

# ZELMER

**PL****2-8**

Instrukcja użytkowania  
Maszynka do mielenia  
Typ 986

ZELMER S.A.  
35-016 Rzeszów, ul. Hoffmanowej 19,  
Polska  
www.zelmer.pl

**CZ****9-15**

Návod k použití  
Mleci strojek  
Typ 986

ZELMER CZECH s.r.o.  
Horní Těřlicko 770, 735 42 Těřlicko  
Tel.: 596 423 710, Fax: 596 423 713  
Mobilní telefon: 602 583 958  
e-mail: zelmer@zelmer.cz

**SK****16-22**

NÁVOD NA OBSLUHU  
Mlynček  
Typ 986

ZELMER SLOVAKIA s.r.o.  
Bidovce 316, 044 45 Bidovce  
tel.: 055 / 720 40 10 fax: 055 / 720 40 40  
e-mail: zelmer@zelmer.sk  
www.zelmer.sk

**H****23-29**

Használati utasítás  
Húsdaráló  
986 Típus

ASPICO KFT  
H-9027 Győr, Puskás T. u. 4  
Tel. +36 96 511 291  
Fax. +36 96 511 293

**RO****30-36**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE  
Mașină de tocat  
Tip 986

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

**RU****37-43**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
Мясорубка  
Тип 986

ООО "Зелмер Раша"  
Россия, Москва  
Краснопрудная, 30/34  
ИНН 7708619872; КПП 770801001  
БИК 044525716; ИНН 7710353606

**BG****44-50**

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА  
Машинка за мелене  
Тип 986

ДИСТРИБУТОР: ДЕНСИ-М ЕООД  
бул. „Акад. Ст. Младенов“ №90  
1700 София БЪЛГАРИЯ  
Тел.: 02 / 960 12 01  
Факс: 02 / 960 12 07

**UA****51-57**

ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ  
Кухонний комбайн  
Тип 986

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

**GB****58-64**

INSTRUCTIONS FOR USE  
Mincer  
Type 986

Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по обслуживанию. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить инструкцию, чтобы ею можно было пользоваться в ходе дальнейшей эксплуатации прибора.

### Содержание

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации мясорубки .....	37
Типы мясорубок ZELMER .....	38
Техническая характеристика .....	38
Описание прибора .....	39
Функция «Реверс» .....	39
Подготовка мясорубки к работе и первое включение .....	40
Режущий узел .....	40
Работа с насадкой для набивки колбас .....	40
Соковыжималка для цитрусовых .....	41
Шинковка .....	41
Соковыжималка универсальная .....	42
Окончание работы .....	43
Очистка и консервация .....	43
Экология – Забота о окружающей среде .....	43

### Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации мясорубки

- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Подключайте мясорубку только к сети переменного тока 230 V.
- Не включайте прибор, если питающий подсоединительный провод или корпус привода имеют видимые повреждения.

*Если питающий провод будет поврежден, то, чтобы избежать аварийных ситуаций, его замену необходимо поручить специалистам.*

*Ремонт прибора могут выполнять только квалифицированные специалисты. Неправильно выполненный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя. В случае появления неполадок рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт.*

- Окончив работу, выньте вилку питающего электропровода из розетки. Спрячьте электропровод в предназначенное для него отделение и уберите вилку провода в отсек.
- Не эксплуатируйте прибор при температуре выше 60°C. Можно повредить мясорубку.
- Если во время работы прибора рядом находятся дети, необходимо проявлять особую осторожность.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, ментальными 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.
- Всегда выключайте прибор перед сменой оснащения и не дотрагивайтесь до вращающихся элементов во время работы.
- Перед очисткой мясорубки и сменой оснащения миксера всегда вынимайте вилку из розетки.
- Для проталкивания продуктов всегда используйте прилагающийся к мясорубке толкатель. Использование других предметов может привести к повреждению мясорубки и привода.
- Не перегружайте прибор чрезмерным количеством продукта и не проталкивайте его слишком быстро (толкателем).
- Тщательно проверяйте установку режущего узла, поскольку при неправильно собранном режущем узле ухудшается качество измельчения, а также может произойти затупление ножа и решеток. Затупленные нож и решетки следует заменить новыми.
- Во время работы следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия на корпусе не были закрыты.
- Ставьте мясорубку всегда только на стабильную, ровную и плоскую поверхность.
- Если мясорубка не включается – обратитесь в сервис.
- Удалите из мяса кости, сухожилия, хрящи и жилы.

