу, сақтық белгілер және т.б. сияқты қондырылған ақпараттық графикалық символдарды жоюы мүмкін.



### Кеңестер Өнім туралы мәлімет және пайдалану арналған кеңестер

- Жұмысты аяқтағаннан кейін, шанышқыны электр желісі розеткаынан суырыңыз. Аны әдіі соған арналған бөлімшеге жасырыңыз және шанышқы сымын бөлемшеге жинаңыз.
- Егер ет тартқышты қосу мүмкін болмаса, онда оны қызмет көрсетуге беріңіз.

- Ұсақтауға арналған етті сүйектерден, сіңірден, шеміршектен және майдан ажыратыңыз.
- Ұсақтаудың алдында көлемді азық өнімдерін бөлшектеп тураңыз.
- Құрғақ көкнөрді ұсақтатпаңыз. Ұсақталудың алдында көкнөр алдын ала буланған және он сағаттан аса суланған болу қажет.

- Металл бөлімдерді жуу үшін жұмсақ қылшаны қолданыңыз.
- Автоматты жуғышта металл бөлімдерін жумаңыз. Бұндай құрылғыларда қолданылатын агрессивтік тазартқыш құралдар, жоғарыда көрсетілген бөлімдердің қарауытуына әкеледі. Ыдыс жууға арналған қарапайым сұйықтарды қолданып оларды қолмен жуыңыз.

## ZELMER ЕТ ТАРТҚЫШ ҮЛГІЛЕРІ

Бұл нұсқаудың қатынасы бар ұсақтауға арналған ет тартқыштардың жабдықтау ассортименті төменде көрсетілген.

Үлгі	Жабдық				
	Тарту түйіні № 5	Тарту түйіні № 8	Макарон және печенье саптауы	Ұсатқыш	Шырынсыққыш
887.5	●	○	●	○	○
887.54	●	○	○	●	○
887.8	○	●	—	○	○
887.83	○	●	—	●	●
887.84	○	●	—	●	○

● – негізгі жабдықтау, ○ – дүкенде сатып алуға болатын қосымша жабдықтау, — – бұд үлгіге көзделмеген

### Техникалық мінездеме

Техникалық параметрлер бұйым қалқанында көрсетілген.

Ұдайы жұмыс істейтін мүмкін уақыты 10 мин.

Қайта қолданыстың алдындағы үзіліс уақыты 30 мин.

Шуыл деңгейі (L<sub>WA</sub>) 77 dbA

Ет тартқышта II сыныбы оңашалау бар, оқшаландыруды талап етпейді. □.

ZELMER ет тартқыштары талаптарға жауап береді.

Құрылғы мына директивалардың талаптарына сай келеді:

– Төмен вольттық жабдық бойынша директива (LVD) – 2006/95/ЕС.

– Электромагниттік сыйымсымдылық бойынша директива – (EMC) – 2004/108/ЕС.

Құрылғыға CE сәйкестік белгісі қойылған.

### Opis urządzenia

**A**

Азық өнімдерін ұсақтауға арналған ет тартқыш осылардан тұрады:

**1** Ет тартқыш желісі – әрбір ет тартқыш желісі кезкелген ZELMER өндірілген ұсақтатқыш түйініне және ұсатқышқа бейімделген. Корпустың 887 желісінің артқы жағында желдеткіш тесігі бар.

**1a** Сөндіргіш

**1b** Оқшаулау тетігі

құрамына кіретін ұсақтатқыш түйінінен:

**2** Ұсақтатқыш камерасы

**3** Муфтымен орнатылған құламалы бұрама

**4** Екіжақты пышақ

**5** Елеуіш тесіктерімен 4 мм

**6** Гайка

**7** Ыдыс

**8** Итергіштер

Құрамына кіретін жабдықтар:

**9** Елеуіш тесіктермен 8 мм

**10** Елеуіш тесіктермен 2,7 мм

**11** Шужық саптауы

**12** Дистанциондық салғыш

**13** Саптау

**14** Диск

**15** Ірі кеслеге арналған шарбақ

**16** Майда вермишельге «жіптер» арналған шарбақ

**17** Итергіш

### Қозғалтқыштың механикалық қорғанысы

**B**

**1** Шнек

**2** Редуктор

**3** Болт M5x20

Ет тартқышта моторды қираудан сақтайтын механикалық сақтандырғыш бар, - егер ет тартқыш асыра тиелген болса (мысалы, егер ортаға сүйектер түссе), онда қозғалтқыш муфтының құламалы бұрама тістері бұзылады.

