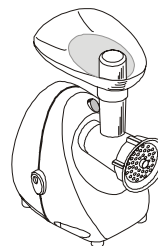


Typ 686
686 típusu
Модель 686
Tíп 686
Тип 686
Type 686



Typ 886
886 típusu
Модель 886
Tíп 886
Тип 886
Type 886

CZ – NÁVOD K POUŽITÍ (2-8)

Mlečící strojký ZELMER

ZELMER BOHEMIA, 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 (9-15)

Mlynčeký 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 (16-22)

ZELMER Darálók

ASPICO KFT

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

UA – ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ (23-29)

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 (30-36)

Mașini de tocat ZELMER

Zelmer Romania

Popa Savu Street No. 77, Office No. 1, First Floor
District 1 Bucharest, ROMANIA
Phone No/Fax : +40.21.22.22.173
Mobil Phone: +40.726.110.701

RU – ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ (37-43)

Мясорубки ZELMER

ООО "Зелмер Раша"

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

BG – ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ (44-50)

Мелячки ZELMER

ДИСТРИБУТОР: ДЕНСИ-М ЕООД

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

EN – USER MANUAL (51-57)

ZELMER Meat mincer

CZ – NÁVOD K OBSLUZE

Vážení zákazníci!

Důkladně si prosím přečtěte tento návod k obsluze. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům. Tento návod k použití uschovejte pro případné další použití.

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 přídavného struhadla můžete strouhat zeleninu, sýr i ořechy.

Obsah

Bezpečnostní pokyny	2
Typy strojků ZELMER	3
Technické údaje	4
Popis přístroje	4
Příprava strojeku a uvedení do provozu	5
Mlecí soustava	5
Řeznický nástavec	5
Struhadlo – přídavné zařízení	6
Použití struhadla	6
Po ukončení práce	6
Čištění a údržba	7
VÝROBKÝ Z MASA, ZELENINY A OVOCE	7
Ekologicky vhodná likvidace	8

Bezpečnostní pokyny

- Netahejte za přívodní šňůru při vytahování zástrčky ze zásuvky.
- Strojek připojujte pouze k síti střídavého napětí 230V.
- Nepoužívejte šlehač pokud je poškozen nebo pokud je poškozena přívodní šňůra.

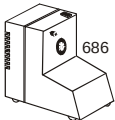
Pokud dojde k poškození přívodní šňůry, musí být vyměněná v specializovaném servisu nebo oprávněnou osobou s příslušnou kvalifikací. Neodborně provedená oprava může způsobit poruchu přístroje, který pak může být nebezpečný pro uživatele. Práce s poškozeným přístrojem může vést k většímu poškození přístroje nebo dokonce způsobit úraz obsluhující osobě. V případě poruchy se obraťte na autorizovaný servis.

- Po ukončení práce vyjměte zástrčku ze zásuvky. Typ 886 je vybaven schránkou pro uložení přívodní šňůry a příslušenství.
- Nevystavujte přístroj ani jeho části teplotě vyšší než 60°C. Může dojít k poškození strojeku.
- Zvýšenou pozornost věnujte práci se strojkem v přítomnosti dětí.
- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, dokud nebudou o způsobu používání proškoleny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Nikdy se neponechávejte zařízení bez dohledu, je-li v provozu.
- Vždy vypněte přístroj dříve, než přistoupíte k výměně příslušenství nebo předtím, než se dotknete otáčejících se částí.
- Vždy vyjměte zástrčku ze zásuvky před výměnu příslušenství (mlecí soustavy, sítko, nože, struhadla a jeho částí) a dříve než přistoupíte k čištění strojeku.
- K přechování používejte vždy jen nacípávač. Použitím jiných předmětů můžete poškodit strojek i jeho pohon.

