

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

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

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

Charakterystyka urządzenia

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania maszyny

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

Należy upewnić się, że poniższe wskazówki zostały zrozumiane.



Niebezpieczeństwo! / Ostrzeżenie! Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączony ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego ZELMER.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z maszynką w obecności dzieci.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżaniem się do

części poruszających się podczas użytkowania, należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.

- Przed czyszczeniem maszyny zawsze wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Urządzenie musi być używane tylko z misą zasypową.



Uwaga!

Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie narażaj maszyny i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C. Możesz uszkodzić maszynkę.
- Do popychania stosuj tylko popychacz. Używanie innych przedmiotów grozi uszkodzeniem maszyny i napędu.
- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością produktu, ani zbyt silnym jego popychaniem (popychaczem).
- Dokładnie montuj zespół mielący, gdyż źle skrecony zespół mielący powoduje niewłaściwą jakość mielenia, jak również może być przyczyną stępienia nożyka i sitka. Stępiony nożyk i sitko wymień na nowe.
- Podczas pracy maszyny nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w obudowie. Maszyny nie stawiaj na miękkim podłożu.
- Nie zanurzaj napędu maszyny w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Nie myj wyposażenia zamontowanego na napędzie.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.



Wskazówka

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Po zakończeniu pracy wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci. Schowaj przewód lekko wysuwając go w otwór z którego jest wprowadzony, a wtyczkę przewodu włóż do schowka.
- Gdy maszyna nie daje się uruchomić – oddaj ją do serwisu.
- Mięso przeznaczone do mielenia oddziel od kości, ścięgien, chrząstek i żył.
- Przed mieleniem większe produkty potnij na kawałki.
- Nie miel suchego maku. Przed mieleniem mak musi być wcześniej sparzony i namoczony – do kilkunastu godzin.
- Do mycia metalowych części używaj miękkiej szczoteczki.
- Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń.

TYPY MASZYNEK ZELMER

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


Typ	Wyposażenie				
	Zespół mielący Nr 5	Zespół mielący Nr 8	Zestaw do ciastek i makaronów	Szatkwonica	Wyciskarka
887.5	●	○	●	○	○
887.54	●	○	○	●	○
887.8	○	●	—	○	○
887.83	○	●	—	●	●
887.84	○	●	—	●	○

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

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy 10 minut
 Czas przerwy przed ponownym użyciem 30 minut
 Hałas urządzenia (L_{WA}): 77 dB/A

Urządzenie zbudowane jest w II klasie izolacji, nie wymaga uziemienia. 

Maszynki ZELMER spełniają wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

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

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronach www.zelmer.pl.

Opis urządzenia

A

Maszynka do mielenia produktów spożywczych składa się z:

- 1 Napędu maszynki – każdy napęd maszynki przystosowany jest do montażu każdego zespołu mielącego i szatkownicy produkcji ZELMER. W tylnej wnęcie schowka napędu 887 znajdują się otwory wentylacyjne

1a Wylącznik

1b Przycisk blokady

Zespołu mielącego, w którego skład wchodzi:

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

Wyposażenia, w którego skład wchodzi:

- 9 Sitko z otworami 8 mm
- 10 Sitko z otworami 2,7 mm
- 11 Nasadka masarska
- 12 Wkładka dystansowa
- 13 Przysłona
- 14 Tarcza
- 15 Sitko do makaronu wstążki
- 16 Sitko do makaronu nitki
- 17 Wypychacz

Mechaniczne zabezpieczenie silnika

B

- 1 Ślimak
- 2 Sprzęgło
- 3 Wkręt M5x20

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

Zniszczone sprzęgło wymień na nowe:

- w ślimaku ze zniszczonym sprzęgłem odkręć wkręt (3),
- usuń uszkodzone sprzęgło (2),
- załóż nowe sprzęgło (2) i dokręć je wkrętem (3).

Przygotowanie maszynki do pracy i jej uruchomienie

C

Wyciągnij ze schowka napędu (1) odpowiednią długość przewodu przyłączeniowego i odpowiednie akcesoria.

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

- Przed pierwszym użyciem maszynki umyj elementy wyposażenia.
- Zmontuj odpowiednie wyposażenie i dołącz do napędu.

- ② Włóż przewód przyłączeniowy do gniazdka sieciowego.
- ③ Przyciskiem wyłącznika (1a) uruchom maszynkę.

Praca z zespołem mielącym

D

Do komory mielenia (2) włóż kolejno:

- ① Ślimak (3) sprzęgłem do środka.
- ② Na trzpień ślimaka (3) nożyk (4).
- ③ Sitko (np.5) tak, aby występ komory (2) wszedł w rowek na obwodzie sitka.
- ④ Dokręć wszystkie elementy zespołu mielącego – mocno do oporu.
- ⑤ Załóż zmontowany zespół mielący, na napęd (1) i obróć do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady.
- ⑥ Nałóż miskę (7) na komorę mielenia (2).

Praca z nasadką masarską

G

Do komory mielenia (2) włóż kolejno:

- ① Ślimak (3) sprzęgłem do środka.
- ② Na trzpień ślimaka (3) wkładkę dystansową (12).
- ③ Nasadkę masarską (11).
- ④ Dokręć wszystkie elementy nakrętką (6) – mocno do oporu.
- ⑤ Załóż zmontowany zespół mielący, na napęd (1) i obróć do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady.
- ⑥ Nałóż miskę (7) na komorę mielenia.

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

- Na nasadkę masarską (11) nałóż mokrą kielbasnicę, zwróć uwagę, aby nie zatkać otworów odpowietrzających w nasadce.



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

Szatkwonica

E

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

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

Praca z szatkownicą

F

- ① Odchyl zatrzask (5) i włóż jedną z tarek sprzęgłem do środka komory.
- ② Zatrzaśnij zatrzask (5).
- ③ Połącz komorę szatkownicy (6) tak, jak komorę mielenia maszyny.

- Produkty duże pokrój wcześniej na kawałki, które bez trudu włożysz do komory.
- Nie rozdrabniaj miękkich owoców zawierających twarde pestki.
- Po zakończeniu pracy wyłącz maszynkę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Usuń drewnianą łyżką resztki produktów pozostałe wewnątrz tarki lub w komorze.



Ostrza tarek nie wymagają regeneracji.

Zestaw sitek do makaronu

H

Ciasto na makaron wyborowy

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

Ciasto wyrobić do uzyskania jednolitej masy. Właściwie wyrobione ciasto powinno być „twarde”. **W czasie przygotowania ciasta nie dodawać wody!** Tak przygotowane ciasto zaleca się schłodzić w zamrażalce przez ok. 10 min. Przed użyciem sitek do makaronu, należy je na chwilę zanurzyć w gorącej wodzie.

- ① Umieścić wybrane sitko w komorze mielenia (2).
- ② Cały zespół mielący założyć na napęd maszyny.
- Odrzywać małe porcje przygotowanego ciasta (wielkości orzecha włoskiego) i ostrożnie wkładać je do wlotu komory mielenia.



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

- Wypadający z komory makaron można posypywać mąką, aby zapobiec jego sklejanemu.
- Makaron wychodzący z maszyny można podzielić na krótsze kawałki poprzez ucinanie go przy sitku. Można też pozostawić całą ilość do wyschnięcia i połać na mniejsze kawałki dopiero przed użyciem.
- ③ Do odblokowania otworów w sitkach do makaronu służy dołączony do zestawu wypychacz (17).



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



Ponowne wyciskanie makaronu jest możliwe po całkowitym ostygnięciu napędu maszyny.

Zestaw do formowania ciastek



Ciasteczka kruche

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

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

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

- 1 Umieścić w komorze zestaw do formowania ciastek.
- 2 Cały zespół mielący założyć na napęd maszynyki.
 - Pokroić ciasto na kawałki i włożyć je do wlotu komory mielenia.



Następny kawałek ciasta można włożyć do komory mielenia tylko wtedy, gdy poprzedni został zabrany przez ślimak. W czasie podawania ciasta należy używać popychacza maszynyki.

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



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

Wyciskarka do owoców



Wyciskarka jest wyposażeniem w niektórych typach maszynyki do mielenia. Pozwala wyciskać sok z owoców takich, jak: maliny, porzeczki, truskawki, agrest oraz dodatkowo z winogron i pomidorów. Owoce jagodowe takie, jak porzeczki można wyciskać wraz z szypułkami. W wyciskarce nie można stosować owoców z dużymi pestkami np. śliwy, wiśnie, itp. bez ich wcześniejszego wydrylowania (usunięcia).

Elementy wyciskarki:

- 1 Komora wyciskarki
- 2 Ślimak
- 3 Korpus
- 4 Nakrętka
- 5 Rynienka odprowadzająca sok
- 6 Śruba regulacyjna
- 7 Miska (z zespołu mielącego)
- 8 Popychacz (z zespołu mielącego)
- 9 Sitko – 2 szt.
 - Nr 1 – otwory mniejsze
 - Nr 2 – otwory większe
- 10 Pierścień uszczelniający duży na korpus (3)
- 11 Pierścień uszczelniający mały na ślimak (2)
- 12 Haczyk
- 13 Szczotka



Do popychania owoców używaj wyłącznie popychacza (8).

