PL Wygodne mocowanie wyposażenia „click-ready”.
CZ Praktické upevňování příslušenství „click-ready”.
SK Výhodné upevnenie príslušenstva „click-ready”.
HU A tarozékok kényelmes „click-ready” felerősítése.
RO Accesories uşor de fixat.
RU „Click-ready” удобное крепление аксессуаров.
BG Удобен монтаж на оборудването „click-ready”.
UA Зручне збирання обладнання «натисни-готово».
EN „Click-ready” easy accesories fixing.

PL Schowek na sitko.
CZ Úschovný prostor na síto.
SK Úložný priestor na sitko.
HU A lyuktárcsa tartórekesze.
RO Compartiment pentru sită.
RU Отсек для решетки.
BG Място за съхраняване на ситото.
UA Сховище для сита.
EN Screen storage compartment.

PL Nasadka do napełniania kiełbas i formowania krokietów.
CZ Násada na plnění a tvarování domácích uzenin.
SK Nádsdka na plnenie klobás a formovanie krokiet.
HU Kolbásztöltő és krokettformázó feltét.
RO Pălnie pentru cărnati si crochete.
RU Насадка для наполнения колбас и формирования котлет.
BG Накрайник за напълване и формиране наденица и крокети.
UA Насадка для наповнення ковбас і формування крокетів.
EN Horn for sausages and croquettes.

MM1000-002_v01

zelmer

instrukcja użytkowania
user manual

MM1000
Maszynka do mielenia
Meat mincer

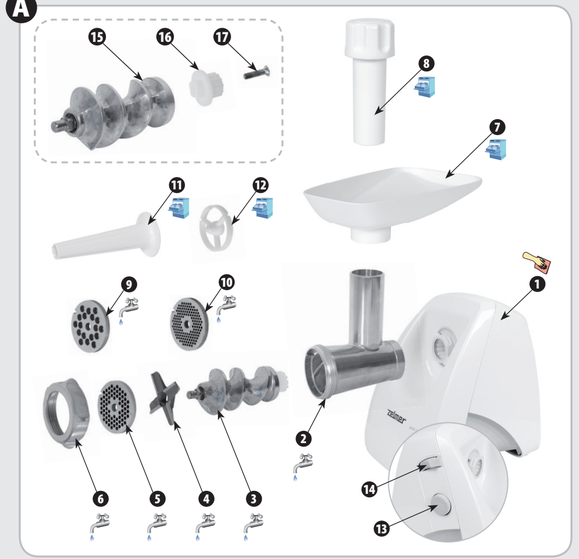
PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA **MASZYNKA DO MIELENIA** Typ MM1000 7–12
CZ NÁVOD K POUŽITÍ **MLECÍ STROJEK** Typ MM1000 13–17
SK NÁVOD NA OBSLUHU **MLYNČEK NA MÄSO** Typ MM1000 18–23
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS **DARÁLÓ** MM1000 Típus 24–29
RO INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE **DISPOZITV PENTRU TOCAT** Tip MM1000 30–35
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **МЯСОРУБКА** Тип MM1000 36–41
BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА **МАШИНКА ЗА МЕЛЕНЕ** Тип MM1000 42–47
UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ **М'ЯСОРУБКА** Тип MM1000 48–53
LT VARTOJIMO INSTRUKCIJA **MALIMO MAŠINĖLĖ** Tipas MM1000 54–58
LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA **GAĻAS MAŠĪNA** Tips MM1000 59–64
ET KASUTUSJUHEND **HAKKLIHAMASIN** Tüüp MM1000 65–69
HR UPUSTVO ZA UPORABU **STROJ ZA MLJEVENJE** Tip MM1000 70–74
SR INSTRUKCIJA RUKOVANJA **MAŠINA ZA MLEVENJE** Tip MM1000 75–79
EN USER MANUAL **MEAT MINCER** Type MM1000 80–85

MM1000
Maszynka do mielenia
Meat mincer

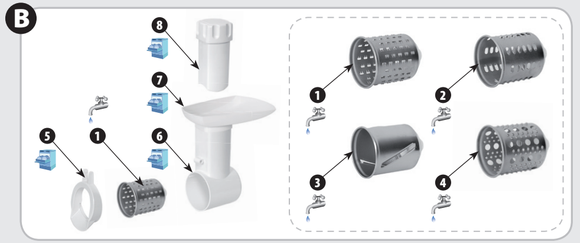
Linia Produktów

Krajalnica Slicer | Czajnik Electric kettle | Robot kuchenny Food processor | Sokowirówka Juice extractor | Mikser Mixer | Blender ręczny Hand blender

A



B



C

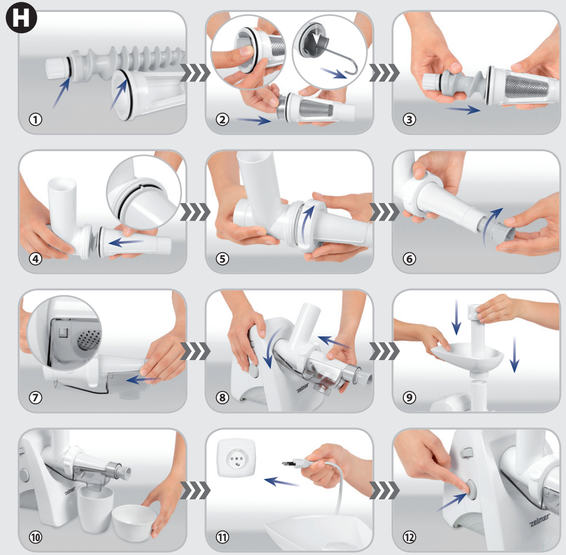
D

E

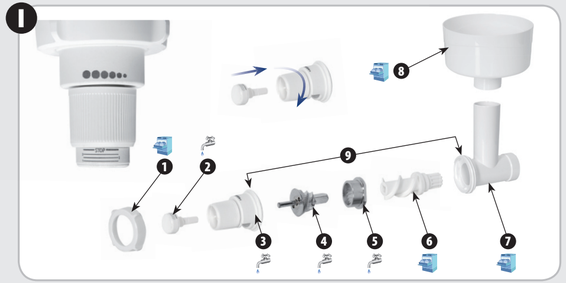
F

G

H



I



J

K

Notes

PL

Szanowni Klienci!

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy używanie tylko oryginalnych akcesoriów firmy Zelmer. Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

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.

Charakterystyka urządzenia

Szatkuj, miel, wyciskaj, ścieraj – Zelmer – jeden wybór a tyle możliwości.

A gdyby tak jedno urządzenie potrafiło mielić mięso, szatkować, siekać warzywa, rozdrabniać orzechy, przecierać owoce na pyszne dania dla dzieci czy domowe przetwory, a nawet mielić zboża, nasiona, orzechy czy kawę? Dzięki maszynkom Zelmer to wszystko jest w Twoim zasięgu. Zelmer, niekwestionowany lider w kategorii maszynek, prezentuje pełną gamę produktów MM1000. To urządzenia, które poradzą sobie z każdym, nawet najtrudniejszym zdaniem. Dzięki zaawansowanemu układowi chłodzenia silnika, maszynka Zelmer bez wysiłku osiąga „wyjątkowo dużą moc", wartość *Peak Power* wynosi aż 1500 W. Dzięki doskonale przemyślanej konstrukcji, po odłączeniu standardowej komory mielenia można, poprzez dołączenie odpowiedniego modułu, przeobrazić ją w szatkownicę, wyciskarkę od owoców czy młynek żarnowy (wyposażenie zależne od modelu, dostępne również jako akcesoria). Mając jedno urządzenie w domu, zachwycisz domowników i gości gamą wykwintnych dań. Maszynka Zelmer idealnie sprawdzi się na sezon owocowy: dzięki wyciskarce przygotujesz domowe soki, przeciery czy galaretki owocowe. Szatkownica pomoże ci przygotować warzywa na zupę, które przechowane w zamrażarce, zachwycą letnim bukietem smaków, gdy za oknem będzie zimno i szaro. Maszynka do mielenia produktów spożywczych służy do użytku w gospodarstwie domowym.

Zelmer – Twój nieoceniony pomocnik w kuchni.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania maszynki

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.

Należy upewnić się, że poniższe wskazówki zostały zrozumiane.

Niebezpieczeństwo! / Ostrzeżenie!

Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączany ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę 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.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z maszynką w obecności dzieci.
- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżaniem się do części poruszających się podczas użytkowania, należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.
- Przed czyszczeniem maszynki zawsze wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Urządzenie musi być używane tylko z misą zasypową.

Uwaga!

Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Maszynkę podłączaj jedynie do sieci prądu zmiennego 230 V.
- Nie narażaj maszynki i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C. Możesz uszkodzić maszynkę.
- Do popychania stosuj tylko popychacz. Używanie innych przedmiotów grozi uszkodzeniem maszynki 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.
- Podczas pracy maszynki nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w obudowie. Maszynki nie stawiaj na miękkim podłożu.
- Nie zanurzaj napędu maszynki 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.

Wskazówka

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Po zakończeniu pracy wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci. Schowaj przewód lekko wysuwając go w otwór z którego jest wprowadzony, a wtyczkę przewodu włóż do schowka.
- Gdy maszynka 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.
- Nie miel suchego maku. Przed mieleniem mak musi być wcześniej sparzony i namoczony – do kilkunastu godzin.
- 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.

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 (L_{WA}):	77 dB/A

Urządzenie zbudowane jest w II klasie izolacji, nie wymaga 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 (Rys. A)

Maszynka do mielenia produktów spożywczych składa się z:

❶ Napędu maszynki – każdy napęd maszynki przystosowany jest do montażu każdego zespołu mielącego i szatkownicy produkcji ZELMER. W tylnej wnęce schowka napędu MM1000 znajdują się otwory wentylacyjne.

Zespołu mielącego, w którego skład wchodzi:

❷ Komora mielenia
❸ Ślimak z zamontowanym sprzęgłem
❹ Nożyk
❺ Sitko z otworami 4 mm
❻ Nakrętka
❼ Miska
❽ Popychacz

TYPY MASZYNEK ZELMER

Poniżej prezentowany jest asortyment wyposażenia maszynek do mielenia, których dotyczy niniejsza instrukcja.

Typ	Wyposażenie			
	Zespół mielący Nr 8	Szatkownica	Wyciskarka	Młynek żarnowy
MM1000.80	●	●	●	●
MM1000.82	●	○	●	○
MM1000.83	●	●	●	○
MM1000.84	●	●	○	○
MM1000.88	●	○	○	○

● – podstawowe wyposażenie, ○ – dodatkowe wyposażenie do nabycia w sklepach

Wyposażenia, w którego skład wchodzi:

9 Sitko z otworami 8 mm

10 Sitko z otworami 2,7 mm

11 Nasadka masarska

12 Wkładka dystansowa

13 Wyłącznik

14 Przycisk blokady

Mechaniczne zabezpieczenie silnika (Rys. A)

15 Ślimak

16 Sprzęgło

17 Wkręt M5x20

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 **(3)** ze zniszczonym sprzęgłem odkręć wkręt **(17)**,
- usuń uszkodzone sprzęgło **(16)**,
- załóż nowe sprzęgło **(16)** i dokręć je wkrętem **(17)**.

Praca z zespołem mielącym (Rys. C)

Do komory mielenia **(2)** włóż kolejno:

① Ślimak **(3)** sprzęgłem **(16)** do środka.

② Na trzpień ślimaka **(3)** nożyk **(4)** skierowany ostrzami do sitka.

③ Sitko **(np. 5)** tak, aby występ komory wszedł w rowek na obwodzie sitka.

④ Dokręć wszystkie elementy zespołu mielącego – mocno do oporu.

⑤ Załóż zmontowany zespół mielący, na napęd **(1)** i obróć do pozycji, przy której usłyszysz „**click**" blokady.

⑥ Nałóż miskę **(7)** na komorę mielenia **(2)**.

Przygotowanie maszynki do pracy i jej uruchomienie (Rys. D)

① Napęd **(1)** 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.

② Delikatnie rozwiń przewód przyłączeniowy, a następnie włóż go do gniazda sieciowego.

③ Przyciskiem wyłącznika **(13)** uruchom maszynkę.

Praca z nasadką masarską (Rys. E)

Do komory mielenia **(2)** włóż kolejno:

① Ślimak **(3)** sprzęgłem **(16)** do środka,

② Na trzpień ślimaka **(3)** wkładkę dystansową **(12)**,

③ Nasadkę masarską **(11)**.

④ Dokręć wszystkie elementy nakrętką **(6)** – mocno do oporu.

⑤ Załóż zmontowany zespół mielący, na napęd **(1)** i obróć do pozycji, przy której usłyszysz „**click**" blokady.

⑥ Nałóż miskę **(7)** na komorę mielenia **(2)**.

Przed nałożeniem kiełbaśnicy (osłonki z jelita) namocz ją w ciepłej wodzie przez ok. 10 min.

- Na nasadkę masarską **(11)** nałóż mokrą kiełbaśnicę, 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 (Rys. B)

1 Tarka do drobnych wiórek

2 Tarka do grubych wiórek

3 Tarka do plastrów

4 Tarka do przecierania

5 Zatrzask

6 Komora

7 Miska zasypowa

8 Popychacz

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 (Rys. F)

① Odchyl zatrzask **(5)** i włóż jedną z tarek sprzęgłem do środka komory.

② Zatrzaśnij zatrzask **(5)**.

③ Połącz komorę szatkownicy **(6)** 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 tarek nie wymagają regeneracji.***

Wyciskarka do owoców (Rys. G)

Wyciskarka jest wyposażeniem w niektórych typach maszynek do mielenia. Pozwala wyciskać sok z owoców takich, jak: maliny, porzeczki, truskawki, agrest oraz dodatkowo z winogron i pomidorów. Owoce jagodowe takie, jak porzeczki można wyciskać wraz z szypułkami. W wyciskarce nie można stosować owoców z dużymi pestkami np. śliwy, wiśnie, itp. bez ich wcześniejszego wydrylowania (usunięcia).

Elementy wyciskarki:

1. Komora wyciskarki
2. Ślimak
3. Korpus
4. Nakrętka
5. Rynienka odprowadzająca sok
6. Śruba regulacyjna
7. Miska (z zespołu mielącego)
8. Popychacz (z zespołu mielącego)
9. Sitko – 2 szt.
   Nr 1 – otwory mniejsze
   Nr 2 – otwory większe
10. Pierścień uszczelniający duży na korpus **(3)**
11. Pierścień uszczelniający mały na ślimak **(2)**
12. Haczyk

Do popychania owoców używaj wyłącznie popychacza (8).

PRZYGOTOWANIE DO PRACY I OBSŁUGA WYCISKARKI (Rys. H)

① Upewnij się, że na korpusie **(3)** i ślimaku **(2)** są założone pierścienie uszczelniające **(10)** i **(11)**. W razie ich braku koniecznie włóż je we głębienia tych elementów (korpusu i ślimaka).

② Do korpusu **(3)** włóż i dociśnij sitko **(9)** do oporu.

③ Do komory wyciskarki **(1)** włóż ślimak **(2)**.

Do usunięcia sitka (9) z korpusu (3) bardzo przydatne jest użycie haczyka (12). Haczyk (12) krótszym końcem włóż w otwór sitka (9) i pociągnij sitko (9) na zewnątrz.

④ Nałóż korpus z sitem na ślimak zwracając uwagę, aby sitko było zwrócone ku dołowi, a rowek pozycjonujący trafił na występ komory wyciskarki.

⑤ Tak ustawiony korpus przykręć nakrętką **(4)** do komory wyciskarki **(1)**.

⑥ Wkręć śrubę regulacyjną **(6)** w korpus **(3)**.

⑦ Nasuń na niego rynienkę odprowadzająca sok **(5)** do momentu zatrzaśnięcia na korpusie **(3)** – „click".

⑧ Zmontowaną wyciskarkę zamocuj na napęd, postępując identycznie jak w opisie komory mielącej.

⑨ Na gardziel zasypową nałóż miskę **(7)** i popychacz **(8)** – od zespołu mielącego.

⑩ Pod otwór wylotowy rynienki **(5)** i śruby regulacyjnej **(6)** ustaw odpowiednie naczynia na sok oraz wytłoczyny.

⑪ Włącz przewód przyłączeniowy maszynki do gniazdka sieci.

⑫ Uruchom maszynkę przyciskiem wyłącznika **(13)**, następnie dozuj odpowiednio owoce popychając popychaczem.

Aby proces wyciskania owoców przebiegał prawidłowo, nie wkręcaj zbyt głęboko śruby regulacyjnej w początkowej fazie pracy. Dopiero po ocenie stopnia zawartości soku w wytłoczynach, skoryguj odpowiednio stopień wkręcenia tak, aby uzyskać wystarczającą efektywność i uniknąć zatkania wyciskarki.

- W trakcie wyciskania obserwuj suchość wytłoczyn. Gdy robią się nadmiernie suche, wykręć śrubę **(6)**, aby uniknąć zatkania wyciskarki wytłoczynami.

Stopień wkręcenia śruby zależy od rodzaju i gatunku przetwarzanych owoców, dla owoców soczystych i bardzo dojrzałych – śrubę wkręć głębiej, a dla owoców mało soczystych – śrubę wkręć nieco mniej.

Gdy regulacja śrubą nie zapewni dostatecznej skuteczności wyciskania, można wytłoczyny ponownie przepuścić przez wyciskarkę.

Zablokowanie wylotu komory (w śrubie regulacyjnej (3)) wytłoczynami z owoców o dużej zawartości soku grozi zalaniem napędu maszynki.

- W razie zablokowania wylotu komory wytłoczynami wyłącz maszynkę. Zwróć szczególną uwagę na proces wyciskania soku np. czy nie nastąpiło zatkanie otworów sita. Odłącz wyciskarkę od napędu (identycznie jak w przypadku komory mielącej), rozmontuj wyciskarkę, oczyść (wymyj) elementy wyciskarki. Do mycia, szczególnie sita, używaj dołączonej szczoteczki.

Młynek żarnowy (Rys. I)

1. Nakrętka
2. Nastawiak żaren
3. Korpus z pokrętłem
4. Żarno wewnętrzne
5. Żarno zewnętrzne
6. Ślimak
7. Komora młynka
8. Miska
9. Rowek korpusu musi trafić na występ komory młynka

OPIS URZĄDZENIA

Przystawka ta może być stosowana do mielenia zbóż, nasion oleistych oraz suchych produktów spożywczych.

Młynek żarnowy pozwala na mielenie takich produktów jak: pszenica, żyto, owies, ryż, kawa ziarnista, cukier, kasza gry-

czana, pieprz czarny ziarnisty, ziele angielskie, gorczyca, orzechy włoskie, orzechy laskowe, suszone grzyby, migdały, soja, siemię lniane, łuskane ziarna słonecznika itp.

Produktów oleistych nie miel na minimalnym nastawieniu granulacji. Urządzenie do mielenia może się zakleić lub zablokować.

Urządzenie nie nadaje się do mielenia produktów bardzo twardych np. suszony groszek, kukurydza popcorn.

MONTAŻ MŁYNKA NA MASZYNCE (Rys. J)

① Gdy komora młynka **(7)** jest obrócona o kąt ok. 45° w prawo, załóż zmontowany młynek na napęd poprzez włożenie występów komory młynka **(7)** w wycięcia napędu, a następnie obróć go w lewo do pozycji, przy której usłyszysz „klik" blokady. Oznacza to, że młynek został właściwie zamontowany.

UŻYTKOWANIE I REGULACJA MŁYNKA (Rys. J)

Przed pierwszym użyciem umyj (patrz „CZYSZCZENIE") i wysusz rozłożony na części młynek, a następnie zmiel ok. 50 g produktu (np. zboża) przy ustawieniu urządzenia na mielenie ze średnim rozdrobnieniem. Zmielony produkt nie nadaje się do dalszego wykorzystania, jest bowiem zanieczyszczony i należy go wyrzucić.

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy młynka wynosi 10 minut. Warunek ten jest powiązany z maksymalnym czasem pracy maszynki, dla której po 10 min pracy powinno nastąpić ok. 45 min. przerwy.

Urządzenie nie może pracować bez obciążenia. Zawsze przed uruchomieniem napełnij je produktem.

② Wsyp ziarna do miski **(8)**.

③ Ustaw pokrętło korpusu **(3)** na grubsze mielenie.

④ Włącz silnik maszynki.

⑤ Zmielony produkt zacznie wysypywać się przez otwór.

⑥ W zależności od żądanego stopnia zmielenia lub użytych ziaren, za pomocą pokrętła korpusu **(3)**, wyreguluj nastawiak żaren **(2)** tak, aby uzyskać produkt o odpowiedniej granulacji. Przekręcając go w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara uzyskasz produkt drobniej zmielony, a przy kręceniu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara – produkt grubiej zmielony.

Najdrobniejszy (**minimalny**) stopień zmielenia uzyskuje się przy ustawieniu pokrętłem na linii 1, a największy (**maksymalny**) przy ustawieniu pokrętła na linii STOP. Patrz grafika na korpusie **(3)** i nastawiaku żaren **(2)**.

Zbyt mocne skręcenie lub wykręcenie pokrętła poza linię STOP podczas pracy może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Zaleca się, aby podczas pracy młynka nastawiak żaren (2) ustawiony był pomiędzy linią 1, a linią STOP.

Pamiętaj o dokładnym umyciu młynka przed mieleniem różnych produktów Pozwoli to uniknąć wzajemnego przenikania zapachów.

Dla bardziej miękkich zbóż takich jak owies czy siemię lniane należy wybrać ustawienie gruboziarniste.

Nie zaglądaj do wnętrza komory podczas mielenia, gdyż wyskakujące czasem ziarna mogą Cię zranić (np. w oko).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Młynek nie wymaga czyszczenia po każdym użyciu (jeśli mielony jest jeden rodzaj produktu), ponieważ ślimak **(6)** zapobiega zaleganiu pozostałości ziaren w młynku. Żarna stalowe **(4, 5)** osusz ściereczką po umyciu, aby nie doszło do ich korozji. W przypadku długotrwałego przechowywania żaren, zakonserwuj je poprzez natłuszczenie (możesz w tym celu użyć np. oleju jadalnego). Żaren nie należy zanurzać we wrzącej wodzie. Części z tworzywa sztucznego (**niezawierające grafiki**) możesz myć w zmywarce (max. 60°C).

Po zakończeniu pracy (Rys. K)

- Wyłącz maszynkę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.

① Wyjmij popychacz i zdejmij miskę z komory mielenia.

② Przesuń przycisk blokady, zespół mielący obróć w prawo i zdejmij go.

③ Rozłóż elementy zespołu mielącego, komory z nasadką masarską.

Schowaj przewód, jak również umyte i wysuszone części do schowka.

④ Umieszczanie sitka we wnęce

⑤ Chowanie przewodu przyłączeniowego

⑥ Przechowywanie miski.

Czyszczenie i konserwacja

- Napęd przetrzyj wilgotną szmatka 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.

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) wrzuć 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!!!

DANE KONTAKTOWE:

- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**
  http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**
  salon@zelmer.pl
- **wykaz punktów serwisowych**
  http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/
- **infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)**
  801 005 500

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

CZ

Vážení zákazníci!

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho mlecího strojku a vítáme vás mezi spotřebiteli výrobků Zelmer.

Pro dosažení co nejlepších výsledků vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer, které bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

Přečtěte si, prosím, pečlivě tento návod k použití. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům. Návod k použití si prosím uschovejte, abyste jej mohli použít i během pozdějšího používání přístroje.

Charakteristika přístroje

Strouhejte, melte, odšťavňuje, pasírujte – Zelmer – jedna volba a tolik možností.

Kdyby tak jeden přístroj dokázal namlet maso, strouhat, sekat zeleninu a ořechy, z ovoce vytvořit výbornou dětskou přesnídávku a nebo zeleninový protlak, a dokonce mlít obilí, semena, ořechy a kávu? Díky mlecím strojkům Zelmer je toto vše ve vašem dosahu. Zelmer, nesporný lídr v kategorii multifunkčních přístrojů, představuje celou řadu produktů MM1000. Je to přístroj, který si poradí s každým, i s tím nejtěžším úkolem. Díky pokročilému systému chlazení motoru, dosahuje přístroj Zelmer bez problému „mimořádně vysokého výkonu". Hodnota Peak Power činí až 1500 W. Díky dokonale promyšlené konstrukci, lze po odpojení standardní mlecí komory a nasazením libovolného nástavce změnit přístroj na strouhač, lis na ovoce nebo mlýnek na kávu (vybavení závisí na modelu, dostupné také jako příslušenství). Přestože máte doma pouze jeden jediný přístroj, dokážet nadchnout nejenom členy domácnosti, ale i hosty celou řadou výborných pokrmů. Přístroj Zelmer je ideálním pomocníkem v letním období, kdy dozrává ovoce: díky odšťavňovači připravíte domácí ovocné šťávy, protlaky nebo ovocné želé. Struhadlo vám pomůže připravit zeleninu na polévku, které zmrazené nadchnou letní chutí a vůní, až bude za oknem zima a šero. Strojek na mletí potravinových produktů je určen k domácímu použití.

Zelmer – Váš neocenitelný pomocník v kuchyni.

Bezpečnostní pokyny a návod k použití přístroje

Před prvním použitím přístroje se důkladně seznamte s obsahem celého návodu k použití.

Ujistěte se, že jsou vám níže uvedené instrukce srozumitelné.

Nebezpečí!/Varování!

Nedodržením těchto pokynů ohrožujete své zdraví

- Nepoužívejte přístroj, jestliže je napájecí kabel poškozený, nebo pokud je viditelně poškozený přístroj.
- Jestliže je napájecí kabel poškozen, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn u výrobce nebo v autorizovaném servisu, popřípadě jinou proškolenou osobou.
- Opravy na přístroji může provádět pouze proškolený personál. Nesprávně provedená oprava velmi vážně ohrožuje uživatele. V případě výskytu závady se obraťte na autorizovaný servis firmy ZELMER.
- Dbejte zvláštní opatrnosti během používání přístroje v přítomnosti dětí.
- Před výměnou příslušenství nebo při manipulaci s elementy, které jsou pohyblivé v průběhu používání, vypněte přístroj a odpojte ho ze zásuvky.
- Před čištěním přístroje vždy vyjměte napájecí kabel z elektrické sítě.
- Toto zařízení není určeno k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s fyzickým nebo psychickým omezením a osoby, které nemají zkušenosti s tímto zařízením a neznají ho. Výše uvedené osoby mohou používat přístroj pouze pod dohledem nebo v souladu s návodem k použití přístroje, který jim poskytnou osoby, jež jsou odpovědné za jejich bezpečnost.
- Malé děti by měly být pod dozorem, aby si se zařízením nehrály.
- Přístroj musí být používán pouze s plnící miskou.

Pozor!

Nedodržením těchto pokynů můžete přístroj poškodit

- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky, kdy je přístroj v provozu.
- Přístroj zapojte do elektrické sítě pouze se střídavým proudem 230 V.
- Nevystavujte přístroj teplotám vyšším než 60°C. Mohli byste tak přístroj poškodit.
- K pěchování používejte pouze pěchovadlo. Použitím jiných předmětů můžete poškodit přístroj i napájení.
- Nezatěžujte přístroj nadměrným množstvím produktu, ani příliš silným pěchováním produktu (pěchovadlem).

- Důkladně sestavte mlecí sadu, protože špatně sešroubovaný přístroj zhoršuje kvalitu mletí a může způsobit otupení ostří nožíku a sítka. Otupený nožík a sítko je nutné vyměnit za nové.
- V průběhu práce mlýnku nezakrývejte jeho ventilační otvory. Víceúčelový mlecí strojek nastavte na měkkém povrchu.
- Neponořujte pohon strojku do vody, ani ho nemyjte pod tekoucí vodou.
- Nemyjte příslušenství připevněné na pohonu.
- K mytí vnější strany přístroje nepoužívejte agresivní čistící prostředky v podobě emulzí, mléka, past atd. Mohou mimo jiné odstranit z povrchu informace a grafické symboly, jako jsou: stupnice, označení, výstražné znaky atd.

Pokyny
Informace o výrobku a pokyny k použití

- Po ukončení práce s přístrojem kabel uložte mírným zatlačením do otvoru, ze kterého byl vyveden a zástrčku kabelu vložte do úložného prostoru.
- Jestliže nelze přístroj uvést do provozu, obraťte se na autorizovaný servis.
- Z masa určeného ke mletí odstraňte kosti, šlachy, chrupavky a žíly.
- Než zahájíte mletí větších produktů, nejprve je nakrájejte na menší kousky.
- Nemelte suchý mák. Před mletím musí být mák spařený a několik hodin namočený.
- K mytí kovových elementů používejte měkký kartáček.
- Nemyjte kovové části v myčkách. Z důvodu agresivních mycích prostředků používaných v těchto zařízeních mohou výše uvedené části ztmavnout. Myjte je ručně s použitím tradičních prostředků na mytí nádobí.

D Technické údaje

Technické údaje jsou uvedeny na typovém štítku spotřebiče.
Maximální doba nepřetržitého provozu je 10 minut
Přestávka před dalším použitím (minimálně) 30 minut
Hlučnost přístroje (L_{WA}): 77 dB/A
Přístroj je konstruován v II. Třídě izolace, nevyžaduje uzemnění. ⧈
Strojek ZELMER splňuje české a evropské normy.
Strojek vyhovuje požadavků nařízení:
– Nízkonapěťový elektrický přístroj (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.
Výrobek je označen značkou CE na typovém štítku.

Popis přístroje (Obr. A)

Mlýnek se skládá z:
❶ Pohonné jednotky – každá pohonná jednotka je přizpůsobená tak, aby k ní bylo možné připojit kteroukoliv mlecí sadu a strouhač, vyrobené firmou ZELMER. V zadním výklenku schránky s pohonem MM1000 se nacházejí ventilační otvory.
Mlecí sady zahrnují:
❷ Mlecí komora
❸ Spirála s hřídelí
❹ Nůž
❺ Sítko s otvory 4 mm
❻ Matice
❼ Misky
❽ Pěchovadlo
Příslušenství:
❾ Sítko s otvory 8 mm
❿ Sítko s otvory 2,7 mm
⓫ Uzenářský nástavec
⓬ Distanční vložka
⓭ Vypínač
⓮ Tlačítko blokády

TYPY VÍCEÚČELOVÝCH MLÝNKŮ ZELMER

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

Typ	Vybavení			
	Mlecí sada č. 8	Strouhač	Lis	Kamenný mlýnek
MM1000.80	●	●	●	●
MM1000.82	●	○	●	○
MM1000.83	●	●	●	○
MM1000.84	●	●	○	○
MM1000.88	●	○	○	○

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

Mechanický jistič motoru (Obr. A)

⓯ Spirála

⓰ Hřídel

⓱ Šroub M5x20

Mlýnky jsou vybaveny mechanickým jištěním, které zabraňuje poškození pohonné jednotky – pokud by došlo k přetížení mlýnku (např. v případě, že se do strojku dostanou kosti), vylámou se zoubky hřídele, která pohání spirálu.

Poškozenou hřídel vyměňte za novou:

- ve spirále **(3)** s poškozenou hřídelí odšroubujte šroub **(17)**,
- odstraňte poškozenou hřídel **(16)**,
- vložte novou hřídel **(16)** a důkladně přišroubujte **(17)**.

Práce s mlecí soupravou (Obr. C)

Do mlecí komory **(2)** vložte v pořadí:

① Spirálu **(3)** hřídelí **(16)** dovnitř.

② Na spirálu nasaďte **(3)** nožík **(4)** směřujte ostřím k sítku.

③ Sítko **(např. 5)** tak, aby výstupek komory zapadl do žlábku na obvodu sítka.

④ Sešroubujte všechny elementy mlecí sady – silně dotáhněte nadoraz.

⑤ Nasaďte sestavenou mlecí sadu na pohon **(1)** a otočte do pozice, při které uslyšíte „click" pojistky.

⑥ Nasaďte misku **(7)** na mlecí komoru **(2)**.

Příprava strojku k použití a provoz (Rys. D)

① Pohon **(1)** postavte v blízkosti zásuvky na tvrdém povrchu tak, aby nebyly zakryty ventilační otvory v přístroji.

- Před prvním použitím strojku umyjte všechny elementy vybavení.
- Sestavte dle návodu vybavení a připojte k pohonu.

② Opatrně rozviňte přívodní šňůru a následně ji vložte do zásuvky.

③ Tlačítkem vypínače **(13)** uveďte mlýnek do provozu.

Práce s uzenářským nástavcem (Obr. E)

Do mlecí komory **(2)** vložte v pořadí:

① Spirálu **(3)** hřídelí **(16)** dovnitř,

② Na spirálu nasaďte **(3)** distanční vložku **(12)**,

③ Uzenářský nástavec **(11)**.

④ Sešroubujte všechny elementy maticí **(6)** – silně dotáhněte.

⑤ Nasaďte sešroubovanou mlecí soupravu na pohon **(1)** a otočte do pozice, při které uslyšíte „click" blokády.

⑥ Nasaďte misku **(7)** na mlecí komoru **(2)**.

Před nasazením střívka ho namočte na 10 min. do teplé vody.

- Na uzenářský nástavec **(11)** nalvlečte mokré střívko a dbejte, abyste neucpali odvětrávající otvory na nástavci.

Namleté maso, které vyplňuje střívka nesmí být příliš „řídké". Příliš velký obsah tekutin může vytéct a dostat se dovnitř strojku.

Strouhač (Obr. B)

❶ Struhadlo pro jemné strouhání

❷ Struhadlo pro hrubé strouhání

❸ Struhadlo plátkové

❹ Struhadlo pro pasírování

❺ Zarážka

❻ Komora

❼ Mísa

❽ Pěchovadlo

Součástí vybavení jsou dvě struhadla s odlišnou hrubostí, která 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 STROUHAČE (Obr. F)

① Odklopte zarážku **(5)** a vložte jedno ze struhadel hřídelí dovnitř komory.

② Zaklapněte zarážku **(5)**.

③ Sestavte komoru struhadla **(6)** stejně jako mlecí komoru mlýnku.

- Velké kusy nejdříve nakrájejte na menší kousky, které bez problému vložíte do komory.
- Nepoužívejte měkké ovoce, které bsahuje tvrdé pecky.
- Po ukončení práce vyjměte zástrčku z elektrické sítě.
- Dřevěnou lžící odstraňte zbytky potravin, které uvízly uvnitř struhadla nebo v komoře.

Ostří struhadel nevyžaduje regeneraci.

Lis na ovoce (Obr. G)

Lis je příslušenstvím u některých typů mlecích strojků. Umožňuje vymačkávat šťávu z malin, rybízu, jahod, angreštu, dále z hroznů a rajčat. Bobuloviny, jako je rybíz, lze lisovat se stopkami. V lisu nelze zpracovávat peckoviny, například švestky, višně apod. bez jejich předchozícho odpeckování.

Díly lisu:

❶ Komora lisu

❷ Spirála

❸ Tělo

❹ Matice

❺ Žlábek pro odvádění šťávy

❻ Regulační šroub

❼ Mísa (z mlecí sady)

❽ Pěchovadlo (z mlecí sady)

❾ Síto – 2 ks.
č. 1 – otvory menší
č. 2 – otvory větší
❿ Těsnicí kroužek velký na tělo **(3)**
⓫ Těsnicí kroužek malý na spirálu **(2)**
⓬ Háček

K pěchování ovoce používejte výhradně přiložené pěchovadlo (8).

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A OBSLUHA LISU (Obr. H)

① Ujistěte se, že jsou na těle **(3)** a spirále **(2)** nasazeny těsnící kroužky **(10)** a **(11)**. V případě že chybí, je nasaďte do zářezů těchto elementů (těla a spirály).

