



- RU** 1. Шинковка – здоровые салаты  
2. Соковыжималка – домашние варенья и соленья 3. Насадка для приготовления колбас и крокетов 4. Объёмный загрузочный лоток

- UA** 1. Шинковка – салати для здоров'я  
2. Соковижималка – домашні варення та соління 3. Насадка для наповнення ковбас 4. Засипна чаша

- KZ** 1. Майдалап турағыш – дәмді салаттар  
2. Шырынсыққыш – үй қайнатпалары мен тұздалғандары 3. Шұжық толтыру және крокет жасауға арналған қондырма  
4. Көлемді құйғыш табақ

887

МЯСОРУБКА  
м'ясорубка / еттартқыш

zELMER



887-002\_V01

488

**RU** ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
МЯСОРУБКА 7–12

**UA** ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ  
М'ЯСОРУБКА 13–18

**KZ** ПАЙДАЛАНУШЫ НҮСҚАУЛЫҒЫ  
ЕТТАРТҚЫШ 19–24

887

МЯСОРУБКА  
м'ясорубка / еттартқыш

zELMER

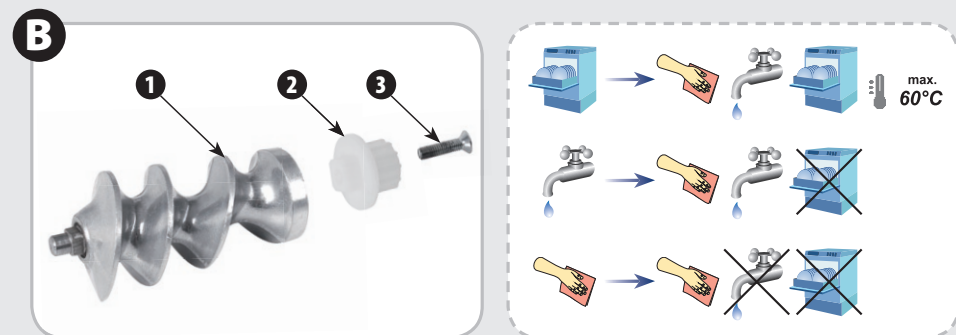
Надёжная многофункциональная  
мясорубка

Надійна м'ясорубка  
багатофункціональна

Көпқызметті сенімді  
ет тартқыш



ЦВЕТОВАЯ ГАММА  
серія кольорів  
/ колоритті желі



zELMER

www.zelmer.pl  
www.zelmer.com

zELMER

www.zelmer.pl  
www.zelmer.com



Поздравляем Вас с выбором нашего изделия и приветствуем среди пользователей продуктов Zelmer.

Чтобы достичь наилучших результатов, рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они разработаны специально для этого продукта.

Просим внимательно прочитать настоящее руководство по эксплуатации. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить Руководство, чтобы Вы могли пользоваться им в ходе дальнейшей эксплуатации техники.

### **Характеристика оборудования**

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

### **Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации мясорубки**

*Перед тем как приступить к эксплуатации оборудования, ознакомьтесь с содержанием настоящего руководства.*

*Следует убедиться, что Вы поняли ниже следующие указания.*



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

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

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

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



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

- Не вынимайте вилку из розетки электросети, держа за провод.
- Прибор всегда подключайте к розетке электросети (только переменного тока) с напряжением, соответствующим напряжению, указанному на информационном щитке прибора.
- Не подвергайте мясорубку и оборудование воздействию температуры свыше 60°С. Можете повредить мясорубку.
- Для проталкивания используйте только толкатель. Использование других предметов грозит повреждением мясорубки и привода.
- Не перегружайте устройство ни чрезмерным количеством продукта, ни слишком сильным его проталкиванием (толкателем).
- Тщательно устанавливайте узел перемалывания, потому что плохо собранный узел перемалывания влечёт за собой ненадлежащее качество перемалывания, а также может быть причиной затупления ножа и сита. Затупленный нож и сито замените на новые.
- Во время работы мясорубки не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе. Мясорубку не устанавливайте на мягкой неустойчивой основе.
- Не погружайте привод в воду и не мойте его под проточной водой.
- Не мойте оборудование, установленное на приводе.
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные моющие средства в виде эмульсий, молочка, пасты и др. Они могут, помимо прочего, удалить нанесённые информационные графические символы, такие как: шкала обозначения, предупредительные знаки и др.



## Советы

### Информация о продукте и советы по эксплуатации

- Завершив работу, выньте вилку электропровода из розетки. Спрячьте провод в предназначенное для него отделение и уберите вилку провода в отсек.
- Если мясорубку невозможно включить – отдайте её в сервис.
- Мясо, предназначенное к перемалыванию, отделите от костей, сухожилий, хрящей и жил.
- Перед перемалыванием большие продукты порежьте на куски.

- Не перемалывайте сухой мак. Перед перемалыванием мак должен быть предварительно запарен и замочен в течение более десяти часов.
- Для мытья металлических частей используйте мягкую щётку.
- Не мойте металлические части в автоматических мойках. Агрессивные чистящие средства, используемые в таких устройствах, вызывают потемнение вышеуказанных частей. Мойте их вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.