PRZYGOTOWANIE DO PRACY I OBSŁUGA



WYCISKARKI

1 Upewnij się, że na korpusie (3) i ślimaku (2) są założone pierścienie uszczelniające (10) i (11). W razie ich braku koniecznie włóż je we głębienia tych elementów (korpusu i ślimaka).

2 Do korpusu (3) włóż i dociśnij sitko (9) do oporu.



Do usunięcia sitka (9) z korpusu (3) bardzo przydatne jest użycie haczyka (12). Haczyk (12) krótszym końcem włóż w otwór sitka (9) i pociągnij sitko (9) na zewnątrz.

3 Do komory wyciskarki (1) włóż ślimak (2).

4 Nałóż korpus z sitem na ślimak zwracając uwagę, aby sitko było zwrócone ku dołowi, a rowek pozycjonujący trafilem na występ komory wyciskarki.

5 Tak ustawiony korpus przykręć nakrętką (4) do komory wyciskarki (1).

6 Wkręć śrubę regulacyjną (6) w korpus (3).

7 Nasuń na niego rynienkę odprowadzającą sok (5) do momentu zatrzaśnięcia na korpusie (3) – „click”.

8 Zmontowaną wyciskarkę zamocuj na napęd, postępując identycznie jak w opisie komory mielącej.

9 Na gardziel zasypową nałóż miskę (7) i popychacz (8) – od zespołu mielącego.

10 Pod otwór wylotowy rynienki (5) i śruby regulacyjnej (6) ustaw odpowiednie naczynia na sok oraz wyłoczyny.

11 Włącz przewód przyłączeniowy maszynyki do gniazdka sieci.

12 Uruchoom maszynkę przyciskiem wyłącznika (13), następnie dozuń odpowiednio owoce popychając popychaczem.



Aby proces wyciskania owoców przebiegał prawidłowo, nie wkręcaj zbyt głęboko śruby regulacyjnej w początkowej fazie pracy. Dopiero po ocenie stopnia zawartości soku w wyłoczynach, skoryguj odpowiednio stopień wkręcenia tak, aby uzyskać wystarczającą efektywność i uniknąć zatkania wyciskarki.

- W trakcie wyciskania obserwuj suchość wyłoczyn. Gdy robią się nadmiernie suche, wykręć śrubę (6), aby uniknąć zatkania wyciskarki wyłoczynami.



Stopień wkręcenia śruby zależy od rodzaju i gatunku przetwarzanych owoców, dla owoców soczystych i bardzo dojrzałych – śrubę wkręć głębiej, a dla owoców mało soczystych – śrubę wkręć nieco mniej.



Gdy regulacja śrubą nie zapewni dostatecznej skuteczności wyciskania, można wyłoczyny ponownie przepuścić przez wyciskarkę.



Zablokowanie wylotu komory (w śrubie regulacyjnej (3)) wyłoczynami z owoców o dużej zawartości soku grozi zalaniem napędu maszynyki.

- W razie zablokowania wylotu komory wylęcownikami wyłącz maszynkę. Zwróć szczególną uwagę na proces wyciskania soku np. czy nie nastąpiło zatkanie otworów sita. Odłącz wyciskarkę od napędu (identycznie jak w przypadku komory mielącej), rozmontuj wyciskarkę, oczyść (wymyj) elementy wyciskarki. Do mycia, szczególnie sita, używaj dołączonej szczoteczki.

Po zakończeniu pracy



- Wyłącz maszynkę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- 1 Wyjmij popychacz (8) i zdejmij miskę z komory mielenia (2) lub komory szatkownicy.
 - 2 Naciśnij przyciski blokady (1b), zespół, mielący lub komorę szatkownicy obróć w prawo i zdejmij ją.
 - 3 Rozłóż elementy zespołu mielącego, komory z nasadką masarską lub szatkownicę.
- Schowaj przewód, jak również umyte i wysuszone części do schowka.
- 4 Umieszczanie sprzęgła we wnęce.
 - 5 Umieszczanie sitka we wnęce.
 - 6 Chowanie całego przewodu przyłączeniowego.

Czyszczenie i konserwacja

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

Potrawy z mięsa, warzyw i owoców

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

Kotlety wieprzowe mielone

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

Bułkę namoczyć w wodzie i osączyć.

Cebulę pakrajać w krążki, usmażyć na jasnozłoty kolor. Mięso oplukać, pokrajać na kawalki.

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

Paszтет z mięsa mieszanego

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

Mięso uduścić ze słoniną i cebulą.

Wątrobę oplukać, obrać z błon, pokroić w kostkę. Gdy mięso jest miękkie, dodać wątrobę, bulkę i krótko razem podduścić, ostudzić i zemleć dwukrotnie w maszynce z sitkiem o średnicy oczek 4 mm.

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

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

Kielbasa domowa

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

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

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

Surówka z czerwonej kapusty

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

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

Surówka z selera

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

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

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

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


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


Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!



DANE KONTAKTOWE:

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

 801 005 500

 22 20 55 259

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

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

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho mlecího strojeku a vítáme vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Pro dosažení co nejlepších výsledků vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer, které bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

Přečtěte si, prosím, pečlivě tento návod k použití. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům. Návod k použití si prosím uschovejte, abyste jej mohli použít i během pozdějšího používání přístroje.

Charakteristika přístroje

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

Bezpečnostní pokyny a návod k použití přístroje

Před prvním použitím přístroje se důkladně seznamte s obsahem celého návodu k použití.

Ujistěte se, že jsou vám níže uvedené instrukce srozumitelné.



Nebezpečí! /Varování!

Nedodržení těchto pokynů ohrožuje své zdraví

- Nepoužívejte šlehač, pokud je poškozen nebo pokud je poškozena přívodní šňůra.
- Pokud dojde k poškození neoddělitelné přívodní šňůry, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.
- Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedená oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě vzniku závad se obraťte na specializovaný servis.
- Zvýšenou pozornost věnujte práci se strojkem v přítomnosti dětí.
- Přístroj není určen k tomu, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutého osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Před výměnou příslušenství nebo při manipulaci s elementy, které jsou pohyblivé v průběhu používání, vypněte přístroj a odpojte ho ze zásuvky.
- Před čištěním přístroje vždy vyjměte napájecí kabel z elektrické sítě.
- Přístroj musí být používán pouze s plnicí miskou.



Pozor!

Nedodržением těchto pokynů můžete přístroj poškodit

- Netahejte za přívodní šňůru při vytažování zástrčky ze zásuvky.
- Spotřebič vždy zapojte do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavý proud) s napětím shodným s údaji na typovém štítku spotřebiče.
- Nevystavujte přístroj ani jeho části teplotě vyšší než 60°C. Může dojít k poškození strojeku.
- K pěchování používejte vždy jen pěchovadlo. Použitím jiných předmětů můžete poškodit strojek i jeho pohon.
- Nepřetěžujte mlýnek nadměrným množstvím ani silným pěchováním potravin.
- Důkladně provádějte montáž mlecí soustavy, špatné smontování může být příčinou nedokonalého mletí a také může vést k otupení nožů a sítka. Tupý nožič a sítko vyměňte za nové.
- Za provozu nezakrývejte ventiláčnou mřížku strojeku. Strojek nepoužívejte na měkkém povrchu.
- Pohonnou jednotku strojeku neponořujte do vody ani jej neomyvejte pod tekoucí vodou.
- Před mytím je nutno sundat příslušenství z pohonné jednotky.
- K mytí jednotlivých částí přístroje nepoužívejte agresivní detergenty a čisticí přípravky obsahující písek, např. emulze, pasty, apod. Tyto by mohly přinejmenším odstranit různé popisy a piktogramy umístěné na spotřebiči.



Pokyny

Informace o výrobku a pokyny k použití

- Po skončení práce vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky. Kabel uložte mírným zatlačením do otvoru, z kterého byl vyveden a zástrčku kabelu vložte do schránky.
- V případě, že strojek nelze uvést do chodu, odevzdejte jej k servisní prohlídce.
- Z masa určeného k pomletí odstraňte kosti, chrupavky, šlachy a žíly.
- Maso rozkrájejte na menší kousky tak, aby se vešly do mlecí komory.
- Mak je nutné, před jeho pomletím, spařit a namáčet až několik hodin.
- K mytí kovových částí použijte měkké kartáčky.
- Mlecí komoru, šnek a objímku nemyjte v myčce nádobí, agresivní mycí prostředky způsobují černalání těchto částí. Umyjte je ručně s použitím klasických mycích prostředků na nádobí.

TYPY STROJKŮ ZELMER

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

Typ	Vybavení				
	Mlecí sada č. 5	Mlecí sada č. 8	Sada na těstoviny a cukroví	Struhadlo	Lis
887.5	●	○	●	○	○
887.54	●	○	○	●	○
887.8	○	●	–	○	○
887.83	○	●	–	●	●
887.84	○	●	–	●	○

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

Technické údaje

Technické údaje jsou uvedeny na typovém štítku spotřebiče.