Сынған муфтыны жаңасына ауыстырыңыз:

- құламалы бұрама сынған муфтымен бірге болтты бұрап алу
- сынған муфтыны алып тастау
- жаңа муфтыны салу және оны болтпен бұрап тастау

### Ет тартқышты жұмысқа дайындау және оны қосу

**C**

Сымды бөліктен лайықты ұзындықта шығарыңыз және қажетті құралдарды таңдаңыз.

① Корпустың желдеткіш тесігін жаппайтындай етіп, электр розеткасына жақындатып желіні тұрақты негізге қойыңыз.

- Ет тартқышты алғаш қолданар алдында жабдықтаудың бөлшектерін жуыңыз.
- Қажетті жабдықтарды құрастырыңыз және желіге қосыңыз.

② Қосатын сымды электр жүйесінің розеткасына салыңыз

③ Сәндіргіш кнопкасымен ет тартқышты қосыңыз.

### Ұнтақтау түйінімен жұмыс жасау

**D**

Майдалату камерасына кезек кезек салыңыз:

- ① Ортасына құламалы бұраманы муфтымен.
- ② Шнектің өзегіне (3) пышақты (4).
- ③ Елеуішті камера шошақтары елеуіштің шеңберіне саңылауына кіретіндей етіп.
- ④ Ұсақтатқыш түйіндердің барлық элементтерін тірекке дейін қатты бұраңыз.
- ⑤ Желіге құрастырылған ұсақтатқыш түйінін орналыстырыңыз және оны қоршалғыштың шертін естігенше айналдырыңыз.
- ⑥ Мисканы ұсақтатқыш камерасына орнатыңыз.

### Шұжық саптауымен жұмыс жасау

**G**

Ұсақтатқыш камерасына кезек кезек қойыңыз:

- ① Ортасында құламалы бұрама муфтасымен.
- ② Дистанционды саптауды құламалы бұраманың штифтсіне.
- ③ Шұжық саптауын.
- ④ Барлық элементтерді гайкамен тірекке дейін қатты бұраңыз.
- ⑤ Желіге құрастырылған ұсақтатқыш түйінін орналыстырыңыз және оны қоршалғыштың дыбысын естігенше айналдырыңыз.
- ⑥ Мисканы ұсақтатқыш камерасына орнатыңыз.

Шұжықтың сыртын (ішектің қабығын) кигізер алдында, оны жылы суға 10 минут бойы салып қойыңыз.

- Саптаудағы желдеткіш тесікті жаппайтындай етіп, шұжық саптауына сулы шұжықтың сыртын кигізіңіз.



**Ішек толтыратын ет қте сұйық болмайы керек. Көп көлемді сұйықтық төгілуі және ет тартқыштың ішіне құйылуы мүмкін.**

### Майдалатқыш

**E**

- ① Ұсақ үккіш
- ② Ірі үккіш
- ③ Тілемдегіш үккіш
- ④ Қажаяуғыш үккіш
- ⑤ Ұстауғыш
- ⑥ Бүршік
- ⑦ Өнімдерді тиеугіш тартпа
- ⑧ Итергіш

Майдалатқыштың ұсақ және ірі жоңқаға (голлондиялық ірімшікті, сәбізді, балдыркөк, піскен қызылшаны және т.б.) ұсақтауға арналған екі үккіші бар. Үшінші үккіш көкөністерді дөңгелетіп кесуге (картопты, қиярды, пиязды және т.б.) арналған. Төртінші үккіш пюрені үгу үшін (картопты, қызылшаны, жеміс-жидектерді және т.б.) арналған.

