

Maszynki ZELMER

ZELMER S.A.

35-016 Rzeszów, ul. Hoffmanowej 19, Polska

www.zelmer.pl

Szanowni Klienci!

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.

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

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania maszynyki	2
Typy maszynek ZELMER	3
Dane techniczne	4
Opis urządzenia	4
Przygotowanie maszynyki do pracy i jej uruchomienie	5
Praca z zespołem mielącym	5
Praca z nasadką masarską	5
Szatkownica – urządzenie, które można zakupić dodatkowo	6
Praca z szatkownicą	6
Po zakończeniu pracy	6
Czyszczenie i konserwacja	7
POTRAWY Z MIĘSA, WARZYW I OWOCÓW	7
Ekologia - Zadbajmy o środowisko	8

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania maszynyki

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Maszynkę podłączaj jedynie do sieci prądu zmiennego 230 V.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy 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.

- Po zakończeniu pracy przewód przyłączeniowy wyjmij z gniazdka sieci. W typie 886 schowaj go do schowka w obudowie.
- Nie narażaj maszynyki i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C. Możesz uszkodzić maszynkę.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z maszynką w obecności dzieci.
- Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- Przed czyszczeniem maszynyki **zawsze** wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Do popychania stosuj tylko popychacz. Używanie innych przedmiotów grozi uszkodzeniem maszynyki i napędu.
- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością produktu, ani zbyt silnym jego popychaniem (popychaczem).
- Dokładnie montuj zespół mielący, gdyż źle skręcony zespół mielący powoduje niewłaściwą jakość mielenia, jak również może być przyczyną stępienia nożyka i sitka. Stępiony nożyk i sitko wymień na nowe.
- Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- Podczas pracy maszynyki nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w obudowie. Maszynki typ 886 nie stawiaj na miękkim podłożu.
- 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.

- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nie posiadające wiedzy lub doświadczenia, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego używania. Nie dopuszczaj dzieci do urządzenia.
- Nie miel suchego maku. Przed mieleniem mak musi być wcześniej sparzony i namoczony – do kilkunastu godzin.
- 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.
- 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.

Napęd	Maszynka: 586.5, 686.5, 886.5, 886.54						Maszynka: 686.8, 886.8, 886.84						Szatkownica
	Nożyk nr 5	Sitko nr 5			Nasadka masarska nr 5	Zestaw do ciastek i makaronów	Nożyk nr 8	Sitko nr 8			Nasadka masarska nr 8	Zestaw do ciastek i makaronów	
		2,7	4	8				2,7	4	8			
 Model 586	+	●	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	●
 Model 686	+	●	+	+	+	-	+	●	+	+	+	-	●
 Model 886	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	●
	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+	-	+

● - dodatkowe wyposażenie do nabycia w hipermarketach, sklepach AGD i w sprzedaży wysyłkowej w ZELMER S.A.

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:

Typ 586 i 686

80 dB/A

Typ 886

77 dB/A

Maszynki typ: 586, 686 i 886 zbudowane są w II klasie izolacji, nie wymagają 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

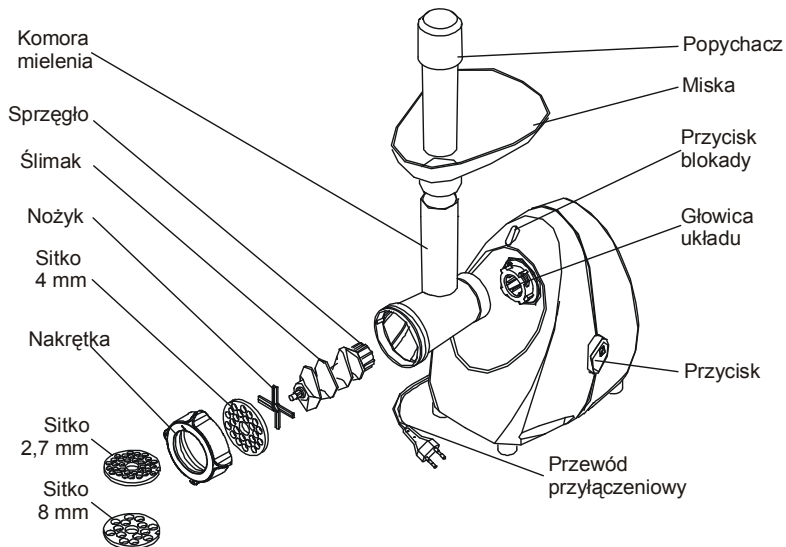
Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