Maximální doba nepřetržitého provozu 10 minut

Přestávka před dalším použitím (minimálně) 30 minut

Hlučnost přístroje (L_{WA}): 77 dB/A

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

Strojek ZELMER splňuje české a evropské normy.

Strojek vyhovuje požadavkům nařízení:

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

Výrobek je označen značkou CE na typovém štítku.

Popis přístroje

Mlecí strojek se skládá z:

1 Pohonná jednotka – každá pohonná jednotka je přizpůsobená tak, aby k ní bylo možné připojit kteroukoliv mlecí soustavu a struhadlo, vyrobené firmou ZELMER. V zadním výklenku schránky s pohonem 887 se nacházejí ventilační otvory.

1a Vypínač

1b Tlačítko blokády

Mlecí soustavy – její části jsou:

2 Mlecí komora

3 Šnek se spojkou

4 Oboustranný nůž

5 Sítko s otvory 4 mm

6 Objímka

7 Misky

8 Pěchovadlo

Příslušenství:

9 Sítko s otvory 8 mm

10 Sítko s otvory 2,7 mm

11 Řeznický nástavec

12 Distanční vložka

13 Tvořítko

14 Stínítko

15 Sítko na výrobu širokých nudlí

16 Sítko na výrobu vlasových nudlí

17 Jehla

Mechanická ochrana motoru

1 Spirála

2 Hřídel

3 Šroub M5x20

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

Poškozenou spojku vyměňte za novou:

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

Příprava strojku a uvedení do provozu

Vyjměte ze schránky potřebnou délku napájecího kabelu a odpovídající příslušenství.

1 Pohonnou jednotku postavte na tvrdý suchý povrch (na stůl nebo kuchyňskou linku), poblíž elektrické zásuvky.

- Před prvním použitím umyjte všechny díly příslušenství.
- Smontujte vybrané části a připojte k pohonné jednotce.

2 Vložte zástrčku do zásuvky el. proudu.

3 Vypínačem zapněte strojek.

Mlecí soustava

Do mlecí komory vložte postupně:

1 Šnek se spojkou směrem dovnitř.

2 Na spirálu nasadte (3) nožik (4).

- ③ Sítko vložte do mlecí komory tak, aby drážka na okrají sítko zapadla do výstupku v komoře.
- ④ Součástky mlecí soustavy pevně dotáhněte objímkou až na doraz.
- ⑤ Vložte smontovanou komoru na hlavici pohonné jednotky a otočte ji do pozice, ve které uslyšíte cvaknutí pojistky.
- ⑥ Nasadte misku na mlecí komoru.

Řeznický nástavec

G

Do mlecí komory vložte postupně:

- ① Šnek se spojkou směrem dovnitř.
- ② Na třmen šneku nasadte distanční vložku.
- ③ Řeznický nástavec.
- ④ Součástky mlecí soustavy pevně dotáhněte objímkou až na doraz.
- ⑤ Vložte smontovanou komoru na hlavici pohonné jednotky a otočte ji do pozice, ve které uslyšíte cvaknutí pojistky.
- ⑥ Nasadte misku na mlecí komoru.

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

- Na řeznický nástavec nasadte střívko. Při natahování střívka dbejte na to, aby jste úplně nezakryli odvětrávací otvory nástavce.

i

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

Struhadlo

E

- ① Struhadlo pro jemné strouhání
- ② Struhadlo pro hrubé strouhání
- ③ Struhadlo plátkové
- ④ Struhadlo pro pasírování
- ⑤ Pojistka
- ⑥ Komora
- ⑦ Mísa
- ⑧ Péchovadlo

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

Použití struhadla

F

- ① Otevřete zámek a vložte zvolené struhadlo spojku dovnitř komory.
- ② Zavřete zámek.
- ③ Spojte komoru struhadla s pohonnou jednotkou stejným způsobem jako mlecí komoru.

- Produkty určené ke zpracování nejdříve nakrájejte na menší kousky tak, aby se vešly do komory.
- Nedoporučujeme zpracovávat měkké nebo peckové ovoce.
- Vyjměte zástrčku ze zásuvky el. proudu.
- Potravinu, které uvízly uvnitř struhadla odstraňte dřevěnou lžící.

i

Ostří struhadel nevyžadují regeneraci.

Sada sítok na výrobu těstovin

H

Těsto na výběrové nudle

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

Vypracujte ingredience v jednotnou hmotu. Správně vypracované těsto musí být tvrdé. **Při hnětení těsta nepřidávejte vodu!** Takto připravené těsto doporučujeme zchladit v mrazničce (cca 10 minut). Před použitím ponořte sítko na výrobu nudlí do horké vody.

- ① Sítko umístěte v komoře mlýnku.
- ② Celý komplet nasadte na pohonnou jednotku stroju.
- Vždy ukrojte nebo utrhněte malý kousek těsta (cca velikosti vlašského ořechu) a opatrně je vložte do mlýnku.

!

Další kousek těsta vkládejte do mlýnku teprve až první kousek projde šnekem. Při vkládání těsta používejte péchovadlo.

- Nudle ihned posypte moukou, aby se neslepily.
- Délku nudlí zvolte podle vlastního uvážení, nudle uříznete hned u sítko. Délku nudlí můžete rovněž upravit teprve až po uschnutí, před použitím.
- ③ Pro uvolnění dírek v sítku použijte jehlu, která je součástí sady.

!

Maximální doba provozu stroju při výrobě nudlí je 2 minuty.

!

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

Sada sítok na tvarování těsta

I

Těsto na cukrovi

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

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

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

- ① Tvořítko a stínitko umístěte v komoře mlýnku.
- ② Celý komplet nasadte na pohonnou jednotku stroju.

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



Další kousek těsta vkládejte do mlýnku teprve až první kousek projde šnekem. Při vkládání těsta používejte pěchovadlo.

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



Maximální doba provozu stroju při výrobě cukroví je 10 minut.

Lis na ovoce



Lis je příslušenstvím u některých typů mlecích strojků. Umožňuje vymačkávat šťávu z malin, rybízů, jahod, angreštu, dále z hroznů a rajčat. Bobuloviny, jako je rybíz, lze lisovat se stopkami. V lisu nelze zpracovávat peckoviny, například švestky, višně apod. bez jejich předchozího odpeckování.

Díly lisu:

- 1 Komora lisu
- 2 Spirála
- 3 Tělo
- 4 Matice
- 5 Žlábek pro odvádění šťávy
- 6 Regulační šroub
- 7 Mísa (z mlecí sady)
- 8 Pěchovadlo (z mlecí sady)
- 9 Síto – 2 ks.
č. 1 – otvory menší
č. 2 – otvory větší
- 10 Těsnící kroužek velký na tělo (3)
- 11 Těsnící kroužek malý na spirálu (2)
- 12 Háček
- 13 Kartáč



K pěchování ovoce používejte výhradně přiložené pěchovadlo (8).

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A OBSLUHA LISU



- 1 Ujistěte se, že jsou na těle (3) a spirále (2) nasazeny těsnící kroužky (10) a (11). V případě že chybí, nasadte je do zářezů těchto elementů (těla a spirály).
- 2 Do těla (3) vložte a přitlačte sítko (9) a dotáhněte nadoraz.



Pro vyjmutí síta (9) z tělesa (3) je velmi výhodné použít háček (12). Háček (12) vložte kratším koncem do otvoru v sítu (9) a vytáhněte sítko (9) ven.

- 3 Do komory lisu (1) vložte spirálu (2).
- 4 Nasadte tělo se sítem na spirálu a dbejte na to, aby bylo sítko otočené směrem dolů a polohovací žlábek byl nasazen na výstupek lisovací komory.
- 5 Takto sestavené tělo přišroubujte maticí (4) ke komoře lisu (1).

- 6 Zašroubujte regulační šroub (6) k tělu (3).

7 Nasadte na něj žlábek pro odvádění šťávy (5) do momentu zaklapnutí na těle (3) – „click“.

- 8 Sestavený lis upevněte na pohonu shodně s popisem mlecí komory.

9 Na hrdlo nasadte misku (7) a pěchovadlo (8) – od mléčného systému.

10 Pod odváděcí otvor žlábků (5) a regulační šroub (6) postavte nádobu na šťávu a výlisky.

11 Vložte přívodní šňůru mlýnku do zásuvky elektrické sítě.

12 Zapněte mlýnek vypínačem (13), následně dávkujte ovoce a pěchujte pěchovadlem.



Abyste proces lisování ovoce proběhl správně, neutahujte v počáteční fázi práce regulační šroub příliš hluboko. Teprve po vyhodnocení množství šťávy ve výliscích, upravte adekvátně utažení tak, aby lisování probíhalo efektivně a lis se neucpával.

- V průběhu lisování pozorujte kvalitu vymačkání výlisků. Začnou-li být příliš suché, odšroubujte šroub (6), aby nedošlo k ucpání listu výlisky.