## ТИПЫ МЯСОРУБОК ZELMER

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

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

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

## Технические характеристики

Технические параметры указаны на информационном щитке изделия.

Допустимое время непрерывной работы 10 минут

Время перерыва перед повторным использованием 30 минут

Уровень шума ( $L_{WA}$ ): 77 db/A

Мясорубка имеет II класс изоляции, не требует заземления. □

Мясорубки ZELMER отвечают требованиям действующих норм.

Устройство соответствует требованиям директив:

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

Изделие обозначено знаком «CE» на щитке изделия.

## Описание мясорубки



Мясорубка для перемалывания продуктов питания состоит из:

1 Привода мясорубки – каждый привод мясорубки приспособлен к установке любого узла перемалывания и шинковки производства «ZELMER». В задней части корпуса привода 887 имеются вентиляционные отверстия.

1a Выключатель

1b Кнопка блокировки

Узла перемалывания, в состав которого входит:

2 Камера перемалывания,

3 Подающий винт с установленной муфтой

4 Двусторонний ножик

5 Сито с отверстиями 4 мм

6 Гайка

7 Миски

8 Толкатель

Оборудования, в состав которого входит:

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

## Механическая защита двигателя

- 1 Шнек
- 2 Редуктор
- 3 Болт M5x20

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

Сломанную муфту замените на новую:

- в подающем винте со сломанной муфтой открутите болт,
- удалите сломанную муфту,
- вложите новую муфту и докрутите её болтом.

## Подготовка мясорубки к работе и её включение

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

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

## Работа с узлом перемалывания

В камеру перемалывания вставьте поочерёдно:

- 1 Подающий винт муфтой в середину.
- 2 На стержень шнека (3) ножик (4).
- 3 Сито так, чтобы выступ камеры вошёл в паз на окружности сита.
- 4 Докрутите все элементы узла перемалывания – сильно до упора.
- 5 Установите смонтированный узел перемалывания

на привод и прокрутите в положение, при котором услышите щелчок блокировки.

- 6 Установите миску на камеру перемалывания.

## Работа с колбасной насадкой

В камеру перемалывания вставьте поочерёдно:

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

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

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

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

## Шинковка

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

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

## Работа с шинковкой

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

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



**Барабанные тёрки не требуют заточки.**

## Комплект решеток для изготовления макарон



### Тесто для лапши (макарон)

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

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

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



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

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



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



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

## Комплект для приготовления печенья



### Печенье песочное

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

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

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

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



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

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



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

## Соковыжималка



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

Элементы соковыжималки:

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

- 12 Крючок
- 13 Щеточка



**Для проталкивания фруктов всегда используйте толкатель (8).**

## ПОДГОТОВКА СОКОВЫЖИМАЛКИ К РАБОТЕ И ЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



- ① Убедитесь, что на корпусе (3) и в шнеке (2) установлены уплотняющие прокладки (10) и (11). В случае их отсутствия обязательно вставьте их в углубления для этих элементов (корпуса и шнека).
- ② В корпус (3) вставьте сито и прижмите (9) до момента сопротивления.
- ③ В камеру соковыжималки (1) вставьте шнек (2).



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

- ④ Установите корпус с ситом, следя за тем, чтобы сито было обращено вниз, а вырез попал в выступ камеры соковыжималки.
- ⑤ Корпус, установленный таким образом, докручивайте с помощью крепежного кольца (4) к камере соковыжималки (1).
- ⑥ Вкрутите регулировочный болт (6) в корпус (3).
- ⑦ Поместите на него лоточек для слива сока (5) до момента звука клика на корпусе (3) – «клик».
- ⑧ Смонтированную соковыжималку установите на привод аналогичным способом, как в описании камеры перемалывания.
- ⑨ На отверстие загрузки установите лоток для загрузки продукта (7) и толкатель (8) – от системы перемалывания.
- ⑩ Под отверстие лотка для слива сока (5) и регулировочного болта (6) установите соответствующие емкости для сока и мякоти.
- ⑪ Вставьте кабель питания мясорубки в розетку электросети.
- ⑫ Запустите мясорубку с помощью кнопки выключателя (13), а затем соответственно дозируйте количество фруктов с помощью толкателя.



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

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



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



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



**Закупоривание отверстия камер (в регулировочном болте (3)) мякотью с большим содержанием сока может привести к тому, что сок попадет в привод мясорубки.**

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

## После окончания работы



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

## Чистка и консервация

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

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

## Блюда из мяса, овощей и фруктов

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

### Перемолотые свиные котлеты

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

Булку намочить в воде и отжать.

Лук порезать на кружки, поджарить до светло-золотистого цвета. Мясо сполоснуть, порезать на куски.

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

### Паштет из смешанного мяса

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

Мясо потушить с салом и луком.

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

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

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

### Домашняя колбаса

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

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

### Салат из красной капусты

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

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

### Салат из сельдерея

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

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

## Экология – Забота об окружающей среде

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

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



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

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

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



---

## Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

---

## Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.