② Do těla **(3)** vložte a přitlačte sítko **(9)** a dotáhněte nadoraz.

③ Do komory lisu **(1)** vložte spirálu **(2)**.

Pro vyjmutí síta (9) z tělesa (3) je velmi výhodné použít háček (12). Háček (12) vložte kratším koncem do otvoru v sítu (9) a vytáhněte síto (9) ven.

④ Nasaďte tělo se sítem na spirálu a dbejte na to, aby bylo sítko otočené směrem dolů a polohovací žlábek byl nasazen na výstupek lisovací komory.

⑤ Takto sestavené tělo přišroubujte maticí **(4)** ke komoře listu **(1)**.

⑥ Zašroubujte regulační šroub **(6)** k tělu **(3)**.

⑦ Nasaďte na něj žlábek pro odvádění šťávy **(5)** do momentu zaklapnutí na těle **(3)** – „click".

⑧ Sestavený lis upevněte na pohonu shodně s popisem mlecí komory.

⑨ Na hrdlo nasaďte misku **(7)** a pěchovadlo **(8)** – od mlecího systému.

⑩ Pod odváděcí otvor žlábku **(5)** a reglační šroub **(6)** postavte nádobu na šťávu a výlisky.

⑪ Vlože přívodní šňůru mlýnku do zásuvky elektrické sítě.

⑫ Zapněte mlýnek vypínačem **(13)**, následně dávkujte ovoce a pěchujte pěchovadlem.

Aby proces lisování ovoce proběhl správně, neutahujte v počáteční fázi práce regulační šroub příliš hluboko. Teprve po vyhodnocení množství šťávy ve výliscích, upravte adekvátně utažení tak, aby lisování probíhalo efektivně a lis se neucpával.

- V průběhu lisování pozorujte kvalitu vymačkání výlisků. Začnou-li být příliš suché, odšroubujte šroub **(6)**, aby nedošlo k ucpání listu výlisky.

Míra zašroubování regulačního šroubu závisí na druhu zpracovávaného ovoce. U šťavnatého a velmi zralého ovoce zašroubujte šroub hlouběji, u málo šťavnatého ovoce zašroubujte šroub o něco méně.

V případě, že regulace šroubu nebyla dostatečně účinná, lze výlisky vylisovat ještě jednou.

V případě ucpání otvoru komory (regulační šroub (3)) výlisky z ovoce s velkým obsahem šťávy, hrozí nebezpečí zalití pohonu přístroje.

- V případě, že otvor zablokují výlisky, je nutné přístroj vypnout. Věnujte zvýšenou pozornost procesu lisování šťávy např. zda nedošlo k ucpání otvorů síta. Odpojte lis od pohonu (stejně jako v případě mlecí komory), rozmontujte lis, očistěte (umyjte) díly lisu. K mytí, zejména lisu, používejte připojený kartáček.

Kamenný mlýnek (Obr. I)

❶ Matice
❷ Regulátor mlecích kamenů
❸ Těleso s nastav. knoflíkem
❹ Vnitřní kámen
❺ Vnější kámen
❻ Spirála
❼ Mlecí komora
❽ Násypná miska
❾ Žlábek tělesa musí lícovat s výstupkem na mlecí komoře

POPIS

Toto příslušenství můžete použít na mletí obilí, olejnatých semen a suchých potravin.

Kamenný mlýnek umožňuje mletí takových potravin jako: pšenice, žito, oves, rýže, káva, cukr, pohanková kaše, černý pepř, nové koření, hořčice, vlašské ořechy, lískové ořechy, sušené houby, mandle, sója, lněné semeno, loupaná slunečnice atd.

Potraviny, které obsahují olej, nemelte při jemném nastavení zrnitosti. Mohlo by dojít k zalepení nebo zablokování mlecího ústrojí.

Mlýnek není vhodný k mletí velmi tvrdých potravin, např. sušený hrášek, popcornová kukuřice.

MONTÁŽ MLÝNKU KE STROJKU (Obr. J)

① Pootočte mlecí komoru **(7)** o zhruba 45° doprava a nasaďte smontovaný mlýnek na pohonnou jednotku vložením výstupků mlecí komory **(7)** do otvorů v pohonné jednotce. Poté pootočte mlýnkem doleva do polohy, ve které uslyšíte „cvaknutí" zámku. Znamená to, že mlýnek byl nasazen správně.

POUŽÍVÁNÍ A SEŘIZOVÁNÍ MLÝNKU (Obr. J)

Před prvním použitím mlýnek rozložený na součástky umyjte (viz „ČIŠTĚNÍ") a usušte, pak semelte asi 50 g potraviny (např. obilí) při nastavení na střední mletí. Semletá potravina se nehodí pro další použití, je totiž znečištěná a je třeba ji vyhodit.

Maximální doba nepřetržité práce mlýnku činí 10 minut. Tato podmínka je propojena s maximální dobou práce strojku, pro kterou po 10 minutách práce musí nastat cca 45 minut přestávky.

Zařízení nesmí pracovat naprázdno. Vždy jej před uvedením do provozu naplňte potravinami.

② Nasyp zrna do misky **(8)**.

③ Nastavte knoflík těla **(3)** na hrubší mletí.

④ Spusťe motor mlýnku.

⑤ Namletý produkt se začne vysypávat otvorem.

⑥ V závislosti na požadovaném stupni mletí nebo použitých zrn, nastavte pomocí nastavovacího knoflíku **(3)** regulátor mlecích kamenů **(2)** tak, abyste dosáhli požadované jemnosti mletí. Otáčením knoflíku ve směru pohybu hodinových ručiček zvyšujete jemnost mletí, otáčením ve směru proti pohybu hodinových ručiček docílíte hrubšího mletí.

Nejjemnější (**minimální**) stupeň mletí dosáhnete při nastavení knoflíku na čárku 1, nejhrubší (**maximální**) při nastavení knoflíku na čárku STOP. Viz grafika na tělese **(3)** a regulátoru kamenů **(2)**.

Příliš silné zvýšení jemnosti nebo přetočení knoflíku za čárku STOP během provozu mlýnku může zařízení poškodit.

Doporučujeme během provozu mlýnku nastavit regulátor mlecích kamenů (2) mezi čárku 1 a čárku STOP.

Před mletím různých potravin mlýnek vždy důkladně umyjte. Vyhnete se tak promíchání vůní jednotlivých potravin.

Pro měkčí obilí, jako je oves nebo loněné semínko, zvolte nastavení na hrubší zrnitost.

Nenahlížejte během mletí dovnitř komory – občas vymrštěovaná zrnka by vás mohla zranit (například do oka).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Mlýnek nevyžaduje čištění po každém použití (pokud melete jeden druh potraviny), protože spirála **(6)** brání zůstávání zbytků zrn v mlýnku. Ocelové mlecí kameny **(4, 5)** po umytí osušte utěrkou, aby nedošlo ke korozi. V případě dlouhodobého skladování konzervujte mlecí kameny tukem (můžete k tomuto účelu použít např. stolní olej). Mlecí kameny nenamáčejte do vařící vody.Díly z umělých hmot (**na kterých nejsou obrázky**) můžete mýt v myčce na nádobí (max. 60°C).

Po ukončení práce (Obr. K)

- Vypněte strojek a vyjměte napájecí kabel ze zásuvky.

① Vyjměte pěchovadlo a sejměte misku z mlecí komory

② Přesuňte tlačítko pojistky, mlecí soupravu otočte doleva a sejměte ji.

③ Rozložte elementy mlecí soupravy, komory s uzenářským nástavcem.

Uložte napájecí kabel a umyté a osušené díly do úložného prostoru.

④ Uložení sítka do schránky

⑤ Uložení napájecího kabelu

⑥ Skladování mísy.

Čištění a údržba

- Pohonnou jednotku otřete vlhkým hadříkem s čisticím prostředkem na nádobí.
- Umělohmotné části umyjte v teplé vodě s použitím s použitím prostředku na nádobí.
- Kovové části umyjte v horké vodě s použitím prostředku na nádobí.
- Důkladně usuště umyté díly.
- Sítka a nožík mírně namažte stolním olejem, zamezíte tak korozi.
- Osušené části mlecí momory nebo struhadla smontujte dohromady.

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhoďte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů Zelmer jsou recyklovatelné, a rozhodně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběrných surovin. Obal z polyetylénu (PE, PEHD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětnému zužitkování.

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 CENTRAL EUROPE 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 z jeho určením nebo v rozporu z 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 konstrukčních, obchodních, estetických a jiných důvodu.

SK

Vážení zákazníci!

Blahoželáme Vám k výberu nášho spotrebiča a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov Zelmer.

Ak chcete získať čo najlepšie výsledky, odporúčame Vám používať výlučne originálne nástavce a príslušenstvo od spoločnosti Zelmer. Jednotlivé súčasti príslušenstva boli navrhnuté špeciálne pre tento výrobok.

Prosíme, pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Mimoriadnu pozornosť venujte bezpečnostným pokynom. Návod na obsluhu si uchovajte pre prípadne neskoršie použitie počas prevádzky spotrebiča.

Funkcie spotrebiča

Krájanie, mletie, lisovanie, pastovanie – Zelmer – jedna voľba pre toľko možností.

Čo keby jedno jediné zariadenie dokázalo mlieť mäso, krájať, sekať zeleninu, drviť orechy, lisovať ovocie na vynikajúce pochúťky pre deti a iné podomácky vyrobené produkty, a dokonca mlieť obilie, semená, orechy alebo kávu? Vďaka spotrebičom od spoločnosti Zelmer máte možnosť si toto všetko vyskúšať. Zelmer, bezpochyby jeden z najväčších lídrov vo výrobe domácich spotrebičov, Vám predstavuje celý škálu produktov z radu MM1000. Ide o zariadenia, ktoré si poradia s každou, dokonca aj najťažšou úlohou. Vďaka inovatívnemu systému chladenia motora, spotrebiče Zelmer, bez akejkoľvek náznaku jeho preťaženia, dosahujú „výnimočne vysoký výkon“, pri ktorom hodnoty Peak Power dosahujú až 1500 W. Vďaka dômyselne navrhnutému dizajnu spotrebiča, po odňatí mlecej komory, ktorá tvorí súčasť štandardného vybavenia, môžete, pridaním príslušného nástavca, premeniť spotrebič na krájač, lisovač ovocia alebo mlynček na obilie (v závislosti od ponúkaného typu spotrebiča sú jednotlivé nástavce dostupné takisto ako súčasť vybavenia). S jediným spotrebičom v domácnosti dokážete pripraviť vynikajúce pokrmy a tým spraviť dojem na svojich blízkych a hostí. Spotrebič Zelmer je ideálnym pomocníkom v domácnosti najmä v období zberu ovocia: pomocou lisovača si vo vašej domácnosti môžete vyrobiť rôzne mušty, pretlaky alebo ovocné pyré. Krájač vám pomôže pri krájaní zeleniny do polievok, ktorá pri jej uskladnení v mrazničke, vás príjemne poteší svojou pestrosťou chutí počas studených zimných dní. Kuchynský spotrebič na mletie potravín je určený na použitie v domácnosti.

Zelmer – Váš neoceniteľný pomocník v kuchyni.

Bezpečnostné pokyny a pokyny pre správne používanie prístroja

Pred prvým použitím zariadenie si starostlivo prečítajte tento návod.

Je potrebné, aby ste správne porozumeli všetkým nižšie uvedeným pokynom.

Nebezpečenstvo! / Upozornenia!

Ak ich nebudete dodržiavať, môže dôjsť k poraneniu osôb

- Spotrebič nezapínajte, ak je napájací kábel poškodený alebo je viditeľne poškodená jeho izolácia.
- V prípade, že napájací kábel bude poškodený, je potrebné, aby bol vymenený priamo u výrobcu spotrebiča alebo v špecializovanom stredisku opráv, resp. inou kvalifikovanou osobou, čím sa vyhnete riziku vzniku nebezpečenstva.
- Opravu zariadenia môžu vykonať výlučne kvalifikované osoby. Nesprávny postup pri oprave zariadenia môže znamenať vážne riziko pre jeho používateľa. V prípade výskytu poruchy kontaktuje špecializované servisné stredisko spoločnosti ZELMER.
- Pri práci so spotrebičom v prítomnosti detí, zachovajte mimoriadnu ostražitosť.
- Pred výmenou nástavca alebo pred stykom s pohyblivý časťami zariadenia, spotrebič vypnite a odpojte od zdroja napätia.
- Pred čistením spotrebiča nikdy nezabudnite odpojiť kábel zo zásuvky zdroja napätia.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používani spotrebiča.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so zariadením.
- Zariadenie používajte iba s nasadenou plniacou miskou.

Pozor!

Pri nedodržiavaní týchto zásad hrozí nebezpečenstvo poškodenia majetku

- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky potianutím za kábel.
- Spotrebič zapojte iba do zásuviek siete so striedavým prúdom 230 V.
- Nevystavujte spotrebič a jeho prídavné zariadenia teplotám vyšším ako 60°C. Vyššie teploty môžu spotrebič poškodiť.
- Potraviny tlačte výlučne tlačným valčekom. Používanie iných predmetov môže poškodiť zariadenie a jeho pohonnú jednotku.

- Nepreťažujte zariadenie nadmerným množstvom potravín alebo príliš silným tlačením (tlačným vlačekom).
- Dbajte na správnu montáž mlynčeka na mäso. Výsledkom nesprávneho postupu pri montáži je zlá kvalita mletia, ale môže byť aj príčinou otupenia rezacieho noža a kotúčov. Tupý rezací nôž a kotúč vymeňte za nový.
- Pri práci so spotrebičom nezakrývajte ventilačné otvory na jeho vonkajšom plášti. Spotrebič neklaďte na mäkké plochy.
- Nikdy neponárajte blok motora do vody a neumývajte ho pod tečúcou vodou.
- Neumývajte zariadenie, ktoré je pod napätím.
- Pri umývaní plášťa nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ako sú rôzne emulzie, krémy, pasty a iné. Môžu okrem iného odstrániť aplikované informačné grafické symboly také, ako napr.: značky, znaky, výstražné symboly, a iné.

Pokyny
Informácie o výrobku a pokyny pre obsluhu

- Po skončení práce so zariadením vytiahnite zástrčku so zásuvky rozvodu napätia. Kábel pomaly zasuňte do otvoru z ktorého vychádza a zástrčku vložte do jej krytu.
- V prípade, že zariadenie sa nedá spustiť – odneste ho do servisného centra.
- Mäso, ktoré chcete pomlieť je potrebné oddeliť od kostí, šliach, chrupaviek a žíl.
- Pred mletím, väčšie časti pokrájajte na menšie kúsky.
- Nemeľte suchý mak. Pred mletím je potrebné mak vopred spariť vriacou vodou a nechať ho v nej močiť - niekoľko hodín.
- Pri umývaní kovových častí používajte mäkkú kefku.
- Kovové časti nikdy neumývaj v umývačke riadu. Agresívne čistiace prostriedky, ktoré sú používané v týchto zariadeniach spôsobujú tmavnutie vyššie uvedených častí. Odporúčame ručné umývanie s použitím tradičných čistiacich prostriedkov.

Technické údaje

Technické údaje sú uvedené na typovom štítku spotrebiča.

Maximálna doba nepretržitej prevádzky 10 minút

Prestávka pred ďalším použitím (minimálne) 30 minút

Deklarovaná hodnota emisie hluku (L_{WA}) tohto spotrebiča je 77 dB(A) čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zariadenie je skonštruovaný v izolačnej triede II a nepotrebuje uzemnenie. ⧈

Spotrebiče ZELMER vyhovujú záväzným požiadavkám platných noriem.

Spotrebič vyhovuje požiadavkám nasledovných smerníc:
– Elektrické zariadenie nízkeho napätia (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je na typovom štítku označený značkou CE.

Popis spotrebiča (Obr. A)

Mlynček na mletie potravín pozostáva z:

❶ Pohonnej jednotky – každá pohonná jednotka je vyrobená tak, aby k nej bolo možné pripojiť ktorúkoľvek mleciu sústavu a strúhadlo, vyrobené spoločnosťou ZELMER. V zadnej časti úložného priestoru pohonu MM1000 sa nachádzajú vetracie otvory.

Mlecia sústava je zložená z:

❷ Mlecej komory
❸ Závitovky s integrovanou spojkou
❹ Rezacieho noža
❺ Rezacieho kotúča s otvormi s priemerom 4 mm
❻ Uzatváracieho krúžku
❼ Plniacej misky
❽ Tlačného valčeka

Wyposażenia, w którego skład wchodzi:

❾ Rezacieho kotúča s otvormi s priemerom 8 mm
❿ Rezacieho kotúča s otvormi s priemerom 2,7 mm

TYPY MLYNČEKOV ZELMER

V nižšie uvedenej tabuľke je uvedené príslušenstvo k jednotlivým typom mlynčekov, na ktoré sa vzťahuje tento návod.

Typ	Príslušenstvo			
	Hlava mlynčeka č. 8	Strúhací nástavec	Nástavec na lisovanie	Mlynček na obilie
MM1000.80	●	●	●	●
MM1000.82	●	○	●	○
MM1000.83	●	●	●	○
MM1000.84	●	●	○	○
MM1000.88	●	○	○	○

● – základné príslušenstvo, ○ – doplnkové príslušenstvo, ktoré je možné zakúpiť v predajniach so spotrebičmi

⓫ Plniaceho nástavca na klobásy
⓬ Dištančná vložka
⓭ Spínač
⓮ Blokovacie tlačidlo

Mechanická poistka motora (Obr. A)

⓯ Závitovka
⓰ Spojka
⓱ Skrutka M5x20

Mlynček je vybavený mechanický bezpečnostným systémom, ktorý chráni motor spotrebiča pred jeho poškodením – ďalej ozubenie závitovky, ktoré sa môže poškodiť pri nadmernom zaťažení zariadenia (napr. v prípade vniku kosti do mlynčeka).

Poškodenú závitovku so spojkou vymeňte za novú:

- v závitovke **(3)** s poškodenou spojkou odkrúťte skrutku **(17)**,
- vyberte poškodenú spojku **(16)**,
- založte novú spojku **(16)** a zabezpečte ju skrutkou **(17)**.

Postup práce s mlynčekom na mäso (Obr. C)

Do telesa mlynčeka **(2)** nasadte postupne:

① Závitovku **(3)** spojkou **(16)** dovnútra.

② Na strmeň závitovky **(3)** strúhací nožík **(4)** s ostrým nasmerovaným k rezaciemu kotúču.

③ Rezací kotúč **(napr. 5)** tak, aby výčnelok na telese mlynčeka zapadol do drážky na rezacom kotúči.

④ Dotiahnite všetky súčasti mlynčeka – až na doraz.

⑤ Nasadte zložený mlynček na pohonnú jednotku **(1)** a otočte do polohy, pri ktorej budete počuť „kliknutie“, v ktorej je mlynček bezpečne zaistený.

⑥ Nasaďte plniacu misku **(7)** na teleso mlynčeka **(2)**.

Uvedenie spotrebiča do prevádzky a jeho obsluha (Obr. D)

① Hnaciu jednotku **(1)** postavte blízko zdroja napätia na pevnej ploche tak, aby nedošlo k upchatiu vetracích otvorov na vonkajšom plášti spotrebiča.

- Pred prvým použitím spotrebiča dôkladne umyte jeho jednotlivé súčasti.
- Nasadte zvolený nástavec a zapojte spotrebič do zásuvky.

② Opatrne rozviňte napájací kábel a zapojte ho do zásuvky elektrického napätia.

③ Stlačením spínača **(13)** uveďte spotrebič do činnosti.

Obsluha plniaceho nástavca na klobásy (Obr. E)

Do telesa mlynčeka **(2)** nasaďte postupne:

① Závitovku **(3)** spojkou **(16)** dovnútra.

② Na strmeň závitovky **(3)** dištančnú vložku **(12)**.

③ Plniaci nástavec na klobásy **(11)**.

④ Dotiahnite všetky súčasti mlynčeka skrutkou **(6)** – na doraz.

⑤ Nasaďte zložený mlynček na hnaciu jednotku **(1)** a otočte do polohy, pri ktorej budete počuť „kliknutie“, v ktorej je mlynček bezpečne nasadený.

⑥ Nasaďte plniacu misku **(7)** na teleso mlynčeka **(2)**.

Pred nasunutím črievka ho namočte v teplej vode na približne 10 min.

- Na plniaci nástavec na klobásy **(11)** nasuňte namočené črievko. Dbajte pritom, aby sa na nástavci neupchali odvzdušňovacie otvori.

> ***Rozomletá hmota, ktorou plníte črievka by nemala byť„príliš riedka“. Pri väčšom množstve tekutín by mohlo dôjsť k ich úniku do vnútorných častí spotrebiča.***

Strúhadlo (Obr. B)

❶ Strúhadlo na jemné strúhanie
❷ Strúhadlo na hrubé strúhanie
❸ Strúhadlo plátkovacie
❹ Strúhadlo na zemiaky
❺ Poistka
❻ Komora strúhadla
❼ Násypná miska
❽ Tlačný valček

Súčasťou vybavenia sú dve strúhadlá s jemnými a hrubými zúbkami, ktoré strúhajú na jemno alebo silnejšie vlákna tvrdý syr, mrkvu, zeler alebo varenú červenú repu a pod. Tretie strúhadlo je určené na krájanie zeleniny na plátky (zemiaky, uhorky, cibuľu, atď.) Štvrté strúhadlo je určené na strúhanie zeleniny (zemiakov, červenej repy, ovocia a pod.)

POUŽITIE STRÚHADLA (Obr. F)

① Uvoľnite poistku **(5)** a nasaďte Vami zvolené strúhadlo spojkou otočenou dovnútra komory strúhadla.

② Zaistite poistku **(5)**.

③ Nasaďte komoru strúhadla **(6)** rovnakým spôsobom ako komoru mlynčeka na mäso.

- Väčšie potraviny určené ku spracovaniu najprv nakrájajte na menšie kúsky tak, aby vošli do komory.
- Nedoporučujeme spracovávať mäkké alebo kôstkovité ovocie.
- Po skončení práce so spotrebičom vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického rozvodu.
- Potraviny, ktoré uviazli vo vnútri strúhadla odstráňte drevenou lyžicou.

> ***Ostrie strúhadiel nevyžaduje brúsenie.***

Odšťavovač (Obr. G)

Lis na ovocie je voliteľný nástavec k niektorým typom mlynčekov na mäso. Pomocou lisu môžete lisovať ovocie, ako sú napr.: maliny, ríbezle, jahody, egreš ale aj hrozno a paradajky. Bobuľové ovocie, ako sú napríklad ríbezle, môžete lisovať aj spolu so stopkami. V lise na ovocie sa nesmie lisovať ovocie s veľkými kôstkami, napr. slivky, višne a pod., ak kôstky neboli predtým odstránené.

Zloženie lisu na ovocie:

1. Komora lisu
2. Závitovka
3. Komora odšťavovača
4. Uzatvárací krúžok
5. Žliabok na odtekanie šťavy
6. Regulačná skrutka
7. Plniaca miska (z mlynčeka na mäso)
8. Tlačný valček (z mlynčeka na mäso)
9. Sitko odšťavovača – 2 ks.
   - č. 1 – s malými otvormi
   - č. 2 – s veľkými otvormi
10. Tesniaci prstenec veľký na teleso **(3)**
11. Tesniaci prstenec malý na závitovku **(2)**
12. Háčik

Na tlačenie ovocia do lisu používajte výlučne tlačný valček (8).

UVEDENIE ODŠŤAVOVAČA DO PREVÁDZKY A JEHO OBSLUHA (Obr. H)

① Presvedčte sa, či na komore **(3)** a závitovke **(2)** odšťavovača sú nasadené tesniace prstence **(10)** a **(11)**. V prípade, že nie sú, musíte ich nasadiť do vnútra týchto častí (komory a závitovky).

② Do telesa spotrebiča **(3)** zatlačte sitko odšťavovača **(9)** úplne na doraz.

③ Do komory odšťavovača **(1)** zasuňte závitovku **(2)**.

Pre odstránenie sita (9) z tela (3) je veľmi výhodné použiť háčik (12). Háčik (12) vložte kratším koncom do otvoru v site (9) a vytiahnite sito (9) von.

④ Nasaďte teleso so sitkom na závitovku tak, aby sitko bolo otočené smerom nadol, a vodiaca drážka zapadla do výčnelku komory odšťavovača.

⑤ Takto nasadené teleso odšťavovača zaistite uzatváracím krúžkom **(4)** ku komore odšťavovača **(1)**.

⑥ Nasaďte regulačnú skrutku **(6)** do telesa odšťavovača **(3)**.

⑦ Nasuňte žliabok na odtekanie šťavy **(5)**, do chvíle kým nebude zaistené na telese **(3)** – „kliknutím".

⑧ Zložený odšťavovač nasaďte na pohonnú jednotu, rovnakým spôsobom ako pri inštalácii mlynčeka na mäso.

⑨ Na plniaci otvor nasaďte plniacu misku **(7)** a tlačný valček **(8)** – súčasť mlynčeka na mäso.

⑩ Pod otvor žliabku na odtekanie šťavy **(5)** a regulačnú skrutku **(6)** umiestnite vhodné nádoby na šťavu a dužinu.

⑪ Napájací kábel spotrebiča zapojte do elektrickej siete.

⑫ Zapnite spotrebič stlačením spínača **(13)**, následne vložte ovocie do plniacej misky a jemne ho zatláčajte pomocou lačného valčeka.

Aby priebeh lisovania bol nastavený správne, na začiatku práce s odšťavovačom nedoťahujte regulačnú skrutku príliš. Až na základe množstva šťavy prítomnej v spracovávanej dužine, nastavte stupeň dotiahnutia tak, aby ste získali čo najlepší výsledok a vyhli sa upchatiu odšťavovača.

- Pri lisovaní sledujeme vlhkosť dužiny. Ak je príliš suchá, povoľte skrutku **(6)**, čím predídete upchatiu lisu dužinou.

Stupeň dotiahnutia regulačnej skrutky závisí od druhu a odrody spracovávaného ovocia, ak je ovocie šťavnaté a veľmi zrelé, dotiahnite skrutku hlbšie, ak je ovocie menej šťavnaté – skrutku povoľte.

Ak nastavenie skrutkou nezabezpečí dostatočnú efektivitu lisovania, je potrebné dužinu opätovne spracovať.

Upchatie výstupu komory (v regulačnej skrutke (3)) spracovanou dužinou z ovocia s veľkým obsahom šťavy, môže spôsobiť nebezpečenstvo vniku tekutiny do pohonnej jednotky spotrebiča.

- V prípade upchatia výstupu komory spracovanou dužinou, zariadenie vypnite. Venujte osobitnú pozornosť procesu lisovania, napr. či nedošlo k zaneseniu otvorov na lisovacom kotúči. Odpojte lisovací nástavec od pohonnej jednotky (rovnakým spôsobom ako v prípade mlecej komory), rozložte lis, vyčistite (umyte) jednotlivé súčasti lisu. Na umývanie (najmä kotúča) používajte kefku zo sady.

Zrnkový mlynček (Obr. I)

1. Uzatvárací krúžok
2. Regulátor zrnitosti
3. Kryt s otočným tlačidlom
4. Vnútorný mlecí kameň
5. Vonkajší mlecí kameň
6. Závitovka
7. Komora mlynčeka
8. Násypná miska
9. Vodiaca drážka telesa musí zapadnúť do výčnelka komory mlynčeku

OPIS ZARIADENIA

Tento strojček sa môže používať na mletie obilia, olejnatých semien a suchých potravinárskych výrobkov.

Zrnkový mlynček umožňuje mlieť také potraviny ako sú napríklad: pšenica, žito, ovos, ryža, zrnková káva, cukor, pohánka, čierne korenie celé, nové korenie, semená horčice, vlašské orechy, lieskové orechy, sušené huby, mandle, sója, ľanové semená, lúpané jadrá slnečnice a iné.

Olejnaté semená nemeľte so zrnitosťou nastavenou na minimálne hodnoty. Časti mlynčeka by sa mohli zlepiť alebo zablokovať.

Zariadenie nie je vhodné na mletie veľmi tvrdých obilnín, ako sú napr. sušený hrášok, kukurica popcorn.

MONTÁŽ MLYNČEKA NA SPOTREBIČ (Obr. J)

① Keď je komora mlynčeka **(7)** otočená v uhle asi 45° vpravo, založte zložený mlynček na pohonnú jednotku tak, že vložíte vysunuté časti komory mlynčeka **(7)** do príslušných výrezov pohonnej jednotky a následne otočíte mlynček vľavo do polohy, pri zaistení ktorej budete počuť „kliknutie". Znamená to, že mlynček bol zložený správne.

POUŽÍVANIE A NASTAVENIE MLYNČEKA (Obr. J)

Pred prvým použitím jednotlivé časti mlynčeka umyte (pozri „ČISTENIE"), vysušte a následne zomeľte asi 50 g suroviny (napr. obilia) pri nastavení zariadenia na stredné mletie. Zomletá surovina nie je vhodná na ďalšie použitie, pretože je znečistená a je potrebné sa jej zbaviť.

Maximálna doba nepretržitej prevádzky mlynčeka je 10 minút. Na toto obmedzenie sa vzťahuje maximálna doba prevádzky spotrebiča, po ktorej po 10 minútach prevádzky, by mala nasledovať približne 45 minútová prestávka.

Spotrebič sa nesmie používať voľne, bez spracovávania surovín. Je potrebné, aby ste spotrebič pred každým jeho používaním naplnili surovinami.

② Nasypte zrná do plniacej misky **(8)**.

③ Nastavte regulačný ovládač na telese spotrebiča **(3)** na hrubšiu zrnitosť mletia.

④ Uveďte spotrebič do chodu.

⑤ Zomletá surovina sa začne sypať z príslušného otvoru.

⑥ V závislosti od požadovanej zrnitosti alebo od veľkosti použitých zŕn, nastavte pomocou regulačného ovládača na telese spotrebiča **(3)** dávkovač zŕn **(2)** tak, aby ste získali surovinu Vami požadovanej zrnitosti. Otočením regulačného ovládača v smere pohybu hodinových ručičiek získate jemnejšiu zrnitosť suroviny. Pri otáčaní v smere proti pohybu hodinových ručičiek – surovina bude zomletá na hrubšiu zrnitosť.

Najjemnejší (**minimálny**) stupeň mletia získate pri nastavení regulačného ovládača na úroveň 1 a najväčší (**maximálny**) pri nastavení regulačného ovládača na úroveň STOP. Pozri schému na vonkajšom plášti **(3)** a regulačnom ovládači **(2)**.

Prílišné otočenie alebo odkrútenie regulačného ovládača za úroveň STOP, počas práce so spotrebičom, môže spôsobiť jeho poškodenie zariadenia.

Odporúčame, aby počas činnosti mlynčeka regulačný ovládač zrnitosti (2) bol nastavený medzi úrovňou 1 a úrovňou STOP.

Dbajte na dôkladné umytie mlynčeka pred mletím rôznych surovín, čo zabráni zmiešaniu odlišných vôní.

Pre mäkké obilie ako je napr. ovos alebo ľanové semená je potrebné zvoliť hrubšiu zrnitosť.

Počas mletia sa nepozerajte dovnútra mlynčeka, keďže zrná pri mletí môžu občas vyskočiť a spôsobiť Vám úraz (napr. oka).

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Mlynček nemusíte čistiť po každom použití (ak je mletý iba jeden druh výrobku), pretože závitovka **(6)** zabraňuje, aby zvyšky zrniek zostávali v mlynčeku. Oceľové mlecie kamene **(4, 5)** osušte po umytí handričkou, aby nezačali korodovať. V prípade dlhšieho uchovávania mlecích kameňov je potrebné na nich naniesť vrstvu oleja (na tento účel môžete použiť napr. jedlý olej). Mlecie kamene sa nesmú ponárať do vriacej vody. Umelohmotné časti (**na ktorých nie sú znázornené schémy**) môžete umývať v umývačke riadu (max. 60°C).

Po ukončení práce (Obr. K)

- Vypnite spotrebič a vyberte prívodový kábel zo zásuvky rozvodu napätia.

① Vyberte tlačný valček a odoberte násypnú misku z komory mlynčeka.

② Presuňte blokovacie tlačidlo, mlynček otočte vpravo a odoberte ho.

③ Rozoberte jednotlivé súčasti nástavca, komoru s plniacim nástavcom na klobásy.

Odložte napájací kábel, ako aj umyté a vysušené časti nástavca na príslušné miesto.

④ Spôsob uloženia rezacieho kotúča do úložného priestoru.

⑤ Spôsob uloženia napájacieho kábla.

⑥ Spôsob uloženia misky.

Čistenie a údržba

- Pohonnú jednotku utrite vlhkou handričkou s čistiacim prostriedkom.
- Umelohmotné časti umyte v teplej vode s použitím čistiaceho prostriedku na riad.
- Kovové časti umyte v horúcej vode s použitím čistiaceho prostriedku na riad.
- Dôkladne usušte umyté diely.
- Rezacie kotúče a nôž mierne natrite jedlým tukom alebo olejom, zabránite tak hrdzaveniu.
- Usušené časti mlecej komory alebo strúhadiel opäť zložte do jedného celku.

Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebič zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.

Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA spol. s.r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na www.envidom.sk.

Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – viď ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené použitím zariadenia, ktoré sa nezhoduje s jeho určením alebo v dôsledku jeho nesprávneho používania.

Výrobca si vyhradzuje právo vykonať kedykoľvek zmeny na výrobku bez predchádzajúceho upovedomenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, nariadeniam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických dôvodov a iných dôvodov.

HU

Tisztelt Vásárló!

Gratulálunk a készülék kiválasztásához és üdvözöljük a Zelmer termékek felhasználói között.

A legjobb hatások elérése érdekében javasoljuk, hogy használjon eredeti Zelmer tartozékokat. Kifejezetten ehhez a termékhez lettek kifejlesztve.

Kérjük figyelmesen olvassák el az alábbi használati utasítást. Különös figyelmet kell szentelni a biztonsági előírásoknak. A használati utasítást kérjük megőrizni, hogy a készülék későbbi használata során is rendelkezésre álljon.

A berendezés jellemzői

Daraboljon, daráljon, préseljen, reszeljen – Zelmer – egy választással ennyi lehetőség.

Ha egy berendezéssel lehetne húst darálni, darabolni, zöldséget, diót aprítani, gyümölcsöt préselni a finom ebédhez a gyereknek vagy befőzéshez, sőt gabonát, magokat, diót vagy kávét darálni? A Zelmer háztartási robotnak köszönhetően minden az Ön keze ügyében van. A Zelmer, aki elismert piacvezető a háztartási kisgépek területén, bemutatja az MM1000 termékek teljes választékát. Ez egy olyan berendezés, ami mindent meg tud oldani, még a legnehezebb feladatokat is. A motor fejlett hűtési rendszerének köszönhetően a Zelmer konyhagép minden erőlködés nélkül "kivételes teljesítményt" fejt ki, a Peak Power értéke akár 1500 W-ot is elérhet. A rendkívül jól átgondolt konstrukciónak köszönhetően, a normál daráló leszerelése, és a megfelelő modul felrakása után át lehet alakítani káposztagyaluvá, gyümölcspréssé, vagy magdarálóvá (a felszerelési elemek, modelltől függően, tartozékként is kaphatók). Egy kisgép birtokában otthon egy sor finom étellel lepheti meg a háziakat és a vendégeket. A Zelmer kisgép nagyszerűen beválik gyümölcsszezonban is: a gyümölcsprésnek köszönhetően készíthet otthon gyümölcslevet, pépet vagy gyümölcskocsonyát. A gyalu segít Önnek a zöldség elkészítésében leveshez, amelyet mélyhűtőben tárolva a nyári ízeket varázsolhatja a konyhába, miközben az ablakon túl a hideg és szürke tél uralkodik. Az élelmiszerdaráló háztartási felhasználásra készült.