Míra zašroubování regulačního šroubu závisí na druhu zpracovávaného ovoce. U šťavnatého a velmi zralého ovoce zašroubujte šroub hlouběji, u málo šťavnatého ovoce zašroubujte šroub o něco méně.



V případě, že regulace šroubu nebyla dostatečně účinná, lze výlisky vylišovat ještě jednou.



V případě ucpání otvoru komory (regulační šroub (3)) výlisky z ovoce s velkým obsahem šťávy, hrozí nebezpečí zalití pohonu přístroje.

- V případě, že otvor zablokují výlisky, je nutné přístroj vypnout. Věnujte zvýšenou pozornost procesu lisování šťávy např. zda nedošlo k ucpání otvorů síta. Odpojte lis od pohonu (stejně jako v případě mlecí komory), rozmontujte lis, očistěte (umyjte) díly lisu. K mytí, zejména lisu, používejte připojený kartáček.

PO UKONČENÍ PRÁCE



- Vypněte strojek a vyjměte zástrčku ze zásuvky.
- 1 Vyjměte pěchovadlo a sejměte misku z mlecí komory nebo komory struhadla.
 - 2 Zmáčkněte tlačítko pojistky mlecí soustavy případně komoru struhadla otočte vpravo a sejměte ji.
 - 3 Rozložte díly mlecí soustavy, komory s řeznickým nástavcem případně struhadlo.
- Kabel a umyté a vysušené díly uložte do schránky.
- 4 Umístění spojky v uloženém prostoru
 - 5 Umístění sítko v uloženém prostoru
 - 6 Uložení přívodní šňůry

Čištění a údržba

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

Výrobky z masa, zeleniny a ovoce

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

Vepřové karbenátky

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

Pečivo namočte ve vodě a nechte okapat.

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

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

Paštika z míchaného masa

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

Maso poduste se slaninou a cibulí.

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

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

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

Domácí klobásky

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

Maso semelte strojkem se sítkem s otvory o průměru 8 mm. Sůl promíchejte s kořením, přidejte k masu, promíchejte a vypracujte jako těsto, postupně přidávejte vývar. Dejte na 24 hodin do chladničky. Na mlecí komoru stroju nasadte

řeznický nástavec. Naplňte střívko v délce asi 1 m a formujte klobásky asi 30 – 40 cm dlouhé. Dávejte přitom pozor, abyste úplně neucpali odvodušovací otvory nástavce. Klobásky nechte 6 hodin sušit. Uzení provádějte teplým dýmem 14 hodin nebo horkým dýmem 2,5 hodiny.

Salát z červeného zeli

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

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

Celerový salát

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

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

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhodte. Obaly a balící prostředky elektrospotřebičů ZELMER jsou recyklovatelné, a rozhodně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběrných surovin. Obal z polyetylenu (PE, PEHD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětovnému využití.



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

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

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

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

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

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

Ak chcete získať čo najlepšie výsledky, odporúčame Vám používať výlučne originálne nástavce a príslušenstvo od spoločnosti Zelmer. Jednotlivé súčasti príslušenstva boli navrhnuté špeciálne pre tento výrobok.

Prosíme, pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Mimoriadnu pozornosť venujte bezpečnostným pokynom. Návod na obsluhu si uchovajte pre prípadne neskoršie použitie počas prevádzky spotrebiča.

Funkcie spotrebiča

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

Bezpečnostné pokyny a pokyny pre správne používanie prístroja

Pred prvým použitím zariadenie si starostlivo prečítajte tento návod.

Je potrebné, aby ste správne porozumeli všetkým nižšie uvedeným pokynom.



Nebezpečenstvo! / Upozornenia!

Ak ich nebudete dodržiavať, môže dôjsť k poraneniu osôb

- Mlynček nepoužívajte pokiaľ je poškodený alebo je poškodený privodový kábel.
- Ak sa neodpojiteľný elektrický kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravárenský podnik alebo vykvalifikovaná osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- Spotrebič smú opravovať iba odborní spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy odporúčame, aby ste sa obrátili na špecializovaný servis.
- Zvýšenú pozornosť venujte práci s mlynčekom v prítomnosti detí.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so zariadením.
- Pred výmenou nástavca alebo pred stykom s pohyblivými časťami zariadenia, spotrebič vypnite a odpojte od zdroja napätia.

- Pred čistením spotrebiča nikdy nezabudnite odpojiť kábel zo zásuvky zdroja napätia.
- Zariadenie používajte iba s nasadenou plniacou miskou.



Pozor!

Pri nedodržiavaní týchto zásad hrozí nebezpečenstvo poškodenia majetku

- Neťahajte za privodový kábel pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky.
- Dbajte na to, aby spotrebič bol pripojený výlučne do zásuvky zdroja elektrického napätia (iba so striedavým prúdom) s napätím, ktoré vyhovuje hodnotám uvedeným na výrobnom štítku spotrebiča.
- Nevystavujte mlynček ani jeho časti teplote vyššej ako 60°C. Môže dôjsť k poškodeniu mlynčeka.
- Pri mletí používajte vždy tlačidlo. Použitím iných predmetov môžete poškodiť mlynček, aj jeho pohon.
- Nepreťažujte mlynček nadmerným množstvom, ani silným napchávaním potravín.
- Dôkladne prevádzkajte montáž mlecej sústavy, zlá montáž môže byť príčinou nedokonalého mletia a tiež môže viesť k otupeniu nožov a sitka. Tupí nožík a sitko vymeňte za nové.
- Počas prevádzky nezakrývajte ventilačné mriežky mlynčeka. Mlynček nepoužívajte na mäkkom povrchu.
- Pohonnú jednotku mlynčeka neponárajte do vody ani ho neumývajte pod tečúcou vodu.
- Pred umývaním je nutné vybrať príslušenstvo z pohonnej jednotky.
- Na umývanie jednotlivých častí prístroja nepoužívajte agresívny detergent a čistiace prípravky obsahujúce piesok, napr. emulziu, pastu, a pod. Tieto by mohli odstrániť rôzne popisy a nápisy umiestnené na spotrebiči.



Pokyny

Informácie o výrobku a pokyny pre obsluhu

- Po ukončení prevádzky vytiahnite napájací kábel zosieťovej zásuvky. Skryte kábel – opatrne ho zasuňte do otvoru, z ktorého je vyvedený, zástrčku vložte do úložného priestoru.
- V prípade, že mlynček nie je možné uviesť do prevádzky, odovzdajte ho na servisnú prehliadku.
- Z mäsa určeného na mletie odstráňte kosti, chrupavky, šľachy a žily.
- Mäso rozkrájajte na menšie kúsky tak, aby vošlo do mlecej komory.
- Mak je nutné pred jeho pomletím opariť a namáčať niekoľko hodín.
- Na mytie kovových častí používajte mäkké kefy.
- Mleciu komoru, slimák a objímku neumývajte v umývačke riadu, agresívne prostriedky spôsobujú čeranie týchto častí. Umyte ich ručne s použitím klasických prostriedkov na nádobu.

TYPY MLYNČEKOV ZELMER

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

Typ	Príslušenstvo				
	Hlava mlynčeka č. 5	Hlava mlynčeka č. 8	Nástavec na cestoviny a koláčiky	Strúhadlo	Nástavec na lisovanie
887.5	●	○	●	○	○
887.54	●	○	○	●	○
887.8	○	●	–	○	○
887.83	○	●	–	●	●
887.84	○	●	–	●	○

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

Technické údaje

Technické údaje sú uvedené na typovom štítku spotrebiča.
 Maximálna doba nepretržitej prevádzky 10 minút
 Prestávka pred ďalším použitím (minimálne) 30 minút
 Deklarovaná hodnota emisie hluku (L_{WA}) tohto spotrebiča je 77 dB(A) čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.
 Mlynček je skonštruovaný v izolačnej triede II a nepotrebuje uzemnenie.

Mlynček ZELMER spĺňa Slovenské a Európske normy.

Mlynček vyhovuje požiadavkám nasledovných nariadení:

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

Výrobok je označený značkou CE na typovom štítku.

Popis prístroja

Maszynka do mielenia produktów spożywczych składa się z:

- 1 Pohonnej jednotky – každá pohonná jednotka je prispôsobená tak, aby k nej bolo možné pripojiť ktorúkoľvek mlecíu sústavu a strúhadlo, vyrobené firmou ZELMER. V zadnej časti úložného priestoru pohonu 887 sa nachádzajú vetracie otvory.

1a Spínač

1b Blokovacie tlačidlo

Mlecia sústava – jej časti sú:

- 2 Mlecia komora
- 3 Slimák so spojku
- 4 Dvojstranný nožík
- 5 Sitko s otvormi 4mm
- 6 Objímka
- 7 Misky
- 8 Tlačidlá

Príslušenstvo:

- 9 Sitko s otvormi 8 mm

- 10 Sitko s otvormi 2,7 mm
- 11 Nástavec na plnenie klobás
- 12 Násadka
- 13 Tvorítko
- 14 Tienitko
- 15 Sitko na výrobu rezancov
- 16 Sitko na výrobu niťoviek
- 17 Ihla

Mechanická poistka motora

- 1 Závitovka
- 2 Spojka
- 3 Skrutka M5x20

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

Poškodenú spojku vymeňte za novú:

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

Príprava mlynčeka a uvedenie do prevádzky

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

- 1 Pohonnú jednotku postavte na tvrdý suchý povrch (na stôl alebo kuchynskú linku), blízko elektrickej zásuvky.