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

Opis urządzenia

Maszynka do mielenia produktów spożywczych składa się z:

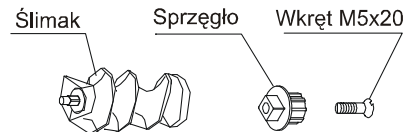
- Napędu maszynki – każdy napęd maszynki przystosowany jest do montażu każdego zespołu mielącego i szatkownicy produkcji ZELMER S.A. W tylnej obudowie napędu 586 i 686, a w napędzie 886 we wnęce schowka znajdują się otwory wentylacyjne.
- Zespołu mielącego, w którego skład wchodzi:
 - komora mielenia,
 - ślimak z zamontowanym sprzęgłem,
 - nożyk,
 - sitko z otworami 4 mm,
 - nakrętka,
- Miski.
- Popychacza.
- Wyposażenia, w którego skład wchodzi:
 - sitko z otworami 2,7 mm (tylko dla maszynki typ 886),
 - sitko z otworami 8 mm,
 - nasadka masarska,
 - wkładka dystansowa.



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

Zniszczone sprzęgło wymień na nowe:

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



Przygotowanie maszynki do pracy i jej uruchomienie

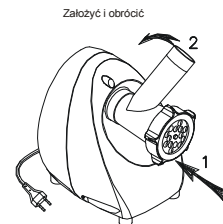
W maszynie typ 886 wyciągnij ze schowka napędu odpowiednią długość przewodu przyłączeniowego i odpowiednie akcesoria.

- Napęd 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.
- Włóż przewód przyłączeniowy do gniazdka sieciowego.
- Przyciskiem wyłącznika uruchom maszynkę.



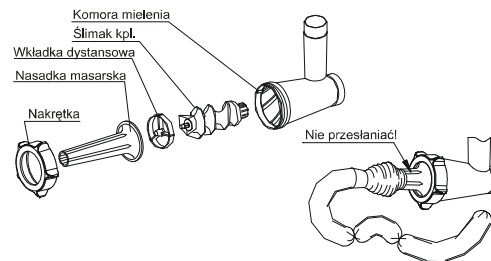
Praca z zespołem mielącym

- Do komory mielenia włóż kolejno:
 - ślimak sprzęgłem do środka,
 - na trzpień ślimaka nożyk skierowany ostrzami do sitka.
 - sitko tak, aby występ komory wszedł w rowek na obwodzie sitka.
- Dokręć wszystkie elementy zespołu mielącego - mocno do oporu.
- Załóż zmontowany zespół mielący (1), na napęd (2) i obróć do pozycji, przy której usłyszysz trzask blokady.
- Nałóż miskę na komorę mielenia.



Praca z nasadką masarską

- Do komory mielenia włóż kolejno:
 - ślimak sprzęgłem do środka,
 - na trzpień ślimaka wkładkę dystansową,
 - nasadkę masarską.
 - Dokręć wszystkie elementy nakrętką - mocno do oporu.
- Przed nałożeniem kielbaśnicy (osłonki z jelita) namocz ją w ciepłej wodzie przez ok.10min.
- Na nasadkę masarską nałóż mokrą kielbaśnicę, 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 maszynki.