### Майдалатқышпен жұмыс жасау

**F**

- ① Ілмекті ашыңыз және камераның ортасына үккіштің біреуін орнатыңыз.
- ② Ілмекті жабыңыз.
- ③ Майдалатқыштың камерасын ет тартқыштың ұсақтатқыш камерасындай етіп жалғаңыз.

- Үлкен өнімдерді алдын ала камераға қиналмай салатындай етіп майда бөліктерге тураңыз.
- Қатты сүйектері бар жұмсақ жемістерді ұсақтатпаңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін ет тартқышты өшіріңіз және қосатын сымды электр жүйесінің розеткасынан суырыңыз.
- Камерада немесе үккіште жиналған қалдықтарды ағаш қасығымен ысырып тастаңыз.



**Үккіштің жүзі регенерацияны талап етпейді.**

### Макарондарды өзірлеуге арналған шарбақ жинағы

**H**

#### Кеспе қамыры (макарондар)

*Ұн 300гр., 10 сарысы (орта мөлшерлі жұмыртқалар), 3 қасық зәйтүн майы, бұрыш, қызыл ұрыш, кептірілген жалбыз (бәрі қалауыңызша).*

Қамырды біркелкі болғанша илеңіз. Ол қатты болуы керек. **Суды иленетін қамырға қоспаңыз!** 10 минут бойы қамырды тоңаздықшыта салқындатыңыз. Кеспеге арналған шарбақты қолданар алдында бірнеше минутқа ыстық суға салыңыз.

- ① Ұсақтатқыш камерасында таңдаған шарбақты орнатыңыз.
- ② Барлық ұнтақтағыш бүршікті құрылғының желісіне орнатыңыз.



- Дайындалған қамырдан аз мөлшерлеп (грециялық жаңғақ көлеміндей) алыңыз және абайлап ұсақтатқыш камерасына салыңыз.



**Ұсақтатқыш камерасына келесі мөлшерін, тек қана алдыңғысы шнекпен алынғаннан кейін ғана салуға болады. Салынатын қамырды арнайы итергішпен ғана итеру керек.**

- Камерадан шыққан кеспені жабысып қалмас үшін, оны үнмен себуге немесе қысқалау етіп шарбақтының үстінде кесуге болады.
  - Және де кеспені толығымен кептіріп және қолданар алдында қысқа кесектерге бөлеге болады.
- ③ Шарбақтының тесіктерін тазалауға арналған арнайы итергіш жинақта бар.



**Кеспе тұрағыштың барынша жұмыс істейтін уақыты 2 минуттан аспуы керек.**



**Кеспенің келесі мөлшерін құрылғының желісі толығымен суығаннан кейін ғана кірісу керек – қызмет көрсету нұсқасын қараңыз.**

## Печенье әзірлеуге арналған жиынтық



### Үгіліл пісетін печенье

500 гр. ұн, 1 қорап май, 1 стакан қант, 1 жұмыртқа, 1 қорапша ванильді қант

Майды қантпен және ванильді қантпен ұнтақтаңыз. Жұмыртқа мен ұндықосыңыз да қамыр иленіңіз. Бұлай дайындалған қамырды тоңазытқышта 40 минут бойы салқытату ұсынылады.

- ① Печеньеге арналған жиынтықты камераға орнатыңыз.
- ② Барлық ұнтақтағыш бүршікті құрылғының желісіне орнатыңыз.
- Ұсақтатқыш камерасына қамырды салардың алдында оны кесектерге кесіңіз.



**Ұсақтатқыш камерасына келесі мөлшерін, тек қана алдыңғысы шнекпен алынғаннан кейін ғана салуға болады. Салынатын қамырды арнайы итергішпен ғана итеру керек.**

- Печеньенің көлемі қалауыңызша қалыптастырыңыз. Майланған қаңылтыр табада температурасы 180°C пеште пісіріңіз.