- Прежде чем пропустить через мясорубку, порежьте мясо (и другие продукты) на кусочки.
- Не пропусайте через мясорубку сухой мак. Мак необходимо предварительно запарить кипятком и намочить в течение нескольких поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, часов.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте под струей воды.
- Запрещается мыть элементы в то время, пока они установлены на приводе.
- Не рекомендуется использовать для мытья корпуса агрессивные deterгенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую предупреждающие знаки и т.п.
- Для мытья металлических деталей используйте мягкую щеточку.
- **Не мойте металлические детали в посудомоечных машинах. Агрессивные моющие средства, которые используются для мытья в этих бытовых устройствах, могут повредить поверхность этих деталей. При частом мытье в посудомоечной машине поверхность деталей может потускнеть и приобрести матовый оттенок. Мойте их вручную теплой водой с добавлением моющих средств.**

## Типы мясорубок ZELMER

Тип 986	Принадлежности				
	Режущий узел	Соковыжималка для цитрусовых	Шинковка	Соковыжималка универсальная	Насадки для макарон и печенья (только для 986.5x)
986.53 / 986.83	●	●	●	●	●/ —
986.55 / 986.85	●	●	○	●	●/ —
986.56 / 986.86	●	●	●	○	●/ —
986.57 / 986.87	●	●	○	○	●/ —
986.58 / 986.88	●	○	○	○	●/ —

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

Мясорубка имеет только один режущий узел.

Описание насадок для макарон и печенья, а также руководство по их использованию для данного типа мясорубок прилагается отдельно в комплекте с насадками.

## Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Допустимое время непрерывной работы 15 минут

Интервал между очередным включением 30 минут

Уровень шума 77 dB/A

Мясорубка имеет II класс изоляции, не требует заземления.

Мясорубки ZELMER отвечают требованиям соответствующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

- Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/EC

- Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/EC

Прибор маркирован знаком соответствия CE.



## Описание мясорубки

Мясорубка для пищевых продуктов состоит из:

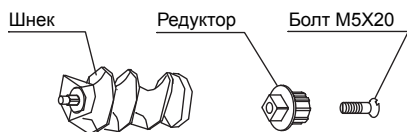
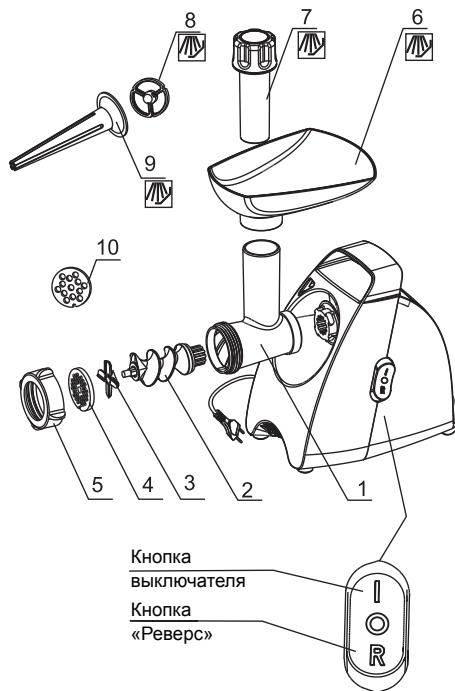
Привода – к приводу каждой мясорубки можно подсоединить любой режущий узел, соковыжималку для цитрусовых, универсальную соковыжималку, кофемолку и шинковку производства ZELMER S.A.