- Nepřetěžujte strojek nadměrným množstvím, ani silným nacípáváním potravin.
- Důkladně provádějte montáž mlecí soustavy, špatné smontování může být příčinou nedokonalého mletí a také může vést k otupení nožů a sítka. Tupý nožik a sítko vyměňte za nové.
- Za provozu nezakrývejte ventilační mřížky strojek. Strojek typ 886 nepoužívejte na měkkém povrchu.
- 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.
- Pohonnou jednotku strojek neponořujte do vody ani jej neomývejte 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.
- K mytí kovových částí použijte měkké kartáčky.
- **Mlecí komoru, šnek a objímku nemyjte v myčce nádobí, agresivní mycí prostředky způsobují černání těchto částí. Umyjte je ručně s použitím klasických mycích prostředků na nádobí.**

Typy strojů ZELMER

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

Pohon	Strojek: 686.5, 886.5, 886.54						Strojek: 686.8, 886.8, 886.84						Stru- hadlo
	Nůž č. 5	Sítko č. 5		Řeznický nástavec č. 5	Sada sítěk na výrobu těstovin	Sada sítěk na tvarování těsta	Nůž č. 8	Sítko č. 8		Řeznický nástavec č. 8	Sada sítěk na výrobu těstovin	Sada sítěk na tvarování těsta	
	+	+	+	+	●	●	+	+	+	+	-	-	●
	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	●
	+	+	+	+	●	●	+	+	+	+	-	-	+

● – doplňkové příslušenství, které lze zakoupit v prodejnách se spotřebiči

Technické údaje

Technické údaje jsou uvedeny na typovém štítku spotřebiče.

Maximální doba nepřetržitého provozu

Přestávka před dalším použitím (minimálně)

Hlučnost s mlecí komorou: Typ 686

Typ 886

10 minut

30 minut

80 dB/A

77 dB/A



Strojek je konstruován v izolační třídě II a nepotřebuje zemnění.

Strojek ZELMER splňuje české a evropské normy.

Strojek vyhovuje požadavkům nařízení:

– Nízkonapěťový elektrický přístroj (LVD) – 2006/95/EC

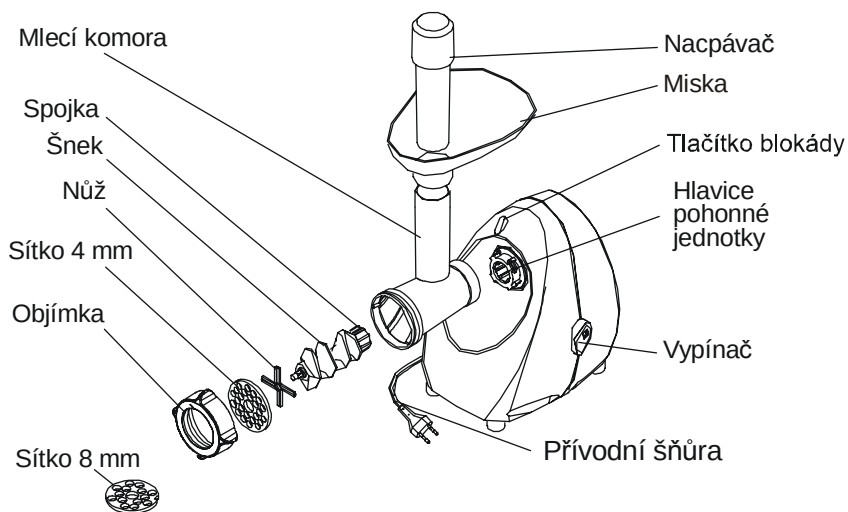
– Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC

Výrobek je označen značkou CE na typovém štítku.