Zelmer – az Ön felbecsülhetetlen segítsége a konyhában.

A biztonságra és a gép helyes használatára vonatkozó útmutatások

A berendezés használatbavétele előtt olvassa el a teljes kezelési útmutatót.

Meg kell győződni róla, hogy az alábbi útmutatásokat megértették.

Veszély! / Vigyázat!

A biztonsági előírások be nem tartása sérülésekhez vezet

- Ne indítsa be a gépet, ha a hálózati kábel, vagy a burkolat szemmel láthatóan sérült.
- Ha a hálózati vezeték megsérül, azt a gyártónál vagy szakszervizben, illetve egy szakemberrel újra kell cseréltetni, a veszélyhelyzet elkerülése érdekében.
- A berendezés javítását kizárólag szakképzett személy végezheti. A helytelenül végzett javítás komoly veszélyt jelenthet a használó számára. Meghibásodás esetén forduljon speciális ZELMER szervizhez.
- Különösen óvatosan kell eljárni a készülék használatakor gyermekek jelenlétében.
- Tartozékcsere előtt, vagy ha a mozgó alkatrészekhez közelít használat közben, ki kell kapcsolni a készüléket, és áramtalanítani kell.
- A gép tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati vezetéket a hálózati dugaszolóaljzatból.
- A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a felügyeletük biztosított, vagy a biztonságukért felelős személy által készülékhasználatra vonatkozóan utasítást adtak.
- Ügyeljen arra, hogy gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- A készüléket kizárólag tállal együtt szabad használni.

Vigyázat!

Ha nem tartja be az előírásokat veszélynek teszi ki a tulajdonát

- Ne húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzatból a kábelnél fogva.
- A gyümölcscentrifugát csak 230 V-os váltóáramú hálózatra csatlakoztassa.
- Ne tegye ki a készüléket vagy annak tartozékait 60°C-nál magasabb hőmérsékletnek. Tönkreteheti a gépet.
- A termék betolásához kizárólag a tömőfát használja. Más tárgyak használata veszélyezteti a gépet és a motorját.
- Ne terhelje túl a berendezést túl sok termékkel, sem pedig annak túl erős tolósával (a tömőfával).

- Rendesen szerelje fel a daráló egységet, mivel a roszszul becsavarozott daráló egység rossz minőségben darál, és oka lehet a kés valamint a rostély eltompulásának is. A tompa kést és szitát cserélje ki újra.
- A géppel történő munkavégzés közben ne takarja le a burkolaton található szellőző nyílásokat. A gépet ne állítsa puha alapzatra.
- Ne merítse a gép motorját víz alá, és ne mosogassa folyóvízben.
- Ne mosogassa a motorra szerelt tartozékokat.
- A burkolat mosogatásához ne használjon emulzió, tej, paszta, stb. formájában kapható, agresszív detergenseket. Ezek többek között eltávolíthatják a grafikus jelek formájában felvitt olyan információkat, mint mércék, jelölések, figyelmeztető jelzések stb.

Javaslat

Információk a a termékről és felhasználási javaslatok

- A munka befejezése után a hálózati kábelt a hálózati dugaszolóaljzatból. Rejtse el a vezetéket könnyedén betolva a nyílásba, ahonnét kijön, a dugaszt pedig tegye be a tartóba.
- Ha a gépet nem lehet beindítani, szervizbe kell adni.
- A húsból, amit meg szeretne darálni, szedje ki a csontot, inakat, porcot és ereket.
- Nagyobb termékeket darálás előtt vágja fel kisebb darabokra.
- Ne daráljon mákot szárazon. Darálás előtt a mákot le kell forrázni, és tízegynéhány órára be kell áztatni.
- A fém alkatrészek mosogatásához használjon puha kefét.
- Ne mosogassa a fém alkatrészeket mosogatógépekben. Az ezekben a berendezésekben alkalmazott agresszív tisztítószerek a fenti alkatrészek mattosodásához vezet.
- Mosogassa őket kézzel, hagyományos mosogatószerekkel.

Műszaki adatok

A műszaki adatok megtalálhatók a készülék adattábláján.

Folyamatos munkavégzés megengedett időtartama 10 perc

Az újbóli használatig szükséges pihentetés ideje 30 perc

L_{WA}: 77 dB/A

A készülék all. szigetelési osztályba tartozik, földelést nem génye. ⧈

A berendezés megfelel a vonatkozó magyar és európai bizonsági szabványoknak.

A Zelmer darálók megfelelnek a következő direktíváknak:

– Kisfeszültségű elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A termék adattábláján CE jelöléssel lett ellátva.

A készülék leírása (A. ábra)

Az élelmiszer termékek darálója az alábbi részekből áll:

❶ Daráló meghajtásból – minden daráló meghajtás alkalmas a ZELMER minden feltétéjének felszereléséhez. A MM1000-os készülék hajtómű-rekeszének hátsó részében találhatók a szellőzőnyílások.

Daráló egységből, amelynek részei:

❷ Daráló henger
❷ Csiga hozzászerelt kuplunggal
❷ Kés
❷ Perforált állókés (rostély) 4 mm-es furatokkal
❷ Záró gyűrű.
❷ Adagoló tálcából
❷ Tömőfából

Tartozékokból, amelyek az alábbiak:

❾ Rostély 8 mm-es furatokkal
❿ Rostély 2,7 mm-es furatokkal
⓫ Kolbásztöltő rátét
⓬ Távtartó betét
⓭ Kapcsoló
⓮ Retesz nyomógomb

ZELMER DARÁLÓK TÍPUSAI

Az alábbiakban megadásra kerültek a használati utasításban leírt darálók és azok tartozékai.

Típus	Tartozékok			
	8. sz. daráló szett	Gyalu	Gyümölcsprés	Mákdaráló
MM1000.80	●	●	●	●
MM1000.82	●	○	●	○
MM1000.83	●	●	●	○
MM1000.84	●	●	○	○
MM1000.88	●	○	○	○

● – alapfelszereltség, ○ – kiegészítő tartozék, amely megvásárolható a boltokban, ill. az alkatrész ellátótól

A motor mechaniku védelme (A. ábra)

⓯ Csiga

⓰ Hajtókerék

⓱ Csavar M5x20

A daráló rendelkezik mechanikus védelemmel, amely védi a motort a megrongálódástól – a kuplung fogai a csiga végén kitörnek, ha a darálót túlterhelés éri (pl. ha a darálóba csont kerül).

A megrongálódott kuplungot cserélje ki újra:

- a megrongálódott kuplungú csigában **(3)** csavarja ki a csavart **(17)**, távolítsa el a megrondálódott kuplungot **(16)**,
- tegyen be új kuplungot **(16)**, és csavarozza be a csavarral **(17)**.

A daráló szett használata (C. ábra)

A daráló kamrába **(2)** helyezze be sorban egymás után:

① A csigát **(3)** a kuplunggal **(16)**.

② A csiga csapjára **(3)** tegye rá a kést **(4)** élével a rostély felé.

③ A szitát **(pl. 5)** úgy, hogy a kamra falán lévő kiugrás belemenjen a rostély peremén lévő horonyba.

④ Húzza meg a daráló egység minden elemét, erősen, ellenállásig.

⑤ Tegye fel az összeszerelt daráló egységet a motorra **(1)** és forgassa el egészen addig, amíg meg nem hallja a retesz kattanását.

⑥ Tegye fel a tálat **(7)** a daráló kamrára **(2)**.

A készülék előkészítése használatra és üzembe helyezése (D. ábra)

① A motort **(1)** állítsa a dugaszolóaljzat közelébe, kemény alapzatra úgy, hogy ne takarja el a burkolaton lévő szellőző nyílásokat.

- A daráló első használata előtt mossa el a tartozékokat.
- Szerelje össze a megfelelő tartozékokat, és csatlakoztassa a motorhoz.

② Óvatosan tekerje le a hálózati kábelt, majd dugja be a hálózati dugaszolóaljzatba.

③ A kapcsoló nyomógombbal **(13)** indítsa be a gépet.

Munkavégzés a kolbásztöltő rátéttel (E. ábra)

A daráló kamrába **(2)** tegye be sorban:

① A csigát **(3)** a kuplunggal **(16)**.

② A csiga csapjára **(3)** tegye fel a távtartó betétet **(12)**.

③ Húsdaráló rátét **(11)**.

④ Húzza meg az anya minden elemét **(6)** – erősen, ellenállásig.

⑤ Tegye fel a összeszerelt daráló egységet a motorra **(1)**, és forgassa el egészen addig, míg a retesz be nem kattan.

⑥ Tegye fel a tálat **(7)** a daráló kamrára **(2)**.

A kolbászhéjat (belet) felhelyezése előtt áztassa be 10 percre meleg vízbe.

- A kolbásztöltőre **(11)** húzza fel a nedves kolbászhéjat, figyelve arra, hogy ne törje el a légtelenítő nyílásokat a feltéten.

> ***A belet megtöltő hús nem lehet „túl híg". A túlzott folyadék tartalom annak elfolyását és a daráló belső terébe jutását okozhatja.***

Kiegészítő reszelő (B. ábra)

❶ Finom forgácsolású reszelő

❷ Durva forgácsolású reszelő

❸ Szeletelő reszelő

❹ Pépelő reszelő

❺ Rugós zár

❻ Darabolórész

❼ Töltőedény

❽ Tömőrúd

A kiegészítő reszelőben két forgácsoló reszelő van durva és finom forgács reszeléséhez (sajt, sárgarépa, zeller, főtt cékla, stb.). A harmadik dob zöldség szeletelésre használható (burgonya, uborka, hagyma, stb.). A negyedik pedig reszelésre (burgonya, cékla, gyümölcs, stb.) használható.

MUNKAVÉGZÉS A KIEGÉSZÍTŐ RESZELŐVEL (F. ábra)

① Hajtsa el a pattintózárat **(5)**, és tegyen be egy reszelőt kuplunggal a kamrába.

② Pattintsa be a zárat **(5)**.

③ Csatlakoztassa a gyalu **(6)** kamráját a géphez úgy, ahogy a húsdaráló kamráját.

- A nagy méretű élelmiszereket előbb vágja kisebb darabokra, amelyeket nehézség nélkül bele teheti a kamrába.
- Ne reszeljen kemény magvú puha gyümölcsöket.
- A munka befejezése után kapcsolja ki a darálót és húzza ki a hálózati vezetéket a csatlakozó aljzatból.
- Fakanál segítségével távolítsa el a reszelődob belsejében, vagy a reszelő kamrában található maradványokat.

> ***A reszelődobok éleit nem szükséges regenerálni.***

Gyümölcsprés (G. ábra)

A gyümölcsfacsaró egyes típusú darálók tartozékát képezi. Lehetővé teszi olyan gyümölcsök levének a préselését, mint: málna, ribizli, eper, egres, továbbá szőlő és paradicsom. Az olyan gyümölcsökből mint például a ribizli, a levet a gyümölcs kocsányának az eltávolítása nélkül lehet préselni. A gyümölcsfacsaróba nagy magvú gyümölcsöket, mint pl. szilva, meggy stb. csak a magvak előzetes eltávolítása (a gyümölcs kimagvazása) után szabad tenni.

A gyümölcsfacsaró részei:

1. Préskamra
2. Csiga
3. Készüléktest
4. Rögzítő csavar
5. Léelvezető csatorna
6. Szabályozó csavar
7. Tál (a daráló részből)
8. Tolóka (a daráló részből)
9. Szűrőszita – 2 db
   No. 1 – kisebb lyukakkal
   No. 2 – nagyobb lyukakkal
10. A készüléktest **(3)** nagy tömítőgyűrűje
11. A csiga **(2)** kis tömítőgyűrűje
12. A kampó

A gyümölcsök benyomására kizárólag csak a tolókát (8) használja.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTTI ELŐKÉSZÜLETEK ÉS A GYÜMÖLCSFACSARÓ KEZELÉSE (H. ábra)

① Győződjön meg róla, hogy a testre **(3)** és a csigára **(2)** fel vannak téve a tömítő gyűrűk **(10)** és **(11)**. Ha nincsenek, feltétlenül helyezze bele ezeknek az elemeknek (test és csiga) a vájataiba.

② A testre **(3)** helyezze fel, és nyomja be a szitát **(9)** ütközésig.

③ A prés kamrájába **(1)** helyezze be a csigát **(2)**.

Jó segítséget nyújt a kampó (12), a szűrő (9) eltávolításához a daráló testből (3). A kampó (12) rövidebb felét akassza a szűrő (9) nyílásába, majd ennek segítségével húzza ki a szűrőt (9).

④ Tegye fel a testet a szitával a csigára, figyelve arra, hogy a szita lefelé legyen, és a pozicionáló bevágás a prés kamrájának kiemelkedésére kerüljön.

⑤ Az így beállított testet csavarozza be az anyával **(4)** a gyümölcsprés kamrájába **(1)**.

⑥ Csavarja be a szabályzó csavart **(6)** a testbe **(3)**.

⑦ Tolja rá a lét elvezető csövet **(5)** egészen addig, amíg az be nem kattan a testbe **(3)** – „click".

⑧ Az összeszerelt gyümölcsprést helyezze fel a motorra, pontosan úgy, mint ahogy az a darálónál le van írva.

⑨ A tölcsérre tegye fel a tálat **(7)** és a tömőfát **(8)** – a daráló egységből.

⑩ A kifolyócső **(5)** és a szabályozó csavar **(6)** állítson egy megfelelő edényt a lének és a préselménynek.

⑪ Dugja be a gép hálózati kábelét a hálózati dugaszolóaljzatba.

⑫ Indítsa be a gépet a kapcsolóval **(13)**, majd adagoljon bele megfelelő gyümölcsöket a tömőfával.

A gyümölcs préselési folyamatának a megfelelő menete érdekében a működés kezdeti fázisában a szabályozó csavart ne csavarja be túl mélyen. A csavar meghúzását csak azután módosítsa, ha a préselmény létartalmát ellenőrizte, úgy, hogy megfelelő hatékonyságot érjen el, viszont elkerülje a gyümölcsfacsaró eldugulását.

- A préselési folyamat közben figyeljen oda a préselmény létartalmára. Ha a préselmény nagyon szárazzá válik, csavarja ki a csavart **(6)**, hogy a gyümölcsfacsarót a préselmény nehogy eldugaszolja.

A csavar rögzítési foka a feldolgozandó gyümölcsök típusától és fajtájától függ, a lédús és nagyon érett gyümölcsök esetében – a csavart húzza meg jobban, a kevésbé lédús gyümölcsök esetében pedig – a csavart ne húzza meg túlságosan.

Ha a szabályozó csavar nem biztosítja a gyümölcslé megfelelő hatékonyságú préselését, a préselményt ismét át lehet engedni a gyümölcsfacsarón.

Ha a lédús préselmény a préskamra kivezető nyílását (a szabályozó csavarnál (3)) elzárja, a lé a készülék hajtóművébe folyhat.

- Amennyiben a préselmény a préskamra kivezető nyílásának az eldugulását okozza, a készüléket ki kell kapcsolni.
- Fordítson különös figyelmeta gyümölcslé préselési folyamatára, pl. arra, hogy a szűrőszita nyílásai nem dugultak-e el.
- A gyümölcsfacsarót kapcsolja le a hajtóműről(ugyanúgy, mint a darálókamra esetében), szerelje szét a gyümölcsfacsarót, tisztítsa meg (mosogassa el) a gyümölcsfacsaró részeit.
- A mosogatáshoz, különösen a szűrőszita tisztításához, használja a készülékhez mellékelt kefét.

A daráló olyan (I. ábra)

1. Zárócsavar
2. Őrlő beállító
3. Őrlés szabályozó
4. Belső őrlő
5. Külső őrlő
6. Csiga
7. Őrlőtartály
8. Betöltő
9. Az őrlőtartály fogai a meghajtó fej rovátkáiba kell, hogy illeszkedjenek

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

Ez a kiegészítő száraz magvak, olajos magvak és száraz termékek őrlésére szolgál.

A daráló olyan termékek őrlésére szolgál, mint: búza, árpa, zab, rizs, szemes kávé, cukor, hajdinakása, feketebors, szegfűbors, mustármag, dió, mogyoró, szárított gomba, mandula, szója, lenmag, hántolt napraforgómag, stb.

Olajos magvakat ne őröljön nagyon finom beállításon, mert a daráló eltömődhet.

A készülék nem használható nagyon száraz termékek őrlésére, mint pl.: szárított borsó, pattogatott kukorica.

A DARÁLÓ FELSZERELÉSE (J. ábra)

① A daráló őrlőtartályát **(7)** kb. 45°-kal jobbra fordítva helyezze fel a meghajtó fejre. Az őrlőtartály **(7)** fogait illeszsze a meghajtó fej rovátkáiba, majd fordítsa balra amíg az a helyére nem fordul, amit egy „kattanás" jelez. Ez azt jeleneti, hogy helyesen helyezte fel a darálót.

A DARÁLÓ HASZNÁLATA ÉS BEÁLLÍTÁSA (J. ábra)

Első használat előtt mossa (lásd „TISZTÍTÁS") és szárítsa meg a daráló szétszedett részei, ezután őröljön meg kb. 50 g magot (pl.: búza) közepesen finom őrléssel. Az így megőrölt magvak nem fogyaszthatók, mivel szennyezettek, ezért dobja ki őket.

A daráló 10 percig működhet megszakítás nélkül. Ez a feltétel a gép maximális munkaidejére is vaonatkozik, ami után ok. 45 percig pihentetni kell.

A berendezés nem üzemelhet terhelés nélkül. Beindítás előtt mindig töltse fel termékkel.

② Öntsön magot a tálba **(8)**.

③ Állítsa a testen tálálható forgatógombot **(3)** durvább őrlésre.

④ Kapcsolja be a gép motorját.

⑤ Az őrlemény elkezd kifolyni a nyíláson.

⑥ Az őrlés finomságát az őrlés szabályozó segítségével állítsa be **(3)** az őrlő beállítót **(2)** úgy, hogy a megfelelő finomságú őrleményt kapja. Jobbra az óramutató járásával megegyező irányba tekerve finomabb őrleményt kap, ezzel ellentétes irányba durvábbat.

A legfinomabb őrlemény (**minimális**) az őrlés szabályozó 1be állításával, míg a legdurvább (**maximális**) a STOP vonalig tekeréssel érhető el. Lásd a grafikát a őrlés szabályozón **(3)**, valamint az őrlő beállítón **(2)**.

Ha túl erősen tekeri a szabályozót a STOP állás irányába, megsérülhet a készülék.

Javasoljuk az őrlés szabályozót (2) az 1 szám és a STOP vonal közé állítani.

Használat után tisztítsa ki a darálót, így elkerülheti az őrlemények szagának keveredését.

A nagyon lágy magvak esetében (zab, len stb.) a durva őrlést válassza.

Darálás közben ne nézzen be az őrlőtartályba, mert az időnként kirepülő szemcsék sérülést (pl. szemsérülést) okozhatnak.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A darálót nem kell minden használat után elmosni, ha folyamatosan ugyanahhoz a termékhez használjuk, mivel a csiga nem hagyja, hogy a magvak eltömítsék a berendezést. Az acél őrlőfejeket **(4, 5)** a rozsdásodásuk megelőzése érdekében mosogatásuk után törölgesse el. Az őrlőfejek hosszabb időn keresztül történő tárolása esetén ajánlatos azok konzerválását kenéssel biztosítani (ebből a célból pl. étolaj használható). Az őrlőfejeket ne merítse forró vízbe. A műanyag alkatrészeket, (**melyeken nincs grafika**) tisztíthatja mosogatógépben is (max. 60°C).

A munka befejezése után (K. ábra)

- Kapcsolja ki a gépet, húzza ki a hálózati kábelt a hálózati dugaszolóaljzatból.

① Vegye ki a tömőfát, és vegye le a tálat a daráló kamráról.

② Tolja át a retesz nyomógombját, a adaráló egységet fordítsa el jobbra, és vegye le.

③ Szedje szét a daráló egység elemeit, a kamrát a kolbásztöltővel.

Tegye el a vezetéket, valamint az elmosott és megszárított alkatrészeket a fiókba.

④ Helyezze be a szitát a mélyedésbe.

⑤ Tegye el a hálózati kábelt.

⑥ Tegye el a tálat.

Tisztítás és karbantartás

- A meghajtás házát törölje át mosogatószeres vízzel megnedvesített ruhával.
- A műanyag részeket mossa el mosogatószeres meleg vízben.
- A fém részeket mossa el mosogatószeres forró vízben.
- Alaposan szárítsa ki az elmosott tartozékokat.
- A rostélyt és a kést enyhén törölje át étkezési olajjal az esetleges rozsdásodás megelőzése céljából.
- A daráló henger, vagy a kiegészítő reszelő kamráját szerelje teljesen össze.

Környezetvédelem – óvjuk környezetünket

A karton csomagolás javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre. A polietilén (PE) zsákot dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózatból való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen. A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.

Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt!!!

Gyártó nem vállal felelősséget azon hibákért, amelyet a nem rendeltetésszerű, vagy helytelen használat eredményez. A garancia nem terjed ki arra a készülékre, amelyen fel nem jogosított személy általi javítás állapítható meg. Gyártó fenntartja magának a jogot a termék módosítására tetszőleges időpontban, előzetes értesítés nélkül az előírásoknak, szabványoknak, direktíváknak való megfelelőség, vagy konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okok miatt.

RO

Stimați Clienți!

Vă felicităm pentru că ați ales aparatul nostru şi vă urăm bun-venit în rândul utilizatorilor de produse ale firmei Zelmer.

Pentru a obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți doar accesoriile originale fabricate de firma Zelmer. Accesoriile au fost proiectate special pentru acest produs.

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni. O atenție deosebită trebuie acordată indicațiilor privind siguranța folosirii aparatului. Vă sfătuim să păstrați instrucțiunile de utilizare, pentru a le putea folosi şi mai târziu, în cursul utilizării ulterioare a aparatului.

Trăsături caracterisitce ale dispozitivului

Mărunțește, toacă, stoarce, pisează – Zelmer – o alegere şi atât de multe posibilități.

Credeți că este posibil ca un singur dispozitiv să poată toca carnea, să taie felii, să mărunțească legumele, să macine diferite nuci şi alune, să transforme fructele în paste gustoase pentru copii sau să pregătească legumele şi fructele pentru iarnă, să macine cereale, semințe, nuci şi alune sau cafea? Datorită tocătoarelor Zelmer toate aceste funcții sunt la îndemâna D-voastră. Zelmer, lider de necontestat în categoria tocătoarelor, prezintă întreaga gamă de produse MM1000. Acestea sunt dispozitive care vor face față chiar şi celor mai dificile sarcini. Datorită sistemului avansat de răcire a motorului, tocătorul Zelmer poate atinge fără efort "o putere extrem de mare", valoarea Peak Power este de 1500 W. Datorită construcției bine gândite după ce este detaşată camera de tocare standard puteți, prin racordarea modulului corespunzător, să îl transformați în dispozitiv de tăiat felii, storcător fructe sau dispozitiv pentru măcinat (echipament suplimentar anexat în funcție de model, disponibil, de asemenea, ca accesorii). Având numai un dispozitiv în casă, îi veți surprinde pe membrii familiei şi pe musafiri cu gama mâncărurilor gustoase. Dispozitivul Zelmer este ideală pentru sezonul fructifer: datorită storcătorului de fructe puteți pregăti sucuri, pireuri de fructe şi jeleuri de fructe. Dispozitivul pentru tăiat felii vă va ajuta să pregătiți legumele pentru supă, care păstrate în congelator, vă vor încânta cu aroma legumelor de vară, atunci când afară va fi frig şi mohorât. Maşina de tocat pentru diferitele produse alimentare este prevăzută pentru uz casnic.

Zelmer – Ajutorul D-voastră de neprețuit din bucătărie.

Indicații cu privire la siguranța şi utilizarea corespunzătoare a maşinii

Înainte de a începe utilizarea dispozitivului citiți cu atenție întregul manual de instrucțiuni de deservire.

Asigurați-vă că toate indicațiile au fost foarte bine înțelese.

Pericol! / Atenționare!

Ne-respectarea regulilor poate provoca răni

- Nu porniți dispozitivul dacă, conductorul de alimentare este deteriorat sau carcasa este deteriorată în mod vizibil.
- În cazul în care cablul de alimentare ne-decuplabil, este deteriorat, acesta trebuie înlocuit la producător sau într-un atelier de reparații specializat de către o persoană calificată, cu scopul de a evita pericolul.
- Dispozitivul poate fi reparat numai de către persoane special şcolarizate în acest domeniu. Reparația care este realizată incorect poate cauza un pericol serios pentru utilizator.
- În cazul în care ați observat defecțiuni luați legătura cu punctul de service specializat ZELMER.
- Păstrați o deosebită prudență atunci când folosiți dispozitivul în prezența copiilor.
- Înainte de a înlocui echipamentul sau înainte de a vă apropia de piesele care sunt în mişcare în timpul utilizării, dispozitivul trebuie oprit şi, de asemenea, trebuie decuplat de la sursa de alimentare cu curent electric.
- Înainte de a începe curățarea dispozitivului, întotdeauna, trebuie să decuplați conductorul de alimentare de la priza cu curent electric.
- Acest dispozitiv nu este destinat pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau de către persoane care nu au experiență sau nu cunosc dispozitivul sau, cu excepția cazului în care utilizarea acestuia are loc sub supraveghere sau în conformitate cu instrucțiunea de utilizare a dispozitivului, transmise de către persoanele responsabile de siguranța acestor persoane.
- Trebuie să fiți atenți la copii pentru ca aceştia să nu se joace cu dispozitivul.
- Dispozitivul poate fi folosit numai împreună cu recipientul de umplere conductor.

Atenție!

Ne-respectarea poate provoca pagube materiale

- Nu scoateți ştecherul din priza rețelei de alimentare cu curent electric trăgând de cablu.
- Dispozitivul poate fi racordat numai la rețeaua cu curent alternativ de 230 V.
- Nu supuneți dispozitivul şi echipamentul acestuia la acțiunea unei temperaturi mai mari de 60°C. Puteți deteriora dispozitivul.

- Pentru împingerea produselor folosiți numai accesoriul de împingere. Folosirea altor obiecte pentru împingerea produselor poate cauza deteriorarea dispozitivului şi a sistemului de propulsie.
- Nu supraîncărcați dispozitivul cu o cantitate excesivă de produse şi nici prin împingerea prea puternică a produselor (cu ajutorul accesoriului de împingere).
- Montați cu exactitate ansamblul de tocare, deoarece atunci când acesta este montat incorect poate conduce la o tocare de calitate proastă, şi, de asemenea, poate fi cauza deteriorării cuțitului şi a sitei. În cazul în care cuțitul de tocare şi sita s-au deteriorat acestea trebuiesc imediat înlocuite cu unele noi.
- În cazul în care dispozitivul este în stare de funcționare nu acoperiți orificiile de aerisire de pe carcasă. În timpul funcționării dispozitivul nu trebuie amplasat pe o suprafață moale.
- Sistemul de propulsie a dispozitivului nu trebuie scufundat în apă şi nici spălat sub jet de apă.
- Nu spălați piesele care fac parte din sistemul de propulsie.
- Pentru curățarea carcasei nu folosiți detergenți agresivi sub forma unor emulsii, loțiuni, paste etc. Acestea pot printre altele, să conducă la eliminarea simbolurilor informative grafice, cum ar fi: gradații, indicații, semne de avertizare, etc

Indicații

Informații despre produs şi indicații referitoare la utilizarea acestuia

- După ce utilizarea dispozitivul aluat sfârşit scoateți ştecherul conductorului de racordare din priza rețelei cu curent electric. Ascundeți cablul prin introducerea delicată a acestuia în orificiul special prevăzut, iar ştecherul cablului introduceți-l în locul special pregătit.
- În cazul în care dispozitivul nu porneşte - transmiteți-l către service.
- Carnea destinată pentru tocare trebuie separată de oase tendoane, cartilaje şi vene.
- Înainte de a începe tocarea bucățile mai mari de produse tăiați-le în bucăți mai mici.
- Nu treceți prin maşina de tocat mac uscat. Înainte de tocare macul trebuie să fie opărit şi înmuiat – chiar şi peste douăsprezece ore.
- Pentru curățarea pieselor metalice folosiți o periuță moale.
- Nu spălați piesele metalice în maşinile de spălat vase. Detergenții agresivi folosiți în timpul funcționării unor astfel de dispozitive pot cauza schimbarea culorii pieselor sus menționate. Spălați aceste piese manual cu ajutorul detergenților tradiționali folosiți pentru spălarea vaselor.

Informații tehnice

Parametri tehnici sunt evidențiați pe tăblița caracteristică a produsului.

Perioada de lucru neîntreruptă	10 minut
Perioada de pauză înainte de următoarea folosire	30 minut
Zgomotul aparatului (L_{WA}):	77 dB/A

Aparatul este construit în clasa a II-a de izolare, nu necesită înpământare. ⧈

Maşinile de tocat ZELMER sunt în conformitate cu normele în vigoare.

Dispozitivul este în conformitate cu directivele:

– Dispozitiv electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
– Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.

Produsul a fost marcat cu semnul CE pe tăblița caracteristică.

TIPURILE DE MAŞINI DE TOCAT ZELMER

Mai jos este prezentat asortimentul de accesorii ale maşinilor de tocat despre care este această instrucțiune de folosire.

Tipul	Echipament			
	Ansamblu de tocare Nr 8	Grătare: aspru, fin, feliere	Storcător	Maşină tocat cereale
MM1000.80	●	●	●	●
MM1000.82	●	○	●	○
MM1000.83	●	●	●	○
MM1000.84	●	●	○	○
MM1000.88	●	○	○	○

● – accesorii de bază, ○ – accesorii suplimentare pe care le puteți cumpăra în magazine

Descrierea dispozitivului (Desenul A)

Maşina de tocat produsele alimentare se compune din:

❶ Sistemul de propulsie – fiecare sistem de propulsie este adaptat pentru montarea fiecărui ansamblu de tocare şi răzuire al mărcii ZELMER. În spatele aparatului, în compartimentul unității de motor MM1000 se găsesc orificiile de ventilare.

Ansamblul de tocare, care se compune din:

❷ Dispozitivul pentru tocare
❸ Melcul cu ambreiaj
❹ Cuțit
❺ Sita cu orificii 4 mm
❻ Brățara
❼ Vasul
❽ Împingătorul

Echipamentul, care se compune din:

❾ Sita cu orificii de 8 mm
❿ Sită cu orificii de 2,7 mm
⓫ Accesoriu umplere cârnați
⓬ Element de distanțare
⓭ Întrerupător
⓮ Butonul blocadei

Sistem mecanic de siguranță al motorului (Desenul A)

⓯ Spirală
⓰ Cremalieră
⓱ Şurub M5x20

Maşina de tocat are o asigurare mecanică care fereşte motorul să nu se strice – ambreiajul melcului se rupe atunci când maşina este prea încărcată (de ex. înăuntru se află o bucată de os).

Ambreiajul stricat trebuie schimbat cu unul nou:

- în melc **(3)** împreună cu ambreiajul defect deşurubați şurubul **(17)**,
- şi demontați ambreiajul defect **(16)**,
- înlocuiți-l cu un ambreiaj nou **(16)** şi înşurubați la loc şurubul **(17)**.

Folosirea ansamblului de tocat (Desenul C)

În camera de tocat **(2)** introduceți pe rând:

① Melcul **(3)** cu ambreiajul **(16)** spre interior.

② Pe axul melcului **(3)** cuțitul **(4)** îndreptat cu lamele către sită.

③ Sita **(de ex. 5)** astfel încât proeminența camerei să intre în şanțul care se află pe circumferința sitei.

④ Înşurubați toate elementele ansamblului de tocat – tare şi până la capăt.

⑤ Introduceți ansamblul de tocat pe sistemul de propulsie **(1)** şi rotiți-l până în poziția în care veți auzi „click”-ul blocadei.

⑥ Montați vasul **(7)** pe camera de tocat **(2)**.

Pregătirea dispozitivului pentru funcționare şi pornirea acestuia (Desenul D)

① Sistemul de propulsie **(1)** trebuie amplasat în apropierea prizei rețelei cu curent electric pe o suprafață dură, astfel încât să nu fie acoperite orificiile de aerisire din carcasă.

- Înainte de prima folosire a dispozitivului spălați elementele echipamentului.
- Montați între ele elementele echipamentului corespunzător şi acest ansamblu alăturați-l sistemului de propulsie.

② Derulați cu atenție cablul de racordare şi apoi introduceți-l în priza de alimentare cu curent electric.

③ Cu ajutorul butonului întrerupătorului **(13)** porniți dispozitivul.

Folosirea accesoriului umplere cârnați (Desenul E)

În camera de tocat **(2)** introduceți pe rând:

① Melcul **(3)** cu ambreiajul **(16)** spre interior.

② Pe axul melcului **(3)** element de distanțare **(12)**.

③ Accesoriu umplere cârnați **(11)**.

④ Înşurubați toate elementele cu ajutorul piuliței **(6)** – tare şi până la maxim.

⑤ Montați ansamblul de tocat pe sistemul de propulsie **(1)** şi rotiți-l până în poziția în care veți auzi „click”-ul blocadei.

⑥ Montați vasul **(7)** pe camera de tocat **(2)**.

Înainte de a pune intestinul (membrana) înmuiați-l în apă caldă cca. 10 min.

- Pe accesoriul de umplere cârnați **(11)** puneți intestinul umed, fiți atenți să nu acoperiți orificiile de aerisire de pe accesoriul respectiv.

> ***Masa de carne care va umple pielița nu poate fi „prea lichidă”. Conținutul prea mare de lichide poate produce scurgeri şi lichidul poate ajunge în interiorul maşinii.***

Răzătoare (Desen B)

❶ Cilindrul pentru bucăți fine
❷ Cilindrul pentru bucăți mai mari
❸ Cilindrul pentru feliere
❹ Cilindrul pentru răzuire
❺ Element de închidere
❻ Compartiment
❼ Vas de umplere
❽ Dispozitiv de presare

Maşina are două răzătoare care răzuiesc în fulgi mărunți şi groşi (caşcaval, morcovi, țelină, sfeclă fiartă etc). A treia răzătoare serveşte la tăierea legumelor în felii (cartofi, castraveți, ceapă etc.). A patra răzătoare serveşte la răzuirea foarte mărunță (cartofi, sfeclă, fructe etc.).

ÎNTREBUINȚAREA RĂZĂTOAREI (Desenul F)

① Mișcați dispozitivul de blocare **(5)** și introduceți unul din grătarele pentru radere cu ambreiajul către mijlocul camrei.

② Închideți dispozitivul de blocare **(5)**.

③ Cuplați camera dispozitivului **(6)** idem cu camera dispozitivului de tocat.

- Produsele mai mari taie-le mai întâi în bucăți mai mici astfel încât să încapă în dispozitivul pentru răzuit.
- Nu răzui fructele moi care au sâmburii tari.
- După terminarea lucrului, deconectează cablul din priză.
- Cu o lingură de lemn îndepărtează resturile care au rămas în răzătoare sau în dispozitiv.

Tăișurile răzătoarelor nu necesită regenerare.

Storcător de fructe (Desenul G)

Storcătorul pentru fructe este un accesoriu pentru unele tipuri de mașini de măcinat. Permite stoarcerea sucului din fructe precum: fragii, afinele, căpșunile, agrișele și, în plus, din struguri și roșii. Fructele precum afinele pot fi stoarse împreună cu codițele lor. Nu pot fi stoarse în acest storcător fructele cu sâmburi mari, cum ar fi prunele, vișinele ș.a., fără ca, în prealabil, să fi scos sâmburii.