Режущего узла, в состав которого входит:

1. Рабочая головка
2. Шнек с редуктором
3. Нож
4. Решетка с отверстиями 4 мм
5. Крепежное кольцо
6. Лоток для загрузки продуктов
7. Толкатель

И дополнительных приспособлений:

8. Дистанционная прокладка
9. Насадки для набивки колбас
10. Решетки с отверстиями 8 мм



Элементы, обозначенные символом  можно мыть в посудомоечной машине при температуре макс 60°C.

Мясорубка имеет защиту двигателя от механических повреждений – пластиковые шестерни редуктора на шнеке, которые должны сломаться первыми при жестком блокировании шнека (напр., если вместе с мясом в мясорубку попадает кость).

Испорченную пластмассовую шестерню замените новой:

- отвинтите болт на шнеке с испорченной шестерней редуктора,
- снимите поврежденную шестерню,
- вставьте новую и привинтите болтом.

## Функция «Реверс»

Реверс – система, позволяющая проворачивать шнек мясорубки в обратном направлении в случае, если заметно снижается эффективность измельчения продукта или если продукт скапливается в горловине (шнек не забирает продукт). В таком случае достаточно нажать на кнопку «R» и на некоторое время включить систему обратной прокрутки. Причина засорения сама выйдет из загрузочной горловины. Затем нажмите на кнопку «I» и продолжайте работу. Если шнек снова блокируется, нужно еще раз нажать на кнопку «R» и очистить шнек от жил, затрудняющих работу мясорубки.

В некоторых случаях необходимо разобрать мясорубку и вручную освободить шнек от жил.

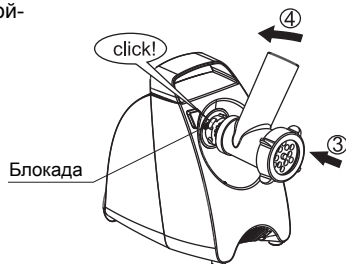
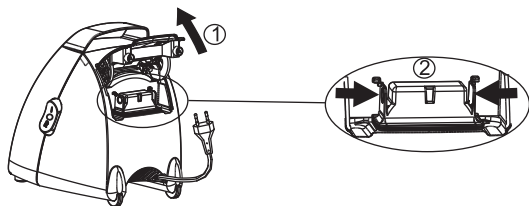
## **Подготовка мясорубки к работе и первое включение**

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

- Установите прибор на ровную сухую поверхность. Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не закрыты.
- Откройте отсек в задней части корпуса и выньте нужную Вам решетку.

Стандартно, решетка с отверстиями 4 мм фабрично установлена в головке мясорубки.

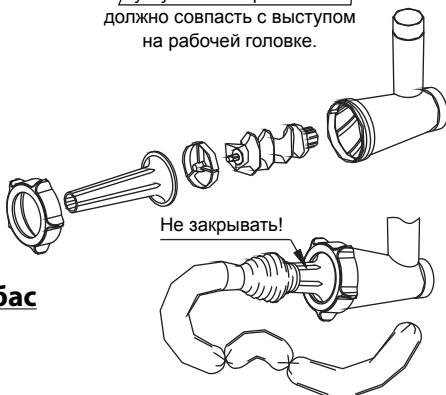
- Перед первым включением мясорубки тщательно промойте все съемные детали.
- Подсоедините нужное Вам приспособление к приводу.
- Вложите вилку электропровода в розетку.
- Нажмите на кнопку «I», чтобы включить мясорубку (устройство включается через ок. 2 секунды).



## **Режущий узел**

В головку мясорубки вставьте в следующей очередности:

- Шнек - таким образом, чтобы длинный конец шнека вошел в паз в корпусе мясорубки.
- Наденьте нож на конец шнека, режущей кромкой в направлении к решетке.
- Установите решетку таким образом, чтобы углубления в решетке совпали с выступами на рабочей головке.
- Привинтите крепежное кольцо до упора.
- Вставьте рабочую головку в отверстие в корпусе мясорубки и поверните влево до положения, в котором услышите щелчок блокады. Это значит, что головка установлена правильно.
- Установите на рабочую головку лоток для загрузки продукта.