Popis přístroje

Mlecí strojek se skládá z:

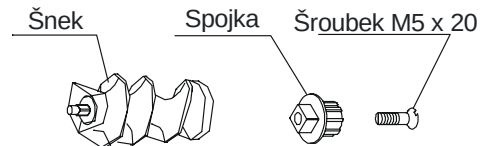
- Pohonné jednotky – každá pohonná jednotka je přizpůsobená tak, aby k ní bylo možné připojit kteroukoliv mlecí soustavu a struhadlo, vyrobené firmou ZELMER. V zadní části pohonné jednotky typ 686 jsou umístěné ventilační mřížky, u typu 886 jsou tyto mřížky umístěné uvnitř schránky.
- Mlecí soustavy – její části jsou:
 - mlecí komora,
 - šnek se spojkou,
 - nůž,
 - sítko s otvory 4 mm,
 - objímka.
- Misky.
- Nacpávače.
- Příslušenství:
 - sítko s otvory 8 mm,
 - řeznický nástavec,
 - distanční vložka.



Strojky jsou vybaveny mechanickou ochranou, která zabráňuje poškození pohonné jednotky – pokud by došlo k přetížení strojek (např. když se do strojek dostanou kosti), vylátnou 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.



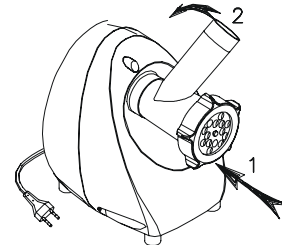
Příprava strojek a uvedení do provozu

Vytáhněte příslušnou délku přírodního kabelu a požadované nástavce.

- 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.
- Vložte zástrčku do zásuvky el. proudu.
- Vypínačem zapněte strojek.



Nasadit a otočit



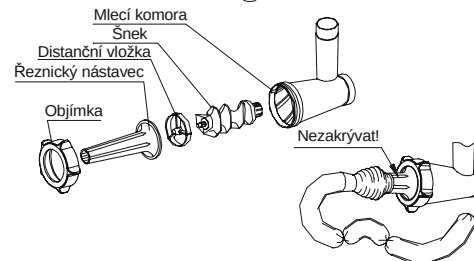
Mlecí soustava

- Do mlecí komory vložte postupně:
 - šnek se spojkou směrem dovnitř,
 - na třmen šneku nasadte nůž ostřím směrem k sítku,
 - sítko vložte do mlecí komory tak, aby drážka na okraji sítka zapadla do výstupku v komoře.
- Součástky mlecí soustavy pevně dotáhněte objímkou až na doraz.
- Vložte smontovanou komoru (1) na hlavici pohonné jednotky (2) a otočte ji do pozice, ve které uslyšíte cvaknutí pojistky.
- Nasadte misku na mlecí komoru.

Řeznický nástavec

- Do mlecí komory vložte postupně:
 - šnek se spojkou směrem dovnitř,
 - na třmen šneku nasadte distanční vložku,
 - řeznický nástavec.
- Součástky mlecí soustavy pevně dotáhněte objímkou až na doraz.
- Na řeznický nástavec nasadte střívk. Při natahování střívka dbejte na to, aby jste úplně nezakryli odvětrávací otvory nástavce.

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



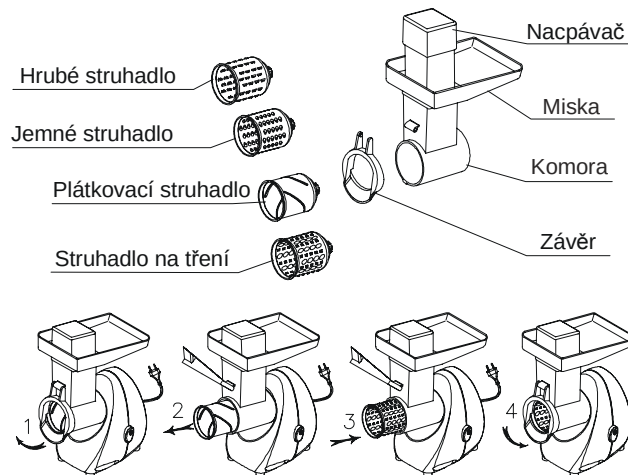
Struhadlo – přídatné zařízení (ve výrobcích 886.54 a 886.84 je součástí příslušenství)

Součástí vybavení jsou dvě struhadla s jemnými a hrubými drábky, 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

- Otevřete zámek a vložte zvolené struhadlo spojkou dovnitř komory.
- Zavřete zámek.
- 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.
- Potraviny, které uvízly uvnitř struhadla odstraňte dřevěnou lžící.