Szatkownica – urządzenie, które można zakupić dodatkowo (w typach 886.54 i 886.84 jest wyposażeniem standardowym)

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

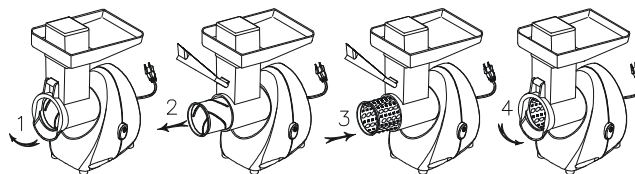
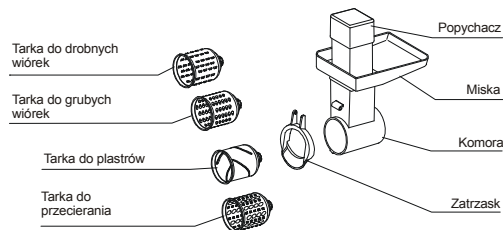
Praca z szatkownicą

- Odchyl zatrask i włóż jedną z terek sprzęgłem do środka komory.
- Zatrzaśnij zatrask.
- Połącz komorę szatkownicy tak, jak komorę mielenia maszynki.
- 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.

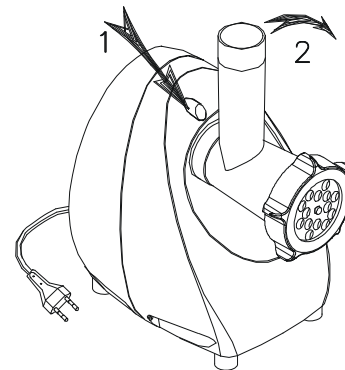
Ostrza terek nie wymagają regeneracji.

Po zakończeniu pracy

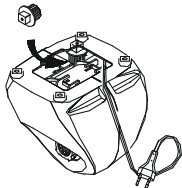
- Wyłącz maszynkę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Wyjmij popychacz i zdejmij miskę z komory mielenia lub komory szatkownicy.
- Naciśnij przyciski blokady (1), zespół mielący (2) lub komorę szatkownicy obróć w prawo i zdejmij ją.
- Rozłóż elementy zespołu mielącego, komory z nasadką masarską lub szatkownicę.
- W maszynie 886 schowaj przewód, jak również umyte i wysuszone części do schowka.



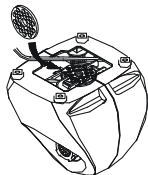
Przycisnąć i obrócić komorę



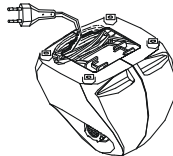
Umieszczanie sprzęgła we wnęce



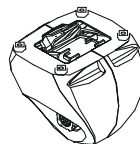
Umieszczanie sitka we wnęce



Skracanie długości przewodu



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 pokrajać w krążki, usmażyć na jasnozłoty kolor. Mięso opłukać, pokrajać na kawałki.

Bułkę, cebulę, mięso zemieł 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 bułce 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 udusić ze słoniną i cebulą.

Wątrobę opłukać, obrać z błon, pokroić w kostkę. Gdy mięso jest miękkie, dodać wątrobę, bułkę i krótko razem podduścić, ostudzić i zemieł 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.

Kiełbasa domowa

Mięso wieprzowe średnio tłuste 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), kiełbaśnica 7 m.

Mięso zemieł 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 maszyny założyć nasadkę masarską. Napełnić kiełbaśnicę o długości około 1m, formując odcinki 30-40 cm. Należy zwrócić uwagę, aby całkowicie nie zatkać otworów odpowietrzających nasadki.

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

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

Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!



ZAKUP CZĘŚCI EKSPLOATACYJNYCH – AKCESORIÓW:

- w punktach serwisowych,
- sklep internetowy – jak poniżej.

Telefony:

1. Salon Sprzedaży Wysyłkowej Zelmer S.A.:
 - wyroby/akcesoria – sklep internetowy: www.zelmer.pl, e-mail: salon@zelmer.pl
 - części zamienne: (0 prefix 17) 865-86-05, fax 865-82-47
2. Zelmer S.A. – sprawy handlowe: (0 prefix 17) 865-81-02, e-mail: sprzedaz@zelmer.pl
3. Zelmer S.A. – obsługa gwarancyjna: (0 prefix 17) 865-82-88, e-mail: obslugag@zelmer.pl

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 powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.