Elementele storcătorului de fructe:

❶ Compartimentul storcătorului de fructe
❷ Tăietorul spiralat
❸ Corpul storcătorului
❹ Capacul pentru înșurubare
❺ Jgheabul pentru scurgerea sucului
❻ Șurubul de reglare
❼ Vasul (cu ansamblul de măcinare)
❽ Dispozitivul pe presare (cu ansamblul de măcinare)
❾ Sitele – 2 buc.
Nr 1 – orificii mai mici
Nr 2 – orificii mai mari
❿ Inelul mare care fixează ermetic la corpul storcătorului **(3)**
⓫ Inelul mic care fixează ermetic la tăietorul spiralat **(2)**
⓬ Cârligul

Pentru presarea fructelor folosiți numai dispozitivul de presare (8).

Pregătirea pentru utilizare și întreținerea storcătorului pentru fructe (Desenul H)

① Asigurați-vă că pe corp **(3)** și pe melc **(2)** sunt amplasate inelele de etanșare **(10)** și **(11)**. În cazul în care acestea lipsesc, trebuie neapărat să le introduceți în șanțurile acestor elemente (corpul și melcul).

② În corp **(3)** introduceți și apăsați sita **(9)** până la maxim.

③ În camera storcătorului **(1)** introduceți melcul **(2)**.

Pentru a scoate sita (9) din carcasă (3) este foarte util să folosiți cârligul (12). Introduceți cârligul (12) cu capătul mai scurt în orificiul din sită (9) și trageți sita (9) spre exterior.

④ Puneți corpul cu sită pe melc asigurându-vă că sita este îndreptată în jos, iar șanțul de poziționare a intrat pe proeminența camerei storcătorului.

⑤ Corpul astfel amplasat prindeți-l cu ajutorul piuliței **(4)** de camera storcătorului **(1)**.

⑥ Înșurubați șurubul de reglare **(6)** în corp **(3)**.

⑦ Amplasați jgheabul de scurgere a sucului **(5)** pe corp și așteptați până ce pe veți auzi **(3)** – „click”.

⑧ Storcătorul gata montat trebuie amplasat pe sistemul de propulsie, idem cu descrierea camerei de tocat.

⑨ Pe gâtul de umplere puneți vasul **(7)** și accesoriul de împingere **(8)** – de la ansamblul de tocat

⑩ Sub orificiul de ieșire a jgheabului **(5)** și a șurubului de reglare **(6)** amplasați vasele corespunzătoare pentru suc și pulpă.

⑪ Introduceți cablul de racordare a dispozitivului în priza rețelei de alimentare cu curent electric.

⑫ Porniți dispozitivul cu ajutorul butonului întrerupătorului (13), și apoi introduceți pe rând fructele folosind accesoriul pentru împingere.

Pentru ca procesul de stoarcere a fructelor să se desfășoare în mod corespunzător, nu strângeți prea tare șurubul de reglare în faza de început. Abia după ce ați evaluat cantitatea de suc din pasta rezultată în urma stoarcerii fructelor, ajustați în mod corespunzător gradul de strângere, pentru a obține o eficiență mulțumitoare și a evita înfundarea storcătorului de fructe.

- În timpul stoarcerii sucului, observați cât lichid conține pasta de legume/fructe. Dacă observați că aceasta e prea uscată, răsuciți șurubul **(6)**, pentru a evita înfundarea storcătorului de fructe/ legume cu resturi.

Gradul de strângere a șurubului de reglare depinde de tipul, de soiul de fructe de prelucrat; pentru fructele foarte coapte și zemoase – strângeți mai tare șurubul de reglare; pentru fructele puțin zemoase – strângeți șurubul de reglare ceva mai puțin.

Atunci când strângerea șurubului de reglare nu asigură eficiența stoarcerii sucului, puteți trece încă o dată pasta rezultată prin storcătorul de fructe.

Blocarea orificiului de scurgere (în șurubul de reglare (3)) cu pasta de fructe cu un conținut mare de suc poate conduce la scurgerea sucului în unitatea-motor a mașinii.

- Dacă orificiul de scurgere a compartimentului se blochează cu pasta de fructe, trebuie să opriți maşina. Fiți deosebit de atent(ă) în timpul procesului de stoarcere a sucului din fructe, verificați dacă nu s-au înfundat orificiile sitei. Storcătorul de fructe se scoate de la maşină (se procedează ca în cazul compartimentului de măcinare), se demontează; se curăță (spală) elementele sale.

Râşnița pentru măcinat cereale (Desen I)

1. Brățară
2. Regulatorul râşniței
3. Mânerul cu rotitor
4. Râşnița interioară
5. Râşnița exterioară
6. Melcul
7. Dispozitivul râşniței
8. Vasul
9. Marginea zimțată a mânerului trebuie să se compună cu marginea zimțată a dispozitivului pentru tocare

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

Acest accesoriu poate fi întrebuințat pentru a măcina cereale, semințe uleioase şi produse alimentare uscate.

Râşnița poate fi întrebuințată pentru a toca produse cum ar fi: grâu, secară, ovăz, orez, boabe de cafea, zahăr, arpacaş, hrişcă, boabe de piper negru, cuişoare englezeşti, muştar, nuci, alune, ciuperci uscate, migdale, soia, in, semințe de floarea soarelui etc.

Nu măcinați produsele uleioase folosind gradul minim de granulare. Râşnița se poate în acest fel înfunda sau bloca.

Nu întrebuințați dispozitivul pentru a măcina produse foarte tari cum ar fi mazăre uscată, porumb popcorn.

MONTAREA RÂŞNIȚEI PE MAŞINA DE TOCAT (Desenul J)

① la dreapta, fixați râşnița deja montată în sistemul de propulsie introducând marginea zimțată a dispozitivului râşniței **(7)** în marginea zimțată a sistemului de propulsie, iar apoi rotiți spre stânga până veți auzi sunetul de blocare „clic". În acest fel veți fi siguri că râşnița a fost montată corect.

ÎNTREBUINȚAREA ŞI REGLAREA RÂŞNIȚEI (Desenul J)

Înainte de prima întrebuințare spălați (vezi „CURĂȚEREA") şi lăsați la uscat toate elementele râşniței, iar apoi tocați aproximativ 50 g produs (de ex. grâu) fixând dispozitivul de tocare la gradul mediu de granulaj. Produsul tocat nu poate fi întrebuințat deoarece este contaminat şi trebuie aruncat.

Timpul maxim de funcționare a dispozitivului de măcinat este de 10 minute. Această condiție este strâns legată de timpul maximal de funcționare a dispozitivului, pentru care după 10 minute de funcționare trebuie să aibă o pauză de 45 de min.

Dispozitivul nu trebuie să funcționeze neîncărcat Întotdeauna înainte de pornire trebuie încărcat cu produsul care va fi supus prelucrării.

② Introduceți boabele în vas **(8)**.

③ Setați butonul corpului **(3)** la poziția unei măcinări mai groase.

④ Porniți motorul dispozitivului.

⑤ Produsul măcinat va începe să iasă prin orificiu.

⑥ În funcție de gradul de măcinare dorit sau produsul măcinat, cu ajutorul mânerului cu rotitor **(3)**, fixați regulatorul râşniței **(2)** astfel încât să obțineți granulajul dorit. Rotindu-l în direcția acelor de ceasornic veți obține un produsul măcinat mai fin, iar dacă rotiți în sens invers acelor de ceasornic veți obține un produsul măcinat mai gros.

Cel mai fin grad de măcinare (**minimal**) îl veți obține fixând mânerul cu rotitor pe linia 1, iar cel ma gros (**maximal**) îl veți obține fixând mânerul cu rotitor pe linia STOP. Vedeți semnele de pe mânerul cu rotitor **(3)** şi regulatorul râşniței **(2)**.

Dacă în timpul întrebuințării veți roti mânerul cu rotitor prea tare peste linia STOP dispozitivul se poate defecta.

Este indicat ca în timpul întrebuințării dispozitivului regulatorul râşniței (2) să fie fixat între linia 1 şi linia STOP.

Țineți minte să spălați exact râşnița înainte să măcinați produse diferite. În acest fel veți evita ca produsele măcinate să îşi impregneze mirosul.

Pentru cereale mai moi cum ar fi ovăzul sau inul trebuie să alegeți configurația pentru granulaj gros.

Nu priviți în interiorul camerei în timpul măcinării. Boabele care sar din când în când pot să vă rănească (de ex. în ochi).

CURĂȚAREA ŞI CONSERVAREA

Râşnița nu necesită să fie curățată după fiecare întrebuințare (dacă măcinați acelaşi fel de produs), deoarece melcul **(6)** împiedică ca resturile produselor să rămână în râşniță. După spălare, uscați râşnițele din oțel **(4, 5)** cu o cârpă, ca să nu corodeze. Dacă nu veți folosi râşnițele mai mult timp, conservați-le prin ungere (de exemplu cu ulei). Nu scufundați râşnițele în apa clocotită. Părțile din material din plastic (care nu posedă semne indicatoare) le puteți spăla în maşina de spălat vase (max 60°C).

După terminarea întrebuinţării (Desenul K)

- Opriţi dispozitivul şi scoateţi cablul de racordare la reţeaua de alimentare cu curent electric.

(1) Scoateţi accesoriul de împingere şi daţi la o parte vasul camerei de tocare.

(2) Mutaţi butonul blocadei, ansamblul de tocare trebuie rotit spre dreapta şi apoi trebuie dat jos.

(3) Demontaţi elementele ansamblului de tocare, camerei cu accesoriul pentru umplere cârnaţi.

Introduceţi cablul şi toate piesele spălate şi uscate în spaţiul de depozitare prevăzut.

(4) Plasarea sitei în locul corespunzător.

(5) Depozitarea cablului de racordare.

(6) Depozitarea vasului.

Curăţarea şi conservarea

- Sistemul de propulsie ştergeţi-l cu o cârpă umedă, înmuiată într-un detergent de spălat vase.
- Porţiunile din materiale plastice spală-le cu apă călduţă cu un adaos de detergent de spălat vase.
- Porţiunile din metal spală-le în apă fierbinte cu adaos de detergent de spălat vase.
- Elementele spălate trebuie bine uscate.
- Sitele şi cuţitul trebuie unse cu ulei alimentar ca să fie protejate împotriva ruginirii.
- Montează părţile uscate ale dispozitivului de tocat sau răzuit.

Ecologia – Ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecţia mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil, nici scump. În acest scop: cutia de carton duceţi-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncaţi-le în container pentru plastic.

Aparatul folosit duceţi-l la punctul de colectare corespunzător deaorece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.

Nu aruncaţi aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

Producătorul nu este responsabil pentru eventualele daune cauzate de o întrebuinţare necorespunzătoare sau de ne-respectarea regulilor de întrebuinţare.

Producătorul are dreptul să modifice produsul în orice moment, fără un anunţ prealabil, în scopul adaptării lui la noile ordonanţe, norme, directive sau din motive de construcţie, comerciale, estetice sau alte motive.

RU

Уважаемые Клиенты!

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

Чтобы достичь наилучших результатов, рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они спроектированы 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 дальнейшего использования.

Характеристика оборудования

Шинкуйте, перемалывайте, выжимайте, перетирайте – Zelmer – один выбор, а столько возможностей.

А если бы одно устройство могло перемалывать мясо, шинковать, резать овощи, размельчать орехи, тереть фрукты на вкусные блюда для детей или домашние консервы, а также молоть зерно, семена, орехи или зерна кофе? Благодаря мясорубкам Zelmer все это в Вашем радиусе действия. Zelmer, неоспоримый лидер в категории мясорубок, предлагает полную гамму продуктов MM1000. Это прибор, который справится с любой, даже самой трудной, задачей. Благодаря высокоразвитой системе охлаждения двигателя, мясорубка Zelmer без труда достигает «особенно высокой мощности», значение Peak Power составляет даже 1500 W. Благодаря великолепно продуманной конструкции, после отключения стандартной камеры перемалывания путем добавления соответствующего модуля можно изменить ее на шинковку, соковыжималку для фруктов или жерновую мельницу (оборудование зависит от типа, доступно также в качестве аксессуаров). Имея только одно устройство дома, Вы сможете удивить семью и гостей множеством изысканных блюд. Мясорубка Zelmer идеально справится во время сезона роста фруктов: благодаря соковыжималке Вы подготовите домашние соки, пюре или фруктовые желе. Шинковка поможет Вам приготовить овощи для супа, которые можно хранить в морозилке, они восхитят летним вкусом в то время, когда за окном будет холодно и пасмурно. Мясорубка для продовольственных продуктов служит для использования в домашнем хозяйстве.

Zelmer – Ваш бесценный помощник на кухне.

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 нижеследующие указания.

Опасность! / Внимание!

Несоблюдение правил грозит травмами

- Не запускайте оборудование, если кабель питания поврежден или видимо поврежден корпус.
- Если кабель питания будет поврежден, он должен быть заменен у производителя или в специальном сервисном центре либо квалифицированным лицом, чтобы избежать опасности.
- Ремонт оборудования может осуществлять только квалифицированный персонал. Неправильный ремонт может вызвать серьезную угрозу для пользователя. В случае возникновения неполадок обратитесь в специализированный сервисный центр ZELMER.
- Соблюдайте особую осторожность во время работы в присутствии детей.
- Перед заменой оборудования или приближением к движущимся деталям во время использования необходимо выключить прибор и отключить от питания.
- Перед чисткой мясорубки всегда необходимо вытягивать кабель питания из электросети.
- Настоящее оборудование не предназначено для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, чувственными или психическими способностями, или лицами, у которых нет опыта и знания прибора, за исключением случаев, когда это происходит под контролем или в соответствии с руководством по эксплуатации оборудования, переданной лицами, ответственными за их безопасность.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Оборудование можно использовать только с миской (чашей) для загрузки.

Внимание!

Несоблюдение грозит повреждением имущества

- Нельзя тянуть за кабель, чтобы вытянуть вилку питания из электросети.
- Мясорубку можно подключать только к электросети переменного тока 230 V.

- Нельзя подвергать мясорубку и оборудование действию температуры свыше 60°C. Иначе Вы можете повредить мясорубку.
- Для проталкивания используйте только толкатель. Применение других предметов может привести к повреждению мясорубки и кабеля.
- Не перегружайте прибор чрезмерным количеством продукта или слишком сильным его проталкиванием (толкателем).
- Тщательно смонтируйте агрегат рубки, поскольку плохо смонтированный, он приводит к несоответствующему качеству перемалывания, а также может стать причиной притупления ножа и сита. Тупой нож и сито нужно заменить на новые.
- Во время работы мясорубки нельзя прикрывать вентиляционные отверстия в корпусе. Мясорубку нельзя устанавливать на мягкой основе.
- Не погружайте привод мясорубки в воду, не мойте его под проточной водой.
- Не мойте оборудование, установленное на приводе.
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные моющие средства в виде эмульсии, молочка, пасты и др. Они могут удалить нанесенные информационные графические символы, как например, деления, обозначения, знаки предупреждения и др.

Советы

Информация о продукте и советы по эксплуатации

- После окончания работы выньте штепсель кабеля питания из электросети. Спрячьте кабель, слегка всовывая его в отверстие, из которого он выходит, а штепсель кабеля вложите в отсек.
- Если не возможно запустить мясорубку – сдайте ее в сервис.

- Мясо, предназначенное для перемалывания, необходимо отделить от костей, сухожилий, хрящей и жил.
- Перед перемалыванием крупные продукты необходимо порезать на куски.
- Нельзя перемалывать сухой мак. Перед тем, как перемалывать мак, его нужно заранее пропарить и размочить – за несколько часов.
- Для мытья металлических частей используйте мягкую щеточку.
- Не мойте металлические части в посудомоечных машинах. Агрессивные средства для чистки, применяемые в этом оборудовании, приводят к потемнению выше перечисленных частей. Мойте их вручную, используя для этого традиционные жидкости для посуды.

Технические характеристики

Технические параметры указаны на щитке изделия.

Допустимое время непрерывной работы	10 минут
Время перед повторным использованием	30 минут
Уровень шума (L_{WA}):	77 db/A

Мясорубка принадлежит к II классу изоляции и не требует заземления. ⧈

Мясорубки ZELMER отвечают требованиям действующих стандартов.

Оборудование отвечает требованиям директив:

– Оборудование электрическое низковольтное (LVD) – 2006/95/EC.
– Электромагнитная совместимость (EMC) – 2004/108/EC.

Изделие обозначено знаком «CE» на щитке изделия.

ТИПЫ МЯСОРУБОК ZELMER

Ниже представлен ассортимент оборудования мясорубок, к которым имеет отношение настоящее руководство.

Тип	Оснащение			
	Узел перемалывания № 8	Шинковка	Соковыжималка	Жерновая мельница
MM1000.80	●	●	●	●
MM1000.82	●	○	●	○
MM1000.83	●	●	●	○
MM1000.84	●	●	○	○
MM1000.88	●	○	○	○

● – основное оборудование, ○ – дополнительное оборудование, которое можно купить в магазинах

Описание мясорубки (Рис. A)

Мясорубка для перемалывания продовольственных продуктов состоит из:

❶ Привода мясорубки – каждый привод мясорубки приспособлен к монтажу любого узла перемалывания и шинковки производства ZELMER. В задней части корпуса привода MM1000 находятся вентиляционные отверстия.

Узла перемалывания, в состав которого входят:

❷ Камера перемалывания

❸ Шнек с установленным редуктором

❹ Нож

❺ Сито с отверстиями 4 мм

❻ Гайка

❼ Рабочая чаша (Миска)

❽ Толкатель

Оборудования, в состав которого входят:

❾ Сито с отверстиями 8 мм

❿ Сито с отверстиями 2,7 мм

⓫ Насадка для приготовления колбас

⓬ Дистанционный вкладыш

⓭ Выключатель

⓮ Кнопка блокировки

Механическая защита двигателя (Рис. A)

⓯ Шнек

⓰ Редуктор

⓱ Болт M5x20

Мясорубка имеет механическую защиту, которая предохраняет двигатель перед повреждением – зубцы приводной муфты шнека выламываются, если мясорубка перегружена (например, когда в середину попали кости).

Сломанную муфту необходимо заменить новой:

- в шнеке **(3)** с поврежденной муфтой открутите болт **(17)**,
- удалите поврежденную муфту (**16**),
- установите новую муфту **(16)** и докручивайте ее с помощью болта **(17)**.

Работа с системой перемалывания (Рис. C)

В камеру перемалывания **(2)** вставьте по очереди:

① Шнек **(3)** редуктором **(16)** вовнутрь.

② На стержень шнека **(3)** ножик **(4)** лезвиями в сторону сита.

③ Сито **(напр., 5)** таким образом, чтобы выступ камеры попал в вырез на окружности сита.

④ Докручиваете все элементы системы перемалывания – крепко до момента сопротивления.

⑤ Установите смонтированную систему перемалывания на привод **(1)** и обратите в позицию, когда услышите «клик» блокировки.

⑥ Установите рабочую чашу **(7)** на камеру перемалывания **(2)**.

Подготовка мясорубки к работе и запуск (Рис. D)

① Привод **(1)** установите недалеко от розетки элекросети на твердой основе таким образом, чтобы не закрыть вентиляционные отверстия в корпусе.

- Перед первым использованием мясорубки промойте части оборудования.
- Смонтируйте соответствующее оборудование и присоедините к приводу.

② Аккуратно размотайте присоединительный кабель, а затем вставьте его в розетку сети.

③ Кнопкой выключателя **(13)** запустите мясорубку.

Работа с насадкой для приготовления колбас (Рис. E)

В камеру перемалывания **(2)** вставьте по очереди:

① Шнек **(3)** редуктором **(16)** вовнутрь.

② На стержень шнека **(3)** дистанционный вкладыш **(12)**.

③ Насадку для приготовления колбас **(11)**.

④ Докрутите все элементы гайкой **(6)** – крепко до момента сопротивления.

⑤ Установите смонтированную систему перемалывания на привод **(1)** и поверните до момента «клика» блокировки.

⑥ Установите рабочую чашу **(7)** на камеру перемалывания **(2)**. Перед тем, как наложить оболочку для колбас (из кишки), намочите ее в теплой воде около 10 мин.

- На насадку для приготовления колбасы **(11)** установите влажную оболочку для колбасы, обратите внимание, чтобы не засорить вентиляционные отверстия в насадке.

Мясная масса, заполняющая оболочку для колбасы (кишку), не может быть «слишком жидкой». Большое содержание жидкости может привести к вытеканию и попаданию внутрь мясорубки.

Шинковка (Рис. B)

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

Шинковка имеет две терки для размельчения на мелкую и крупную стружку (голландского сыра, морковки, сельдерея, вареной свеклы и др.). Третья терка предназначена для резки овощей на кружки (ломтики) (картофеля, огурцов, лука и др.). Четвертая терка предназначена для натирания (картофеля, свеклы, фруктов и др.).

РАБОТА С ШИНКОВКОЙ (Рис. F)

① Отклоните держатель **(5)** и вставьте одну из терок редуктором в середину камеры.

② Захлопните держатель **(5)**.

③ Присоедините камеру шинковки **(6)** аналогично камере перемалывания мясорубки.

- Большие продукты предварительно разрежьте на куски, которые свободно поместятся в камеру.
- Не размельчайте мягкие фрукты с твердыми косточками.
- После окончания работы выключите мясорубку и выньте присоединительный кабель из розетки электросети.
- Удалите деревянной ложкой остатки продуктов, которые накопились внутри терки или в камере.

Лезвия терок не требуют регенерации.

Соковыжималка (Рис. G)

Соковыжималка прилагается в качестве дополнительного оборудования к некоторым типам мясорубок. Соковыжималка дает возможность выжимать сок из таких фруктов, 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. Крючка

Для проталкивания фруктов всегда используйте толкатель (8).

ПОДГОТОВКА СОКОВЫЖИМАЛКИ К РАБОТЕ И ЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (Рис. H)

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 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 пригодно употребить крючок (12). Вложите короткий конец крючка (12) в отверстие сита (9) и потяните сито (9) наружу.

④ Установите корпус с ситом обращая внимание, 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 соответствующее 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 сока в мякоти можно уточнить степень вкручивания таким образом, чтобы получить достаточную эффективность и избежать закупоривания соковыжималки.

- Во время выжимания следите за сухостью мякоти. Когда 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 поглубже, 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 приводить к тому, что сок попадет в привод мясорубки.

- В случае скопления мякоти в головке соковыжималки необходимо выключить мясорубку. В процессе выжимания сока обращайте особое внимание на то, чтобы не допустить до 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 комплекте щеточку.

Жерновая мельница (Рис. I)

1. Гайка
2. Задатчик жерновов
3. Корпус с регулировочной ручкой
4. Внутренний жернов
5. Внешний жернов
6. Шнек
7. Камера мельницы
8. Рабочая чаша
9. Канавка корпуса должна попасть на выступ камеры мельницы

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Эта насадка может быть использована для перемалывания зерна, семян маслянистых культур, а также сухих продуктов питания.

Жерновая мельница позволяет молоть такие продукты, как пшеница, рожь, овес, рис, зерна кофе, сахар, гречневая крупа, черный перец, душистый (гвоздичный) перец, горчица, греческие орехи, лесные орехи, сушеные грибы, миндаль, соя, семена льна, чищеные семечки подсолнуха и др.

Маслянистые продукты не мелите на минимальной установке гранулирования. Устройство для перемалывания может заклеиваться или заблокироваться.

Устройство непригодно для перемалывания очень твёрдых продуктов, как например, сушеного горошка, кукурузы -попкорн.

УСТАНОВКА МЕЛЬНИЦЫ НА МЯСОРУБКЕ (Рис. J)

Когда камера мельницы **(7)** повёрнута под углом ок. 45° вправо, наденьте смонтированную мельницу на привод, вставив выступы камеры мельницы **(7)** в вырезы привода, а затем поверните ее влево до позиции, при которой услышите «клик» блокировки. Это означает, что Мельница установлена правильно.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И РЕГУЛИРОВКА МЕЛЬНИЦЫ (Рис. J)

Перед первым использованием помойте (смотрите «ЧИСТКА») и высушите разобранную на части мельницу, а затем смелите ок. 50 г продукта (например, зерна) при установке устройства на перемалывание со средним размельчением. Перемолотый продукт непригоден к дальнейшему использованию, поскольку он загрязнён и следует его выбросить.

Максимальное время беспрерывной работы мельницы составляет 10 минут. Это условие связано с максимальным временем работы мясорубки, для которой после 10 минут работы должно быть около 45 минут перерыва.

Оборудование не может работать без нагрузки, Всегда перед запуском загрузите его продуктом.

② Всыпьте зерна в чашу **(8)**.

③ Установите рычаг корпуса **(3)** на крупный помол.

④ Запустите двигатель мясорубки.

⑤ Перемолотый продукт станет высыпаться через отверстие.

⑥ В зависимости от требуемой степени помола или использованных зерен, с помощью регулировочной ручки корпуса **(3)** отрегулируйте задатчик жерновов **(2)** так, чтобы получить продукт с соответствующей грануляцией. Покрутив регулировочную ручку в направлении согласно движению часовых стрелок, Вы получите **(2)** продукт мелкого помола, а покрутив в направлении против движения часовых стрелок, - продукт грубого помола.

Наиболее мелкая (минимальная) степень помола получается при установке регулировочной ручки на линии 1, а наиболее крупная (максимальная) – при установке регулировочной ручки на линии STOP. Смотрите графические обозначения на корпусе **(3)** и задатчике жерновов **(2)**.

Слишком сильное закручивание или откручивание регулировочной ручки за линию STOP во время работы может привести к повреждению устройства.

Рекомендуется, чтобы во время работы мельницы задатчик жерновов (2) был установлен между линией 1 и линией STOP.

Помните о тщательной мойке мельницы перед перемалыванием разных продуктов. Это позволит избежать взаимного проникновения запахов.

Для более мягких зерновых культур, таких как овес или семена льна, следует выбрать установку грубозернистого помола.

Запрещается заглядывать в камеру мельницы во время процесса помола кофе, поскольку зерна выскакивают время от времени и могут Вас поранить (напр., глаз).

ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Мельница не требует чистки после каждого использования (если мелется один вид продукта), поскольку шнек **(6)** предотвращает залегание остатков зерен в мельнице. После промывки стальные жернова **(4, 5)** нужно осушить тряпочкой, чтобы не допустить их коррозии. В случае длительного хранения кофейных зерен законсервируйте их путем промасливания (для этой цели можно использовать, например, растительное масло). Нельзя погружать жернова в кипящую воду. Части из пластмассы (**на которых нет графических обозначений**) можно мыть в посудомоечной машине (макс. 60°C).

После окончания работы (Рис. K)

- Выключите мясорубку и выньте кабель из розетки питания.

① Выньте толкатель и снимите чашу из камеры перемалывания.

② Передвиньте кнопку блокировки, поверните узел перемалывания вправо и снимите его.

③ Разберите элементы узла перемалывания, камеры с насадкой для приготовления колбас, спрячьте кабель, а также чистые и сухие элементы в отсек.

④ Поместите сито в нишу.

⑤ Спрячьте кабель питания.

⑥ Спрячьте миску.

Чистка и хранение

- Корпус привода мясорубки рекомендуется протирать влажной тряпочкой с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Пластмассовые части мойте в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Металлические элементы мойте в горячей воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Тщательно осушить чистые детали.
- Сита и ножик смажьте растительным маслом для защиты от коррозии.
- Смонтируйте высохшие элементы рабочей головки или шинковки.

Экология – Забота об окружающей среде

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особенных 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 конструкционных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.

BG

Уважаеми Клиенти!

Поздравяваме Ви за избора и добре дошли сред потребителите на продукти Zelmer.

За постигане на най-добри резултати Ви препоръчваме да използвате само оригинални аксесоари от фирмата Zelmer. Те са проектирани специално за тези продукти.

Моля прочетете внимателно тази инструкция за употреба. Особено внимание обърнете на препоръките за безопасност. Моля запазете инструкцията за употреба, за да можете да я ползвате и по време на по-нататъшното използване на уреда.

Характеристика на уреда

Режи, мели, изстисквай, смачквай – Zelmer – един избор – а толкова много възможности.

Какво бихте казали, ако едно устройство е в състояние да смила месо, реже зеленчуци, смила ядки, разтрива плодове на вкусно пюре за малките деца и дори смила зърно, семена, ядки или кафе? Благодарение на машинката Zelmer всичко това е във Вашия обсег. Zelmer, безспорен лидер в категорията машинки, представя MM1000 пълна гама от продукти. Това е устройство, което може да се справи с всичко, дори с най-трудните задания. Благодарение на усъвършенстваната система за охлаждане на двигателя, машинката Zelmer без усилие постига "много голяма мощност", стойността Peak Power (Върхова мощност) достига 1500 W. Благодарение на добре обмислената конструкция, след изключването на стандартната камера за мелене, можете, чрез поставяне на подходящи модули, да я трансформирате в резачка, сокоизстисквачка или мелница (в зависимост от модела и включените аксесоари). С едно устройство в дома, можете да възхитите членовете на семейството си или гостите с разнообразна гама от ястия. Машинката Zelmer идеално отговаря на нуждите Ви в летния сезон: благодарение на сокоизстисквачката ще приготвите пресни сокове, пюрета или желета. Резачката ще ви помогне да подготвите зеленчуци за супа, които, съхранявани във фризера, ще възхитят с разнообразния си аромат и вкус, когато на вън е студено и сиво. Машинката за мелене на хранителни продукти е предназначена за използване в къщи.

Zelmer – Вашият безценен помощник в кухнята.

Съвети за безопасност и правилно използване на уреда

Преди да започнете да използвате уреда, прочетете съдържанието на тази инструкция за обслужване.

Уверете се дали добре сте разбрали съветите описани по-долу.

Опасност!/Предупреждение!

Опасност от телесни повреди вследствие на неспазването

- Не използвайте това устройство, ако захранващия кабел е повреден или на корпуса има някакви видими повреди.
- Ако захранващия кабел се повреди, то трябва да бъде заменен от производителя или в специализиран сервиз, или ремонтиран от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Ремонтите на уреда могат да се провеждат само от обучен персонал. Неправилно извършени ремонти могат да доведат до сериозна опасност за потребителя.
- В случай на неизправност, обърнете се към специализиран сервиз на Zelmer.
- Бъдете особено внимателни при работа с машинката в присъствието на деца.
- Преди да сменяте оборудване или да се приближите към движещи се части на уреда, изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- Преди почистване на уреда, винаги изваждайте щепсела от контакта.
- Този уред не е предназначен за употреба от хора (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или лица, които нямат опит или познания за работата с уреда, освен ако това се извършва под надзора или в съответствие с инструкциите за използването на уреда, предадени от лицето отговорно за тяхната безопасност.
- Обърнете внимание на децата да не играят с този уред.
- Устройството трябва да се използва само с предпазителя на захранващия кабел.

Внимание!

Опасност от имуществени вреди вследствие на неспазването

- Не изваждайте щепсела от контакта чрез издърпване за захранващия кабел.
- Включвайте уреда единствено към захранваща мрежа с 230 V.

- Не излагайте уреда и оборудването на температура над 60°C. По този начин можете да увредите уреда.
- За натискане използвайте само буталото. Използването на други предмети може да предизвика повреда на уреда или мотора.
- Не претоварвайте уреда с обилно количество продукти за мелене, не натискайте твърде силно буталото (тласкача).
- Внимателно монтирайте комплекта за мелене, затова защото лошо монтирано оборудване за мелене може да доведе до лошо качество на мелене или също може да предизвика притъпяване на острието и ситото. Тъпите ножче и сито сменете с нови.
- По време на работа на машинката за мелене не блокирайте вентилационните отвори в корпуса. Не поставяйте машинката на меки повърхности.
- Не слагайте мотора на уреда във вода нито не го мийте под течаща вода.
- Не мийте оборудването, монтирано на мотора.
- За почистване на корпуса не използвайте агресивни препарати под формата на емулсии, лосиони, кремове и т.н. Те могат да премахнат маркираните информационни символи и графики, като деления, указания, знаци за предупреждение и т.н.

Указание

Информация за продукта и указания относно ползването му

- Когато приключите да работите, извадете щепсела на захранващия кабел от контакта. Поставете кабела в уреда като го плъзгате по-малко в отвора, от който се извежда, а щепсела поставете в предвиденото за това място.
- Когато машинката не може да бъде задействана - дайте я за ремонт в сервиз.
- Месото предназначено за мелене, отделете от костите, сухожилията и хрущялите.
- Преди смилане на голямо количество продукти, нарежете ги на парчета.
- Не мелете сух мак. Преди смилане на макови семена, залейте ги с вряла вода и оставете във водата повече от десет часа.
- За почистване на металните части, използвайте мека четка.
- Не мийте металните части в съдомиялна машина. Агресивните почистващи препарати, използвани в тези устройства предизвикват потъмняване на тези части. Измийте ги ръчно, използвайки традиционни миещи течности.

Технически данни

Техническите параметри са посочени върху табелката за технически данни.

Допустимо време на непрекъсната работа: 10 минути

Време на пауза преди повторно използване: 30 минути

Ниво на шум (L_{WA}): 77 dB/A

Уредът е конструиран с II клас изолация, не изисква заземяване. ⧈

Мелачки ZELMER съответстват на изискванията на действуващите норми.

Устройството отговаря на изискванията на директивите:

– Електрическо устройство с ниско напрежение (LVD) – 2006/95/EC.
– Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.

Изделието е обозначено със знака CE върху табелката за технически данни.

ТИПОВЕ МЕЛАЧКИ ZELMER

По-долу е представен асортимент на оборудване на мелачките, до които се отнася настоящата инструкция.

Тип	Оборудване			
	Комплект за мелене Nr 8	Резачка	Сокоизстисквачка	Машинка за мелене
MM1000.80	●	●	●	●
MM1000.82	●	○	●	○
MM1000.83	●	●	●	○
MM1000.84	●	●	○	○
MM1000.88	●	○	○	○

● – основни принадлежности, ○ – допълнително оборудване, което можете да докупите в магазин

Описание на устройството (Фиг. A)

Мелячката за хранителни стоки се състои от:

❶ Задвижване на мелачка – всяко задвижване на мелачката е приспособено за монтаж на всеки мелящ агрегат и на резачка, произведена от ZELMER. В задната вдлъбнатина на мястото за прибиране на части на двигателя MM1000 се намират вентилационни отвори.

Мелящ агрегат, който се състои от:

❷ Камера за мелене
❸ Червяк с монтиран съединител
❹ Ножче
❺ Сито с отвори 4 мм
❻ Гайка
❼ Тарелка
❽ Тласкач

Оборудване, което се състои от:

❾ Сито с отвори 8 мм
❿ Сито с отвори 2,7 mm
⓫ Приставка за колбаси
⓬ Лагер
⓭ Изключвател
⓮ Бутон за блокада

Механична защита на мотора (Фиг. A)

⓯ Шнек
⓰ Съединител
⓱ Винт M5x20

Мелачката има механична защита, която предпазва двигателя от унищожаване – зъбите на задвижващия съединител на червяка се чупят, когато мелачката е претоварена (напр. когато вътре попаднат кости).

Повреденият съединител заменете с нов:

- В червяка **(3)** с повредения съединител отвъртете винта **(17)**,
- Премахнете повредения съединител **(16)**,
- Сложете новият съединител **(16)** и фиксирайте с винта **(17)**.

Работа с комплекта за мелене (Фиг. C)

В камерата за мелене **(2)** въведете последователно:

① Червяк **(3)** със съединител **(16)** навътре.