- Pred prvým použitím umyte všetky diely príslušenstva.
- Poskladajte vybrané časti a pripojte k pohonnej jednotke.

- 2 Vložte zástrčku do zásuvky elektrického prúdu.

- 3 Vypínačom zapnite mlynček.

Mlecia sústava

D

Do mlecej komory postupne vkladajte:

- 1 Slimák so spojkou smerom do vnútra.
- 2 Na strmeň závitovky (3) strúhací nožík (4).
- 3 Sitko vložte do mlecej komory tak, aby drážka na okrají sitka zapadla do výstupku v komore.
- 4 Časti mlecej komory pevne dotiahnite objímkou až na doraz.
- 5 Položte poskladanú komoru na hlavicu pohonnej jednotky a otočte ju do pozície, keď budete počuť cvaknutie poistky.
- 6 Misku nasadte na mleciu komoru.

Nástavec na plnenie klobás

G

Do mlecej komory postupne vkladajte:

- 1 Slimák so spojkou smerom do vnútra.
- 2 Na slimák nasadte násadu.
- 3 Nástavec na plnenie klobás.
- 4 Časti mlecej sústavy pevne dotiahnite objímkou až na doraz.
- 5 Položte poskladanú komoru na hlavicu pohonnej jednotky a otočte ju do pozície, keď budete počuť cvaknutie poistky.
- 6 Misku nasadte na mleciu komoru.

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

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



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

Strúhadlo

E

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

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

Použitie strúhadla

F

- 1 Otvorte zámok a vložte zvolené strúhadlo spojkou do vnútra komory.
- 2 Zatvorte zámok.
- 3 Spojte komoru strúhadla s pohonnou jednotkou rovnakým spôsobom ako pri mlecej komore.

- Produkty určené ku spracovaniu najprv nakrájajte na menšie kúsky tak, aby vošli do komory.
- Nedoporučujeme spracovávať mäkké alebo kôstkové ovocie.
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického prúdu.
- Potraviny, ktoré uviazli vo vnútri strúhadla odstráňte drevenou lyžicou.



Ostrie strúhadliel nevyžadujú regeneráciu.

Sada sitiek na výrobu cestovín

H

Cesto na výberové rezance

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

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

- 1 Sitko umiestnite do komory mlynčeka
 - 2 Celý komplet nasadte na pohonnú jednotku strojička.
- Vždy odkrojte alebo odtrhnite malý kúsok cesta (cca veľkosti vlašského orecha) a opatrne ho vložte do mlynčeka.



Ďalší kúsok cesta vkladajte do mlynčeka až keď prvý kúsok prejde šnekom. Pri vkladaní cesta používajte tlačidlo.

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



Maximálna doba prevádzky strojička pri výrobe rezancov sú 2 minúty.



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

Sada sítiok na tvarovanie cesta



Cesto na cukrovinky

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

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

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



Ďalší kúsok cesta vkladajte do mlynčeka až keď prvý kúsok prejde šnekom. Pri vkladani cesta používajte tlačidlo.

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



Maximálna doba prevádzky strojčka pri výrobe cukrovínek je 10 minút.

Odšŕavovač



Lis na ovocie je voliteľný nástavec k niektorým typom mlynčekov na mäso. Pomocou lisu môžete lisovať ovocie, ako sú napr.: maliny, ríbezle, jahody, egreš ale aj hrozno a paradajky. Bobuľové ovocie, ako sú napríklad ríbezle, môžete lisovať aj spolu so stopkami. V lise na ovocie sa nesmie lisovať ovocie s veľkými kôstkami, napr. slivky, višne a pod., ak kôstky neboli predtým odstránené.

Zloženie lisu na ovocie:

- 1 Komora lisu
- 2 Závitovka
- 3 Komora odšŕavovača
- 4 Uzavrací krúžok
- 5 Žliabok na odtok šŕavy
- 6 Regulačná skrutka
- 7 Plniaca miska (z mlynčeka na mäso)
- 8 Tlačný valček (z mlynčeka na mäso)
- 9 Sitko odšŕavovača – 2 ks.
č. 1 – s malými otvormi
č. 2 – s veľkými otvormi
- 10 Tesniaci prstenec veľký na teleso (3)
- 11 Tesniaci prstenec malý na závitovku (2)
- 12 Háčik
- 13 Kefka



Na tlačenie ovocia do lisu používajte výlučne tlačný valček (8).

UVEDENIE ODŠŦAVOVAČA DO PREVÁDZKY A JEHO OBSLUHA



1 Presvedčte sa, či na komore (3) a závitovke (2) odšŕavovača sú nasadené tesniace prstence (10) a (11). V prípade, že nie sú, musíte ich nasadiť do vnútra týchto častí (komory a závitovky).

2 Do telesa spotrebiča (3) zatlačte sitko odšŕavovača (9) úplne na doraz.



Pre odstránenie sita (9) z tela (3) je veľmi výhodné použiť háčik (12). Háčik (12) vložte kratším koncom do otvoru v site (9) a vytiahnite sito (9) von.

3 Do komory odšŕavovača (1) zasuňte závitovku (2).

4 Nasadte teleso so sitkom na závitovku tak, aby sitko bolo otočené smerom nadol, a vodiaca drážka zapadla do výčnelku komory odšŕavovača.

5 Takto nasadené teleso odšŕavovača zaistíte uzavracím krúžkom (4) ku komore odšŕavovača (1).

6 Nasadte regulačnú skrutku (6) do telesa odšŕavovača (3).

7 Nasuňte žliabok na odtok šŕavy (5), do chvíle kým nebude zaistené na telese (3) – „kliknutím“.

8 Zložený odšŕavovač nasadte na pohonnú jednotku, rovnakým spôsobom ako pri inštalácii mlynčeka na mäso.

9 Na plniaci otvor nasadte plniacu misku (7) a tlačný valček (8) – súčasť mlynčeka na mäso.

10 Pod otvor žliabku na odtok šŕavy (5) a regulačnú skrutku (6) umiestnite vhodné nádoby na šŕavu a dužinu.

11 Napájací kábel spotrebiča zapojte do elektrickej siete.

12 Zapnite spotrebič stlačením spínača (13), následne vložte ovocie do plniacej misy a jemne ho zatlačajte pomocou lačného valčeka.



Abý priebeh lisovania bol nastavený správne, na začiatku práce s odšŕavovačom nedoťahujte regulačnú skrutku príliš. Až na základe množstva šŕavy prítomnej v spracovávanej dužine, nastavte stupeň dotiahnutia tak, aby ste získali čo najlepší výsledok a vyhlí sa upchatiu odšŕavovača.

- Pri lisovaní sledujeme vlhkosť dužiny. Ak je príliš suchá, povoľte skrutku (6), čím predídete upchatiu lisu dužinou.



Stupeň dotiahnutia regulačnej skrutky závisí od druhu a odrody spracovávaného ovocia, ak je ovocie šŕavnaté a veľmi zrelé, dotiahnite skrutku hlbšie, ak je ovocie menej šŕavnaté – skrutku povoľte.



Ak nastavenie skrutkou nezabezpečí dostatočnú efektívnosť lisovania, je potrebné dužinu opätovne spracovať.



Upchatie výstupu komory (v regulačnej skrutke (3)) spracovanou dužinou z ovocia s veľkým obsahom šťavy, môže spôsobiť nebezpečenstvo vniku tekutiny do pohonnej jednotky spotrebiča.

- V prípade upchatia výstupu komory spracovanou dužinou, zariadenie vypnite. Venujte osobitnú pozornosť procesu lisovania, napr. či nedošlo k zaneseniu otvorov na lisovacom kotúči. Odpojte lisovací nástavec od pohonnej jednotky (rovnakým spôsobom ako v prípade mlecej komory), rozložte lis, vyčistite (umyte) jednotlivé súčasti lisu. Na umývanie (najmä kotúča) používajte kefkú zo sady.

Po ukončení práce



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

Čistenie a údržba

Umývanie a údržba je nutné prevádzkať po každom použití mlynčeka nasledujúcim spôsobom:

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

Výrobky z mäsa, zeleniny a ovocia

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

Karbonátky z bravčového mäsa

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

Pečivo namočte do vody a nechajte odkvapkať.

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

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

Paštéta zo zmiešaného mäsa

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

Mäso poduste so slaninou a cibuľou.

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

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

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

Domáce klobásy

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

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

Šalát z červenej kapusty

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

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

Zelerový šalát

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

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

Ekologicky vhodná likvidácia

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Trăsături caracteristice ale dispozitivului

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

Indicații cu privire la siguranța și utilizarea corespunzătoare a mașinii

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

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



Pericol! / Atenționare!