## **Работа с насадкой для набивки колбас**

В головку мясорубки необходимо вставить в следующей очередности:

- Шнек - таким образом, чтобы длинный конец шнека вошел в паз в корпусе мясорубки.
- Наденьте на шнек дистанционную прокладку.
- Наденьте насадку для набивки колбас.
- Привинтите крепежное кольцо до упора.

Если решите использовать натуральную оболочку для колбас, дайте ей отмокнуть в теплой воде ок. 10 минут.

- Натяните мокрую колбасную оболочку на насадку для набивки колбас.

Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия в насадке не были закрыты. Мясной фарш для наполнения натуральных колбасных оболочек не может быть слишком жидким. В противном случае может вытекать и попасть внутрь мясорубки.

## Соковыжималка для цитрусовых

Соковыжималка для цитрусовых является дополнительным приспособлением, которое позволяет отжимать сок из цитрусовых вместе с мякотью.

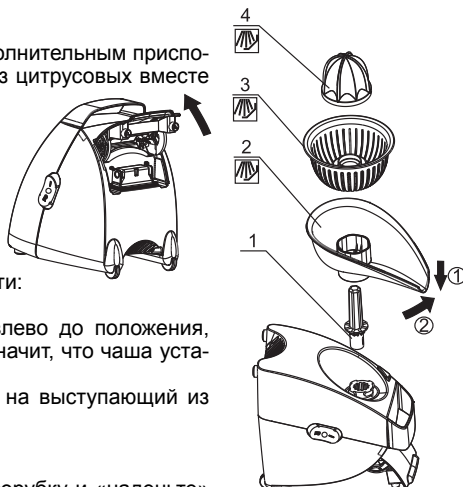
Устройство соковыжималки:

1. Переходник
2. Чаша
3. Ситечко
4. Конусообразная насадка


Откройте откидную крышку в задней стенке корпуса и поставьте мясорубку вертикально на стабильную, ровную и плоскую поверхность.

Установите на привод в следующей очередности:

- Переходник.
- Установите на привод чашу и поверните влево до положения, в котором услышите щелчок блокады. Это значит, что чаша установлена правильно.
- Закрепите чашу и конусообразную насадку на выступающий из чаши конец переходника.
- Подготовьте фрукты, разрезая их пополам.
- Подсоедините мясорубку к сети.
- Нажмите на кнопку «I», чтобы включить мясорубку и «наденьте» половинку фрукта на конусообразную насадку соковыжималки.
- Сильно придавите фрукт рукой, чтобы начать вращение соковыжималки и отжим сока.



**ВНИМАНИЕ!** Соковыжималка вращается во время работы. Во избежание травмирования при выдавливании сока обращайтесь особое внимание на пальцы.

Элементы, обозначенные символом  можно мыть в посудомоечной машине при температуре макс 60°C.

## Шинковка

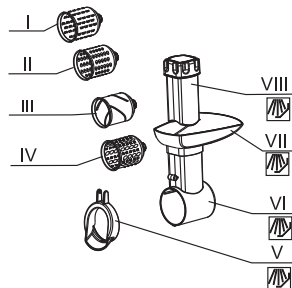
Шинковка имеет две терки: мелкую терку (I) и крупную терку (II) (для сыра, моркови, сельдерея, вареной красной свеклы и т.п.) Терка (III) предназначена для нарезки овощей ломтиками (картофеля, огурцов, лука и т.п.) Терка (IV) предназначена для протирания картофеля, красной свеклы, фруктов и т.п.