**Орнатылған жиынтықпен ұсақтатқыш камерасы барынша жұмыс істейтін уақыты 10 минуттан аспуы керек.**

## Шырынтартқыш



Шырынтартқыш еттартқыштардың кейбір түріне қосымша құрал ретінде бірге беріледі. Шырынтартқыш таңқурай, қарақат, құлпынай, қарлыған, сонымен бірге жүзім пен қызанақ сияқты жемістердің шырынын сығуға мүмкіндік береді. Мысалы, қарақат сияқты жидектің шырынан сабақтарымен бірге сығуға болады. Шырынтартқышпен дәндері ірі жемістердің, мысалы, қара өрік, шие және т.с.с. жемістердің шырынын сығуға болмайды. Дәндерді алдын ала алып тастау керек.

Шырынтартқыш бөлшектері:

- 1 Шырынтартқыштың басы
- 2 Шнек
- 3 Корпус
- 4 Ұстату сақинасы
- 5 Шырын ағатын науа
- 6 Реттеуші болт
- 7 Өнімді жүктеуге арналған науа (еттартқыштың)
- 8 Итергіш (еттартқыштың)
- 9 Елеуіш – 2 дана  
№1 – ұсақ тесікті  
№2 – ірі тесікті
- 10 Корпусқа (3) арналған үлкен тығыздаушы төсем
- 11 Шнекке (2) арналған тығыздаушы кіші төсем
- 12 Ілмек
- 13 Қылша



**Жемістерді итеру үшін әрдайым итергішті (8) қолданыңыз.**

## ШЫРЫНТАРТҚЫШТЫ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ОҒАН ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



① Корпус пен (3) шнекте (2) тығыздаушы төсемдердің (10) және (11) орнатылғанына көз жеткізіңіз. Олар болмаған жағдайда осы бөлшектердің (корпус пен шнектің) ойықтарына орнатыңыз.

② Корпусқа (3) електі орнатып, кедергіге тап болғанша басыңыз (9).



**Елеуішті (9) корпустан (3) алып тастау үшін ілмекті (12) қолданған жөн (12). Ілмектің қысқа ұшын (12) електің саңылауына салыңыз (9) да електі (9) сыртқа тартыңыз.**

- ③ Шырынтартқыш камерасына (1) шнекті (2) орнатыңыз.
- ④ Елек орнатылған корпусы елек төмен қарап, ал ойығы шырынтартқыш камерасының шығыңқы жеріне дәл келетіндей орнатыңыз.
- ⑤ Осылайша орнатылған корпус тарту сақинасы арқылы (4) шырынтартқыш камерасына қарай бұраңыз (1).
- ⑥ Реттеу болтын (6) корпусқа (3) бұраңыз.
- ⑦ Оның үстіне шырын ағуға арналған науаны (5) корпус-тан «сырт» ерткен дыбыс (3) шыққанша орнатыңыз.

- ⑧ Құрастырылған шырынтарқышты жетекке ұсақтау камерасының сипаттамасында көрсетілгендей етіп орнатыңыз.
- ⑨ Жүктеу саңылауына ұсақтау жүйесінің өнімді жүктеуге арналған науаны (7) және итергішін (8) орнатыңыз.
- ⑩ Шырын ағуға арналған науаның саңылауының (5) және реттеуші болттың астына (6) шырын мен балдырға арналған ыдыстарды орнатыңыз.
- ⑪ Еттартқыштың кабелін электр желісіне қосыңыз.
- ⑫ Еттартқышты сөндіру тетігінің (13) көмегімен іске қосып, содан кейін итергіштің көмегімен жемістерді шақтап салыңыз (6).



**Жемістердің шырынын сығу үдерісі дұрыс жүруі үшін жұмыстың бастапқы сатысында реттеу болтын тым қатты бұрауға болмайды. Тек балдырдағы шырын дәрежесін бағалағаннан кейін ғана қажетті тиімділікке қол жеткізу үшін және шырынсыққыш бітелмейтіндей бұрау дәрежесін нақтылауға болады.**

- Сығу кезінде балдырдың құрғақтығын бақылаңыз. Ол өте құрғақ болса, шырынсыққыш бітеліп қалмас үшін болтты (6) босатыңыз.