② На шнека червяка **(3)** нож **(4)**, с насочени остриета към ситото.

③ Сито **(например 5)**, така че елемента на камерата да влезе в жлеба на обиколката на ситото.

④ Затегнете всички елементи на комплекта за мелене – силно, до голямо съпротивление.

⑤ Поставете сглобения комплект за мелене на диска **(1)** и завъртете на позицията, на която ще чуете "клик" на блокадата.

⑥ Поставете купата **(7)** при камерата за мелене **(2)**.

Приготвяне на машинката за работа и нейното пускане в действие (Фиг. D)

① Уреда **(1)** поставете в близост до захранващия контакт, на твърда повърхност, така че да не се запушват вентилационните отвори в корпуса.

- Преди първата употреба на уреда, измийте елементите на оборудването.
- Монтирайте подходящото оборудване и присъединете към устройството.

② Внимателно изтеглете захранващия кабел, след това включете щепсела в контакта.

③ Натиснете бутона за включване **(13)**, и включете уреда.

Работа с приставката за колбаси (Фиг. E)

Към камерата за мелене **(2)** поставете по ред:

① Червяк **(3)** със съединител **(16)** към вътрешността.

② На шнека **(3)** вмъкнете лагера **(12)**.

③ Приставка за колбаси **(11)**.

④ Затегнете всички елементи с гайката **(6)** – до силно съпротивление.

⑤ Сложете така монтирания комплект за мелене на задвижващата основа **(1)** и завъртете на позицията на която ще чуете "клик"(„click") блокада.

⑥ Поставете купата **(7)** при камерата за смилане **(2)**.

Преди да сложите обвивките на колбасите (червата), накиснете ги в топла вода за около 10 минути.

- На Приставка за колбаси **(11)** поставете мокрите черва, внимавайте да не запушвате вентилационните отвори на приставката.

> ***Масата от месо, с която напълвате червото, не може да е много «рядка». Голямо съдържание на течности може да предизвика изтичане и проникване на такива навътре в мелячката.***

Резачка (Фиг. B)

❶ Ренде за ситни стърготини
❷ Ренде за едри стърготини
❸ Ренде за резени
❹ Ренде за пасиране
❺ Прикрепващ механизъм
❻ Камера
❼ Купа за подаване
❽ Бутало

Резачката има две стъргала за раздробяване на дребни и едри стърготини (на кашкавал, морков, кервиз, варено цвекло и др). Третото стъргало служи за рязане на зеленчуци (картофи, краставици, лук и др) на колелца. Четвъртото стъргало служи за претриване (на картофи, цвекло, плодове и др).

РАБОТА С РЕЗАЧКА (Фиг. F)

① Завъртете заключващия механизъм **(5)** и поставете едно от рендетата със съединителя към центъра на камерата.

② Затворете прикрепващия механизъм **(5)**.

③ Свържете камерата за рязане **(6)**, по същия начин както комплекта за смилане.

- Големи продукти нарежете предварително на парчета, които без затруднение ще сложите в камерата.
- Не раздробявайте меки плодове, съдържащи твърди костилки.
- След приключване на работата изключете мелячката и извадете захранващия кабел от мрежовото гнездо.
- Отстранете с дървена лъжица остатъци от продукта, останали вътре в стъргалото или в камерата.

Остриетата на стъргалата не изискват регенерация.

Сокоизстисквачка за плодове (Фиг. G)

Сокоизстисквачката е приставка към някои типове месомелачки. Дава възможност за изстискване на сок от плодове като: малини, касис, ягоди, цариградско грозде и освен това от грозде и домати. Семчестите плодове като например касис могат да се изстискват заедно с дръжките. В сокоизстисквачката не бива да се използват плодове с големи костилки, напр. сливи, вишни и др. без предварителното им изваждане (отстраняване).

Елементи на сокоизстисквачката:

❶ Камера на сокоизстисквачката
❷ Шнек
❸ Корпус
❹ Гайка
❺ Улей за изтичане на сока
❻ Регулационен болт
❼ Купа за подаване (от мелещия механизъм)
❽ Бутало (от мелещия механизъм)
❾ Цедка – 2 бр.
№ 1 – по-малки отвори
№ 2 – по-големи отвори
❿ Голям уплътняващ пръстен на корпуса **(3)**
⓫ Малък уплътняващ пръстен на шнека **(2)**
⓬ Кукичка

За натъпкване на плодовете използвайте само буталото (8).

ПОДГОТОВКА ЗА РАБОТА И УПОТРЕБА НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА (Фиг. H)

① Уверете се, че на корпуса **(3)** и червяка **(2)** са сложени уплътняващите пръстени **(10)** и **(11)**. В случи на тяхното отсъствие задължително ги сложете във вдлъбнатините на тези елементи (корпуса и червяка).

② На корпуса **(3)** сложете и натиснете цедката **(9)**, докато не почувствате съпротивление.

③ В камерата на сокоизстисквачката **(1)** поставете шнека **(2)**.

За премахване на ситото (9) от корпуса (3) много пригодна е употреба на кукичката (12). Сложете кукичката (12) с по-къс край в отвор на ситото (9) и дръпнете ситото (9) навън.

④ Поставете корпуса с цедката на шнека, обърнете внимание цедката да е насочен надолу а прикрепващата бразда да е на съответното място на корпуса на сокоизстисквачката.

⑤ При така поставения корпус, затегнете винта **(4)** към камерата на сокоизстисквачката **(1)**.

⑥ Затегнете регулиращия болт **(6)** в корпуса **(3)**.

⑦ Поставете на него улея за изтичане на сок **(5)**, докато не щракне на корпуса **(3)** – "клик".

⑧ Сглобената сокоизстисквачка поставете на устройството, по същият начин, както при слагането на камерата за смилане.

⑨ При отвора за подаване поставете купата **(7)** и буталото **(8)** – от комплекта за смилане.

⑩ на изхода на улея за изтичане на сок **(5)** и регулиращия болт **(6)** поставете подходящите съдове за сок и отпадъци.

⑪ Включете захранващия кабел към контакта на захранващата мрежа.

⑫ Включете уреда с помощта на бутона за включване **(13)**, след което дозирайте съответните плодове, натискайки с буталото.

За да може процесът на изстискване на плодовете да протича правилно, не навивайте прекалено дълбоко регулационния болт в началния етап на работа. Едва след като прецените съдържанието на сок в отпадъците, коригирайте съответно степента на навиване така, че да постигнете достатъчно добра ефективност и да избегнете запушването на сокоизстисквачката.

- По време на изстискване на сока наблюдавайте степента на влажност на отпадъците. Ако станат прекалено сухи, разхлабете болта **(6)**, за да избегнете запушването на сокоизстисквачката с отпадъци.

Степента на затягане на болта зависи от вида и качеството на преработваните плодове, ако плодовете са сочни и добре узрели, затегнете болта по-дълбоко, а ако плодовете имат малко сок, затегнете болта по-малко.

Ако регулирането с помощта на болта не осигури достатъчно ефективно изстискване, можете отново да прекарате отпадъците през сокоизстисквачката.

Блокирането на изходящия отвор на камерата (в регулационния болт (3)) с отпадъци от плодове с голямо съдържание на сок има опасност от проникване на течност в двигателя на машинката.

- В случай на блокиране на изхода на камерата с отпадъци машинката трябва да се изключи. Обърнете особено внимание на процеса на изстискване на сок, напр. дали не са запушени отворите на цедката. Изключете сокоизстисквачката от двигателя (както при камерата за мелене), разглобете сокоизстисквачката, изчистете (измийте) елементите на сокоизстисквачката. За миене, особено на цедката, използвайте четката в комплекта.

Мелничка с хромел (Рис. I)

1. Гайка
2. Регулатор за хромели
3. Корпус с въртоk
4. Вътрешен хромел
5. Външен хромел
6. Червяк
7. Камера на мелничката
8. Тарелка
9. Улей на корпуса следва да попадне в издатината на камера на мелничката

ОПИСАНИЕ НА УСТРОЙСТВОТО

Тази приставка може да се използва за мелене на зърнени храни, семена на маслени растения и на сухи хранителни продукти.

Мелничка с хромел позволява мелене на такива продукти като: жито, ръж, овес, ориз, кафе на зърна, захар, семена на елда, чер пипер на зърна, карамфил, горчица, орехи, лешници, сушени гъби, бадеми, соя, ленени семена, белени слънчогледови семена и др.

Не мелете маслените продукти при минимално поставена зърнистост. Устройството за мелене може да се слепи или блокира.

Устройството не е пригодно за мелене на много твърди продукти, напр: сушен грах, царевица, пуканки.

МОНТАЖ НА МЕЛНИЧКА В МАШИНАТА (Рис. J)

① Когато камерата на мелничката **(7)** е обърната с ъгъл ок. 45° надясно, сложете монтираната мелничка върху задвижващия възел, като сложите издатините на камерата на мелничката **(7)** в прорезите на задвижващия възел, а след това я обърнете наляво до положение, при което ще чуете едно «клик» на блокировката. Това означава, че мелничката е монтирана правилно.

УПОТРЕБА И РЕГУЛАЦИЯ НА МЕЛНИЧКАТА (Рис. J)

Преди първа употреба измийте (виж «ПОЧИСТВАНЕ») и изсушете разглобената мелничка, а след това смелете ок. 50 г продукт (напр. зърно) при поставяне на устройството за мелене на средно раздробяване. Мляният продукт не е пригоден за по-нататъшна употреба, тъй като той е замърсен и следва да се изхвърли.

Максималното време на непрекъсната работа на мелницата е 10 минути. Това състояние е свързано с максималното работно време на машинката, за която след 10 минути работа трябва да се извършва около 45 минути почивка.

Уредът не може да работи празен. Винаги преди да го включите го напълнете с продукти.

② Сипете зърната на тарелката **(8)**.

③ Настройте бутона на корпуса **(3)** на грубо мелене.

④ Включете мотора на машинката.

⑤ Смленият продукт ще започне да излиза през отвора.

⑥ В зависимост от желателната степен на смилане или от употребените зърна регулирайте с помощта на въртоk на корпуса **(3)** регулатор за хромели **(2)** така, че да получите продукт със съответна зърнистост. Като го завъртите по посока на часовниковата стрелка, ще получите по-дребно млян продукт, а при въртене по посока срещу часовниковата стрелка – по-едро млян продукт.

Най-дребната (**минимална**) степен на смилане се получава при поставяне на въртока до линия 1, а най-едрата (**максимална**) при поставяне на въртока до линия STOP. Виж графика върху корпуса **(3)** и регулатора за хромели **(2)**.

Много силно завъртане или отвинтване на въртока извън линия STOP по време на работа може да предизвика повреда на устройството.

Препоръчва се по време на работа на мелничката регулатор на хромелите (2) да е поставен между линия 1 и линия STOP.

Помнете щателно да измиете мелничката преди да мелете различни продукти. Това ще позволи да избегнете взаимно проникване на миризми.

За по-меки зърна, като овес или лен, следва да изберете регулация за по-едро смилане.

Не поглеждайте във вътрешността по време на мелене, тъй като зърната кафе могат понякога да изскочат и да предизвикат нараняване (напр. на очите).

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Мелничката не изисква почистване след всяка употреба (ако се меле един и същи вид продукт), тъй като червякът **(6)** предотвратява залягане на остатъци от зърна в мелничката. Подсушете стоманените мелещи елементи **(4, 5)** с кърпа след измиването им, за да не корозират. В случай че мелещите елементи ще бъдат дълго съхранявани, намажете ги с мазнина (можете да използвате за тази цел напр. олио). Мелещите елементи не бива да се потапят във вряща вода. Частите от пластмаса (**несъдържащи графика**) можете да миете.

След приключване на работа (Рис. K)

- Изключете уреда и извадете щепсела на захранващия кабел от контакта.

(1) Премахнете буталото и свалете купата от камерата за смилане.

(2) Плъзнете бутона за освобождаване, завъртете на дясно комплекта за мелене и го свалете.

(3) Разглобете елементите на комплекта за мелене, камерата с накладката за колбаси.

Приберете кабела, както и измитите и изсушени части в местата предвидени за тях.

(4) Поставете цедката във вътрешността.

(5) Навийте кабела.

(6) Съхранете купите.

Почистване и поддръжка

- Претрийте двигателя с влажна кърпа с препарат за миене на съдове.
- Пластмасовите части мийте с топла вода с препарат за миене на съдове или съгласно обозначенията – в съдомиялна машина.
- Металните елементи мийте с гореща вода с препарат за миене на съдове.
- Внимателно изсушете измитите части.
- Решетките и ножчето намажете леко с олио, за да ги предпазите от ръжда.
- Сглобете сухите части на камерата за мелене или машинката за рязане.

Екология – Грижа за околната среда

Всеки ползвател може да допринесе за опазването на околната среда. Това не е трудно, нито скъпо. За да го постигнете: изхвърлете картонената опаковка в контейнер за рециклиране на хартиени отпадъци; полиетиленовите пликове изхвърлете в контейнер за пластмаса.

Когато стане непригоден, занесете уреда в подходящ център за унищожаване, защото съдържа опасни елементи, които могат да навредят на околната среда.

Не изхвърляйте в кофи за битови отпадъци!!!

Производителят не носи отговорност за каквито и да е повреди, които са резултат от неволна или неправилна употреба.

Производителят си запазва правото да видоизменя продукта по всяко време, за да отговори на законовите регулации, норми, директиви или поради конструктивни, търговски, естетически или други основания, без да съобщава за това предварително.

UA

Шановні клієнти!

Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласкаво просимо до спільноти користувачів товарів Zelmer.

З метою отримання найкращих результатів рекомендуємо використовувати лише оригінальні аксесуари компанії Zelmer. Вони спроектовані спеціально для цього продукту.

Просимо уважно прочитати цю інструкцію з використання. Особливу увагу слід звернути на вказівки з безпеки. Інструкцію просимо зберегти, щоб при необхідності скористатися нею у майбутньому.

Характеристика приладу

Ріж, перемелюй, витискай, розтирай – Zelmer – один продукт, а стільки можливостей.

А якщо б один прилад міг перемелювати м'ясо, шаткувати, нарізати овочі, роздрібнювати горіхи, протирати фрукти на смачні страви для дітей чи домашні консерви, і навіть розмелювати злаки, насіння, горіхи чи каву? Завдяки пристроям Zelmer усе це у Твоїх силах. Zelmer, безперечний лідер у категорії приладів, представляє повну гаму продуктів MM1000. Це прилади, що справляться з кожним, навіть найскладнішим завданням. Завдяки високорозвиненій системі охолодження двигуна м'ясорубка Zelmer без труднощів досягає «особливо високої потужності», величина Peak Power становить аж 1500 W. Завдяки досконало продуманій конструкції після відключення стандартної камери рубки можна через підключення відповідного модуля змінити її у шатківницю, соковитискач для фруктів чи жорнову машину (комплектація в залежності від моделі, доступні також у якості аксесуарів). Маючи один прилад удома, Ви здивуєте домашніх та гостей гамою вишуканих страв. Машина Zelmer ідеально виправдає себе у фруктовий сезон: завдяки соковитискачеві Ви приготуєте домашні соки, пюре або фруктові желе. Шатківниця допоможе Вам приготувати овочі на супи, які, заморожені у холодильнику, захоплять літнім букетом смаків у час, коли за вікном буде холодно й похмуро. М'ясорубка служить для вживання у домашніх умовах.

Zelmer – Ваш безцінний помічник на кухні.

Вказівки з безпеки та відповідного використання м'ясорубки

Перед початком використання приладу ознайомтеся із змістом усієї інструкції з використання.

Слід пересвідчитися, що усі подані нижче вказівки зрозумілі.

Небезпека! / Попередження!

Недотримання загрожує травмами

- Не вмикайте прилад, якщо кабель живлення пошкоджений або корпус видимо пошкоджений.
- Якщо кабель живлення буде пошкоджений, він повинен бути замінений у виробника або в спеціалізованому сервісному центрі чи кваліфікованим працівником з метою уникнення загрози.
- Ремонт приладу може бути виконаний виключно кваліфікованим персоналом. Неправильно виконаний ремонт може спричинити серйозну загрозу для користувача. У випадку появи несправностей зверніться до спеціалізованого сервісного центру ZELMER.
- Дотримуйтесь особливої уваги під час роботи з м'ясорубкою у присутності дітей.
- Перед заміною обладнання або наближенням до рухомих частин під час використання слід виключити прилад та відключити від живлення.
- Перед чисткою м'ясорубки завжди виймайте кабель живлення з розетки електромережі.
- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі, дітьми) із обмеженими фізичними, чуттєвими або психічними можливостями чи особами, що не мають досвіду або знання приладу, окрім випадків, коли це відбувається під наглядом або у відповідності з інструкцією з використання приладу, яка надана особою, що відповідає за їх безпеку.
- Слід звертати увагу на дітей, щоб ті не гралися приладом.
- Прилад повинен використовуватись лише із засипною мискою.

Увага!

Недотримання загрожує пошкодженням майна

- Не витягайте вилки з гнізда електромережі, смикаючи за кабель.
- М'ясорубку підключайте лише до електромережі із змінним струмом 230 V.
- Не піддавайте м'ясорубку і обладнання впливові температури понад 60°C. Це може пошкодити м'ясорубку.

- Для проштовхування використовуйте лише штовхач. Використання інших предметів загрожує пошкодженням м'ясорубки і двигуна.
- Не перевантажуйте прилад надмірною кількістю продукту або занадто сильним його проштовхуванням (штовхачем).
- Старанно монтуйте частину, призначену для перемелювання, оскільки, погано зібрана, вона спричиняє невідповідну якість перемелювання і може бути причиною затуплення ножа і сита. Затуплені ніж і сито замініть на нові.
- Під час роботи машини не затуляйте вентиляційних отворів у корпусі. Не ставте машину на м'якій основі.
- Не занурюйте привод машини у воду і не мийте під проточною водою.
- Не мийте обладнання, змонтованого на приводі.
- Для миття корпусу не використовуйте агресивних миючих засобів у вигляді емульсій, молочка, паст тощо. Вони можуть, між іншим, усунути нанесені інформаційні графічні символи, такі як: поділки, позначення, знаки застереження і т.д.

Вказівка

Інформація про продукт та вказівки щодо користування

- Після закінчення роботи вийміть вилку кабелю живлення з розетки електромережі. Сховайте кабель, легко втискаючи його в отвір, з якого він був витягнутий, а вилку гнізда покладіть до сховища.
- Якщо машину не вдається включити – віддайте до сервісного центру.
- М'ясо, призначене для перемелювання, відділіть від кісток, сухожиль, хрящів та жил.
- Перед перемелюванням більші продукти подрібніть на частини.
- Не перемелюйте сухий мак. Перед перемелюванням він повинен бути завчасно пропарений і розмочений – до кільканадцяти годин.
- Для миття металевих частин використовуйте м'які щіточки.
- Не мийте металеві частини у посудомийці. Агресивні засоби, що використовуються в цих приладах, спричиняють потемніння вищезгаданих частин. Мийте їх вручну, із використанням традиційних засобів для миття посуду.

Технічні параметри

Технічні параметри наведені на номінальній панелі продукту.

Допустимий час безперервної роботи	10 хвилин
Тривалість перерви перед повторним використанням	30 хвилин
Шум обладнання (L_{WA}):	77 дБ/А

Прилад належить до II класу ізоляції, не вимагає заземлення. ⧈

М'ясорубка ZELMER відповідає вимогам державних стандартів.

Прилад відповідає вимогам директив:

– Електричний прилад низької напруги (LVD) – 2006/95/EC.
– Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

Продукт позначено знаком CE на номінальній таблиці.

МОДЕЛІ М'ЯСОРУБОК ZELMER

Нижче наведений асортимент оснащення м'ясорубок, котрих стосується дана інструкція.

Модель	Оснащення			
	Агрегат для рубки № 8	Шатківниця	Соковитискач	Жорнова машина
MM1000.80	●	●	●	●
MM1000.82	●	○	●	○
MM1000.83	●	●	●	○
MM1000.84	●	●	○	○
MM1000.88	●	○	○	○

● – базове оснащення, ○ – додаткове оснащення з можливістю купівлі в магазинах

Опис пристрою (Мал. A)

М'ясорубка складається з:

❶ Приводу м'ясорубки – кожен привод пристосований до монтажу кожного агрегату для рубки і шатківниці виробництва ZELMER. У задній ніші сховища приводу MM1000 знаходяться вентиляційні отвори.

Агрегату для рубки, до складу якого входять:

❷ Камера рубки
❸ Гвинт із змонтованою муфтою
❹ Ножик
❺ Сито із отворами 4 мм
❻ Гайка
❼ Миска
❽ Штовхач

Оснащення, до складу якого входить:

❾ Сито з отворами 8 мм
❿ Сито з отворами 2,7 мм
⓫ Насадка для наповнення ковбас
⓬ Дистанційна прокладка
⓭ Вимикач
⓮ Кнопка блокування

Механічний захист двигуна (Мал. A)

⓯ Черв'як
⓰ Муфта
⓱ Гвинт M5x20

М'ясорубка має механічне забезпечення, яке захищає двигун від знищення – зубці приводної муфти виламуються, коли м'ясорубка перевантажена (напр., коли всередину потрапили кістки).

Знищену муфту слід замінити на нову:

- у черв'якові **(3)** із знищеною муфтою відкрутіть гвинт **(17)**,
- витягніть пошкоджену муфту **(16)**,
- вкладіть нову муфту **(16)** і докрутіть її гвинтом **(17)**.

Робота з агрегатом для рубки (Мал. C)

До камери рубки **(2)** вкладіть почергово:

① Черв'як **(3)** муфтою **(16)** досередини.

② На стержень черв'яка **(3)** ножик **(4)** вістрям до сита.

③ Сито **(напр. 5)** так, щоб виступ камери увійшов у заглиблення на периметрі сита.

④ Докрутіть всі елементи агрегату для рубки – міцно до упору.

⑤ Вкладіть змонтований агрегат для рубки на привід **(1)** і поверніть до позиції, при якій почуєте клацання блокування.

⑥ Вкладіть миску **(7)** в камеру для рубки **(2)**.

Приготування м'ясорубки до роботи та її включення (Мал. D)

① Привід **(1)** поставте поблизу розетки електромережі на твердій основі таким чином, щоб не закривати вентиляційних отворів у корпусі.

- Перед першим використанням м'ясорубки вимийте елементи оснащення.
- Змонтуйте відповідне оснащення і з'єднайте із приводом.

② Акуратно відкрийте кабель живлення, а потім підключіть до гнізда електромережі.

③ Натиском на вимикач **(13)** включіть м'ясорубку.

Робота із насадкою для наповнення ковбас (Мал. E)

До камери для рубки **(2)** вкладіть почергово:

① Черв'як **(3)** муфтою **(16)** досередини.

② На стержень черв'яка **(3)** дистанційну прокладку **(12)**.

③ Насадку для наповнення ковбас **(11)**.

④ Докрутіть усі елементи гвинтом **(6)** – міцно до упору.

⑤ Вкладіть змонтований агрегат для рубки на привід **(1)** і поверніть до позиції, при якій почуєте клацання блокування.

⑥ Вкладіть миску **(7)** в камеру для рубки **(2)**.

Перед накладання кишки намочіть її у теплій воді протягом 10 хв.

- На насадку для наповнення ковбас **(11)** встановіть мокру кишку, зверніть увагу, щоб не закрити вентиляційні отвори насадки.

> ***М'ясна маса, що наповнює кишку, може бути «занадто рідкою». Якщо рідини забагато, вона може витікати і потрапити всередину м'ясорубки.***

Шатківниця (Мал. B)

❶ Терка для дрібних стружок
❷ Терка для товстих стружок
❸ Терка для пластів
❹ Терка для натирання
❺ Заскочка
❻ Камера
❼ Завантажувальна миска
❽ Штовхач

Шатківниця має дві терки для подрібнення на дрібну і товсту стружку (сиру, моркви, селери, варених буряків і т.д.). Третя терка призначена для нарізання овочів пластами (картопля, огірки, цибуля і т.д.). Четверта терка призначена для натирання (картопля, буряки, фрукти тощо).

РОБОТА З ШАТКІВНИЦЕЮ (Мал. F)

① Відхиліть тримач **(5)** і покладіть одну із терок муфтою до середини камери.

② Захлопніть тримач **(5)**.

③ З'єднайте камеру шатківниці **(6)** так, як камеру для рубки м'ясорубки.

- Великі продукти слід спочатку порізати на менші шматки, які можна легко покласти в камеру.
- Не подрібнюйте м'які фрукти, які мають тверді кісточки.
- Після закінчення роботи виключіть м'ясорубку і витягніть кабель живлення з розетки електромережі.
- Дерев'яною ложкою слід усунути рештки продуктів, що залишилися всередині терки або камери.

Вістря терок не потребують відновлення.

Соковитискач (Мал. G)

Соковитискач є оснащенням декотрих моделей кухонних комбайнів. Він дозволяє витискати сік із фруктів, напр.: малини, смородини, полуниці, аґрусу та додатково винограду і помідорів. Ягідні фрукти, тобто смородину, можна витискати разом із квітконіжками. У соковитискачі не можна застосовувати фрукти з великими кісточками, напр. сливи, вишні та ін. без їхнього попереднього очищення (усунення).

Частини соковитискача:

1. Камера соковитискача
2. Черв'як
3. Корпус
4. Гвинт
5. Канавка для відведення соку
6. Регулюючий болт
7. Миска (з блоку роздрібнювання)
8. Штовхач (з блоку роздрібнювання)
9. Сито – 2 шт.
   - № 1 – отвори менші
   - № 2 – отвори більші
10. Ущільнююче кільце велике на корпус **(3)**
11. Ущільнююче кільце мале на черв'як **(2)**
12. Гачок

Для проштовхування фруктів користуйтесь тільки штовхачем (8).

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СОКОВИТИСКАЧА (Мал. H)

① Переконайтеся, що на корпусі **(3)** і черв'якові **(2)** вкладені ущільнюючі кільця **(10)** і **(11)**. У випадку їх відсутності обов'язково вкладіть їх у заглиблення цих частин (корпусу та черв'яка).

② У корпус **(3)** вставте та дотисніть сито **(9)** до упору.

③ До камери соковитискача **(1)** вкладіть черв'як **(2)**.

Для усунення сита (9) з корпусу (3) доцільно скористатися гачком (12). Гачок (12) коротшим кінцем вставте в отвір сита (9) і витягніть сито назовні.

④ Накладіть корпус із ситом на черв'як, звертаючи увагу, щоб сито було розвернуте донизу, а рівець позиціонування потрапив на виступ камери соковитискача.

⑤ Таким чином виставлений корпус закрутіть гвинтом (4) до камери соковитискача **(1)**.

⑥ Вкрутіть регуляційний болт **(6)** в корпус **(3)**.

⑦ Накладіть на нього канавку для відведення соку **(5)** до моменту фіксації на корпусі **(3)** – „клацання".

⑧ Змонтований соковитискач закріпіть на привід, діючи так само, як в описі камери для рубки.

⑨ На отвір для засипання вкладіть миску **(7)** і штовхач **(8)** – від агрегату для рубки.

⑩ Під вихідний отвір канавки **(5)** і регуляційного болта **(6)** поставте відповідні ємності для соку, а також м'якоті.

⑪ Вкладіть кабель живлення до розетки електромережі.

⑫ Включіть соковитискач кнопкою вимикача **(13)**, потім дозуйте відповідно фрукти проштовхуючи їх штовхачем.

Щоб процес витискання фруктів проходив правильно, надто глибоке загвинчування регулюючого болту не допускається у початковій фазі роботи. Щойно після оцінки ступеня вмісту соку у відходах, скоректуйте відповідно ступінь загвинчування, щоб отримати достатню ефективність і уникнути закупорення соковитискача.

- Під час витискання спостерігайте за сухістю відходів. Якщо вони надмірно сухі, вигвинтіть болт **(6)** для попередження закупорення соковитискача відходами.

Ступінь загвинчування болта залежить від виду і сорту фруктів, що переробляються, для соковитих і дуже зрілих – закрутіть болт більш глибоко, а для малосоковитих фруктів – закрутіть болт дещо менше.

Якщо регулювання болтом не забезпечить достатньої ефективності витискання, відходи можна повторно піддати дії витискача.

Закупорка виходу камери (у регулюючому болті (3)) відходами із фруктів з великим вмістом соку несе ризик залиття приводу соковитискача.

- У разі закупорки виходу камери відходами потрібно виключити соковитискач. Зверніть особливу увагу на процес витискання соку, напр., чи не відбулась закупорка отворів сита. Відключіть соковитискач від приводу (ідентично, як у випадку змішувальної камери), виконайте демонтаж соковитискача, очистіть (вимийте) частини соковитискача. Для миття, особливо сита, необхідно застосовувати щітку, що додається.

Жорнова машина (Мал. I)

1. Гвинт
2. Задатчик жорен
3. Корпус з регулювальною ручкою
4. Внутрішнє жорно
5. Зовнішнє жорно
6. Шнек
7. Камера машини
8. Миска
9. Рівець корпусу повинен потрапити на виступ камери машини

ОПИС ПРИСТРОЮ

Цей агрегат може бути використаний для перемелювання зерна, насіння масляних культур, а також сухих продуктів харчування.

Жорнова машина дозволяє перемелювати такі продукти, як пшениця, жито, овес, рис, зерна кави, цукор, гречана крупа, чорний перець, духмяний (гвоздичний) перець, гірчиця, грецькі горіхи, лісові горіхи, сушені гриби, мигдаль, соя, насіння льону, лущене насіння соняшника та ін.

Маслянисті продукти не перемелюйте на мінімальній установці гранулювання. Пристрій для перемелювання може заклеїтися або заблокуватися.

Пристрій непридатний для перемелювання дуже твердих продуктів, як наприклад, сушеного гороху, кукурудзи – попкорну.

МОНТАЖ ЖОРНОВОЇ МАШИНИ НА М'ЯСОРУБЦІ (Мал. J)

① Коли камера машини **(7)** повернута під кутом біля 45° направо, закріпіть змонтовану жорнову машину на привод, вставивши виступи камери машини **(7)** у вирізи приводу, а потім поверніть його наліво до положення, при якому почуєте клацання блокування. Це означає, що жорнова машина змонтована правильно.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА РЕГУЛЮВАННЯ ЖОРНОВОЇ МАШИНИ (Мал. J)

Перед першим використанням помийте (див. „ЧИЩЕННЯ") та висушіть розібрану на частини жорнову машину, опісля слід перемолоти біля 50 г продукту (наприклад, зерна) при установці пристрою на перемелювання із середнім роздрібненням. Змелений продукт непридатний до подальшого споживання, оскільки він забруднений і його слід викинути.

Максимальний час безперервної роботи жорнової машини становить 10 хвилин. Ця умова пов'язана із максимальним часом роботи машини, для якої після 10 хвилин роботи повинна настати біля 45 хвилин перерви.

Пристрій не може працювати без навантаження. Завжди перед включенням наповніть її продуктом.

② Насипте зерна до миски **(8)**.

③ Поставте регулювальну ручку корпусу **(3)** на більш грубе перемелювання.

④ Включіть двигун машини.

② Перемелений продукт почне висипатися через отвір.

⑥ У залежності від потрібного ступеня помолу або використаного зерна за допомогою регулювальної ручки корпусу **(3)**, відрегулюйте задатчик жорен **(2)** так, щоб отримати продукт з відповідною грануляцією. Покрутивши регулювальною ручкою у напрямку за рухом годинникової стрілки, Ви отримаєте продукт дрібного помолу, а покрутивши у напрямку проти руху годинникової стрілки, - продукт грубого помолу.

Найбільш дрібний (**мінімальний**) ступінь помолу отримується при встановленні регулювальної ручки на лінії 1, а найбільш грубий (**максимальний**) при встановленні регулювальної ручки на лінії STOP. Див. графічне позначення на корпусі **(3)** та задатчику жорен **(2)**.

Занадто сильне закручування чи відкручування регулювальної ручки за лінію STOP під час роботи може призвести до пошкодження пристрою.

Рекомендується, щоб під час роботи жорнової машини задатчик жорен (2) був встановлений між лінією 1 та лінією STOP.

Пам'ятайте про ретельне миття жорнової машини перед перемелюванням різних продуктів. Це дозволить уникнути взаємного проникнення запахів.

Для більш м'яких зернових культур, таких як овес або насіння льону, слід вибрати установку грубозернистого помолу.

Не зазирайте усередину камери під час перемелювання, оскільки зерна, що іноді вискакують, можуть Вас поранити (напр., в око).

ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Жорнова машина не потребує чищення після кожного використання (якщо перемелюється один вид продукту), оскільки шнек **(6)** запобігає заляганню залишків зерен у машині. Сталеві жорна **(4, 5)** осушіть ганчіркою після миття, щоб не допустити їхньої корозії. У випадку довготривалого зберігання жорен забезпечте їхнє зберігання шляхом змащування (з цією метою можете застосувати напр. продовольче масло). Не занурюйте жорна у киплячу воду. Частини з пластмаси (**на яких немає графічних позначень**) можна мити у посудомийці (макс. 60°C).

Після закінчення роботи (Мал. K)

- Виключіть машинку і витягніть кабель живлення з розетки електромережі.

(1) Вийміть штовхач та зніміть миску з камери для рубки.

(2) Перемістіть кнопку блокування, агрегат для перемелювання поверніть направо і зніміть його.

(3) Розкладіть частини агрегату для перемелювання, камери з насадкою для наповнення ковбас. Заховайте кабель, як і помиті та висушені частини до сховища.

(4) Розміщення сита у контейнері.

(5) Складання кабелю живлення.

(6) Зберігання миски.

Чищення і зберігання

- Привод протерти вологою ганчіркою, зволоженою рідиною для миття посуду.
- Частини із пластмаси мити в теплій воді з додаванням рідини для миття посуду.
- Металеві частини мити в гарячій воді з додаванням рідини для миття посуду.
- Старанно висушити вимиті частини.
- Сито і ніж легко змастити харчовою олією, щоб уникнути ржавіння.
- Змонтувати сухі частини камери рубки або шатківниці.

Екологія – подбаймо про навколишнє середовище

Кожен користувач може здійснити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури, а поліетиленові пакети викинути у контейнер для пластмаси.

Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його небезпечні складники можуть бути загрозою для навколишнього середовища.

Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!

Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватися усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил, які діють для конкретного виду транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунута можливість переміщення виробів всередині транспортного засобу.
- Під час транспортування залізничним транспортом перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на пласких піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663 або ГОСТ 19848 – у разі застосування ящикових піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упакованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатися в опалюваних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

Виробник не відповідає за можливі пошкодження, спричинені застосуванням приладу не за призначенням або неправильною експлуатацією.

Виробник залишає за собою право у будь-який момент, без попереднього повідомлення, змінювати конструкцію приладу з метою забезпечення його відповідності нормативним актам, стандартам, директивам, а також з конструкційних, комерційних та інших причин.

LT

Gerbiami klientai!

Sveikiname Jus pasirinkus mūsų prietaisą ir džiaugiamės, kad tapote Zelmer produktų vartotoju.

Siekiant geriausių darbo rezultatų, rekomenduojame naudoti tik originalias Zelmer firmos detales. Jos sukūrtos būtent šiam prietaisui.

Prašome atidžiai perskaityti šią aptarnavimo instrukciją. Ypatingą dėmesį reikia skirti nurodymams, susijusiems su darbo saugumu. Vartojimo instrukciją prašome išsaugoti, kad galėtumėte ja pasinaudoti taip pat vėlesnio naudojimo metu.

Įrengimo charakteristika

Smulkink, malk, spausk, pertrink – Zelmer – Vienas pasirinkimas, o kiek daug galimybių.

