

687

МЯСОРУБКА
м'ясорубка / еттартқыш

zelter



687

- RU** ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МЯСОРУБКА 6-9
- UA** ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ
М'ЯСОРУБКА 10-13
- KZ** ПАЙДАЛАНУШЫ НҮСҚАУЛЫҒЫ
ЕТТАРТҚЫШ 14-18

687

МЯСОРУБКА
м'ясорубка / еттартқыш

zelter

Надёжная мясорубка
с шинковкой

Надійна м'ясорубка
з шинковою

Сенімді еттартқыш көкөніс
кескішпен



ЦВЕТОВАЯ ГАММА

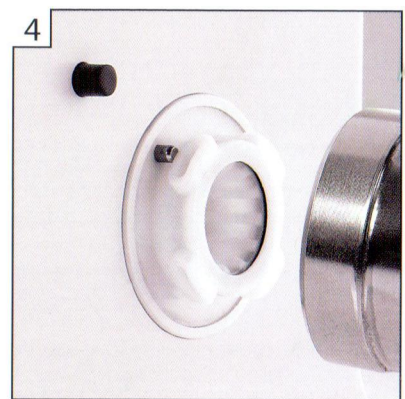
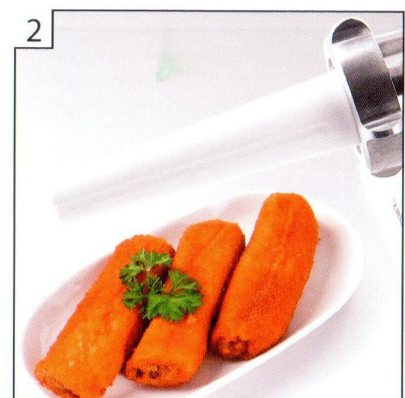
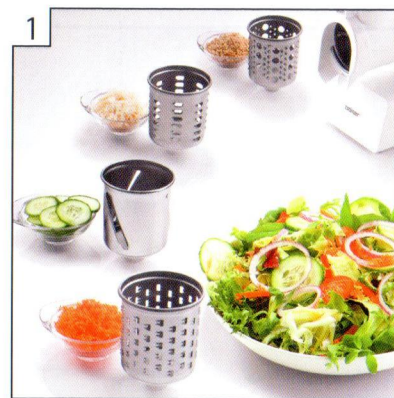
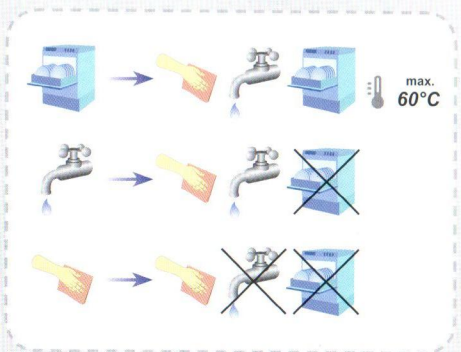
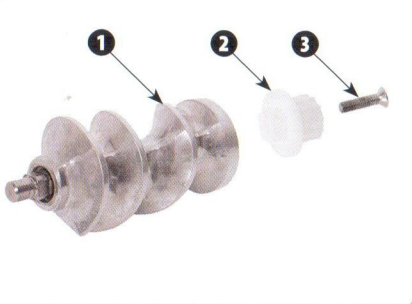
серія кольорів
/ колоритті желі



WHITE

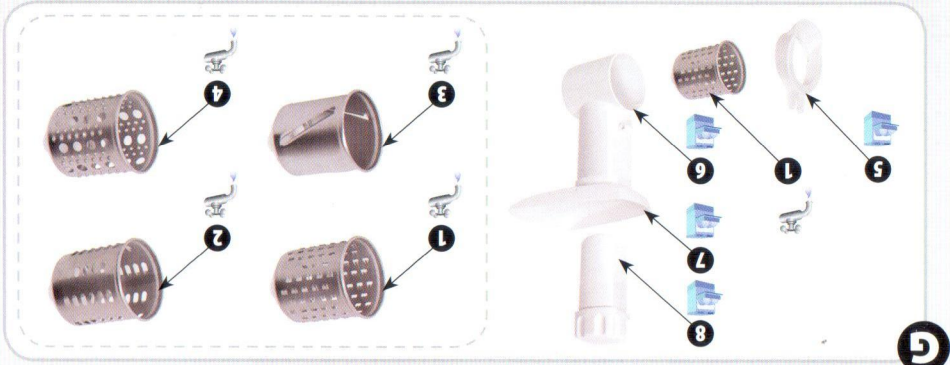
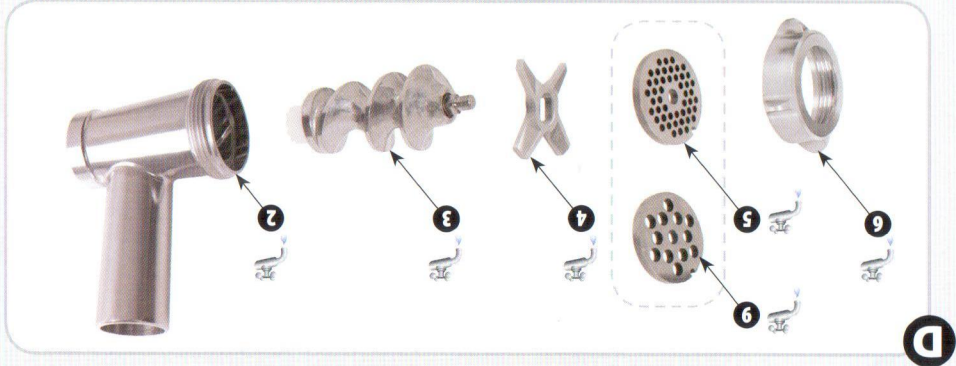