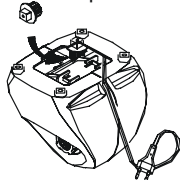
Ostří struhadel nevyžadují regeneraci.



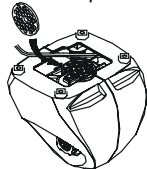
Po ukončení práce

- Vypněte strojek a vyjměte zástrčku ze zásuvky.
- Vyjměte nacpávač a sejměte misku z mlecí komory nebo komory struhadla.
- Zmáčkněte tlačítko pojistky (1) mlecí soustavu případně komoru struhadla (2) otočte vpravo a sejměte ji.
- Rozložte díly mlecí soustavy, komory s řeznickým nástavcem případně struhadlo.
- U strojek 886 uložte přívodní šňůru a zároveň umyté a osušené díly příslušenství do schránky.

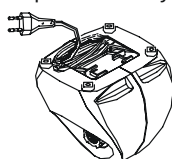
Umístění spojky
v uloženém prostoru



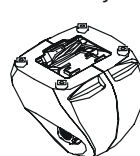
Umístění sítka
v uloženém prostoru



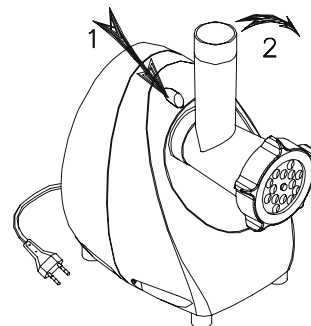
Nastavení délky
přívodní šňůry



Uložení přívodní
šňůry



Zmáčknout a otočit komoru



Čištění a údržba

Mytí a údržbu je nutno provádět po každém použití mlecího strojek následujícím způsobem:

- Pohonnou jednotku otřete vlhkým hadříkem s čisticím prostředkem.
- Umělohmotné části umyjte v teplé vodě s použitím čisticího prostředku na mytí nádobí.
- Kovové části umyjte v horké vodě s použitím čisticího prostředku na mytí nádobí. **Struhadla nemyjte v myčce nádobí.**
- Důkladně osušte umyté díly.
- Sítko a nožík 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

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

Pečivo namočte ve vodě a nechte okapat.

Cibuli pokrájejte na kolečka a osmáhněte 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 rozehřátém tuku.

Paštika z míchaného masa

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

Maso poduste se slaninou a cibulí.

Játro opláchněte, odstraňte blány, vyřízněte žíly a pokrájejte na kostky. Když je maso měkké, přidejte játra, housky a společně krátce poduste, ochlaďte 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

4,5kg středně prorostlého vepřového masa, 0,5kg 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 strojek nasadte řeznický nástavec. Naplňte střívko v délce asi 1 m a formujte klobásky asi 30 – 40 cm dlouhé. Dávejte pozor, aby jste úplně neucpali odvzdušňovací otvory nástavce. Klobásky nechte 6 hodin sušit. Uzení provádějte teplým dýmem 14 hodin nebo horkým dýmem 2,5 hodiny.

Salát z červeného zelí

400g červeného zelí, 200g jablek, 2 lžíce oleje, šťáva z citrónu, sůl, cukr.

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

Celerový salát

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

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

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhazte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů Zelmer jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylenu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětnému využití.

Po ukončení životnosti spotřebič 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 odříznutí, 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 Bohemia 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 s 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 důvodu konstrukčních, obchodních, estetických a jiných.