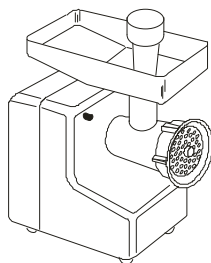


# zelmer



Typ 586.5A  
586.5A típusu  
Модель 586.5A  
Tíп 586.5A  
Тип 586.5A  
Type 586.5A

## **CZ – NÁVOD K POUŽITÍ (2-6)**

### **Mlečící strojky ZELMER**

**ZELMER CZECH s.r.o.**

Horní Těrlícko 770, 735 42 Těrlícko  
Tel.: 596 423 710 Fax: 596 423 713  
Mobilní telefon: 602 583 958  
e-mail: zelmer@zelmer.cz

## **SK – NÁVOD NA OBSLUHU (7-11)**

### **Mlynčeky ZELMER**

**ZELMER SLOVAKIA s.r.o.**

Bidovce 316, 044 45 Bidovce  
Tel.: 055/720 40 20 Fax: 055/720 40 40  
e-mail: zelmer@zelmer.sk  
www.zelmer.sk

## **H – HASZNÁLATI UTASÍTÁS (12-16)**

### **ZELMER Darálóok**

## **UA – ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ (17-21)**

### **М'ясорубки ZELMER**

**Zelmer Ukraine**

ТОВ «Зелмер Україна»  
вул. Турівська 18/20, 04080 Київ, УКРАЇНА  
тел: +380 44 501 5626, факс: +380 44 501 5636  
www.zelmer.ua

## **RO – INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE (22-26)**

### **Mașini de tocat ZELMER**

**ZELMER ROMANIA**

Strada Popa Savu Nr. 77  
parter, birou 1  
Sector 1, Bucuresti, ROMANIA  
Telefon/Fax : +40 21 22 22 173

## **RU – ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ (27-31)**

### **Мясорубки ZELMER**

**ООО "Зелмер Раша"**

Краснопрудная, 30/34  
Россия, Москва  
ИНН 7708619872; КПП 770801001  
БИК 044525716; ИНН 7710353606

## **BG – ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ (32-36)**

### **Мелячки ZELMER**

**ДИСТРИБУТОР: ДЕНСИ-М ЕООД**

бул. "Акад. Ст. Младенов" №90  
1700 София БЪЛГАРИЯ  
Тел.: 02/9601201, Факс: 02/9601207

## **EN – USER MANUAL (37-41)**

### **ZELMER Meat mincer**

## RU – ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Уважаемые Клиенты!

Просим Вас внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по эксплуатации. Особое внимание следует уделить указаниям по безопасности. Инструкцию по эксплуатации просим Вас сохранить, чтобы Вы могли ей пользоваться также в процессе дальнейшей эксплуатации.

### Содержание

Указания по безопасности и надлежащей эксплуатации мясорубки .....	27
Технические характеристики .....	28
Описание устройства .....	28
Подготовка мясорубки к работе и её включение .....	29
Работа с узлом перемалывания .....	29
Работа с колбасной насадкой .....	30
После окончания работы .....	30
Чистка и консервация .....	30
БЛЮДА ИЗ МЯСА, ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ .....	30
Экология – Заботимся об окружающей среде .....	31

### Указания по безопасности и надлежащей эксплуатации мясорубки

- Не вынимайте вилку из розетки электросети, дёргая за провод.
- Мясорубку подключайте к электросети с переменным током 230 В.
- Не включайте устройство, если провод питания повреждён, или корпус имеет видимые повреждения.

***Если будет повреждён неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.***

***Ремонты устройства может проводить только обученный персонал. Неправильно проведённый ремонт может вызвать серьёзную опасность для пользователя. В случае возникновения неисправностей следует обратиться в специализированный сервисный пункт.***

- После окончания работы выньте присоединительный провод из розетки электросети.
- Не подвергайте мясорубку и оборудование действию температуры свыше 60°C. Можете повредить мясорубку.
- Будьте особенно осторожны во время работы мясорубки в присутствии детей.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора. Не оставляйте включенный в сеть или горячий прибор без присмотра.
- Выключите устройство перед сменой оборудования или перед приближением к частям, пребывающим в движении во время эксплуатации.
- Перед чисткой мясорубки **всегда** вынимайте присоединительный провод из розетки электросети.
- Выключи прибор перед заменой оснащения.
- Перед чисткой прибора, его монтажом или демонтажем всегда вынимай провод из электрической розетки.
- Для проталкивания используйте только толкатель. Использование других предметов грозит повреждением мясорубки и привода.