**Болтты бұрау дәрежесі қайта өңделетін жемістердің түрлеріне байланысты болады, шырынды және піскен жемістер үшін болтты қаттырақ бұрау керек, ал шырыны аз жемістерге болтты азырақ бұрау керек.**



**Реттеу болтының көмегімен сығудың қажетті тиімділігіне қол жеткізілмеген жағдайда балдырды тағы бір рет шырынсыққыштан өткізу керек.**



**Камера саңылауларының құрамында шырыны көп сығындымен бітелуі (реттеу болтында (3)) шырынның еттартқыштың жетегіне ағып кетуіне әкеледі.**

- Балдыр шырынсыққыштың басында тұрып қалса, еттартқышты сөндіру керек. Шырынды сығу барысында елек саңылауларының бітеліп қамауын қадағалаңыз. Егер осындай жағдай орын алса, шырынсыққышты желіден ажыратыңыз (еттартқыштағыдай), шырынтартқыштың бөлшектерін ажыратып, жуыңыз (тазартыңыз). Жуу үшін, әсіресе електі жуу үшін қоса берілген қылшақты пайдаланғаннан дұрыс.

## Жұмыс аяқталғаннан кейін



- Ет тартқышты өшіріңіз және қосатын сымды электр жүйесінің розеткасынан суырыңыз.
- ① Итергіші шығарыңыз және ұсақтатқыш камерасынан немесе майдалатқыш камерасынан мисканы шешіңіз.

② Қорғалғыштың кнопкасына басыңыз, ұсақтатқыш түйіннің немесе майдалатқыш камерасын оңға бұрыңыз және оны шешіңіз.

③ Майдалатқыштың немесе шұжық саптауымен камерасының ұсақтатқыш түйіннің бөлшектерін талдаңыз.

Электр жуумен және де жуылған, кептірілген бөлшектерді оларға арналған бөлімшелерге жинап тастаңыз.

④ Муфтының текшеге орналастыруы.

⑤ Елеуіштің текшеге орналастыруы.

⑥ Барлық қосатын сымды жинастыруы.

## Тазалау және консервациялау

- Желіні ыдыс жуатын сұйықтықта суланған шүберекпен сүртіңіз.
- Пластмасса бөліктерін ыдыс жуатын сұйықтық қосылған жылы суда жуыңыз.
- Металл бөліктерін ыдыс жуатын сұйықтық қосылған ыстық суда жуыңыз.
- Жуылған бөліктерді мұқият кептіріңіз.
- Елеуіш пен пышақты тоттан қорғау мақсатында тамақтық маймен сылаңыз.
- Ұсақтатқыш камерасының немесе майдалатқыштың құрғақ бөліктерін бүтіндеп жинаңыз.

## Ет, көкөністер және жемістер тағамдары

Көкөністер мен жемістер тағамдарының құнарлы құндылығын барынша сақтап қалу үшін, оларда әзірлейтін тәсілдермен танысыңыз. Көкөністер мен жемістерді суда көп ұстамаңыз және оларды қолданар алдында қана ұсақтаңыз.

### Тартылған шошқа котлеттері

500 гр. шошқа еті, 60 қатқан нан, 50 гр. пияз, 20 гр. май, 1 жұмыртқа, 40 гр. үгітілген нан ұнтақтары, қуыруға арналған май, тұз, бұрыш.

Нанды суда сулап және сығу.

Пиязды дөңгелетіп кесіп, ашық қоңыр түске дейін қуыру. Етті шайып, кесектерге тураңыз.

Елеуіштің тесік диаметрі 4 мм ет тартқыштан нан, пияз, етті екі қайта өткізіңіз. Жұмыртқа, тұз, бұрыш қосыңыз және біркелкі болғанша илеуге тырысыңыз. Қалыңдығы 1,5 см. 8 сопақ котлеттерді үйлестіріп, оларды үгітілген нан ұнтақтарында шылаңыз. Қыздырылған майда қуырыңыз.

### Араласқан еттен паштет

500 гр. шошқа еті, 500 гр. бұзау еті, 400 гр. шошқа майы, 500 гр. шошқа бауыр, 300 гр. пияз, 200 гр. бидай бөлке нан, 4 жұмыртқа, тұз және бұрыш, жұпар жаңғақ.