O jeigu vienas įrengimas sugebėtų malti mėsą, smulkinti, pjaustyti daržoves, smulkinti riešutus, trinti daržoves skaniems naminiams patiekalams, netgi sumalti grūdus, ar sėklas, riešutus ar kavą? Mašinėlės ZELMER dėka, visa tai yra pasiekiama. Zelmer, nekwestionuojamas lyderis mašinėlių kategorijoje, pateikia pilna gamą produktų MM1000. Tai įrengimas, kuris susidoros su kiekvienu uždaviniu. Dėka išplėstinės variklio šaldymo sistemos, mašinėle ZELMER nesunkiai pasiekia ypatingai didelio galingumo jėgą Peak Power, kuri yra net 1500 W. Gerai pergalvotos konstrukcijos dėka, atjungus malimo korpusą, prijungus atitinkamus elementų modelius, ji pavirsta smulkintuvu, sulčiaspaude ar malimo malūnėliu (turinys priklauso nuo modelio ir yra pasiekmas taip pat kaip papildomi elementami). Turėdami vieną tokį įrengimą, galėsite žavėti namiškius ir svečius puikių patiekalų gama. Mašinėlė Zelmer idealiai susidoros vaisių sezono metu, paruošiant namines sultis ir pertintus patiekalus. Smulkintuvas padės paruošti daržoves sriubai, kurias galima laikyti šadiklyje, sužavės vasaros skonio puokšte, kada už langa bus pilka ir šalta. Malimo mašinėlė skirta naudoti namų ūkyje.

Zelmer – Tavo neįvertintas pagalbininkas virtuvėje.

Bendri įrengimo apsaugos ir naudojimo reikalavimai

Prieš naudodamiesi įrengimu, prašome susipažinti su sunaudojimosi instrukcijos pilnu turiniu.

Būtina įsitikinti ar gerai supratote žemiau pateiktus norodymus.

Pavojus! / Įspėjimai!

Nesilaikymas gali sukelti pažeidimus

- Neijunkite įrengimo, jei pakrovėjo laidas ar korpusas matomai sugadintas.
- Jeigu pakrovėjo laidas yra sugadintas, jį turi pakeisti specializuotoje taisymo įstaigoje arba tai turi padaryti kvalifikuotas asmuo, kad išvengtų nelaimingų atsitikimų.
- Įrengimo taisymą gali atlikti tik apmokytas personalas. Neteisingai pašalintas gedimas gali būti pavojimngas naudojusiajam. Jei aptikote įrengimo gedima, prašome kreiptis į specializuotą ZELMER serviso punktą.
- Laikykitės ypatingų saugos priemonių, jeigu šalia yra vaikų.
- Prieš pakeičiant elementus ar prisiartinant prie judamųjų įrengimo dalių, reikia išjungti įrengimą ir atjungti iš elektros tiklo.
- Prieš valant įrengimą visada reikia atjungti prietaisą iš elektros tinklo.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (tame tarpe ir vaikams) su fizine, jutimo ar psichine regalia, nebent tai yra altiekama prižiūrint asmens, turinčio patyrimo ir susipažinusio su naudojimosi įrengimu instrukcija, atsakingo už jų saugumą.
- Reikia atkreipti dėmesi į vaikus, kad nežaistų su prietaisu.
- Įrengimas turi buti naudojamas tik su laido apsauga.

Dėmesio!

Darbo taisyklių ir saugumo pažeidimas gali sukelti sukelti įrengimo gedimą!

- Neištraukite laido kištuko iš elektros tinklo rozetės, traukiant už pačio laido.
- Mašinelę prijunkite tik prie 230 V elektros srovės.
- Nenaudokite įrengimo ir jos dalių aukštesnėje kaip 60°C. temperatūroje. Galima sugadinti mašinėlę.
- Stumimui naudokite tik stumtuvą. Naudojant kitus daiktus, galima sugadinti mašinėlę ir variklį.
- Neperkraukite įrengimo per dideliu produktų kiekiu ar per stipriai stumdami stumtuvu.
- Rūpestingai montuokite malimo elementus, nes blogai prisukti elementai gali pabloginti malimo kokybę, taip pat gali būti peiliuko bei sietelio atbukinimo priežastimi. Buką peiliuką ir sietelį reikia pakeisti naujais.

- Įrengimo darbo metu neuždengti ventiliacijos skylių korpuse. Mašinėlės negalima statyti ant minkšto pagrindo.
- Nemerkite mašinėlės pavaros į vandenį, neplaukite jos po tekančiu vandeniu.
- Neplaukite mašinėles, prijungtos prie elektros srovės.
- Įrengimo korpusui plauti nenaudokite agresyvių plovimo detergentų. Tokių kaip emulsija ar pienelis ir t.t. Jie gali nuplauti grafinius informacijnius bei įspėjamuosius simbolius tokius kaip skirstukai, žymės, nurodymai ir t.t.

Nurodymas

Informacija apie produktą ir naudojimo nurodymai

- Po darbo pabaigos išjunkite laido kištuką iš elektros tinklo rozėtes. Paslėpkite jį, lengvai įkišant į angą, iš kurio jis yra įvestas, laido kištuką įdėkite jam skirtą slėptuvėlę.
- Jei mašinėlės negalima įjungti, atiduokite ją pataisyti į taisymo servisą.
- Mėsą, skirta malimui atskirkite nuo kaulų, sausgyslių ir gyslų.
- Prieš malant mėsą susmulkinkite ją į mažesnius gabalėlius.
- Nemalkite sausų aguonų. Prieš sumalant aguonas, jos turi būti apiplikytos ir užmerktos keliolikai valandų.
- Metalinių dalių plovimui naudokite minkštus šepetėlius.
- Neplaukite metalinių daliu indaplovėje. Nuo agresyvūs plovimo preparatų , naudojamų indaplovėje, metalinės dalys gali pajuoduoti . Plaukite juos rankomis, naudodami tradicinius plovimo skysčius indams.

Techniniai duomenys

Techniniai parametrai yra pateikti gaminio nominalių duomenų skydelyje.

Leistinas nenutrūkstamo darbo laikas	10 minučių
Pertrauka prieš pakartotiną panaudojimą	30 minučių
Prietaiso triukšmingumo lygis (L_{WA}):	77 dB/A

Įrengimo tipas: yra pagamintos II klasės izoliacijoje, įžeminimas nėra būtinas. ⧈

ZELMER įrengimas atitinka galiojančių normų reikalavimus.

Prietaisas atitinka žemiau pateiktų direktyvų reikalavimus:

– Žemos įtampos įrangos (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromagnetinis suderinamums (EMC) – 2004/108/EC.

Gaminys nominalių duomenų skydelyje yra paženklintas CE ženklu.

Prietaiso aprašymas (Pieš. A)

Maisto produktų malimo mašinėlė susideda iš:

❶ Malimo mašinėlės pavaros – kiekviena mašinėlės pavara yra pritaikyta sumontuoti su kiekvienu ZELMER gamybos malimo bei pjaustyklės mazgu. Užpakalinėje MM1000 tipo mėsmalės pavaros ertmės nišoje yra ventiliacinės angos.

Malimo mazgo, į kurio sudėtį įeina:

❷ Malimo ertmė
❸ Sliekinis velenas su įtaisyta sankaba
❹ Peiliukas
❺ Sietelis su 4 mm skersmens skylutėmis
❻ Veržlė
❼ Dubenėlis
❽ Stumtuvas

ZELMER MAŠINĖLIŲ TIPAI

Žemiau yra pateiktas malimo mašinėlių priedų asortimentas, su kuriuo yra susijusi ši instrukcija.

Tipas	Turinys			
	Malimo komplektas Nr 8	Pjaustyklė	Spaustuvė	Girninis malūnėlis
MM1000.80	●	●	●	●
MM1000.82	●	○	●	○
MM1000.83	●	●	●	○
MM1000.84	●	●	○	○
MM1000.88	●	○	○	○

● – pagrindinė įranga, ○ – papildomus priedus galima pirkti parduotuvėse

Įranga, į kurios sudėtį įeina:

9 Sietelis su 8 mm skersmens skylutėmis

10 Sietelis su 2,7 mm skersmens skylutėmis

11 Dešrinis antgalis

12 Distancinis įdėkliukas

13 Jungimo mygtukas

14 Blokados mygtukas

Mechaninė variklio apsauga (Pieš. A)

15 Sliekinis velenas

16 Sankaba

17 Varžtas M5x20

Mašinėlė turi mechaninę apsaugą, kuri apsaugo variklį nuo gedimo – mašinėlės perkovimo atveju (pvz. į vidų patekus kaulams), sliekinės pavaros sankabos dantukai išsilaužo.

Sunaikintą sankabą pakeisk nauja:

- Sliekiniame velene **(3)** su sulaužyta pavara atskukite varžtą **(17)**,
- nuimkite sugadintą pavarą **(16)**,
- užmaukite naują pavarą **(16)** ir prisukite ją varžtu **(17)**.

Darbas su malimo komplektu (Pieš. C)

Į malimo ertmę **(1)** įdėti iš eilės:

① Sliekinį veleną **(3)** pavarą **(16)** iki vidurio.

② Ant sliekinio veleno **(3)** peiliuką **(4)**, nukreiptą ašimis į sietelį.

③ Sietelį **(pav. 5)** taip, kad angos atsikišimai sutaptų su raveliais ant sietelio.

④ Prisuk visus malimo ementus stipriai – iki galo.

⑤ Uždėk sumontuotą malimo komplektą ant veleno **(1)** ir pasuk jį kol išgirsi charakteringą užsifiksavimo garsą„click".

⑥ Uždėti dubenėlį **(7)** ant malimo ertmės **(2)**.

Mašinėlės paruošimas darbui ir jos įjungimas (Pieš. D)

① Pavarą **(1)** pastatykite arčiau elektros tinklo rozetek, ant kieto pagrindo taip, kad neuždengti ventiliacijos angų korpuse.

- Prieš pradedant dirbti su mašinėle, nuplaukite visus komplekto elementu.
- Sumontuokite atitinkamus komplektus ir prijunkite prie pavaros.

② Švelniai išskleiskite jungimo laidą ir prijunkite jį į elektros tinklo rozetę.

③ Įjunkite įrengimą įjungimo mygtuką **(13)**.

Darbas su malimo komplektu (Pieš. E)

Į malimo ertmę **(2)** įdėti iš eilės:

① Sliekinis velenas **(3)** su sankaba **(16)** į vidų.

② Ant sliekinio veleno **(3)** distancinį įdėkliuką **(12)**.

③ Dešrini antgalį **(11)**.

④ Prisukti visus elemntus veržle **(6)** – iki galo.

⑤ Uždėti malimo korpusą ant pavaros **(1)** ir apsukti iki pozicijos kai išgirsite blokados signalą „click".

⑥ Uždėti dubėnėlį **(7)** ant malimo ertmės **(2)**.

Prieš uždedant dešros apvalkalą, užmerkite ją 10 min. šiltame vandenyje.

- Ant dešrinio antgalio **(11)** uždėkite išmirkytą dešros apvalkalą. Atkreipkite dėmesį, kad neužkimšti ventiliuojančių antgalį angų.

Apvalkalą užpildanti maltos mėsos masė negali būti „pernelyg skysta". Didelis skysčio kiekis gali sukelti jo ištekėjimą ir įsibrovimą į mašinėlės vidų.

Pjaustyklė (Pieš. B)

1 Trintuvė smulkioms drožlėms

2 Trintuvė stambioms drožlėms

3 Trintuvė griežinėliams

4 Trintuvė pertrinimui

5 Fiksatorius su spragtuku

6 Darbinė kamera

7 Dubenėlis

8 Stumtuvas

Pjaustyklė turi dvi trintuves skirtas smulkinti produktus į smulkias ir į stambias drožles (geltono sūrio, morkų, salierų, virtų burokėlių ir pan.). Trečioji trintuvė yra skirta pjaustyti daržoves (bulves, agurkus, svogūnus ir pan.) griežinėliais. Ketvirtoji trintuvė yra skirta bulvių, burokelių, vaisių ir pan. pertrinimui.

DARBAS SU PJAUSTYKLE (Pieš. F)

① Atlenkite fiksatorių su spraktuku **(5)** ir įdėkite vieną tarką su sankaba į ertmės vidurį.

② Užfiksuokite fiksatorių su spraktuku **(5)**.

③ Pajunkite pjaustyklės ertmę **(6)** kaip ir malimo komplekto ertmę.

- Didesnius produktus anksčiau supjaustyti į mažesnius gabaliukus, kuriuos be sunkumų įdėsi į pjaustyklės darbinę ertmę.
- Netrinti minkštų vaisių su kietais kauliukais.
- Pabaigus darbą išjungti mašinėlę ir ištraukti prijungiamojo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės.
- Mediniu šaukštu pašalinkti produktų likučius, likusius trintuvės viduje arba darbinėje ertmėje.

Trintuvių ašmenys nereikalauja regeneravimo.

Vaisių sulčiaspaudė (Pieš. G)

Vaisių sulčiaspaudė - tai papildomas priedas, kuris leidžia spausti sultis iš vaisių be kauliukų, tokių, kaip avietės, serbentai, braškės, agrastai bei papildomai vynuogės ir pomidorai. Uoginius vaisius galima spausti kartu su žiedkočiais.

Sulčiaspaudės mazgas:

1. Sulčiaspaudės kamera
2. Sliekinis velenas
3. Antgalis su sieteliu
4. Žiedinė veržlė
5. Sulčių nuvedimo latakėlis
6. Reguliavimo varžtas
7. Dubenėlis (iš malimo komplekto)
8. Stumtuvas (iš malimo komplekto)
9. Sietelis
   Nr.1 – angos mažesnės
   Nr.2 – angos didesnės
10. Sandarinimo žiedas didelis – korpusui **(3)**
11. Sandarinimo žiedas mažas – sliekiniui velenui **(2)**
12. Kabliuku

Vaisiams stumti naudok tik stumtuvą (8).

SULČIASPAUDĖS PARUOŠIMAS DARBUI IR APTARNAVIMAS (Pieš. H)

① Įsitikinkite, kad ant sulčiaspaudės kameros **(1)** ir ant sraigtinio veleno **(2)** yra uždėti sandarinimo žiedai **(10)** ir (11). Jeigu jų nėra, būtinai įdėkite juos į tų elementų įdubimus (kameros ir sraiginio veleno).

② Ant korpuso **(3)** uždėkite ir prispauskite sietelį **(9)** iki galo.

③ Į sulčiaspaudės kamerą **(1)** įdėkite sliekinį veleną **(2)**.

Sieteliui (9) nuimti nuo korpuso (3) rekomenduojama pasinaudoti kabliuku (12). Įdėkite kabliuką (12) trumpesniu galu į sietelio angą (9) ir patraukite sietelį (9) į išorę.

④ Kamerą su sieteliu ant sliekinio veleno ir atkreipkite dėmesį, kad sietelis būtų nukreiptas į apačią, o ravelis sutaptų su sulčiaspaudės kameros atsikišimu.

⑤ Taip nustatyti korpusą prisukite žiedine veržle **(4)** iki sulčiaspaudės kameros **(1)**.

⑥ Prisukite reguliavimo varžtą **(6)** į korpusą **(3)**.

⑦ Užmaukite ant jo sulčių nuvedimo latakėlį **(5)**, kol išgirsite užsifiksavimo garsą **(3)** – „click".

⑧ Sumontuotą spaustuvę pritvirtinkite prie sankabos, elgtis taip pat kaip ir montuojant malimo ertmę.

⑨ Ant pripildymo ertmės padėkite dubėnėlį **(7)** ir stumtuvą **(8)** – nuo malimo komplekto.

⑩ Po sulčių nuvedimo latakėliu **(5)** ir reguliavimo varžtu **(6)** pastatykite atitinkamus indus sultims ir išspaudoms.

⑪ Įjunkite prijungimo laidą prie elektros tinklo.

⑫ Įjunkite mašinėlę jungimo mygtuku **(13)**, vėliau atitinkamai dozuokite vaisius stumtuvu.

Kad vaisių išspaudimo procesas vyktų taisyklingai, pradinėje darbo fazėje neįsukti reguliavimo varžto per giliai. Po to, įvertinus sulčių kiekį išspaudose, atitinkamai koreguoti varžto įsukimo gylį, siekiant užtikrinti pakankamą efektyvumą ir tuo pat metu išvengti sulčiaspaudės užkimšimo.

- Išspaudimo metu, prašome tikrinkite išspaudų drėgnumą. Jeigu jos darosi ypatingai sausos, atsukti varžtą **(6)** tam, kad išvengtumėte išspaudimo mechanizmo užsikimšimo išspaudomis.

Varžto įsukimo laipsnis priklauso nuo apdorojamų vaisių rūšies ir jų subrendimo, sultingumo, labai subrendusių vaisių atveju – varžtą įsukti giliau, mažo sultingumo vaisių atveju – įsukti jį kiek mažiau.

Jeigu reguliavimas varžtu neužtikrina pakankamai efektyvaus išspaudimo, išspaudas reikia perleisti per sulčiaspaudę pakartotinai.

Užsiblokavimo atveju (reguliavimo varžto (3)) vaisių sultimis prisisunkusios išspaudos gali užlieti mašinėlės sankabą.

- Jeigu mašinėlės ertmė užsiblokavo, reikia išjungti mašinėlę. Atkreipkite dėmesi į sulčių spaudimo procesą, ar neužsikimšo sietelio skylutės. Išjunkite mašinėlę (taip pat kaip ir malimo proceso metu), išmontuokite malimo ertmę, išvalkite spaudimo elementus. Plovimui, ypatingai sietelio, naudokite komplekte esantį šepetėlį.

Girninis malimo malūnėlis (Pieš. I)

1. Prispaudimo veržlė
2. Girnų kreiptuvas
3. Korpusas su reguliatoriumi
4. Vidinė girna
5. Išorinė girna
6. Sraigtinis velenėlis
7. Malūnėlio kamera
8. Dubenėlis
9. Korpuso griovelis turi sutapti su malūnėlio kameros atsikišimu

PRIETAISO APRAŠYMAS

Šis priedas gali būti naudojamas grūdams, aliejinėms sėkloms bei sausiems maisto produktams malti.

Girninio malimo malūnėliu galima malti tokius produktus kaip kviečiai, rugiai, avižos, ryžiai, kavos pupelės, cukrus, grikiai, juodieji bei kvapieji pipirai garstyčios, migdolai,soja, linų semenom, džiovinti grybai, išlukštentos saulėgrąžų sėklos.

Aliejingiems produktams malti nesirinkite minimalaus granuliavimo smulkumo. Malimo prietaisas gali užsiklijuoti arba užsiblokuoti.

Prietaisas netinka malti labai kietus produktus, pvz., džiovintus žirnius, spragintus kukurūzus.

MALŪNĖLIO MONTAVIMAS ANT MAŠINĖLĖS (Pieš. J)

① Malūnėlio kamerą **(7)** pasukę maždaug 45° kampu į dešinę, uždėkite sumontuotą malūnėlį ant pavaros, kad malūnėlio kameros **(7)** atsikišimai patektų į pavaros išpjovas, ir pasukite jį kairėn, kol išgirsite charakteringą užsifiksavimo garsą. Tai reikš, kad malūnėlis pritaisytas teisingai.

MALŪNĖLIO NAUDOJIMAS IR REGULIAVIMAS (Pieš. J)

Prieš naudodami pirmą kartą, (žiūr. „VALYMAS") dalimis išardytą malūnėlį nuplaukite ir išdžiovinkite, o po to sumalkite maždaug 50 g kokio nors produkto (pvz., grūdų), nustatę prietaisą vidutinio smulkumo malimo režimu. Sumaltas produktas bus netinkamas vartoti, kadangi užterštas, todėl jį reikia išmesti.

Maksimalus malūnėlio nepertraukiamas darbas yra 10 minučių. Sąlyga yra susijusi su maksimaliu mašinėlės darbu, jeigu po 10 min. būtinai bus 45 minučių pertrauka.

Įrengimas negali dirbti be apkrovimo. Visada prieš pradedant darbą užpildykite įrengimą produktais.

② Įpilkite žirnelius į dubenėlį **(8)**.

③ Nustatykite rodyklę **(3)** stambesniam malimui.

④ Įjunkite mašinėlės variklį.

⑤ Sumalti produktai pradės piltis per ertmę.

⑥ Priklausomai nuo norimo sumalimo laipsnio ar malamų grūdų rūšies, korpuso reguliatoriumi **(3)** nustatykite girnų kreiptuvą **(2)** taip, kad gautumėte atitinkamos granuliacijos produktą. Sukant reguliatorių laikrodžio rodyklės kryptimi, produktai bus malami smulkiau, o sukant priešinga kryptimi – stambiau.

Smulkiausias (**minimalus**) sumalimo laipsnis gaunamas, nustačius reguliatorių ties atžyma 1, o stambiausias (**maksimalus**) – nustačius ties atžyma STOP. Žiūrėkite užrašus ant korpuso **(3)** ir girnų kreiptuvo **(2)**.

Pernelyg smarkus reguliatoriaus atsukimas arba nusukimas už STOP atžymos tuo metu, kai prietaisas veikia, gali sukelti gedimus.

Rekomenduojama, jog malūnėlio darbo metu girnų kreiptuvas (2) būtų nustatytas tarp atžymos 1 ir atžymos STOP.

Prieš maldami skirtingus produktus, neužmirškite išplauti malūnėlio. Taip išvengsite kvapų susimaišymo.

Minkštesniems grūdams malti tokiem kaip avyžos ar linų sėmenėlės reikia pasirinkti stambesnį malimo režimas.

Malimo metu nežvilgčiok į malimo ertmę, kadangi iš jos kartais būna išmetami grūdai, kurie gali sužeisti (pvz. akį).

VALYMAS IR KONSERVAVIMAS

Malūnėlio nebūtina valyti po kiekvieno naudojimo (jeigu malamas tos pačios rūšies produktas), kadangi sraigtinis velenėlis **(6)** neleidžia grūdų likučiams pasilikti malūnėlyje. Plieno girnas **(4, 5)** nuplovus nusausinti sausa šluoste korozijai išvengti. Ilgalaikiam girnų laikymui užkonservuoti jas, padengiant jų paviršių plonu riebalų sluoksniu (galima panaudoti pvz. valgomąjį aliejų). Girnų nenardinti į verdantį vandenį. Plastikines dalis (**ant kurių nėra užrašų**) galite plauti indaplovėje (maks. 60°C).

Užbaigus darbą (Pieš. K)

- Išjunkite mašinėlę ir įšimkite pajungimo laidą iš elektros tinklo rozetės.

① Įšimkite stumtuvą ir nuimkite dubenėli iš malimo ertmės.

② Pasukite blokados mygtuką, Malimo komplektą pasukite į dešinę ir nuimkite jį.

③ Išdėkite malimo komplektus ir malimo antgalius. Paslėpkite laidą, ir išplautas bei sausai iššluostytas dalis į slėptuvę.

④ Sudėkite sietelius i vidų.

⑤ Paslėpkite prijungimo laidą.

⑥ Padėkite dubenėlius.

Valymas ir konservavimas

- Pavarą nutrink drėgnu, indams plauti skysčiu suvilgytu skudurėliu.
- Plastikines dalis plauk šiltame vandenyje su nedideliu indams plauti skysčio priedu.
- Metalinius elementus plauk karštame vandenyje su nedideliu indams plauti skysčio priedu.
- Nuplautas dalis gerai išdžiovink.
- Sietelį ir peiliuką lengvai patepk valgomuoju aliejum, kad nerūdytų.
- Sausas malimo arba pjaustyklės mazgo dalis sumontuok į komplektą.

Ekologija – Rūpinkimės aplinka!

Kiekvienas vartotojas gali prisidėti prie aplinkosaugos. Tai nėra nei sunku, nei pernelyg brangu. Tuo tikslu: kartoninę pakuotę perduokite į makulatūros surinkimo punktą, polietileno (PE) maišelius įmeskite į plastmasių kaupimo konteinerį.

Susinaudojusį prietaisą perduokite į atitinkamą atliekų surinkimo punktą, kadangi esantys prietaise pavojingi komponentai gali sukelti pavojų aplinkai.

Neišmeskite kartu su komunalinėmis atliekomis!!!

Gamintojas neneša atsakomybes už galimus nuostolius sukeltus prietaisą vartojant ne pagal jo paskirtį arba netinkamai jį aptarnaujant.

Gamintojas palieka sau teisę modifikuoti pasirinkimą kiekvienu atveju be papildomo pasiaiškinimo, siekiant prisitaikyti prie teisės normų, dyrektyvų,ar konstrukcinių priežasčių, prekybinių ,estetinių ir t.t.

LV

Cienījamie pircēji!

Apsveicam ar Zelmer produkta iegādi un pievienošanos plašajai Zelmer lietotāju saimei.

Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, iesakām izmantot tikai oriģinālās Zelmer detaļas un piederumus, kas ir tikuši izstrādāti speciāli šim produktam.

Lūdzu, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju pirms ierīces izmantošanas. Īpašu uzmanību pievērsiet drošības noteikumiem. Lūdzu, saglabājiet drošības instrukciju, lai to varētu izmantot ierīces lietošanas laikā.

Ierīces apraksts

Produktu sasmalcināšana, ēvelēšana, malšana, spiešana – Zelmer – viena izvēle, bet tik daudz iespējas.

Iedomājaties, ka viena ierīce spēj samalt gaļu, sakapāt un saēvelēt dārzeņus, sasmalcināt riekstus, izspiest augļus gardai maltītei bērniem vai majsaimniecības izstrādājumiem un pat samalt graudus, sēklas, riekstus vai kafijas pupiņas? Zelmer izstrādātās gaļas maļamās mašīnas piedāvā visas šīs iespējas. Zelmer, neapstrīdams līderis gaļas maļamo mašīnu kategorijā, piedāvā pilnu MM 1000 produktu klāstu. Šīs ierīces tiks galā pat ar visgrūtākajiem uzdevumiem. Pateicoties labi pārdomātai motora dzesēšanas sistēmai, Zelmer gaļas maļamā mašīna bez piepūles sasniedz „ļoti augstu jaudu", tādējādi maksimālā jauda (Peak Power) ir iespējama līdz pat 1500 W. Pateicoties lieliskajai konstrukcijai, pēc standartveida malšanas kameras atslēgšanas, pievienojot atbilstošu moduli, ir iespējams pārveidot ierīci par kapātāju, augļu spiedi vai graudu dzirnaviņām (aprīkojums ir atkarīgs no modeļa, pieejami arī kā detaļas un piederumi). Ar šo vienu mājsaimniecības ierīci, Jūs spēsiet pārsteigt savus ģimenes locekļus un viesus ar izsmalcinātu ēdienu gammu. Zelmer gaļas maļamā mašīna lieliski sevi attaisnos augļu sezonas laikā: pateicoties sulu spiedei varēsiet sarūpēt mājās spiestu sulu, biezeņus vai augļu želeju. Kapātājs Jums palīdzēs sagatavot saldētus dārzeņus zupai, kas pēc uzglabāšanas saldētavā, pārsteigs ar vasarīgu garšas buķeti, kamēr laiks aiz loga saglabāsies auksts un drūms. Pārtikas produktu maļamā mašīna ir paredzēta lietošanai mājas apstākļos.

Zelmer – Jūsu neaizvietojamais palīgs virtuvē.

Drošības un pareizas lietošanas norādījumi

Pirms ierīces izmantošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

Pārliecinieties, vai drošības noteikumu norādes Jums ir skaidras un saprotamas.

Bīstami! / Uzmanību!

Neievērošanas gadījumā var rasties veselības traucējumi

- Neieslēdziet ierīci, ja strāvas padeves vads vai ierīces korpuss redzamā veidā ir bojāti.
- Ja neatvienots strāvas padeves vads tiks bojāts, tad to ir jānomaina pie ražotāja vai specializētā servisa centrā. Lai izvairītos no draudiem Jūsu veselībai, remontu drīkst veikt tikai kvalificēta persona.
- Ierīces remontu drīkst veikt tikai kvalificēts personāls. Nepareizi veikts remonts var izraisīt nopietnus draudus lietotāja veselībai. Lai novērstu radušos bojājumus, lūdzu, vērsties specializētā ZELMER servisa centrā.
- Ievērojiet īpašu piesardzību ierīces lietošanas laikā, ja tuvumā atrodas bērni.
- Ierīces detaļu un piederumu nomaiņas laikā, kā arī saskarē ar ierīces griezējmehānisma daļām, vispirms izslēdziet ierīci un atvienojiet no elektrības padeves tīkla.
- Pirms ierīces tīrīšanas, vienmēr atvienojiet strāvas vadu no elektrības padeves tīkla.
- Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (tai skaitā bērniem) ar fiziskiem un garīgiem traucējumiem, kā arī ar maņu orgānu mazspēju. Personām ar nepietiekamu pieredzi un / vai zināšanām, ierīces izmantošana pieļaujama vienīgi tai gadījumā, ja tie atrodas par viņu drošību atbildīgas personas uzraudzībā vai ir saņēmuši no šīs personas norādījumus par ierīces drošu izmantošanu.
- Pievērsiet uzmanību tam, lai bērni nerotaļātos ar ierīci.
- Ierīci drīkst izmantot tikai komplektā ar malšanas kameru.

Uzmanību!

Neievērošanas gadījumā var izraisīt kaitējumus Jūsu īpašumam

- Neatvienojiet elektrisko kontaktdakšu no elektrības padeves tīkla, pavelkot aiz strāvas padeves vada.
- Ierīci pieslēdziet tikai 230 V elektriskajam tīklam.
- Nepakļaujiet ierīci temperatūras iedarbībai virs 60°C. Tādējādi varat sabojāt ierīci.
- Produktu bīdīšanai izmantojiet bīdni. Citu priekšmetu izmantošana produktu bīdīšanai var sabojāt ierīci un tās mehānisko daļu.
- Nepārslogojiet ierīci ar pārmērīgu produktu daudzumu vai ar pārāk spēcīgu produktu bīdīšanu (ar bīdņa palīdzību).

- Rūpīgi salieciet ierīces griezējmehānismu. Nepareizi salikts griezējmehānisms var ietekmēt malšanas kvalitāti un notrulināt asmeni un filtru. Neaso asmeni un filtru nomainiet pret jauniem.
- Ierīces darba laikā nenobloķējiet ventilācijas atveri ierīces korpusā. Nenovietojiet ierīci uz mīkstas pamatnes.
- Neiegremdējiet ierīces mehānisko daļu ūdenī un nemazgājiet zem tekošas strūklas.
- Nemazgājiet aprīkojumu, kas atrodas virs ierīces mehāniskās daļas.
- Ierīces korpusa tīrīšanai neizmantojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus emulsijas, pieniņa vai pastas veidā. Tie var sabojāt grafiskos simbolus kā, piemēram, sadaļas, atzīmes, brīdinājuma zīmes u. tml.

Norādījums
Informācija par produktu un lietošanas pamācība

- Pēc darba beigām, atvienojiet ierīci no elektrības padeves tīkla. Noslēpiet strāvas vadu, viegli to iebīdot vada glabāšanas vietā, bet kontaktdakšu nostipriniet slēptuvē.
- Ja nespējat iedarbināt ierīci, nododiet to servisa centrā.
- Malšanai paredzēto gaļu atdaliet no kauliem, cīpslām, skrimšļiem un vēnām.
- Pirms malšanas, lielākos gaļas produktus sadaliet mazos gabaliņos.
- Nemaļiet sausas magoņu sēklas. Pirms malšanas magoņu sēklas ir jānoplaucē un jāiemērc uz vairākām stundām.
- Metālisko daļu tīrīšanai izmantojiet mīkstu birstīti.
- Nemazgajiet ierīces metāliskās daļas trauku mazgājamā mašīnā. Šajās mašīnās izmantotie agresīvie mazgāšanas līdzekļi var padarīt ierīces metāliskās daļas tumšas. Mazgājiet tās ar rokām, izmantojot tradicionālos trauku mazgāšanas līdzekļus.

Tehniskie parametri

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.

Pieļaujamais nepārtrauktas noslodzes laiks	10 minūtes
Ierīces izslēgšanas laiks pirms atkārtotas iedarbināšanas	30 minūtes
Skaņas jaudas līmenis (L_{WA}):	77 dB/A

Produkts izstrādāts elektrības izolācijas 2. klasē un nav nepieciešams zemējums. ⧈

ZELMER izstrādājumi izpilda sekojošas ES normas un direktīvas elektrisko un elektronisko iekārtu ražošanā:

– Ierīce atbilst zemsprieguma direktīvai (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromagnētiskās savienojamības direktīvai (EMC) – 2004/108/EC.

Uz tehnisko datu plāksnītes izstrādājums ir marķēts ar CE marķējumu.

Ierīces apraksts (A. zīm.)

Gaļas maļamās mašīnas satāvdaļas:

❶ Motora piedziņa – katrs ierīces motors ir piemērots katra ZELMER produkcijas malšanas un kapātāja moduļa montāžai. Motora MM1000 aizmugurējās slēptuves iedobumā atrodas ventilācijas atveres.

Malšanas atveres sastāvdaļas:

❷ Malšanas kamera / galva
❸ Gliemeža veltnis
❹ Nazis
❺ Disks ar caurumu diametru 4 mm
❻ Uzgrieznis
❼ Iepildīšanas paplāte
❽ Bīdnis

Aprīkojuma sastāvā ietilpst:

❾ Disks ar caurumu diametru 8 mm
❿ Disks ar caurumu diametru 2,7 mm

ZELMER GAĻAS MAĻAMO MAŠĪNU MODEĻI

Zemāk parādīts šajā lietošanas instrukcijā aprakstīto gaļas maļamo mašīnu asortiments.

Modelis	Aprīkojums			
	Malšanas komplekss Nr. 8	Kapātājs	Sulu spiede	Graudu dzirnaviņas
MM1000.80	●	●	●	●
MM1000.82	●	○	●	○
MM1000.83	●	●	●	○
MM1000.84	●	●	○	○
MM1000.88	●	○	○	○

● – pamataprīkojums, ○ – veikalos pieejamais papildus aprīkojums

⓫ Uzgalis desu gatavošanai
⓬ Nodalītājs
⓭ Ieslēgšanas / Izslēgšanas slēdzis
⓮ Blokādes slēdzis

Mehāniskais motora drošinātājs (A. zīm.)

⓯ Gliemezis
⓰ Piedziņas savienojums
⓱ Vārpsts M5x20

Gaļas maļamā mašīna ir aprīkota ar mehānisku drošinātāju, kas pasargā ierīces motoru no bojājumiem – gliemeža piedziņas savienojuma zobi izlūzt, kad ierīce tiek pārslogota (piem., ja iekšpusē ir iekļuvuši kauli).

Bojāto piedziņas savienojumu nomainiet pret jaunu:

- gliemezī **(3)**, kura piedziņas savienojums ir bojāts, atskrūvējiet vārpstu **(17)**,
- un izņemiet bojāto piedziņas savienojumu **(16)**,
- uzlieciet jaunu piedziņas savienojumu **(16)** un pievelciet to ar vārpstu **(17)**.

Malšanas kompleksa salikšana (C. zīm.)

Malšanas kamerā **(2)** sekojošā secībā ievietojiet:

① Gliemezi **(3)** ar piedziņas savienojumu **(16)** uz iekšu.

② Uz gliemeža veltņa **(3)** uzstādiet nazi **(4)** ar griezējšķautnēm diska virzienā.

③ Disku **(piem., 5)** uzstādiet tā, lai izcilnis uz gaļas maļamās mašīnas ieietu diska padziļinājumā.

④ Nofiksējiet visus malšanas kompleksa elementus – spēcīgi, līdz sajutīsiet pretestību.