С целью подготовки шинковки к работе:

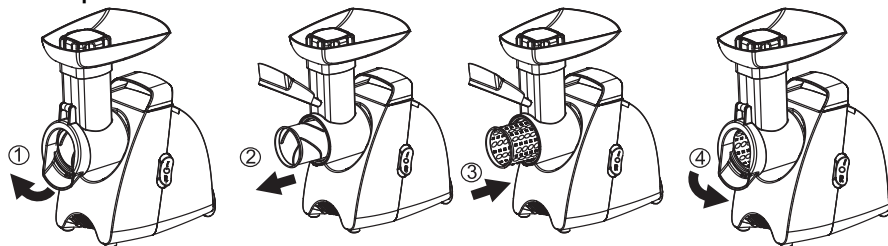
- Раскройте держатель (V) и вставьте одну из терок таким образом, чтобы конец редуктора вошел в паз в корпусе мясорубки.
- Защелкните держатель.
- Соберите рабочую головку шинковки также, как рабочую головку мясорубки.
- Крупные продукты порежьте на кусочки, чуть меньшие по размеру, чем отверстие в лотке.
- Не измельчайте мягкие плоды с косточками.
- Окончив работу, выключите мясорубку и выньте вилку питающего электропровода из розетки.
- При помощи деревянной лопатки следует очистить терку и рабочую головку от остатков продукта.

**Режущие кромки терок не требуют регенерации.**

Замена терок:



- I. Мелкая терка
- II. Крупная терка
- III. Терка для ломтиков
- IV. Терка для протирания
- V. Держатель
- VI. Головка
- VII. Лоток для загрузки продуктов
- VIII. Толкатель



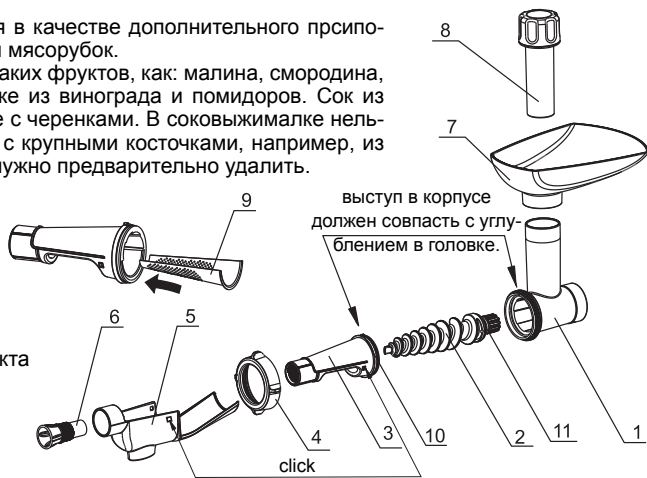
## Соковыжималка

Соковыжималка прилагается в качестве дополнительного приспособления к некоторым типам мясорубок.

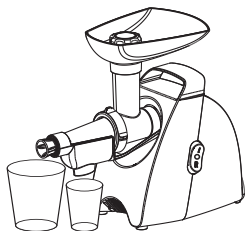
Позволяет отжимать сок из таких фруктов, как: малина, смородина, клубника, крыжовник, а также из винограда и помидоров. Сок из ягод можно отжимать вместе с черенками. В соковыжималке нельзя отжимать сок из фруктов с крупными косточками, например, из слив, вишни и т.п. Косточки нужно предварительно удалить.

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. Ситечка – 2 шт.  
№ 1 – мелкие отверстия  
№ 2 – крупные отверстия
10. Уплотнительная прокладка большая для корпуса 3
11. Уплотнительная прокладка маленькая для шнека 2



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



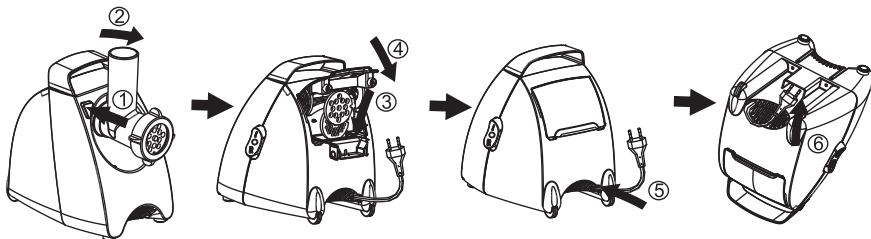
### Подготовка соковыжималки к работе и ее обслуживание