Ne-respectarea regulilor poate provoca răni

- Nu pune în funcțiune mașina de tocat în cazul când cablul este defectat, sau se vede că carcasa este defectă.
- Dacă cablul de alimentare al mașinii se va defecta, va trebui să fie înlocuit cu un cablu nou la producător sau la un punct de servis specializat sau de către personal calificat pentru a evita situații periculoase.
- Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile făcute incorect pot pune în pericol viața utilizatorului. În cazul unui defect, vă recomandăm să vă adresați serviciului specializat al firmei.
- Păstrează o mare prudență în timpul folosirii mașinii în special când sunt copii în apropiere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice limitate sau de către persoanele care nu au experiență sau nu știu să folosească aparatul, dacă nu au fost instruite în această privință de către persoanele răspunzătoare de siguranța lor.
- Trebuie să supravegheați copiii, să nu se joace cu aparatul.
- Înainte de a înlocui echipamentul sau înainte de a vă apropia de piesele care sunt în mișcare în timpul utilizării, dispozitivul trebuie oprit și, de asemenea, trebuie decuplat de la sursa de alimentare cu curent electric.

- Înainte de a începe curățarea dispozitivului, întotdeauna, trebuie să decuplați conductorul de alimentare de la priza cu curent electric.
- Dispozitivul poate fi folosit numai împreună cu recipientul de umplere conductor.



Atenție!

Ne-respectarea poate provoca pagube materiale

- Nu scoate ștecărul din priză, trăgând de cablu.
- Dispozitivul trebuie conectat întotdeauna la priza rețelei electrice (numai cea cu curent alternativ) cu tensiune care este în conformitate cu cea menționată pe plăcuța de fabricație a dispozitivului.
- Nu expuneți mașina să funcționeze la temperaturi mai mari de 60°C. Poate duce la defectarea mașinii.
- Pentru a împinge produsele folosește numai împingătorul. Folosirea altor elemente poate duce la defectarea mașinii și a sistemului de propulsie.
- Nu supraîncărca mașina cu o cantitate prea mare de produse și nu împingeți prea tare (cu împingătorul).
- Montează exact ansamblul de tocare, deoarece dacă va fi asamblat în mod greșit nu va toca bine și poate duca la tocirea cuțitului și a sitei. Cuțitul și sita tocite trebuie schimbate cu unele noi.
- În timpul întrebuințării nu acoperi sistemul de ventilație din carcasă. Mașina de nu trebuie pusă pe suprafețe moi.
- Nu băga sistemul de propulsie în apă și nu-l spăla sub jetul de apă.
- Nu spăla elementele mașinii când sunt montate pe sistemul de propulsie.
- La spălarea carcasei, nu folosi detergenți agresivi sub formă de emulsii, paste etc. Prin folosirea lor se pot șterge simbolurile grafice – de ex. liniuțele gradate, însemnările, semnele de avertizare.



Indicații

Informații despre produs și indicații referitoare la utilizarea acestuia

- După încheierea utilizării, scoateți ștecărul din priza rețelei electrice. Strângeți cablul de alimentare introducându-l cu grijă în deschizătura prin care iese în exterior și ștecărul cablului de alimentare în compartiment.
- Dacă mașina nu vrea să pornească duceți-o la service.
- Carnea care va fi tocată trebuie curățată de oase, tendoane, cartilaje și vâne.
- Înainte de tocare produsele mai mari trebuie tăiate.
- Nu toca macul uscat. Înainte macul trebuie opărit și înmuiat – câteva ore.
- Pentru spălarea părților metalice folosește o perie moale.
- Nu spăla porțiunile de metal în mașina de spălat vase. Detergenții agresivi, provoacă închiderea la culoare a acestor elemente. Spălarea lor trebuie efectuată manual, prin folosirea mijloacelor tradiționale de spălat vase.

TIPURILE DE MAȘINI DE TOCAT ZELMER

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

Tip	Echipament				
	Ansamblu de tocare Nr 5	Ansamblu de tocare Nr 8	Ansamblu pentru paste și prăjituri	Răzătoarea	Storcător
887.5	●	○	●	○	○
887.54	●	○	○	●	○
887.8	○	●	—	○	○
887.83	○	●	—	●	●
887.84	○	●	—	●	○

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

Informații tehnice

Parametri tehnici sunt evidențiați pe tablă caracteristică a produsului.

Perioada de lucru neîntreruptă 10 minut

Perioada de pauză înainte de următoarea folosire 30 minut

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

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

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

Dispozitivul este în conformitate cu directivele:

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

Produsul a fost marcat cu semnul CE pe tablă caracteristică.

Descrierea dispozitivului

Mașina de tocat produsele alimentare se compune din:

- 1 Sistemul de propulsie – fiecare sistem de propulsie este adaptat pentru montarea fiecărui ansamblu de tocare și răzuire al mărcii ZELMER. În spatele aparatului, în compartimentul unității de motor 887 se găsesc orificiile de ventilare.

1a Întrerupător

1b Butonul blocadei

Ansamblu de tocare, care se compune din:

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

Echipamentul, care se compune din:

- 9 Sita cu orificii de 8 mm
- 10 Sită cu orificii de 2,7 mm

11 Țeava pentru cârnați

12 Dispozitiv separator

13 Diafragmă

14 Disc

15 Sită pentru macaroane late

16 Sită pentru macaroane subțiri

17 Împingător

Sistem mecanic de siguranță al motorului

1 Spirală

2 Cremalieră

3 Șurub M5x20

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

Ambreiajul stricat trebuie schimbat cu unul nou:

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

Pregătirea mașinii de tocat pentru întrebuințare și punerea ei în funcțiune

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

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

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

2 Introdu cablul electric în priză.

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

Întrebuințarea elementelor pentru tocat

D

În dispozitivul pentru tocare introdu pe rând:

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

Întrebuințarea țevii pentru cârnați

G

În dispozitivul pentru tocare introdu pe rând:

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

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

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



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

Răzătoare

E

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

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

Întrebuințarea răzătoarei

F

- 1 Ridică inelul de blocaj și introdu una din răzătoare cu ambreiajul spre interiorul dispozitivului pentru răzuit.
- 2 Trage în jos inelul pentru blocaj până vei simți că s-a închis.
- 3 Fixează dispozitivul pentru răzuit la fel cum ai fixat dispozitivul pentru tocat.

- Produsele mai mari taie-le mai întâi în bucăți mai mici astfel încât să încapă în dispozitivul pentru răzuit.
- Nu răzui fructele moi care au sâmburii tari.
- După terminarea lucrului, deconectează cablul din priză.
- Cu o lingua de lemn îndepărtează resturile care au rămas în răzătoare sau în dispozitiv.



Tăișurile răzătoarelor nu necesită regenerare.

Set de site pentru macaroane

H

Aluat pentru macaroane de calitate superioară

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

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

- 1 Se introduce sita aleasă în compartimentul de mărunțire.
- 2 Întregul ansamblu de mărunțire se așează pe acționarea mașinii.

- Se rup porții mici de aluat pregătit (de mărimea unei nuci) și se așează cu atenție în igheabul compartimentului de mărunțire.



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

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



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



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

Set pentru formarea prăjiturilor



Fursecuri

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

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

① Se introduce apoi în compartimentul setului de formare a prăjiturilor.

② Întregul ansamblu de mărunțire se așează pe acționarea mașinii.

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



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

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



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

Storcător de fructe



Storcătorul pentru fructe este un accesoriu pentru unele tipuri de mașini de măcinat. Permite stoarcerea sucului din fructe precum: fragii, afinele, căpșunile, agrișele și, în plus, din struguri și codițele lor. Nu pot fi stoarse în acest storcător fructele cu sămburi mari, cum ar fi prunele, vișinele ș.a., fără ca, în prealabil, să fi scos sămburii.

Elementele storcătorului de fructe:

- 1 Compartimentul storcătorului de fructe
- 2 Tăietorul spiralat
- 3 Corpul storcătorului
- 4 Capacul pentru înșurubare
- 5 Jgheabul pentru scurgerea sucului
- 6 Șurubul de reglare
- 7 Vasul (cu ansamblul de măcinare)
- 8 Dispozitivul pe presare (cu ansamblul de măcinare)
- 9 Sitele – 2 buc.
Nr 1 – orificii mai mici
Nr 2 – orificii mai mari

10 Inelul mare care fixează ermetic corpul storcătorului (3)

11 Inelul mic care fixează ermetic la tăietorul spiralat (2)

12 Cârligul

13 Peria



Pentru presarea fructelor folosiți numai dispozitivul de presare (8).

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINEREA STORCĂTORULUI PENTRU FRUCTE



① Asigurați-vă că pe corp (3) și pe melc (2) sunt amplasate inelele de etanșare (10) și (11). În cazul în care acestea lipsesc, trebuie neapărat să le introduceți în șanțurile acestor elemente (corpul și melcul).

② În corp (3) introduceți și apăsați sita (9) până la maxim.