Етті шошқа майымен және пиязбен бұқтырыңыз.

Бауырды шайып, жұқалтырды шешіп, кубиктерге тураңыз. Ет жұмсарғанда, бауыр, нанды қосыңыз, бірге бұқтырыңыз, суытыңыз және елеуіштің тесік диаметрі 4 мм ет тартқыштан екі қайта өткізіңіз.

Дайындалған массаға жұмыртқа, тұз, бұрыш, жұпар жаңғақ қосыңыз және жақсылап илеңіз.

Сыланған майлы кіші формаларға паштет массасын салыңыз және 40 минут пісіріңіз.

### **Үйдің шұжығы**

*Орта майлы шошқа 4,5 кг. еті, 0,5 кг. шошқа майы, сүйектерден нәрін 1 стакан, тұз 6-7 қасықша, селитра 1 жалпақ қасық, тартылған бұрыш 1 қасықша, қалампыр бұрышы 12-15 дәндері (ұнтақтау), сарымсақ 5-6 тістеше, шұжықтың сырты 7 м.*

Елеушітің тесік диаметрі 8 мм ет тартқыштан өткізіңіз. Тұзды селитрамен арластырыңыз, етке қосыңыз, арластырып қамыр сияқты илеңіз, аз аздап нәрін қосыңыз. 24 сағатқа салқын жерге қойыңыз. Шұжық саптауын ұсақтатқыш камерасына орнатыңыз. 1 метрлік шұжық сыртын толтырыңыз, 30-40 см. бөлімдерді қалыптастырыңыз. Саптаудың желдеткіш тесігін толық жауып қоймау үшін көңіл бөліңіз. Шұжықты 6 сағат кептіріңіз. Жылы түтінмен 15 сағат немесе ыстық түтінмен 2,5 түтеніз.

### **Қызыл қырыққабаттан салат**

*400 гр. қызыл қырыққабат, 200 гр. алма, 2 қасық күнбағыс майы, лимон шырыны, тұз, қант.*

Қырыққабатты тазалаңыз және дөгелетіп немесе ірі жоңқаларды турайтын үккіш көмегімен майдалатқышта ұсақтаңыз. Алмаларды тазылаңыз және ірі жоңқалар турайтын үккіште ұсақтаңыз. Араластырыңыз, қалауыңызша дәмдеуіштеп күнбағыс майын, лимон шырынын, тұз, қант қосыңыз.

### **Сельдерейден салат**

*400 гр. сельдерей, 200 гр. алма, 2 қасық күнбағыс майы немесе қаймақ, лимон шырыны, тұз, қант.*

Сельдерей мен алмаларды ұсақ жоңқаға тураңыз. Дәмдеуіштеп қаймақ немесе күнбағыс майын, лимон шырынын, тұз, қант қосыңыз.

## **Экология – қоршаған ортаға қамқорлық жасау**

Әрбір пайдаланушы қоршаған ортаны қорғауға өз үлесін қоса алады.

Бұл ерекше күшті талап етпейді.

Осы мақсатта катырма қағаздан жасалған орамдарды макулатураға өткізіңіз. полиэтилен қаптарын (PE) пластмассаға арналған контейнерге салыңыз. Жарамсыз құралды тиісті өңдеуші пунктке тапсырыңыз, өйткені құрал құрамындағы улы заттар қоршаған ортаға қауіп тудыруы мүмкін.



**Тұрмыстық қалдықтармен құрал бірге лақтырып тастамайсыңыз!!!**

Өндіруші тауарды өз мақсатында пайдаланбаудан немесе дұрыс пайдаланбаудан келген шығынға жауап бермейді.

Өндіруші құқықтық нормаларды, нормативтік актілерді, директиваларды сақтау мақсатында алдын ала ескертусіз кез келген уақытта құрылғыны түрлендіруге немесе коммерциялық, эстетикалық және басқа да себептерге байланысты конструкциялық өзгертулер енгізуге құқылы.

---

## Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

---

## Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.