- Убедитесь, что на корпусе (3) и шнеке (2) установлены уплотнительные прокладки (10) и (11). В случае, если они отсутствуют, обязательно вложите их в углубления в элементах мясорубки (корпусе и шнеке).
  - Вставьте ситечко (9) в корпус (3) и вдавите до упора.
  - Вставьте шнек (2) в корпус соковыжималки (1) и наденьте корпус с ситечком на шнек, обращая внимание на то, чтобы ситечко было повернуто вниз, а позиционирующее углубление совпало с выступом в головке соковыжималки.
  - Так установленный корпус закрепите с помощью крепежного кольца (4) на головке соковыжималки (1).
  - Привинтите регулировочный болт (6) к корпусу (3) и наденьте на него лоточек для слива сока (5) до момента, пока не защелкнется на корпусе (3) – «click».
  - Собранный соковыжималку установите на привод идентично, как в описании для мясорубки.
  - На засыпную горловину установите лоток для загрузки продукта (7) и толкатель (8) – (от мясорубки).
  - Вставьте под лоточек для слива сока (5) и отверстие регулировочного болта (6) соответствующую посуду для сока и емкость для мякоти.
  - Вложите вилку электропровода в розетку.
  - Нажмите на кнопку «I», чтобы включить мясорубку, и начните загружать фрукты, пользуясь толкателем.
- Чтобы процесс отжима сока проходил правильно, не затягивайте регулировочный болт слишком сильно в начальной фазе работы. Оцените количество сока в мякоти и только тогда откорректируйте прижим болта так, чтобы получить достаточную эффективность отжима сока и не забить соковыжималку.
- В ходе отжима сока проверяйте влажность мякоти. Если мякоть станет чрезмерно сухой, необходимо отвинтить болт (6), чтобы не забить соковыжималку мякотью. Степень прижима болта зависит от вида и сорта перерабатываемых фруктов. Для сочных, зрелых фруктов болт необходимо затянуть сильнее, а для фруктов менее сочных – менее сильно. Если с помощью регулировочного болта не будет достигнута необходимая эффективность отжима, мякоть следует еще раз пропустить через соковыжималку.
- В процессе отжима сока в головке соковыжималки (3) (в регулировочном болте) остается большое количество мякоти, которую необходимо периодически удалять, поскольку она засоряет отверстия и сок может попасть в привод мясорубки.

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

## **Окончание работы**

- Выключите мясорубку и выньте вилку питающего электропровода из розетки.
- Выньте толкатель и снимите загрузочный лоток с рабочей головки, шинковки, головки соковыжималки (в случае соковыжималки для цитрусовых сначала снимите отдельно ситечко и конусообразную насадку).
- Нажмите на кнопку блокады (1), поверните вправо (2) и снимите режущий узел, головку шинковки (или чашу соковыжималки для цитрусовых).
- В случае соковыжималки для цитрусовых извлеките шнек из корпуса привода.
- Разберите режущий узел, насадку для набивки колбас, головку соковыжималки или шинковку.
- Вымойте решетки и дайте им обсохнуть. Затем уберите их в предназначенный для них отсек. Для этого:
  - Откройте отсек в задней части корпуса.
  - Нажмите с двух сторон на блокиду и откройте откидную крышку (как было показано выше).
  - (3) Уберите максимально две решетки, затем закройте крышку (4).
  - (5) Спрячьте электропровод в предназначенное для него отделение.
  - (6) Уберите вилку в отсек.



## **Очистка и консервация**

- Корпус привода мясорубки рекомендуется протирать влажной тряпочкой с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Пластиковые детали можно мыть вручную теплой водой с добавлением моющих средств или в посудомоечной машине, но следует убедиться в этом по маркировке.
- Металлические элементы мойте в горячей воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Чистые детали следует тщательно просушить или вытереть насухо.
- Сухие решетки и ножи смажьте растительным маслом для защиты от коррозии.
- Соберите просохшие элементы рабочей головки или шинковки.

## **Экология – Забота о окружающей среде**

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особенных усилий. С этой целью:

- Картонные упаковки сдавайте в макулатуру.
- Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.
- 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 коммунальными отходами!!!**



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

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