Pentru a scoate sita (9) din carcasă (3) este foarte util să folosiți cârligul (12). Introduceți cârligul (12) cu capătul mai scurt în orificiul din sită (9) și trageți sita (9) spre exterior.

③ În camera storcătorului (1) introduceți melc (2).

④ Puneți corpul cu sită pe melc asigurându-vă că sita este îndreptată în jos, iar șanțul de poziționare a intrat pe proeminența camerei storcătorului.

⑤ Corpul astfel amplasat prindeți-l cu ajutorul piuliței (4) de camera storcătorului (1).

⑥ Înșurubați șurubul de reglare (6) în corp (3).

⑦ Amplasați jgheabul de scurgere a sucului (5) pe corp și așteptați până ce pe veți auzi (3) – „click”.

⑧ Storcătorul gata montat trebuie amplasat pe sistemul de propulsie, idem cu descrierea camerei de tocat.

⑨ Pe gâtul de umplere puneți vasul (7) și accesoriul de împingere (8) – de la ansamblul de tocat

⑩ Sub orificiul de ieșire a jgheabului (5) și a șurubului de reglare (6) amplasați vasele corespunzătoare pentru suc și pulpă.

⑪ Introduceți cablul de racordare a dispozitivului în priza rețelei de alimentare cu curent electric.

⑫ Porniți dispozitivul cu ajutorul butonului întrerupătorului (13), și apoi introduceți pe rând fructele folosind accesoriul pentru împingere.



Pentru ca procesul de stoarcere a fructelor să se desfășoare în mod corespunzător, nu strângeți prea tare șurubul de reglare în faza de început. Abia după ce ați evaluat cantitatea de suc din pasta rezultată în urma stoarcerii fructelor, ajustați în mod corespunzător gradul de strângere, pentru a obține o eficiență multumitoare și a evita înfundarea storcătorului de fructe.

- În timpul stoarcerii sucului, observați cât lichid conține pasta de legume/fructe. Dacă observați că aceasta e prea uscată, răsucați șurubul (6), pentru a evita înfundarea storcătorului de fructe/ legume cu resturi.



Gradul de strângere a șurubului de reglare depinde de tipul, de soiul de fructe de prelucrat; pentru fructele foarte coapte și zemoase – strângeți mai tare șurubul de reglare; pentru fructele puțin zemoase – strângeți șurubul de reglare ceva mai puțin.



Atunci când strângerea șurubului de reglare nu asigură eficiența stoarcerii sucului, puteți trece încă o dată pasta rezultată prin storcătorul de fructe.



Blocarea orificiului de scurgere (în șurubul de reglare (3)) cu pasta de fructe cu un conținut mare de suc poate conduce la scurgerea sucului în unitatea-motor a mașinii.

- Dacă orificiul de scurgere a compartimentului se blochează cu pasta de fructe, trebuie să opriți mașina. Fiți deosebit de atent(ă) în timpul procesului de stoarcere a sucului din fructe, verificați dacă nu s-au înfundat orificiile sitei. Storcătorul de fructe se scoate de la mașină (se procedează ca în cazul compartimentului de măcinare), se demontează; se curăță (spală) elementele sale.

După terminare întrebuințării



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

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

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

Curățarea și conservarea

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

Mâncăruri din carne, legume și fructe

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

Cotlete din carne de porc

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

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

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

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

Pateu din carne

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

Puneți la foc mic carnea împreună cu untura și ceapa.

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

Adăugați ouăle, sarea, piperul, nucșoara și amestecați bine.

Ungeți tava cu untură, puneți pateul și prăjiți la cuptor timp de aprox. 40 minute.

Salam de casă

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

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

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

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

Salată din varză roșie

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

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

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

Salată din țelină

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

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

Ecologia – Ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil, nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.



Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deoarece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.

Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

Producătorul nu este responsabil pentru eventualele daune cauzate de o întrebuințare necorespunzătoare sau de ne-respectarea regulilor de întrebuințare.

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

Dear Customer!

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

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

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

Appliance features

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

Safety precautions and instructions for proper use of the appliance

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

Make sure that you understand the instructions given below.



Danger! / Warning! Risk of injury

- Do not actuate the meat mincer, if the power cord is damaged or the encapsulation is visibly damaged.
- If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- Be extremely careful when operating the appliance in the presence of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Turn the meat mincer off before any change of equipment or before bringing near any parts being in move during the operation.
- Before cleaning the meat mincer always pull the power cord out from the network supply socket.
- The appliance must only be used with the feeder tray.



Warning! Risk of property damage

- Do not pull the plug out from the network supply socket by pulling the cord.
- Always plug the appliance to the mains (AC only) with voltage corresponding to that indicated on the rating plate.
- Do not expose the meat mincer or its equipment to the temperature over 60°C. By doing that you can damage the meat mincer.
- In order to push use the pusher. Using other staffs may result in damaging the meat mincer and its drive.
- Do not overload the appliance with excessive amount of the product, or by pushing the product too hard (with the use of the pusher).
- Assemble the mincing set accurately, as the improperly screwed mincing set can result in poor mincing quality, as well as it can cause blunting of the cutter knife and the screen. Blunt cutter knife and blunt screen should be replaced with a new one.
- When the meat mincer is operating, do not cover the ventilation holes in the casing. Do not place the meat mincer on soft surfaces.
- Never immerse the drive unit of the meat mincer in water. Never wash it under the running water.
- Do not wash the equipment assembled within the drive unit.
- Do not use aggressive detergents in the form of emulsion, milk, paste, etc. in order to wash the casing. Among others, they can remove the informative graphic symbols placed on the meat mincer, such as: scales, marks, warning signs, etc.



Hint Information on the product and hints on its use

- Unplug the appliance after operation. Put away the cord, pushing it gently through the opening and place the plug in the compartment.
- When the machine does not start – contact the service point and leave the machine for servicing.
- Separate the meat, which is to be minced, from bones, tendons, cartilages and veins.
- Before mincing, cut bigger parts into smaller elements.
- Do not mince dry poppy. Before mincing, the poppy needs to be washed with hot water and soaked in water – up to several hours (a dozen or so).
- Use a soft brush in order to wash the metal parts.
- Do not wash the metal parts in the dishwasher. Aggressive cleaning agents used in these appliances can cause darkening of the above-mentioned parts. Wash them manually, with the means of traditional dishwashing liquids.

TYPES OF ZELMER MEAT MINCERS

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

Type	Accessories				
	Mincer unit No. 5	Mincer unit No. 8	Pasta and pastry set	Shredder	Juicer
887.5	●	○	●	○	○
887.54	●	○	○	●	○
887.8	○	●	—	○	○
887.83	○	●	—	●	●
887.84	○	●	—	●	○

● – basic accessories, ○ – additional equipment, which can be bought in shops, household appliances stores, — – unavailable accessories

Technical data

Technical parameters are given on the product's data plate.

Allowed time of continuous work of the meat mincer
10 minutes

Required break before following use of the meat mincer
30 minutes

Noise level (L_{WA}): 77 dB/A

The appliance features double electrical insulation (Class II)

and does not require grounding. 

ZELMER meat mincers meet the requirements of the following applicable standards.

The meat mincer complies with the requirements of the following directives:

- Low voltage device (LVD) – 2006/95/EC.
- Electro-magnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The product has been marked with the CE mark on the data plate.

Description

The meat mincer consists of:

- 1 Drive unit – each drive of the machine is adjusted to the assembly of each of the mincing set and the shredder produced by ZELMER. There are ventilation inlets inside of the rear cavity of the 887 motor compartment.

- 1a Switch
- 1b Lock button

Mincing set, which consists of:

- 2 Mincing chamber
- 3 Feed screw with assembled coupling
- 4 Double-side cutter
- 5 Screen with 4mm holes
- 6 ring collar
- 7 Food tray
- 8 Pusher

Equipment, which includes:

- 9 Screen with 8 mm holes

- 10 Screen with 2.7 mm holes

- 11 Sausage stuffer

- 12 Separator

- 13 Aperture plate

- 14 Disc

- 15 Noodles sieve

- 16 Vermicelli sieve

- 17 Pusher

Mechanical safety device for the motor

- 1 Scroll
- 2 Clutch
- 3 Screw M5x20

The meat mincer is equipped with mechanical protection, which secures the motor against any damage – teeth of the coupling break, when the meat mincer is overloaded (f. ex. when bones have entered into the mincing chamber).

The broken coupling should be replaced with a new one:

- unscrew the coupling from the feed screw,
- remove the broken coupling,
- put on the new coupling and screw it.

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

Take out a sufficient length of the supply cord and the appropriate accessories from the compartment.

- 1 Place the drive unit close to the power network socket, on a firm surface so as not to cover the ventilation holes within the casing.

- Before the first use of the meat mincer, wash the equipment elements.
- Assemble the appropriate equipment and join it with the drive unit.

- 2 Put the power cord into the supply network socket.

- 3 Turn the meat mincer on with the main switch.