- Не перегружайте устройство ни чрезмерным количеством продукта, ни слишком сильным его проталкиванием (толкателем).
- Тщательно устанавливайте узел перемалывания, потому что плохо собранный узел перемалывания влечёт за собой ненадлежащее качество перемалывания, а также может быть причиной затупления ножа и сита. Затупленный нож и сито замените на новые.
- Выключите устройство перед заменой оборудования или перед приближением к частям, пребывающим в движении во время эксплуатации.
- Во время работы мясорубки не закрывайте вентиляционных отверстий в корпусе.
- Если мясорубку невозможно включить – отдайте её в сервис.
- Мясо, предназначенное к перемалыванию, отделите от костей, сухожилий, хрящей и жил.
- Перед перемалыванием большие продукты порежьте на куски.
- Не перемалывайте сухого мака. Перед перемалыванием мак должен быть предварительно запаренный и намоченный – в течение более десяти часов.
- Не погружайте привод в воду и не мойте его под проточной водой.
- Не мойте оборудование, установленное на приводе.
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные детергенты в виде эмульсий, молочка, пасты и др. Они могут, среди прочего, удалить нанесённые информационные графические символы, такие как: шкала, обозначения, предупредительные знаки и др.
- Для мытья металлических частей используйте мягкую щётку.
- **Не мойте металлические части в автоматических мойках. Агрессивные чистящие средства, используемые в таких устройствах, вызывают потемнение вышеуказанных частей. Мойте из вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.**


### Технические характеристики

Технические параметры указаны на щитке изделия.

Допустимое время непрерывной работы 10 минут

Время перерыва перед повторным использованием 30 минут

Шумность устройства ( $L_{WA}$ ) 80 дБ/А

Мясорубки изготовлены во II классе изоляции, не требуют заземления. 

Мясорубки ZELMER отвечают требованиям действующих норм.

Устройство соответствует требованиям директив:

– Устройство электрического низкого напряжения (LVD)

– 2006/95/EC

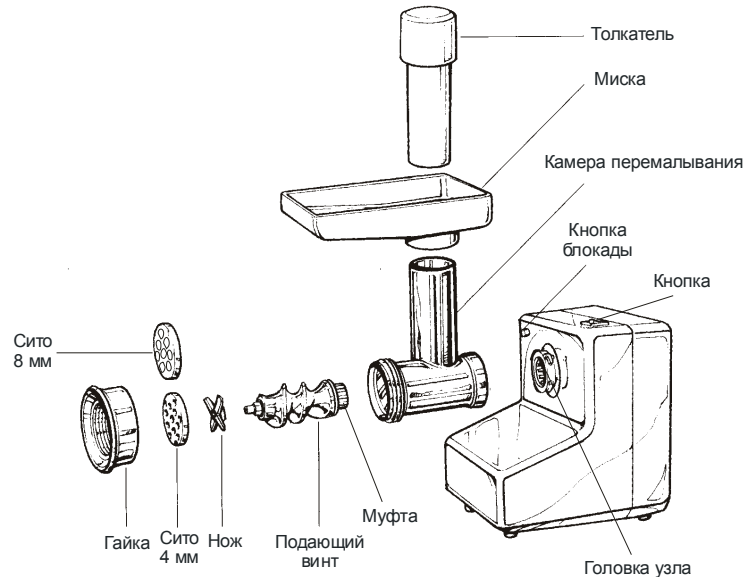
– Электромагнитная совместимость (EMC) – 2004/108/EC

Изделие обозначено знаком «CE» на щитке изделия.

### Описание устройства

Мясорубка для перемалывания продуктов питания состоит из:

- Привода мясорубки.
- Узла перемалывания, в состав которого входит:
  - камера перемалывания,



- подающий винт с установленной муфтой,
- нож,
- сито с отверстиями 4 мм,
- гайка.
- Миски.
- Толкателя.
- Оборудования, в состав которого входит:
  - сито с отверстиями 8 мм,
  - колбасная насадка,
  - дистанционная вкладка.

Мясорубка имеет механический предохранитель, который защищает мотор от разрушения, - зубы приводной муфты подающего винта выламываются в случае, если мясорубка перегружена (например, если в середину попали кости).

Сломанную муфту замените на новую:

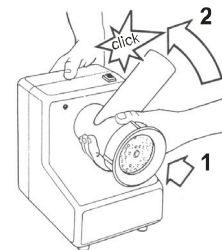
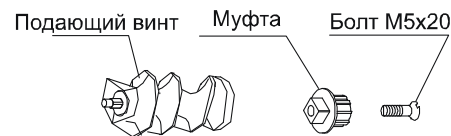
- в подающем винте со сломанной муфтой открутить болт,
- удалить сломанную муфту,
- вложить новую муфту и докрутить её болтом.