⑤ Uzstādiet salikto malšanas kompleksu uz motora piedziņas **(1)** un pagrieziet pozīcijā, kurā izdzirdēsiet blokādes skaņu „click".

⑥ Uzlieciet iepildīšanas paplāti **(7)** uz malšanas galvas **(2)**.

Gaļas maļamās mašīnas sagatavošana un iedarbināšana (D. zīm.)

① Ierīces mehānisko daļu ar motora piedziņu **(1)** novietojiet uz cietas pamatnes kontaktligzdas tuvumā tā, lai neaizklātu ventilācijas atveri korpusā.

- Pirms pirmās gaļas maļamās mašīnas lietošanas reizes, kārtīgi nomazgājiet visas detaļas un piederumus.
- Salieciet visas detaļas un savienojiet ar ierīces mehānisko daļu.

② Uzmanīgi atritiniet strāvas padeves vadu un pieslēdziet elektrības padeves tīklam.

③ Ar ieslēgšanas / izslēgšanas slēdzi **(13)** ieslēdziet ierīci.

Desu gatavošanas uzgaļa salikšana (E. zīm.)

Malšanas kamerā **(2)** sekojošā secībā ievietojiet:

① Gliemezi **(3)** ar piedziņas savienojumu **(16)** uz iekšu.

② Uz gliemeža veltņa **(3)** uzstādiet nodalītāju **(12)**.

③ Un uzgali desu gatavošanai **(11)**.

④ Nofiksējiet visus elementus ar uzgriezni **(6)** – spēcīgi, līdz sajutīsiet pretestību.

⑤ Uzstādiet salikto malšanas kompleksu uz motora piedziņas **(1)** un pagrieziet pozīcijā, kurā izdzirdēsiet blokādes skaņu „click".

⑥ Uzlieciet iepildīšanas paplāti **(7)** uz malšanas galvas **(2)**.

Pirms zarnu uzmaukšanas, izmērcējiet tās siltā ūdenī, apmēram, 10 min.

- Uz desu pagatavošanas uzgaļa **(11)** uzmauciet mitru zarnu. Pievērsiet uzmanību tam, lai nenosprostotu vāciņa ventilācijas atveres.

Gaļas masa, kas paredzēta zarnu piepildīšanai, nedrīkst būt „pārāk šķidra". Augsts šķidruma saturs var izraisīt masas noplūdi un iekļūšanu ierīces iekšpusē.

Kapātājs (B. zīm.)

❶ Rīve smalkām skaidiņām
❷ Rīve rupjām skaidiņām
❸ Rīve šķēlītēm
❹ Rīve biezeņu iegūšanai
❺ Blokāde
❻ Kamera
❼ Tvertne
❽ Virzītājs

Kapātāja komplektā ietilpst divas rīves smalku un rupju skaidiņu iegūšanai (siers, burkāni, selerijs, vārītas sarkanās bietes, u. tml.). Trešā rīve ir paredzēta dārzeņu sagriešanai šķēlītēs (kartupeļi, gurķi, sīpoli u. tml.). Ceturtā rīve kaplo biezeņa iegūšanai (kartupeļi, bietes, augļi u. tml.).

KAPĀTĀJA SALIKŠANA (F. zīm.)

① Atvelciet blokādi **(5)** un ielieciet vienu no rīvēm ar piedziņas savienojumu uz iekšu.

② Nofiksējiet blokādi **(5)**.

③ Savienojiet kapātāja kameru **(6)** tāpat kā tas norādīts ierīces malšanas kompleksa gadījumā.

- Lielos gabalus sagrieziet mazākos, lai tos būtu ērti ievietot kapātāja kamerā.
- Nesmalciniet mīkstus augļus ar cietiem kauliņiem.
- Pēc darba beigām, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrības padeves tīkla.
- Ar koka lāpstiņas palīdzību, iztīriet produktu paliekas no rīves vai kapātāja kameras.

Rīves asmeņus nav nepieciešams atjaunot.

Sulu spiede (G. zīm.)

Sulu spiede ir pieejama tikai dažiem ierīces modeļiem. Ļauj izspiest sulu no tādiem augļiem kā, piemēram, avenes, jāņogas, upenes, ērkšķogas, zemenes, vīnogas un tomāti. Tādas ogas kā, piemēram, jāņogas un upenes, drīkst likt sulu spiedē kopā ar kātiņiem. Sulu spiedē nedrīkst ievietot augļus ar lieliem kauliņiem, piemēram, plūmes, ķiršus u. tml. bez iepriekšējas kauliņu izņemšanas.

Sulu spiedes sastāvdaļas:

❶ Sulu spiedes kamera
❷ Gliemezis
❸ Korpuss
❹ Uzgrieznis
❺ Sulas tekne
❻ Ātrumu vadības slēdzis
❼ Tvertne (no malšanas kompleksa)
❽ Bīdnis (no malšanas kompleksa)
❾ Filtrs – 2 gab.
Nr. 1 – mazāki atvērumi
Nr. 2 – lielāki atvērumi
❿ Lielais korpusa blīvgredzens **(3)**
⓫ Mazais gliemeža blīvgredzens **(2)**
⓬ Āķi

Augļu bīdīšanai drīkst izmantot tikai bīdni (8).

SULU SPIEDES SALIKŠANA UN IEDARBINĀŠANA (H. zīm.)

① Pārliecinieties, lai uz korpusa **(3)** un gliemeža **(2)** būtu uzstādīti blīvgredzeni **(10)** un **(11)**, bet ja tādu nav, obligāti tos ievietojiet šo elementu iedobumā (korpusa un gliemeža).

② Korpusā **(3)** ievietojiet un nofiksējiet filtru **(9)**, līdz sajutīsiet pretestību.

③ Sulu spiedes kamerā **(1)** ievietojiet gliemezi **(2)**.

Lai noņemtu sietiņu (9) no korpusa (3) ieteicams izmantot āķi (12). Ievietojiet āķi (12) ar īsāku galu sietiņa atverē (9) un pavelciet sietiņu (9) ārā.

④ Uzlieciet korpusu ar filtru uz gliemeža, pievēršot uzmanību tam, lai filtrs būtu vērsts uz leju, bet pozicionēšanas rieva sakristu ar sulu spiedes kameras izcilni.

⑤ Šādi novietotu korpusu ar uzgriezni **(4)** nofiksējiet ar sulu spiedes kameru **(1)**.

⑥ Iespiediet ātrumu vadības slēdzi **(6)** ierīces korpusā **(3)**.

⑦ Uzbīdiet sulas tekni **(5)** līdz brīdim, kad uz korpusa atskanēs fiksācijas skaņa **(3)** – „click".

⑧ Saliktu sulu spiedi piestipriniet motora piedziņai, rīkojoties tāpat kā malšanas kompleksa salikšanas gadījumā.

⑨ Produktu tvertnei piestipriniet tvertni **(7)** un bīdni **(8)** – no malšanas kompleksa.

⑩ Zem sulas teknes **(5)** un ātrumu vadības slēdža **(6)** novietojiet sulas krūzi un biezumu trauku.

⑪ Pieslēdziet ierīces strāvas vadu elektrības padeves tīklam.

⑫ Ieslēdziet ierīci ar ieslēgšanas / izslēgšanas slēdzi **(13)**, pēc tam ievietojiet attiecīgo augļu daudzumu, piespiežot un bīdot tos tvertnē ar bīdni.

Lai sulu spiešanas process noritētu veiksmīgi, neiespiediet ātrumu vadības slēdzi pārāk dziļi ierīces korpusā darba sākuma stadijā. Tikai pēc biezumu konsistences izvērtēšanas, iestatiet nepieciešamo izspiešanas līmeni tā, lai iegūtu efektīvu rezultātu un izvairītos no ierīces aizsprostošanās.

- Sulu spiešanas laikā novērojiet biezumu stāvokli. Ja biezumi ir pārāk sausi, noregulējiet ātrumu vadības slēdzi **(6)**, lai izvairītos no ierīces aizsprostošanās.

Ātrumu vadības slēdža regulēšanas pakāpe ir atkarīga no apstrādājamo augļu veida un šķirnes. Sulīgiem un nobriedušiem augļiem – vadības slēdzi jāiespiež dziļāk. Augļiem ar nelielu sulas sastāvu – vadības slēdzi nedrīkst iespiest pārāk dziļi.

Ja vadības slēdža regulēšana nenodrošina pietiekamu ierīces efektivitāti, biezumus drīkst atkārtoti izspiest sulu spiedē.

Ja sulas tekni (ātrumu vadības slēdzī (3)) ir nobloķējis biezumu daudzums ar lielu sulas sastāvu, var rasties ierīces mehāniskās daļas samirkšana.

- Ja sulas tekni ir nobloķējuši biezumi, izslēdziet ierīci. Pievērsiet īpašu uzmanību sulas spiešanas procesam, piemēram, vai nav nobloķējušies filtra atvērumi. Atslēdziet motora piedziņas savienojumu (tāpat kā malšanas kameras gadījumā), izjauciet sulu spiedi, iztīriet (izņemiet) visus ierīces elementus. Visu elementu mazgāšanai, bet jo īpaši filtra, izmantojiet pievienoto tīrīšanas birstīti.

Graudu dzirnaviņas (I. zīm.)

❶ Uzgrieznis
❷ Malšanas režīma regulētājs
❸ Korpuss ar vadības slēdzi
❹ Iekšējais dzirnakmens
❺ Ārējais dzirnakmens
❻ Gliemezis
❼ Malšanas kamera
❽ Graudu tvertne
❾ Rievai korpusā ir jāsakrīt ar izcilni, kas atrodas malšanas kamerā

IERĪCES APRAKSTS

Šī papildierīce ir paredzēta graudu, eļļas sēklu un sausu pārtikas produktu malšanai. Graudu dzirnaviņas ļauj samalt tādus produktus kā: kvieši, rudzi, auzas, rīsi, kafijas pupiņas, cukurs, griķi, melnie pipari, smaržīgie pipari, sinepes, valrieksti, lazdu rieksti, žāvētas sēnes, mandeles, soja, linsēklas, izlobītas saulespuķu sēklas u. tml.

Nedrīkst malt eļļu saturošus produktus minimālā malšanas režīmā. Malšanas mehānisms var aplipt vai aizsprostoties.

Ierīce nav paredzēta ļoti cietu produktu sasmalcināšanai kā, piemēram, žāvēti zirņi, kukurūzas graudiņi.

DZIRNAVIŅU UZSTĀDĪŠANA UZ IERĪCES (J. zīm.)

① Kad dzirnaviņu malšanas kamera **(7)** ir pagriezta, apmēram, 45° leņķī pa labi, uzstādiet saliktās dzirnaviņas uz motora piedziņas tā lai rieva ierīces korpusā sakristu ar izcilni, kas atrodas malšanas kamerā **(7)** un pagrieziet pa kreisi līdz tas nofiksējas un atskan blokādes skaņa „klik". Skaņas signāls liecina, ka dzirnaviņas ir tikušas pareizi uzstādītas.

DZIRNAVIŅU LIETOŠANA UN NOREGULĒŠANA (J. zīm.)

Pirms pirmās lietošanas reizes izmazgājiet (skatīt „TĪRĪŠANA") un nosusiniet izjaukto dzirnaviņu elementus. Pēc tam samaliet, apm., 50 g produkta (piem., graudus) vidējā malšanas režīmā. Samaltais produkts nav derīgs lietošanai, ja ir notraipīts. Izmetiet to.

Pieļaujamais dzirnaviņu nepārtrauktas noslodzes laiks ir 10 minūtes. Šis nosacījums ir saistīts ar maksimālo ierīces darba laiku, kuru pēc 10 noslodzes minūtēm atkārtoti drīkst ieslēgt tikai pēc 45 minūtēm.

Ierīce nedrīkst darboties bez slodzes. Vienmēr to piepildiet pirms ieslēgšanas.

② Ieberiet graudus tvertnē **(8)**.

③ Noregulējiet korpusa vadības slēdzi **(3)** uz rupjas malšanas režīmu.

④ Ieslēdziet dzirnaviņu motoru.

⑤ Samaltais produkts birs laukā pa atveri.

⑥ Atkarībā no izvēlētā malšanas režīma vai izmantotajiem produktiem, ar korpusa vadības slēdža palīdzību **(3)**, iestatiet malšanas režīma regulētāju **(2)** tā, lai iegūtu attiecīgas konsistences produktu. Pagriežot to pulksteņrādītāja virzienā, iegūsiet smalki samaltu produktu, bet pagriežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam – produkts tiks rupji samalts.

Vissmalkāko (**minimālo**) malšanas līmeni var iegūt, pagriežot korpusa vadības slēdzi uz atzīmi 1, bet vislielāko (**maksimālo**), pagriežot korpusa vadības slēdzi uz atzīmi STOP. Ievērojiet grafiskos simbolus uz korpusa **(3)** un malšanas režīma regulētāja **(2)**.

Pārāk spēcīga vadības slēdža pagriešana vai izskrūvēšana ārpus STOP atzīmes ierīcei esot ieslēgtai, var izraisīt ierīces bojājumus.

Ieteicams, lai dzirnaviņu darbības laikā, malšanas režīma regulētājs (2) būtu iestatīts starp 1 atzīmi un STOP atzīmi.

Atcerieties, ka pirms katras malšanas dzirnaviņām ir jābūt tīrām, lai izvairītos no smaržu uzsūkšanās.

Mīkstāku graudu samalšanai kā, piemēram, auzas vai linsēklas, ieteicams izvēlēties lielgraudu malšanas režīmu.

Neatveriet vāciņu malšanas laikā. Graudiņi var izšauties no dzirnaviņām un Jūs savainot (piem., acī).

TĪRĪŠANA UN UZGLABĀŠANA

Dzirnaviņas nav jātīra pēc katras lietošanas reizes (ja tiek malts viena tipa produkts), jo gliemezis **(6)** neļauj graudu atliekām nosēsties dzirnaviņu iekšpusē. Tērauda dzirnakmeņus **(4, 5)** pēc mazgāšanas nosusiniet ar lupatiņu, lai tie nesarūsētu. Ilglaicīgas neizmantošanas gadījumā, ieeļļojiet dzirnakmeņus, lai tos varētu uzglabāt (piem., ar pārtikas eļļu). Dzirnakmeņus nedrīkst ieremdēt karstā ūdenī. Plastmasas daļas (**uz kurām neatrodas grafiskie simboli**) drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (max. 60°C).

Pēc darba beigām (K. zīm.)

- Izslēdziet dzirnaviņas un atvienojiet no elektrības padeves tīkla.

① Izņemiet bīdni un noņemiet graudu tvertni no malšanas kameras.

② Pārbīdiet blokādes slēdzi, malšanas kameru pagrieziet pa labi un noņemiet to.

③ Izjauciet malšanas kompleksa elementus un uzgali desu gatavošanai.

Nostipriniet vadu strāvas vada glabāšanas vietā.

④ Ievietojiet filtru.

⑤ Nostipriniet strāvas vadu.

⑥ Noglabājiet tvertni.

Tīrīšana un uzglabāšana

- Ierīces mehānisko daļu pārslaukiet ar trauku mazgājamajā līdzeklī samitrinātu lupatiņu.
- Plastmasas elementus mazgājiet siltā ūdenī, kuram pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa.
- Metāla elementus mazgājiet karstā ūdenī, kuram pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa.
- Rūpīgi nosusiniet visus nomazgātos elementus. Diskus un nazi viegli ieeļļojiet ar pārtikas eļļu, lai tie nesarūsētu.
- Sausos malšanas vai kapāšanas kameras elementus pilnībā salieciet.

Ekoloģija – rūpēsimies par apkārtējo vidi

Katrs lietotājs var palīdzēt rūpēties par apkārtējo vidi. Tas nav nedz grūti, nedz pārmērīgi dārgi. Lai to panāktu, lūdzu: kartona iepakojumus nododiet makulatūrai, polietilēna (PE) maisiņus izmetiet plastmasas izstrādājumiem paredzētajos konteineros. Izlietotos elementus nododiet attiecīgā glabāšanas punktā, jo ierīcē var atrasties sastāvdaļas, kas ir bīstamas apkārtējai videi.

Neizmetiet ierīci sadzīves atkritumos!!!

Ražotājs nenes atbildību par bojajumiem, kas radušies neautorizētas lietošanas rezultātā vai ja ierīce nav izmantota atbilstoši lietošanas instrukcijas norādēm.

Ražotājs patur tiesības jebkurā laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma, veikt izmaiņas ar mērķi panākt atbilstību valsts likumdošanai, normām un direktīvām. Izmaiņas var tikt veiktas arī konstruktīvu, estētisku un tirdzniecisku apsvērumu dēļ.

ET

Austatud kliendid!

Õnnitleme meie seadme valimise puhul ning tere tulemast Zelmeri toodete kasutajate hulka.

Parima tulemuse saavutamiseks soovitame kasutada alati originaalset Zelmeri lisavarustust. See on projekteeritud spetsiaalselt antud toote jaoks.

Palume käesolev juhend tähelepanelikult läbi lugeda. Erilist tähelepanu tuleb pöörata ohutu kasutamise tingimustele. Palume kasutusjuhend alles hoida, et võiksite seda lugeda ka edasise kasutamise käigus.

Seadme kirjeldus

Haki, jahvata, pressi, riivi – Zelmer – üks valik, palju võimalusi.

Kui oleks üks seade, mis suudaks jahvatada liha, hakkida, lõikuda juurvilju, purustada pähkleid, riivida puuvilju maitsvateks roogadeks lastele või kodusteks hoidisteks, ja isegi teravilja, seemneid, pähkleid ning kohviube jahvatada? Tänu masinatele Zelmer on see kõik sinu käeulatuses. Zelmer, vaieldamatu liider hakklihamasinate kategoorias, esitleb M1000 toodete täielikku valikut. Need on seadmed, mis saavad hakkama igasuguse, isegi kõige raskema ülesandega. Tänu mootori väljaarendatud jahutussüsteemile, saavutab Zelmeri hakklihamasin ilma ülekoormamiseta „erakordse võimsuse", Peak Power väärtus on 1500 W. Tänu hoolikalt läbimõeldud konstruktsioonile võib peale traditsioonilise jahvatuskambri eemaldamist, vastava mooduli lisamise abil muuta see lõikuriks, mahlapressiks või viljaveskiks (varustus sõltub mudelist, saadaval ka tarvikutena). Omades ühte seadet kodus, üllatad koduseid ja külalisi hõrgutavate roogade valikuga. Hakklihamasin Zelmer õigustab end ideaalselt puuviljade valmimise hooajal: tänu mahlapressile valmistad mahlu, püreesid, või puuviljatarretisi. Lõikur aitab töödelda supijuurvilju, mis säilitatuna sügavkülmas üllatavad külmal ja hallil ajal suvise maitsebuketiga. Veski toiduainete jahvatamiseks on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises.

Zelmer – Sinu hindamatu abiline köögis.

Ohutust ja masina kasutamist käsitlevad märkused

Enne masina kasutamise alustamist tutvu kogu kasutusjuhendi sisuga.

Tuleb veenduda, et alljärgnevatest juhtnööridest on aru saadud.

Ohtlik! / Hoiatus!

Eiramine põhjustab vigastusi

- Ära käivita seadet kui toitejuhe või korpus on silmnähtavalt vigastatud.
- Juhul, kui lahtiühendamata toitejuhe on viga saanud, tuleb see tootja või spetsiaalses parandusettevõttes, riskide vältimiseks, kvalifitseeritud isiku poolt, välja vahetada.
- Seadme parandamist võib teostada ainult koolitatud personal. Valesti teostatud parandus võib olla kasutajale tõsise ohu allikaks. Vigade ilmnemisel pöördu ZELMERi spetsialiseeritud teeninduspunkti poole.
- Säilita eriline ettevaatlikkus masinaga laste läheduses töötades.
- Enne varustuse vahetust või lähenemist liikuvatele osadele tuleb seade välja lülitada ja toitest lahti ühendada.
- Enne masina puhastamist tuleb ühendusjuhe alati võrgupesast välja tõmmata.
- Käesolev seade ei ole ette nähtud kasutamiseks piiratud füüsiliste või psüühiliste võimetega isikutele (sealhulgas lapsed), või isikutele, kellel puuduvad seadet käsitlevad kogemused või teadmised, või toimub see järelevalve all või vastavuses seadme kasutusjuhendiga, nende inimeste turvalisuse eest vastutava isiku juhendamisel.
- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Seadet võib kasutada ainult etteandekausiga.

Tähelepanu!

Eiramine põhjustab vara kahjustusi

- Ära tõmba pistikut võrgupesast juhetpidi välja.
- Ühenda masin ainult vahelduvvoolu 230 V võrguga.
- Ära alluta masinat ja varustust kõrgema temperatuuri kui 60°C mõjule. Võid masinat kahjustada.
- Lükkamiseks kasuta ainult lükkurit. Teiste esemete kasutamine võib tingida masina ja mootori kahjustusi.
- Ära koorma masinat üle toote ülemäärase kogusega ega selle liialt tugeva surumisega (lükkuriga).
- Jahvatussüsteem paigalda korralikult, sest vildakas jahvatussüsteem põhjustab jahvatamise viletsa kvaliteedi ja võib olla ka lõikuritera ja võre nürinemise põhjustajaks. Nüri lõikur ja võre vaheta uute vastu välja.

- Masinaga töötamise ajal ära kata korpuses asetsevaid ventilatsiooniavasid. Ära aseta masinat pehmele aluspinnale.
- Ära niisuta masina ajamit vees ega pese seda voolava vee all.
- Ära pese ajamile paigaldatud varustust.
- Korpuse pesemiseks ära kasuta agressiivseid pesuvahendeid emulsiooni, piima, pasta jms. kujul. Need võivad muuhulgas eemaldada informatsioonilised graafilised sümbolid, nii nagu: alajaotused, märgistused, hoiatavad märgid, jms.

Märkus

Informatsioon toote kohta ja kasutamist käsitlevad märkused

- Peale töö lõpetamist võta ühendusjuhtme pistik võrgupesast välja. Peida juhe lükates seda kergelt avasse millest ta väljub ja aseta pistik hoidikusse.
- Kui masin ei käivitu - anna ta teenindusse.
- Jahvatamiseks mõeldud liha eralda kontidest, kõõlustest, kõhredest ja soontest.
- Enne suuremate toote jahvatamist lõika see tükkideks.
- Ära jahvata kuiva mooni. Enne jahvatamist peab moon olema vees kuumutatud ja leotatud – kuni mõniteist tundi.
- Metallosade pesemiseks kasuta pehmet harjakest.
- Ära pese metallosasid pesumasinates. Agressiivsed puhastusained põhjustavad nendes seadmetes ülalmärgitud osade tumenemise. Pese neid käsitsi kasutades traditsioonilisi nõudepesuvedelikke.

Tehnilised andmed

Tehnilised andmed paiknevad toote andmesildil.

Lubatud tööaeg	10 minutit
Vajalik vaheaeg enne uut käivitamist	30 minutit
Müratase (L_{WA}):	77 dB/A

Hakklihamasinal on II klassi isolatsioon ja ta ei vaja maandamist. ⧈

ZELMER hakklihamasinad täidavad kehtivate normide nõudeid.

Seade vastab alljärgnevate direktiivide nõuetele:
– Madalpinge direktiiv (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromagnetiline ühilduvus (EMC) – 2004/108/EC.

Toode on märgistatud CE tähistusega andmesildil.

Seadme kirjeldus (Joonis A)

Hakklihamasina elemendid:

❶ Seadme ajam – iga hakklihamasina ajam on kohandatud iga ZELMER hakkimiskomplekti ja lõikuri paigaldamiseks. Ajamikasti MM1000 tagumine nišš on varustatud ventilatsiooniavadega.

Hakkimiskomplekt, kuhu kuuluvad:

❷ Hakkimistoru
❸ Tiguvõll siduriga
❹ Nuga
❺ Sõel 4 mm
❻ Rõngasmutter
❼ Etteandekauss
❽ Lükkur

Tarvikud, sh:

❾ Võre aukudega 8 mm
❿ Sõel aukudega 2,7 mm
⓫ Vorsti otsik
⓬ Distantsseib
⓭ Lüliti
⓮ Lukusti nupp

ZELMER HAKKLIHAMASINATE TÜÜBID

Allpool olevas tabelis on märgitud kõikide käesolevas juhendis käsitletavate hakklihamasinate tarvikud.

Tüüp	Varustus			
	Jahvatussüsteem Nr 8	Lõikur	Press	Veski
MM1000.80	●	●	●	●
MM1000.82	●	○	●	○
MM1000.83	●	●	●	○
MM1000.84	●	●	○	○
MM1000.88	●	○	○	○

● – põhitarvikud, ○ – lisatarvikud on saadaval kauplustes

Mehaaniline mootori kaitse (Joonis B)

⓯ Tiguvõll

⓰ Sidur

⓱ Kruvi M5x20

Hakklihamasinal on mehaaniline kaitse mootori ülekoormamise eest – tiguvõllile paigaldatud siduri hambad purunevad, kui hakklihamasina töökoormus on liiga suur (näit. kui masinasse on sattunud luud).

Purunenud sidur vaheta uue vastu:

- purunenud siduriga tiguvõllil **(3)** keera lahti kruvi **(17)**,
- eemalda vigastatud sidur **(16)**,
- paigalda uus sidur **(16)** ja keera see kruviga **(17)** kinni.

Töö jahvatava süsteemiga (Joonis C)

Jahvatuskambrisse **(2)** aseta järjekorras:

① Tiguvõll **(3)** siduriga **(16)** ees.

② Tiguvõlli teljele **(3)** võre poole pööratud teradega nuga **(4)**.

③ Võre **(näit. 5)** nii, et kambri eend asetuks võre serval asuvasse soonde.

④ Keera kõik jahvatussüsteemi elemendid kinni – tugevalt kuni lõpuni.

⑤ Aseta paigaldatud jahvatussüsteem ajamile **(1)** ja pööra asendisse, mille puhul kuuled lukusti „klõpsu".

⑥ Aseta etteandekauss **(7)** jahvatuskambrile **(2)**.

Masina tööks ettevalmistamine ja selle käivitamine (Joonis D)

① Aseta ajam **(1)** võrgupesa lähedusse, kõvale aluspinnale nii, et ventilatsiooniavad korpuses ei oleks varjatud.

- Enne masina esimest kasutust pese tarviku elemendid.
- Paigalda sobiv tarvik ja ühenda ajamiga.

② Tõmba ettevaatlikult lahti ühendusjuhe ja sisesta see seejärel võrgupessa.

③ Käivita masin vajutades lülitile **(13)**.

Töö vorstiotsikuga (Joonis E)

Jahvatuskambrisse **(2)** aseta järjekorras:

① Tiguvõll **(3)** siduriga **(16)** ees.

② Tiguvõlli teljele **(3)** distantsseib **(12)**.

③ Vorstiotsik **(11)**.

④ Keera kõik elemendid kruviga **(6)** kinni – tugevalt kuni lõpuni.

⑤ Aseta paigaldatud jahvatussüsteem ajamile **(1)** ja pööra asendisse, mille puhul kuuled lukusti „klõpsu".

⑥ Aseta etteandekauss **(7)** jahvatuskambrile **(2)**.

Enne vorstinaha (sooled) peale asetamist leota seda soojas vees umb. 10 min. jooksul.

- Aseta vorstiotsikule **(11)** märg vorstinahk, pööra tähelepanu, et see ei ummistaks otsikul asetsevaid ventilatsiooniavasid.

Soolt täitev lihasegu ei tohi olla liiga vedel. Suur vedelike hulk võib põhjustada nende väljavoolamise ja masinasse sattumise.

Lõikur (Joonis B)

❶ Riiv väikeste ribade lõikamiseks

❷ Riiv paksemate ribade lõikamiseks

❸ Riiv viilutamiseks

❹ Riiv püreestamiseks

❺ Lukusti

❻ Toru

❼ Etteandekauss

❽ Lükkur

Lõikuril on kaks riivi õhukeste ja paksemate ribade saamiseks (juust, porgand, seller, keedetud peet jms.). Kolmas riiv on mõeldud juurviljade viilutamiseks (kartulid, kurgid, sibulad jms.). Neljas riiv on mõeldud püree valmistamiseks kartulitest, peetidest, puuviljadest jms.

TÖÖ LÕIKURIGA (Joonis F)

① Vabasta lukusti **(5)** ja aseta üks riividest, sidur ees, kambrisse.

② Klõpsa lukusti **(5)** kinni.

③ Ühenda lõikekamber **(6)** nii, nagu jahvatusmasina kamber.

- Suuremõõtmelise tooted lõika eelnevalt torusse mahtuvateks tükkideks.
- Ära tükelda pehmeid, suurte kividega puuvilju.
- Pärast töö lõppu lülita masin välja ja võta toitejuhe seinakontaktist välja.
- Eemalda riivi või torusse jäänud tootejäägid puulusikaga.

Riivide terad ei vaja teritamist.

Mahlapress (Joonis G)

Mahlapress on lisatarvik, millega saab pressida mahla kivideta puuviljadest ja marjadest nagu: vaarikad, mustsõstrad, maasikad, tikrid, viinamarjad ja tomatid. Marjadest saab mahla pressida neid eelnevalt tupplehtedest puhastamata.

Mahlapressi osad:

❶ Pressi toru

❷ Tiguvõll

❸ Korpus sõelaga

❹ Kruvi

❺ Mahlarenn

❻ Regulatsioonikruvi

❼ Etteandekauss (hakkimisseadmelt)

❽ Lükkur (hakkimisseadmelt)

❾ Sõel
Nr 1 – väiksemad augud
Nr 2 – suuremad augud
❿ Suur tihendusrõngas kerele **(3)**
⓫ Väike tihendusrõngas tiguvõllile **(2)**
⓬ Konksu

Kasuta puuviljade ja marjade täitmistorusse lükkamiseks ainult lükkurit.

MAHLAPRESSI ETTEVALMISTAMINE JA PRESSIGA TÖÖTAMINE (Joonis H)

① Veendu, et korpusele **(3)** ja tiguvõllile **(2)** on paigaldatud tihendusrõngad **(10)** ja **(11)**. Nende puudumisel paiguta need tingimata nende elementide süvistesse (korpusel ja tiguvõllil).

② Aseta korpusele **(3)** sõel **(9)** ja vajuta see lõpuni.

③ Sisesta pressi kambrisse **(1)** tiguvõll **(2)**.

Sõela (9) korpusest (3) eemaldamise lihtsustamiseks on mugav kasutada konksu (12). Asetage konksu (12) lühem ots sõelas (9) olevasse auku ja tõmmake sõel (9) välja.

④ Aseta sõelaga korpus tiguvõllile pöörates tähelepanu sellele, et sõel oleks suunatud allapoole ja positsioneeriv sooneke asetuks pressi kambri eendile.

⑤ Sel viisil paigaldatud korpus keera kruviga **(4)** pressi kambri **(1)** külge.

⑥ Keera reguleerimiskruvi **(6)** korpusesse **(3)**.

⑦ Aseta sellele mahlarenn **(5)** kuni lukustumiseni korpusel **(3)** – „klõps".

⑧ Paigaldatud press kinnita ajamile, tegutsedes samuti kui jahvatuskambri kirjelduses.

⑨ Sissepuistetorule aseta etteandekauss **(7)** ja lükkur **(8)** – jahvatussüsteemilt.

⑩ Mahlarenni **(5)** väljalaskeava ja reguleerimiskruvi **(6)** alla aseta sobivad nõud mahlale ja jääkmassile.

⑪ Ühenda masina ühendusjuhe võrgupesaga.

⑫ Käivita masin vajutades lülitile **(13)**, seejärel doseeri lükkuriga puuviljad.

Selleks, et puuviljade pressimine toimuks õigesti, ära keera reguleerimiskruvi töö algfaasis liiga sügavale. Alles peale mahlasisalduse taseme hindamist jääkmassis, korrigeeri, piisava efektiivsuse saavutamiseks ja pressi ummistumise vältimiseks, sobiv sissekeeramise sügavus.

- Pressimise käigus jälgi jääkmassi kuivust. Kui see muutub liiga kuivaks. keera kruvi **(6)**, pressi jääkmassiga ummistamise vältimiseks, väljapoole.

Kruvi väljakeeramise tase sõltub töödeldavate puuviljade tüübist ja liigist, mahlaste ja väga küpsete puuviljade korral - keerata kruvi sügavamale ja vähem mahlaste puuviljade korral mitte nii sügavale.

Kui kruviga reguleerimine ei taga piisavat pressimise efektiivsust võib jääkmassi pressist uuesti läbi lasta.

Kambri väljalaskeava (reguleerimiskruvis (3)) suure mahlasisaldusega puuviljade jääkmassiga ummistumine ohustab masina ajamit mahlaga ülevalamisega.

- Kambri väljalaskeava jääkmassiga ummistumise korral lülita masin välja. Pööra erilist tähelepanu mahla pressimise protsessile, et ei esineks näit. sõela avade ummistumist. Ühenda press ajamist lahti (nii nagu jahvatuskambri korral), võta press osadeks, puhasta (pese) pressi osad. Pesemiseks, eriti sõela pesemiseks kasuta kaasasolevat harjakest.

Veski (Joonis I)

❶ Kruvikinniti
❷ Jahvatusketaste regulaator
❸ Kruvirattaga korpus
❹ Sisemine jahvatusketas
❺ Välimine jahvatusketas
❻ Tiguvõll
❼ Veski salv
❽ Kauss
❾ Korpuse serv peab sattuma veski salve eendisse

TARVIKU KIRJELDUS

Tarvikut võib kasutada teravilja, õlirikaste kaunviljade ja kuivade toiduainete jahvatamiseks.

Veski võimaldab jahvatada selliseid aineid nagu nisu, rukis, kaer, kohvioad, suhkur, tatar, must terapipar, vürtspipar, sinepiseemned, kreeka pähklid, metsapähklid, kuivatatud seened, mandlid, sojaoad, linaseemned, puhastatud päevalilleseemned jne.

Ära jahvata õlirikkaid aineid kõige väiksemal jahvatusastmel. Jahvatusseade võib kinni kleepuda või blokeeruda.

Seade ei sobi väga kõvade ainete, nagu näiteks kuivatatud herneste, popkornimaisi jahvatamiseks.

VESKI PAIGALDAMINE MASINALE (Joonis J)

① Kui veski salv **(7)** on keeratud umbes 45° nurga all paremale, paigalda kokkupandud veski ajamile nii, et veski salve **(7)** eendid oleksid vastakuti süvenditega ajamil, seejärel keera see vasakule kuni kuuled lukusti „klõpsu". See tähendab, et veski on korrektselt paigas.

VESKI KÄSITLEMINE JA REGULEERIMINE (Joonis J)

Enne esmakordset kasutamist pese (vaata „PUHASTAMINE") ja kuivata osadeks lahtivõetud veski. Seejärel jahvata umbes 50 g ainet (nt nisu) seadistades seadme keskmisele

jahvatusastmele. Jahvatatud aine ei kõlba järgnevaks tarbimiseks, see on saastunud ja tuleb ära visata.

Veski pideva töö maksimaalne aeg on 10 minutit. See tingimus on seotud masina maksimaalse tööajaga, mille puhul peale 10 minutit tööd peab järgnema umb. 45 min. vaheaega.

Seade ei tohi töötada ilma koormuseta. Enne käivitamist täida see alati tootega.

② Puista terad etteandekaussi **(8)**.

③ Sea korpuse **(3)** kruviratas jämedamale jahvatamistasemele.

④ Käivita masina mootor.

⑤ Jahvatatud toode hakkab avast välja voolama.

⑥ Sõltuvalt jahvatusastmest või kasutatavatest teradest, reguleeri aine sobiva jahvatusastme saamiseks, jahvatusketaste regulaatorit **(2)** korpuse kruvirattaga **(3)**. Keerates seda päripäeva, saad peenemalt jahvatatud aine. Keerates seda vastupäeva, saad jämedamalt jahvatatud aine.