Operating the mincing set

D

Put the following elements into the mincing chamber:

- 1 Feed screw with the coupling towards the middle.
- 2 Fit the knife (4) onto the pin of the scroll (3).
- 3 Put the screen so that the chamber's protrusion enters the rut of the screen.
- 4 Tighten all the elements of the mincing set – until home.
- 5 Put the assembled unit onto the drive unit and turn into the position, when you hear click of the safety lock.
- 6 Put the food tray onto the mincing chamber.

Operating the sausage stuffer

G

Put the following elements into the mincing chamber:

- 1 Feed screw with the coupling towards the middle.
- 2 Separator on the feed screw end.
- 3 The sausage stuffer.
- 4 Tighten all the elements of the mincing set – until home.
- 5 Put the assembled unit onto the drive unit and turn into the position, when you hear click of the safety lock.
- 6 Put the food tray onto the mincing chamber.

Before placing the sausage intestine (intestine wrapper) soak it in warm water for about 10 minutes.

- Put the wet sausage intestine onto the sausage stuffer, paying attention not to cover the venting holes within the sausage stuffer.

i *The meat mass filling the intestine cannot be "too rare". Large amount of fluids can cause their leakage and permeating to the interior of the mincing machine.*

Shredder

E

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

The shredder is equipped with two drums to grate into small and bigger chips (cheese, carrot, celery, baked beetroots, etc.). The third grating drum (slicing drum) is used to grate vegetables (potatoes, onion, cucumbers, etc.). The fourth grating drum (pulsing drum) is used to mash vegetables (potatoes, beetroots, etc) and fruit.

Operating the shredder

F

- 1 Recline the catch and put one of the drums with the clutch facing the middle of the chamber.
- 2 Snap the catch.
- 3 Assemble the chamber of the shredder just as like mincing chamber.
 - Cut large products into smaller elements, which you can easily put into the mincing chamber.
 - Do not mash soft fruits containing stones.
 - When the work is finished pull the power cord out from the network supply socket.
 - Remove the food remaining in the shredder chamber or on the grater with a wooden spoon.

i *Blades of the drums do not require any regeneration.*

Pasta sieve set

H

Excellent pasta dough

300 g of flour, 10 yolks from medium size eggs, 3 spoons of olive oil, pepper (as much as you want), milled red pepper (as much as you want), dried mint (as much as you want).

Work together until you have a smooth dough. The well prepared dough should be "firm". **Don't add any water during dough preparation!** It is recommended to cool down such prepared dough in a freezer for approximately 10 min. Immerse the pasta sieves in hot water for a moment before usage.

- 1 Put the selected sieve inside the milling cavity.
- 2 Assemble the whole milling set on the motor part.
 - Separate small pieces of the dough (walnut size) and carefully put them into the milling cavity inlet.



You can put the next piece of pastry to the milling cavity, only when the previous one has been taken in by the worm. Use the pusher during pastry inserting.

- You can powder the pasta emerging from the machine with flour, to prevent getting stuck together.
 - You can divide the pasta emerging from the machine, cutting it at the sieve. You can also leave the whole output to get dried and break into smaller pieces before usage.
- 3 To unblock the holes of the sieve you should use the attached pusher.



When squeezing out the pasta the device can operate without any break not longer than 2 min.



Next pasta squeezing is possible after complete motor cooling – see the operation manual.

Cookies forming set



Shortcake cookies

500 g of flour, 1 bar of butter, 1 glass of sugar, 1 egg, 1 package of vanilla sugar.

Mix the butter with sugar and vanilla sugar. Add an egg and flour to it and mix altogether. Put such prepared pastry to the freezer to cool it down for about 40 min.

- 1 Place the cookies forming set inside the cavity.
 - 2 Assemble the whole milling set on the motor part.
- Cut the pastry into pieces and put them into the milling cavity inlet.



You can put the next piece of pastry to the milling cavity only when the previous one has been taken in by the worm. Use the pusher during pastry inserting.

- You can form free the length of the cookies. Put the cookies onto bakingsheet and bake with oven temperature 180°C.



The device with milling cavity and cookies forming set assembled can operate without any break not longer than 10 min.

Juicer



The juicer is an accessory for some types of mincers. It allows squeezing juice from fruits such as: raspberries, currants, strawberries, gooseberry and additionally from grapes and tomatoes. Berry fruits such as currants can be squeezed with stalks. Fruits with large stones, such as plums, cherries etc. can be squeezed in the appliance after removing the stones.

Parts of the juicer:

- 1 Chamber
- 2 Worm
- 3 Body
- 4 Nut
- 5 Juice channel
- 6 Adjusting screw
- 7 Bowl (from the mincer unit)
- 8 Pusher (from the mincer unit)
- 9 Screen – 2 pieces
No. 1 – smaller openings
No. 2 – larger openings
- 10 Large sealing ring for the body (3)
- 11 Small sealing ring for the worm (2)
- 12 Hook
- 13 Brush



Use only the pusher to push fruits (8).

PREPARING THE JUICER FOR OPERATION AND ITS OPERATION



1 Make sure that the sealing rings (10) and (11) are fitted onto the body (3) and the worm (2). If not, insert them into the sealing grooves in these elements (the body and the worm).

2 Insert the screen (9) into the body (3) and press firmly home.



In order to remove the sieve (9) out of the body (3), it is helpful to use the hook (12). Put the shorter end of the hook (12) into the hole of the sieve (9), and pull the sieve (9) outside.

- 3 Insert the worm (2) into the chamber (1).
- 4 Insert the body with the screen onto the worm making sure that the sieve faces downwards , and the positioning slot fits into the protrusion in the chamber.
- 5 Screw on the nut (4) to attach the body to the chamber (1).
- 6 Screw the adjusting screw (6) into the body (3).
- 7 Slide the juice channel (5) over the adjusting screw until it snaps on the body (3) – “click”.
- 8 Attach the assembled juicer to the drive unit in the same way as the mincer body.
- 9 Insert the bowl (7) and the pusher (8) – from the mincer unit – onto the feeding tube.
- 10 Place the appropriate dishes for the juice and pomace under the outlet of the juice channel (5) and the adjusting screw (6).
- 11 Plug in the appliance.
- 12 Turn the appliance on by means of the switch button, and then feed the fruit, pushing with the pusher.



In order for the juice squeezing process to run properly do not screw the adjustment screw too deeply in the initial operation phase. After assessing the amount of juice in the processed fruits, adjust the screw in order to obtain an adequate effectiveness and to avoid clogging the appliance.

- Observe the pomace dryness during squeezing. If it is too dry, unscrew the adjusting screw (6), to avoid clogging the appliance with the pomace.



The screw adjustment depends on the type of processed fruits, in case of juicy and ripe fruits adjust the screw deeper, and for fruits that are not as juicy, the level of screw adjustment should be lower.



If the screw adjustment does not provide an adequate squeezing effectiveness, you can process the pomace once again.



The clogging of the chamber outlet (in the adjustment screw (3)) with the pomace of juicy fruits can cause the flooding of the drive unit.

- Unplug the appliance if the chamber outlet becomes clogged. Pay special attention on the juice squeezing

process, make sure the screen openings are not clogged. Disconnect the juicer from the drive unit (as in the case of the mincer body), dismantle the juicer, clean (wash) the juicer elements. Use the included brush to clean the appliance, especially the screen.

After the work has been finished



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

Cleaning and maintenance

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

Meat, vegetable and fruit dishes

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

Minced pork chops

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

Soak the bread in water and drain.

Cut the onion in slices, fry until it reaches a golden colour. Rinse the meat with water, cut into pieces.

Mince bread, onion and meat twice in the meat mincer, using the screen with 4 mm holes. Add the egg, salt, pepper and carefully mix into unified mass. Form 8 oval pork chops, 1,5 cm thick, which then cover with crumbs. Fry on hot oil.

Pâté made of mixed meat

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

Braise the meat with pork fat and onion. Clean the liver, peel the membranes off, dice. When the meat is soft, add the liver, bun and braise together for a short time. Let the ingredients cool down and mince them twice in the meat mincer, using the strainer with 4 mm holes. To the prepared mass add eggs, salt, pepper, nutmeg and carefully mix.

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

Homemade sausage

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

Mince the meat using the strainer with 8 mm holes. Mix the salt with the saltpetre and spices, and add them to the minced meat, and mix them, gradually adding the bone stock. Put it in a cool place for 24 hours. Place the sausage stuffer on the mincing chamber. Fill in the intestine, about 1 m long, forming segments, which are 30–40cm long. Pay special attention not to cover the venting holes within the attachment.

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

Red cabbage fresh salad

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

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

Celery salad

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

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

Ecology – Protect the environment

Each user can contribute to protecting the environment. It is neither difficult nor too expensive. To this end: have the carton packaging recycled at the recycling centre, put the plastic bags into the plastic (PE) waste container. When worn out, bring the appliance to the appropriate waste collection centre as some of its components can be hazardous to the environment.



Do not dispose of it together with household wastes!!!

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper operation of the appliance. The manufacturer reserves the right to modify the product at any time, without prior notice, in order to adjust it to legal regulations, standards and directives or due to constructional, commercial, aesthetic and other reasons.