ECRU

A**B**

- RU** 1. Шинковка – каждый день свежие салаты
 2. Насадка для приготовления колбас и крокетов
 3. Объёмный загрузочный лоток 4. Комфортный монтаж оборудования „click-ready”
- UA** 1. Шинковка – щодня свіжі салати 2. Насадка для наповнення ковбас 3. Засипна чаша 4. Зручне використання „click-ready”.

- KZ** 1. Көкөніс кескіш – әрбір күн балауса салат
 2. Шұжық толтыру және крокет жасауға арналған қондырма 3. Көлемді құйғыш табақ 4. „click-ready” жабдығын жайлы құрастыру



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 копчёности. 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 включайте устройство, если провод питания повреждён, или корпус имеет видимые повреждения.
- Если будет повреждён неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.
- Ремонт устройства может проводить исключительно специально обученный персонал. Неправильно проведённый ремонт может стать причиной серьёзной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обратиться в специализированный сервисный пункт.
- Будьте особенно осторожны во время работы мясорубки в присутствии детей.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обу-

чены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.

- Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.
- Перед заменой оснащения или приближения к движущимся частям следует выключить устройство и отключить его от питания.
- Перед чисткой мясорубки всегда вынимайте присоединительный 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 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 закрывайте 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

- 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 замоченный 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.

ТИПЫ МЯСОРУБОК ZELMER

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

Тип	Нож	Сито			Колбасная насадка	Насдки для макарон и печенья	Шинковка
		2,7	4	8			
687.5	●	○	●	●	●	○	○
687.54	●	○	●	●	●	○	●

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

Мясорубка имеет только один режущий узел.

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.

- 1а Выключатель
- 1б Кнопка блокировки
- 2 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 Миска
 - 8 Толкателя

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.

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.

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 электросети на твёрдой основе так, чтобы не заслонять вентиляционных отверстий в корпусе.

- Перед первым использованием мясорубки вымойте элементы оборудования.
 - Смонтируйте соответствующее оборудование и подключите к приводу.
- 2 Вставьте присоединительный провод в розетку электросети.
- 3 Кнопкой выключателя (1a) включите мясорубку.

Работа с узлом перемалывания

D

В камеру перемалывания вставьте поочерёдно:

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

Работа с колбасной насадкой

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.
- 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.

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

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

Шинковка

G

- 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

H

- 1 Откройте защёлку (5) и вставьте одну из терок муфтой в середину камеры.
- 2 Закройте защёлку (5).
- 3 Соедините камеру шинковки (6) 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 терки или в камере.

i Острия терок не требуют регенерации.

После окончания работы

E

- Выключите мясорубку и выньте присоединительный провод из розетки электросети.
- 1 Выньте толкатель (8) и снимите миску с камеры перемалывания (2) или камеры шинковки.
 - 2 Нажмите на кнопку блокады (1b), перемалывающий узел или камеру шинковки проверните 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.
- Сита и нож немного смажьте пищевым маслом с целью защиты от ржавчины.
- Сухие части камеры перемалывания или шинковки смонтируйте в единое целое.

Блюда из мяса, овощей и фруктов

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

Перемолотые свиные котлеты

50 декаграмм свинины, 6 декаграмм чёрствого 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 светлозолотистого цвета. Мясо сполоснуть, порезать на куски.

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

Паштет из смешанного мяса

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

Мясо протушить с салом и луком.

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

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

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

Домашняя колбаса

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

Мясо перемолоть в мясорубке с ситом диаметром отверстий 8 мм. Соль перемешать с селитрой и приправами, добавить к мясу, перемешать и замесить как тесто, поэтапно добавая отвар. Поставить в холодное место на 24 часа. На камеру перемалывания мясорубки установить колбасную насадку. Наполнить колбасницу

длиной около 1 м, формируя отрезки 30-40 см. Следует обратить внимание, чтобы полностью не закрывать воздухоотводящих отверстий насадки. Высушить колбасу в течение 6 часов. Коптить тёплым дымом 15 часов или горячим 2,5 часа.

Салат из красной капусты

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

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

Салат из сельдерея

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

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

Экология – Позаботимся об окружающей среде!

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

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



Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами!!!

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

Изготовитель сохраняет за собой право на модификацию устройств 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.