### **Подготовка мясорубки к работе и её включение**

- Привод поставьте поблизости от розетки электросети на твёрдой основе так, чтобы не заслонять вентиляционных отверстий в корпусе.
- Перед первым использованием мясорубки вымойте элементы оборудования.
- Смонтируйте соответствующее оборудование и подключите к приводу.
- Вставьте присоединительный провод в розетку электросети.
- Кнопкой выключателя включите мясорубку.

### **Работа с узлом перемалывания**

- В камеру перемалывания вставьте поочередно:
  - Подающий винт муфтой в середину,
  - на штифт подающего винта - нож, направленный остриями к ситу,
  - сито так, чтобы выступ камеры вошёл в паз на окружности сита.
- Докрутите все элементы узла перемалывания – сильно до упора.
- Установите смонтированный узел перемалывания (1) на привод (2) и прокрутите в положение, при котором услышите треск блокады.
- Установите миску на камеру перемалывания.

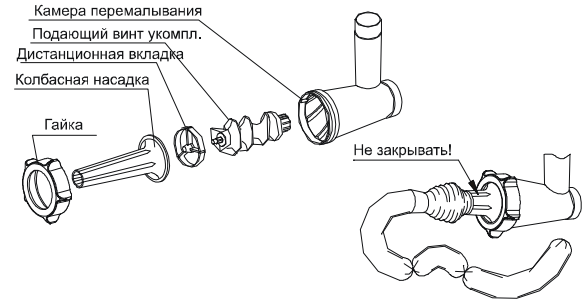


## Работа с колбасной насадкой

- В камеру перемалывания вставьте поочередно:
  - подающий винт муфтой в середину,
  - на штифт подающего винта - дистанционную вкладку,
  - колбасную насадку.
- Докрутите все элементы гайкой – сильно до упора.

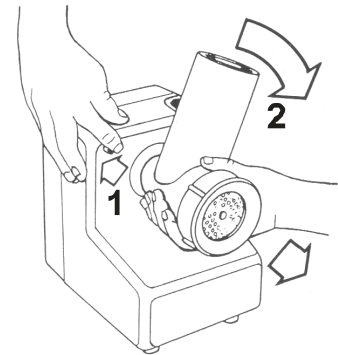
Перед надеванием колбасницы (оболочки из кишки) намочите её в тёплой воде в течение ок. 10 мин.

- На колбасную насадку наденьте мокрую колбасницу, обратите внимание, чтобы не закрыть воздухоотводящих отверстий в насадке.
- Мясная масса, заполняющая кишку, не может быть «слишком жидкой». Большое содержание жидкости может вызвать её вытекание и попадание внутрь мясорубки.



## После окончания работы

- Выключите мясорубку и выньте присоединительный провод из розетки электросети.
- Выньте толкатель и снимите миску с камеры перемалывания.
- Нажмите на кнопку блокады (1), перемалывающий узел (2) проверните вправо и снимите её.
- Разберите элементы перемалывающего узла, камеры с колбасной насадкой.



## Чистка и консервация

- Привод протрите влажной тряпкой, смоченной жидкостью для мытья посуды.
- Части из пластмассы (пластика) мойте в тёплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Металлические части мойте в горячей воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Тщательно высушите помытые части.
- Сита и нож немного смажьте пищевым маслом с целью защиты от ржавчины.
- Сухие части камеры перемалывания смонтируйте в единое целое.

## БЛЮДА ИЗ МЯСА, ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

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

### Перемолотые свиные котлеты

50 декаграмм свинины, 6 декаграмм чёрствой булки, 5 декаграмм лука, 2 декаграмма жира, 1 яйцо, 4 декаграмма тёртой булки

### Домашняя колбаса

Свиное мясо средней жирности 4,5 кг, сало 0,5 кг, отвар из костей – 1 стакан, соль 6 - 7 ложечек, селитра 1 плоская ложечка, перец 1

*(панировочных сухарей), жир для жарки, соль и перец.*

Булку намочить в воде и отжать.

Лук порезать на кружки, поджарить до светлорозоватого цвета. Мясо сполоснуть, порезать на куски.

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

#### **Паштет из смешанного мяса**

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

Мясо протушить с салом и луком.

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

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

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

### **Экология – Позаботимся об окружающей среде!**

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

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

**Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами!!!**

*Производитель не несёт ответственности за возможный ущерб, причинённый эксплуатацией устройства не по назначению или ненадлежащим обслуживанием. Производитель оставляет за собой право модифицировать изделие в любое время, без предварительного уведомления, с целью приведения в соответствие с юридическими нормами, нормами, директивами или в связи с конструкторскими, торговыми, эстетическими или другими причинами.*

*ложечка (перец молотый), гвоздичный (ямайский) перец 12 - 15 зёрен (смололь), чеснок 5 - 6 зубчиков (посекти), колбасницы 7 м.*

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

#### **Салат из красной капусты**

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

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

#### **Салат из сельдерея**

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

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