Kõige peenema (**minimaalse**) jahvatusastme saad reguleerimisnupu seadmisel joonele 1, kõige jämedama (**maksimaalse**) jahvatusastme reguleerimisnupu seadmisel joonele STOP. Vaata joonist korpusel **(3)** ja jahvatusketaste regulaatoril **(2)**.

Liiga tugev reguleerimisnupu sisse- või väljakeeramine STOP joone suhtes seadme töötamise aja võib põhjustada seadme kahjustamist.

Soovitav on, et veski töötamise ajal oleks jahvatusketaste regulaator (2) seatud joonte 1 ja STOP vahele.

Pea meeles pesta veskit korralikult enne erinevate ainete jahvatamist. See aitab vältida lõhnade segunemist.

Väga pehmete teraviljade nagu kaera ja linaseemnete puhul tuleks valida jämedam jahvatusaste.

Ära vaata kambri sisse kiviveski kasutamise ajal, väljalendavad terad võivad Sind haavata (näiteks vigastada silmi).

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Veski ei nõua peale igakordset kasutamist puhastamist (kui jahvatad sarnaseid aineid), sest tiguvõll **(6)** välistab terade jäämise veskisse. Kuivata terasest jahvatavad osad **(4, 5)** peale pesemist rätikuga, et kaitsta neid korrosiooni eest. Pikaaegse säilitamise korral määri neid rasvainega (võid kasutada selleks näiteks toiduõli). Ära pane jahvatavaid terasosi keevasse vette. Plastikust osi (**joonised puuduvad**) võib pesta nõudepesumasinas (maks. 60°C veega).

Pärast töö lõppu (Joonis K)

- Lülita masin välja ja tõmba ühendusjuhe võrgupesast välja.

① Võta lükkur välja ja eemalda jahvatuskambrilt etteandekauss.

② Lülita lukusti nupp ümber, pööra jahvatussüsteemi paremale ja võta see maha.

③ Võta jahvatussüsteemi elemendid lahti, kambrid vorstiotsikuga.

Peida juhe, nii nagu ka pestud ja kuivatatud osad, panipaika.

④ Sõela paigutamine panipaika

⑤ Ühendusjuhtme peitmine

⑥ Etteandekausi peitmine.

Puhastamine ja hooldus

- Mootor puhasta nõudepesuvedelikuga niisutatud lapiga.
- Kunstmaterjalist osad pese soojas vees nõudepesuvahendiga.
- Metallosad pese kuumas vees nõudepesuvahendiga.
- Kuivata pestud osad hoolikalt.
- Õlita võresid ja nuga kergelt toiduõliga, et kaitsta neid rooste eest.
- Monteeri hakkimistoru või lõikuri kuivad elemendid kokku.

Kaitseme keskkonda

Iga kasutaja võib kaasa aidata keskkonnakaitsele. See ei ole raske ega kulukas. Selleks:

Anna papist pakendid makulatuuri. Polüetüleenist (PE) kotid viska plastikmaterjalide konteinerisse.

Anna kasutatud seade üle vastavasse ladustamiskohta, kuna seadmes olevad ohtlikud elemendid võivad kahjustada keskkonda.

Ära viska seadet välja olmejäätmetega!!!!

Tootja ei vastuta defektide eest, mida on põhjustanud seadme juhisele mittevastav või väär kasutamine.

Tootja jätab endale õiguse teostada etteteatamiseta toote juures muudatusi, kui see osutub vajalikuks õigusalaste nõuete, normide ja direktiivide järgimiseks, või kui seda tingivad konstruktsioonilised, ärilised, esteetilised või muud põhjused.

HR

Poštovani klijenti!

Čestitamo na izboru našeg stroja i dobrodošli u grupu korisnika proizvoda Zelmer.

U svrhu postizanja najboljih rezultata preporučujemo Vam korištenje samo originalnog pribora tvrtke Zelmer koji je projektiran specijalno za taj proizvod.

Molimo Vas da sa posebnom pozornošću pročitate slijedeće upustvo za uporabu. Posebnu pozornost treba obratiti uputama za sigurnost. Molimo Vas da zadržite ovo upustvo kako biste ga mogli koristiti tijekom kasnije uporabe sokovnika.

Karakteristike iuređaja

Sjeckajte, meljite, cijedite, rendaj – Zelmer – jedan izbor, a toliko mogućnosti.

Što ako bi jedn uređaja mogo služiti za mljevenje mesa, za rezanje, za sjeckanje povrća, mljevenje oraha, pasiranje voća za ukusna jela za djecu i kućanske proizvoda, pa čak i za mljevenje žitarica, sjemenki, orašastih plodova ili kave? Zahvaljujući strojevima Zelmer, sve je na dohvat ruke. Zelmer, nesporni lider u kategoriji Strojeva, predstavlja cijeli niz proizvoda MM1000. To je uređaj koji se može nositi, čak i najtežim zadacima. Zahvaljujući suvremenom sustavu za hlađenje motora, stroj Zelmer bez napora postiže "iznimno visoku snagu", a vrijednost najveća snaga Peak Power iznosi čak 1500 W. Zahvaljujući savršeno smišljenoj konstrukciji, nakon odvajanja komore za mljevenje i dodavanja odgovarajućeg modula može se dobiti stroj s za sječenje, sokovnik. Možete, prilažući odgovarajuće module, pretvoriti ga u mlin sa žrvnjevima, (opcionalno, ovisno o modelu, koji je na raspolaganju kao i pribor). Imajući jedan uređaj u kući, članovi domaćinstva i gosti, biti će oduševljeni bogastvom gurmanskih jela. Zelmer je idealan stroj koji se dokazuje u sezoni voća: zahvaljujući sokovniku možete u kući pripremiti sokove, pasirati voće ili napraviti voćni žele. Sjeckalica povrća će vam pomoći pripremiti povrće za juhu, za pohranjivanje u zamrzivač, i kušati s oduševljenjem okus ljeta kada iza prozora bude hladno i sivo. Stroj za mljevenenje hrane služi za uporabu u kućanstvu.

Zelmer – Vaš neprocjenjivi pomagač u kuhinji.

Savjeti za sigurnosti i pravilnu uporabu stroja

Prije početka korištenja uređaja, pročitajte i upoznajte se sa sadržajem cijelog upustva za korištenje.

Treba se uvjeriti se da ste upute dobro razumjeli.

Opasnost! / Upozorenje!

Nepridržavanje može dovesti do ozljede

- Ne puštajte u rad ovaj uređaj, ako je kabel za napajanje oštećen ili ako je kućište vidljivo oštećeno.
- Ako neodvojivi priključni kabel bude oštećen, treba ga zamijeniti kod proizvođača ili u specijaliziranom pogonu za popravak ili od strane kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- Popravke uređaja mogu obavljati samo za to isključivo osposobljeno osoblje. Nepravilno izvedeni popravci mogu uzrokovati ozbiljnu opasnost za korisnika. U slučaju smetnji, obratite se stručnjacima ZELMER servisa.
- Budite posebno oprezni prilikom rada stroja u slučaju prisutnosti djece.
- Prije zamjene opreme ili približavanja pokretnim dijelovima tijekom korištenja treba uređaj iskopčajti iz struje.
- Prije čišćenja uvijek izvući kabal za napajanje iz zidne utičnice.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili osoba koje nemaju iskustva ili znanja opreme, osim ako je to učinjeno pod nadzorom ili sukladno uputama za korištenje opreme osoba i uz prisutnost osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
- Obratite pozornost na djecu da se ne igraju s opremom.
- Uređaj se mora koristiti samo s uporabom zdjelom za nasipanje.

Pažnja!

Ne pridržavanje uputa može dovesti do oštećenja stroja

- Ne isključujte utikač povlačenjem za kabel napajanja.
- Uređaj priključivati isključivo na mrežu izmjenične struje napona 230 V.
- Ne izlagati stroj i opremu na djelovanje temperature iznad 60°C. Može doći do oštećenja uređaja.
- Za potiskivanje koristiti isključivo potiskivač. Korištenje drugih predmeta prijeti oštećenju pogona uređaja.
- Ne preopterećivati uređaj prekomjernom količinom proizvoda, niti jakim potiskivanjem proizvoda u uređaj (potiskivačom).
- Pažljivo montirati sklop za mljevenje, pošto neodgovarajuće montiran sklop uzrokuje nekvalitetno mljevenje,

isto kao i kada su tupi noževi za mljevenje i neodgovarajuće sito, također može uzrokovati otupljivanje oštrice. Istupljene noževe i sito treba promijeniti.
- Tijekom rada stroja ne blokirati otvore za ventilaciju u kućištu. Stroj ne postavljati na mekane podloge.
- Nemojte uranjati u vodu pogon stroja niti ga perite pod tekućom vodom.
- Ne perite uređaj dok je montiran na pogon.
- Za čišćenje nemojte koristiti agresivna deterdžent u obliku emulzije, paste, itd. Oni mogu, između ostalog, uzrokovati skidanje nanesenih oznaka i informacijskih grafičkih simbola, kao što su oznake skale, indikacije, znakovi upozorenje, itd.

Uputa
Podaci o proizvodu i upute za upotrebu

- Nakon završetka rada treba izvaditi utikač kabla iz utičnice. Smjestiti kabel tako što ćete ga lagano gurnuti u otvor iz kog je bio izvučen, a utikač staviti u spremnik
- Kad se stroj neda pokrenuti – treba ga dati u servis.
- Meso namijenjeno za mljevenje treba odvojiti od kosti, hrskavice i žila.
- Prije početka mljevenja treba meso isjeći na komadiće.
- Ne meljite suvi mak Prije mljevenja maka treba ga prije toga pržiti i namočiti- nekoliko sati.
- Za pranje treba koristiti mekanu krpu.
- Ne perite metalne dijelove u stroju za pranje posuđa. Agresivna sredstva za pranje koji se koriste u tim uređajima uzrokuju tamnjenje gore pomenutih dijelova. Operite ih ručno, koristeći tradicionalne tekućine za pranje posuđa.

Tehnički podaci

Tehnički podaci dati su na nazivnoj tablici proizvoda.

Dozvoljeno vrijeme neprekidnog rada	10 minuta
Vrijeme pauze do ponovnog uključivanja	30 minuta
Razina buke (L_{WA}):	77 dB/A

Stroj je izveden u klasi izolacije II, pa ne treba uzemljenje. ⧈
Strojevi za mljevenje ZELMER ispunjavaju obavezujuće norme.
Uređaj je usuglašen sa zahtjevima direktiva:
– Električni niskonaponski uređaji (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromagnetska kompatabilnost (EMC) – 2004/108/EC.
Proizvod je označen znakom CE na nazivnoj tablici.

Opis uređaja (Sl. A)

Stroj za mljevenje prehrambenih proizvoda sastavljen je od:
❶ Pogon stroja – svaki pogon je prilagođen za montažu svakog sklopa za mljevenje kao i rezalice, proizvodnje tvrtke ZELMER. U zadnjem udubljenju posebnog spremnika pogona MM1000 nalaze se ventilacijski otvori.

Sklop za mljevenje u koji spada:
❷ Komora za mljevenje
❸ Puž sa montiranom spojnicom
❹ Nož
❺ Sito s otvorima 4 mm
❻ Matica
❼ Posuda za punjenje
❽ Potiskivač

Dodatna oprema u koju ulazi:
❾ Sito s otvorimai 8 mm
❿ Sito sa rupama 2,7 mm
⓫ Mesarski dodatak
⓬ Distancer
⓭ Prekidač
⓮ Gumb za blokadu

TIPOVI STROJEVA ZELMER

U nastavku je dat asortiman opreme strojevi za mljevenje, na koje se odnosi ovo upustvo.

Tip	Oprema			
	Sklop za mljevenje Nr 8	Sjekačica	Sokovnik	Žrvanjski mlin
MM1000.80	●	●	●	●
MM1000.82	●	○	●	○
MM1000.83	●	●	●	○
MM1000.84	●	●	○	○
MM1000.88	●	○	○	○

● – osnovna oprema, ○ – dodatna oprema za kupnju u trgovini

Mehaničko osiguranje motora (Sl. A)

⑮ Puž

⑯ Spojnica

⑰ Vijak M5x20

Stroj posijeduje mehaničku zaštitu motora – zubi spojnice pogona slomiti će se ako se stroj preoptereti (napr. ako u unutrašnjost dođe kost) ili drugi tvrdi materijal.

Oštećenu spojnicu treba zamijeniti novom:

- u pužnici **(3)** s oštećenom spojnicom odvijte vijak **(17)**,
- uklonite oštećenu spojnicu **(16)**,
- stavite novu spojnicu **(16)** i pritegnuti vijkom **(17)**.

Rad sa sklopom za mljevenje (Sl. C)

U komoru za mljevenje s **(2)** staviti slijedeće:

① Puž **(3)** spojke **(16)** unutra.

② Na trn puža **(3)** nož **(4)** okrenut oštricom prema situ.

③ Sito **(napr. 5)** tako da ispust na komori uđe u kanal po obodu sita.

④ Zategnuti sve elemente na sklopu za mljevenja, jako do otpora.

⑤ Postaviti sklop za mljevenje na pogon **(1)** i okrenuti do pozicije u kojoj će se čuti "klik" blokade.

⑥ Postaviti posudu **(7)** na komoru za mljevenje **(2)**.

Priprema stroja za rad i puštanje u pogon (Sl. D)

① Pogon **(1)** staviti blizu gnijezda utičnice na tvrdoj podlozi tako da se ne zaslonja otvor u kućištu.

- Prije prve uporabe stroja, treba oprati dijelove opreme.
- Sastavite odgovarajuću opremu i postaviti na pogon.

② Pažljivo izvucite kabel za priključivanje, a zatim ga stavite u utičnicu na mrežu.

③ Pritisnuti prekidač **(13)** pokrenuti stroj.

Rad s mesarskim dodatkom (Sl. E)

Na komoru za mljevenje **(2)** treba dodati slijedeće:

① Puž **(3)** sa spojnicom **(16)** u sredinu.

② Na trn puža **(3)** postaviti distancer **(12)**.

③ Mesarski dodatak **(11)**.

④ Stegnuti sve elemente maticom **(6)** – jako do otpora.

⑤ Postaviti sklop za mljevenje na pogon **(1)** i okrenuti do pozicije kada se čuje „klik" blokade.

⑥ Postaviti posudu **(7)** na komoru za mljevenje **(2)**.

Prije postavljanja crijeva za kobasicu (opna crijeva) treba ga namočiti u toploj vodi oko 10 minuta.

- Na mesarski dodatak **(11)** postaviti mokro crijevo za kobasice vodeći računa da se ne zatvori otvor za izlazak mesa.

Mesna masa ne smije biti suviše rijetka. Veća količina tekućine može uzrokovati istjecanje u unutrašnjost stroja.

Rezalica (Sl. B)

❶ Renda za sitne rezance

❷ Renda za krupne rezance

❸ Renda za kolutiće

❹ Renda za pasiranje

❺ Kopča

❻ Komora

❼ Posuda

❽ Potiskivač

Rezalica ima dvije rende (strugalice) za sitno rendanje na rezance (tvrdi sir, mrkva, celer kuhana cukla itd) Treća služi za rezanje povrća na flastere (krumpir, krastavac, luk itd). Četvrta renda služi za pasiranje krumpira, cikle, voća i sl.

RAD S REZALICOM (Sl. F)

① Odmakni kopču **(5)** i umetni jednu od rendi u središte komore.

② Zakopčati kopču **(5)**.

③ Spojiti komoru rezalice **(6)** tako kako je opisano za komoru za mljevenje.

- Krupnije komade treba najprije izrezati na manje, tako da se mogu bez poteškoća staviti u komoru.
- Nije dozvoljeno stavljati mekano voće sa tvrdim košpicama.
- Poslije završetka rada treba isključiti stroj na prekidaču, a zatim izvući kabal iz utičnice.
- Drvenom žlicom treba odstraniti ostatke iz unutrašnjosti rende i iz komore.

Oštrice rendi ne zahtijevaju oštrenje ni regeneracije!

Sokovnik za voće (Sl. G)

Sokovnik je kao dodatna oprema u nekim vrstama strojeva za mljevenje. Omogućuje iscijediti sok od voća kao što su: maline, ribizle, jagode, i dodatno još od grožđa i rajčice. Jagodasto voće kao što je borovnica, može se istiskati s peteljkama. U stroju se ne može obrađivati voće s velikim sjemenkama kao što su, šljive, trešnje, itd., bez prethodnog odvajanja (uklanjanje) sjemenki.

Sklop dodatka za rezanje voća:

❶ Komora dodatka za rezanje voća

❷ Puž

❸ Oklop sa sitom

❹ Vijak

❺ Ljevak

❻ Vijak za regulaciju

❼ Posuda (iz sklopa za mljevenje)

❽ Potiskivač (iz sklopa za mljevenje)

❾ Sito

Br.1 – manji otvori

Br. 2 – veći otvori

⑩ Prsten za brtvljenje velik za kućište **(3)**

⑪ Prsten za brtvljenje mali za puž **(2)**

⑫ Kuku

Za potiskivanje voća upotrebljavajte samo potiskivač.

PRIPREMA ZA RAD I OPSLUGA DODATKA ZA REZANJE VOĆA (Sl. H)

① Uvjeri se da je na tijelu **(3)** i na pužu **(2)** postavljen brtveni prsten **(10)** i **(11)**. U slučaju nedostatka treba ih postaviti u utore za te elemente na tijelu i na pužu.

② Na tijelo **(3)** staviti sito **(9)** i zavrnuti do otpora.

③ Na komoru sklopa za mljevenje **(1)** staviti puž **(2)**.

Za skidanje rešetke (9) s tijela (3) najbolje upotrebite kuku (12). Stavite kuku (12) kraćim dijelom u otvor u rešetci (9) i izvadite rešetku (9).

④ Staviti tijelo sa cijediljkom na puž, vodeži računa da sito bude okrenuto prema dole, a utor za pozicioniranje i da bude spojen na izbočeni dio na komori za istiskanje voća.

⑤ Tako postavljeno kućište treba stegnuti maticom **(4)** uz komoru **(1)**.

⑥ Zavrnuti vijak za regulaciju **(6)** u tijelo **(3)**.

⑦ Staviti na njega žljeb za odvođenje soka **(5)** do momenta dok se ne spoji s tijelom **(3)** – čuje se „klik".

⑧ Montirani sokovnik pričvrstiti na pogon, postupajući na isti način kako je opisano kod komore za mljevenje.

⑨ Na grlo za zasipanje staviti posudu **(7)** i potiskivač **(8)** – od sklopa za mljevenje.

⑩ Pod izlazni otvor žljeba **(5)** i vijka za regulaciju **(6)**, postaviti odgovarajuću posudu za sok i za otpadke voća.

⑪ Uključiti kabel za priključivanje u utičnicu na mreži napajanja.

⑫ Pokrenuti stroj pritiskom na prekidač **(13)**, a zatim dozirati odgovarajuće voće potiskujući ga potiskivačom.

Da bi proces cijeđenje voća protekao ispravno, ne treba zavrtati vijak za regulaciju previše duboko u početnoj fazi rada. Tek nakon procjene stupnja sadržaja soka u cjedaljki, prikladno prilagoditi stupanj zavrtanja kako bi se dobila odgovarajuća učinkovitost i kako bi se izbjeglo začepljenje cjedaljke.

- Tijekom istiskivanje kontrolirati suhoću otpadne komine od voća. Kada postane previše suha, treba odviti vijak **(6)** kako bi se izbjeglo začepljenja cjedaljke.

Stupanj navijanja vijaka ovisi o vrsti prerađivanoga voća, za vrlo zrelo – stegnuti vijak dublje, a za voće koje je malo sočno – stegnuti vijak malo manje.

Kada regulacija vijkom ne pruža dovoljno učinkovitost ekstruzije, može se propustiti još jednom kroz sokovnik.

Blokiranje izlaza iz komore (u vijku za podešavanje (3)) otpacima od voća s visokim dadržajem soka može doći do oštećenja pogona stroja.

- U slučaju blokiranja utičnice izlaska iz komor otpacima od voća, treba isključiti stroj. Obratite posebnu pozornost na postupak istiskivanja soka, na primjer, da li nije došlo do začepljenja rupa na situ. Isključiti sokovnik iz pogona (isto kao i u slučaju komore za mljevenje), rastaviti sokovnik, očistiti (oprati) elemente sokovnika. Za pranje, a posebno za pranje sita koristite četkicu koja je došla uz isporuku uređaja.

Žrvanjski mlin (Sl. I)

❶ Navrtka

❷ Regulator žrvnja

❸ Tjelo sa drškom

❹ Unutarnj žrvnj

❺ Vanjski žrvnj

❻ Puž

❼ Komora mlina

❽ Posuda

❾ Žlijeb tjela more biti stavljen na izbočinu tjela komore mlina

OPIS UREĐAJA

Ovaj aparat može biti korišten za meljavu takvih proizvoda kao na primjer: žito, ovas, sjeme uljarica i suha jela.

Žrvanjski mlin omogućuje meljavu takvih proizvoda kao što: žito, ovas, zrnasta kafa, šećer, heljdina krupica, riža, crna zrnasta paprika, bijeli slanutak, osušene pečurke, kikiriki, badem, lješnjak, orah, soja, laneno sjeme, ljuskano zrno suncokrete i slično.

Uljani proizvodi ne mogu biti mljeveni s minimalnom regulacijom granulacije. Uređaj za meljavu može se prilijepiti ili blokirati.

Uređaj nije namjenjen za meljavenje jako tvrdih proizvoda.kao na primjer osušen grašak, kukuruz, kokice.

MONTAŽA SKLOPA ZA MLJEVENJE NA UREĐAJU (Sl. J)

① Kada je komora žrvnja **(7)** okrenuta desno za kut od 45 stupnjeva, TREBA uložiti montiranu sklop na pogonu uz komoru mlina **(7)** na udubljenje pogona i zatim ga okrenuti lijevo do pozicije pored kada će se čuti klik i blokiranja a to znači da je sklop koretkno montiran.

KORIŠTENJE I REGULIRANJE ŽRVNJA (SI. J)

Prije prvog korištenja operi i osuši (gledaj ČIŠĆENJE) Demontirani sklop za mljevenje, i onda treba mljeti 50 grama proizvoda (npr. žita) uz korištenje programiranja – meljava sa srednjim razbijanjem. Ako je jako onečišćen ne može se dalje koristiti i treba ga zamijeniti.

Maksimalno neprekidno vrijeme rada sklopa za mljevenje je 10 minuta. Ovo je povezano s maksimalnim vremenom rada stroja, za koji je nakon 45 minuta treba nastupiti prekid rada od 10 minuta.

Uređaj ne smije raditi bez opterećenja. Uvijek ga treba napuniti proizvodom prije pokretanja.

② Nasuti zrno u posudu **(8)**.

③ Podesiti ručicu **(3)** na krupnije mljevenje.

④ Uključiti motor uređaja.

⑤ Mljeveni proizvod počinje ispadati kroz otvor.

⑥ Zavisno od zahtjevanog stupnja meljave ili korišćenog zrna, reguliraj regulator žrvnja **(2)** pomoću drške tjela da se dobije proizvod sa odgovarajućom granulacijom. Okreći ga u smjeru kazaljke satu i dobiti ćeš proizvod fino umljevn. Obraćući ga suprotno do smjera kazalje sata dobiti ćeš proizvod umljeven krupnije.

Najsitninji (**minimalni**) stupanj mljevenja dobije se ako se ručica podesi na liniji 1, a najkrupniji (**maksimalni**) kod postavljanja ručice na liniji STOP. Vidi grafiku na tijelu **(3)** i nastavku zrna **(2)**.

Previše naporno okretanje iza linije STOP za vrijeme rada može izazvati kvar uređaja.

Savjetuje se da tijekom rada sklopa za mljevenje regulator žrvnja (2)treba biti programiran između linije 1 i linie STOP.

Treba imati na umu preciznom čišćenju žrvnja prije meljave raznih proizvoda. To će omogućiti da se izbjegne međusobno miješanje i pronicjlivost mirisa.

Za mekane žitarice kao npr. ovas ili laneno sjeme potrebno je odabrati krupnozrnati programi ranje.

Ne gledajte u unutrašnjost komore tijekom mljevenja, jer zrna kave, koje ponekad izlaze iz mlinca, mogu Vas ozlijediti (npr. oko).

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nije potrebno čišćenje brusalice poslije svakog korištenja (ukoliko se radi o jednoj vrsti proizvoda) jer puž **(6)** onemogućuje akumulacijuje ostataka zrna u brusalici. Čelični žrvnje **(4, 5)** osušite uz pomoć krpe nakon čišćenja, kako ne bi došlo do korozije. U slučaju dugotrajnog čuvanja žrvanja, treba je namazati masnoćom (možete u ovom slučaju upotrijebiti npr. jestivo ulje). Žrvanj se ne smije uranjati u vruću vodu. Dijelovi od plastika (**koji nemaju grafiku**) mogu se oprati u stroju za pranje suđa (maksimalno 60°C).

Poslije završetka rada (SI. K)

- Isključiti i ukloniti kabel iz zidne utičnice.

① Ukloniti potiskivač i skinuti posudu s komore za mljevenje.

② Povući gumb za blokadu, okrenuti sklop za mljevenje u desno i skinuti ga.

③ Rastaviti elemente sklopa za mljevenje i mesarskog nastavka.

Stavite kabel, kao i oprane i osušene dijelova u spremnik.

④ Postavlti sita u sklonište za sito.

⑤ Skloniti priključni kabel u spremnik.

⑥ Čuvanje zdjele.

Čišćenje i održavanje

- Pogon prebrisati krpom navlaženom srestvom za pranje posuđa.
- Plastične dijelove oprati toplom vodom sa dodatkom srestva za pranje posuđa.
- Metalne dijelove oprati toplom vodom sa dodatko srestva za pranje posuđa.
- Podrobno osušiti oprane dijelove.
- Sita i noževe podmazati jestivim uljem u cilju zaštite od korozije.
- Osušene dijelove komore za mljevenje ili komore rezalice sastaviti u cjelinu.

Ekologija – Čuvajmo okoliš!

Svaki korisnik može doprinijeti očuvanju okoliš korisnik može. Nije to a ni teško a ni preskupo. U tom cilju treba kartonsko pakiranje predati na mijesta sakupljanja papirne ambalaže, vrećice od polietilena odložiti u kontejner za plastični otpad.

Istrošene uređaje treba predati na odgovarajuća skladišta, jer strojevi mogu sadržavati materijale opasne za okoliš.

Ne izbacivati sa komunalnim otpadom!!!

Proizvođač ne odgovara za eventualne štete uzrokovane neodgovarajućom prijmjenom stroja suprotno njegovoj stvarnoj namijeni, ili zbog nepravilne opsluge istog.

Proizvođač zadržava pravo modificiranja proizvoda u svakom momentu, bez prethodnog informiranja ako to zahtjevaju pravni propisi, norme, direktive ili konstriktivni, trgovački, estetski i drugi razlozi.

SR

Poštovani klijenti!

Čestitamo na izboru naše mašine i dobrodošli u grupu korisnika proizvoda ZELMER.

U svrhu postizanja najboljih rezultata preporučujemo Vam korišćenje samo originalnog pribora kompanije ZELMER. Bio je projektovan specijalno za taj proizvod.

Molimo Vas da sa posebnom pažnjom pročitate sledeće upustvo za upotrebu. Posebnu pažnju treba da obratite uputstvima za bezbednost. Molimo Vas da zadržite ovo upustvo kako biste ga mogli koristiti tokom kasnije upotrebe mašine.

Karakteristike iuređaja

Sjeckajte, meljite, cijedite, rendajte – Zelmer – jedan izbor, a toliko mogućnosti.

Šta ako bi jedn uređaja mogo služiti za mlevenje mesa, za rezanje, za seckanje povrća, mlevenje oraha, pasiranje voća za ukusna jela za deecu i kućane proizvoda, pa čak i za mlevenje žitarica, semenki, orašastih plodova ili kave? Zahvaljujući mašinama Zelmer, sve je na dohvat ruke. Zelmer, neosporni lider u kategoriji Mašina, predstavlja celi niz proizvoda MM1000. To je uređaj koji se može nositi, čak i najtežim zadacima. Zahvaljujući savremenom sistemu za hlađenje motora, mašina Zelmer bez napora postiže "izuzetno visoku snagu", a vrednost najveća snaga Peak Power iznosi čak 1500 W. Zahvaljujući savršeno smišljenoj konstrukciji, nakon odvajanja komore za mlevenje i dodavanja odgovarajućeg modula može se dobiti mašina s za seckanje, sokovnik, itd. Možete je, prilažući odgovarajuće module pretvoriti u mlin sa žrvnjevima, (opcionalno, ovisno o modelu, koji je na raspolaganju ili kao i pribor). Imajući jedan uređaj u kući, članovi domaćinstva i gosti, će da budu oduševljeni bogatstvom gurmanskih jela. Zelmer je idealna mašina kojiase dokazuje u sezoni voća: zahvaljujući sokovniku možete u kući pripremiti sokove, pasirati voće ili napraviti voćni žele. Seckalica povrća će vam pomoći da pripremite povrće za supu, za stavljanje u zamrzivač, i da probate i oduševljavate se okusom ljeta kada iza prozora bude hladno i sivo. Mašina za mlevenenje hrane služi za upotrebu u domaćinstvu.

Zelmer – Vaš neprocenjivi pomagač u kuhinji.

Savjeti za sigurnost i pravilnu upotrebu mašine

Pre početka korišćenja uređaja, pročitajte i upoznajte se sa sadržajem celog upustva za korišćenje.

Treba se uveriti se da ste upute dobro razumeli.

Opasnost! / Upozorenje!

Nepridržavanje može dovesti do povrede

- Ne koristite ovaj uređaj, ako je kabel za napajanje oštećen ili ako je kućište vidljivo oštećeno.
- Ako neodvojivi priključni kabel bude oštećen, treba ga zameniti kod proizvođača ili u specijaliziranom pogonu za popravak ili od strane kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- Popravke uređajua mogu se obavljati samo za to isključivo osposobljeno osoblje. Nepravilno izvedeni popravci mogu uzrokovati ozbiljnu opasnost za korisnika. U slučaju smetnji, obratite se stručnjacima ZELMER servisa.
- Budite posebno oprezni prilikom rada mašine u slučaju prisutnosti dece.
- Pre zamene delova opreme ili približavanja pokretnim delovima tokom korištenja treba uređaj iskopčajti iz struje.
- Pre čišćenja uvek izvući kabal za napajanje iz zidne utičnice.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osoba koje nemaju iskustva ili znanja opreme, osim ako je to učinjeno pod nadzorom ili u skladu sa uputstvima za korišćenje opreme osoba i uz prisustvo lica odgovornog za njihovu bezbednost.
- Obratite pažnju na decu da se ne igraju s opremom opreme.
- Uređaj se mora koristiti samo s upotrebnom posudom za nasipanje.

Pažnja!

Nepridržavanjem može da dođe do oštećenja ureaza

- Ne povlačite utikač povlačenjem za kabel napajanja.
- Uređaj priključivati isključivo na mrežu naizmenične struje napona 230 V.
- Ne izlagati mašinu i opremu na delovanje temperature iznad 60°C. Može da dođe do oštećenja uređaja.
- Za potiskivanje koristiti isključivo potiskač. Korišćenje drugih predmeta preti oštećenjem pogona uređaja.
- Ne preopterećivati uređaj prekomernom količinom proizvoda, ili jakim potiskivanjem proizvoda u uređaj (potiskivačem).

- Pažljivo montirati sklop za mlevenje, pošto neodgovarajuće montiran sklop uzrokuje nekvalitetno mlevenje, isto kao i kada su tupi noževi za mlevenje i neodgovarajuće sito, takođe može uzrokovati otupljivanje oštrice. Istupljene noževei sito treba promeniti.
- Tokom rada mašine ne blokirati otvore za ventilaciju u kućištu. Mašina ne postavljati na mekane podloge.
- Nemojte potapati u vodu pogon mašine niti ga perite pod tekućom vodom.
- Ne perite uređaj dok je montiran na pogon.
- Za čišćenje nemojte koristiti agresivne deterdžente u obliku emulzije, paste, itd. Oni mogu, između ostalog, uzrokovati skidanje nanesenih oznaka i informacijskih grafičkih simbola, kao što su oznake skale, indikacije, znakovi upozorenje, itd.

Upustva
Podaci o proizvodu i uputstvo za upotrebu

- Nakon završetka rada treba izvaditi utikač kabla iz utičnice. Smestiti kabel tako što ćete ga lagano gurnuti u otvor iz kog je bio izvučen, a utikač staviti u spremnik.
- Kad se mašina neda pokrenuti –treba je dati u servis.
- Meso namenjeno za mlevenje treba odvojiti od kostiju, hrskavice i žila.
- Pre početka mlevenja treba meso isjeći na komadiće.
- Ne meljite suvi mak. Pre mlevenja maka, treba ga prije toga pržiti i namočiti- nekoliko sati.
- Za pranje mašine, treba koristiti mekanu krpu.
- Ne perite metalne delove u mašini za pranje posuđa. Agresivna sredstva za pranje koja se koriste u tim uređajima.
- uzrokuju tamnjenje gore pomenutih delova. Operite ih ručno, koristeći tradicionalne tečmost za pranje posuđa.

Tehnički podaci

Tehnički parametri dati su na nazivnoj tablici proizvoda.

Dozvoljeno vreme neprekidnog rada iznosi	10 minuta
Vreme pauze do ponovnog uključivanja	30 minuta
Nivo buke (L_{WA}):	77 dB/A

Mašina je izvedena u klasi izolacije II, pa ne treba uzemljenje. ⧈

Mašine za mlevenje ZELMER ispunjavaju obavezujuće norme.
Uređaj je usaglašen sa zahtevima direktive:
– Električni niskonaponski uređaji (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromagnetska kompatabilnost (EMC) – 2004/108/EC.
Proizvod je označen znakom CE na nazivnoj tablici.

Opis uređaja (Sl. A)

Mašina za mlevenje prehrambenih proizvoda sastavljen je od:

❶ Pogon mašine – svaki pogon je prilagođen za montažu svakog sklopa za mlevenje, kao i sa rezalicom proizvodnje firme ZELMER. U zadnjem udubljenju posebnog spremnika pogona MM1000 nalaze se ventilacioni otvori.

Sklop za mlevenje u koji spada:
❷ Komora za mlevenje
❸ Puž sa montiranom spojnicom
❹ Nož
❺ Sito s otvorima 4 mm
❺ Navrtka
❻ Posuda za punjenje
❼ Potiskivač

Dodatna oprema u koju ulazi:
❾ Sito s otvorimai 8 mm
❿ Sito sa rupama 2,7 mm
⓫ Mesarski dodatak
⓬ Distanser
⓭ Prekidač
⓮ Dugme za blokadu

TIPOVI MAŠINA ZELMER

U nastavku je dat asortiman opreme i mašina za mlevenje, na koje se odnosi ovo uputstvo.

Tip	Oprema			
	Sklop za mlevenje Nr 8	Sekačica	Sokovnik	Žrvanjski mlin
MM1000.80	●	●	●	●
MM1000.82	●	○	●	○
MM1000.83	●	●	●	○
MM1000.84	●	●	○	○
MM1000.88	●	○	○	○

● – osnovna oprema, ○ – dodatna oprema za kupovinu u trgovini

Mehaniča zaštita motora (Sl. A)

⓯ Puž

⓰ Spojnica

⓱ Šaraf M5x20

Mašina poseduje mehaničku zaštitu motora – zubi spojnice pogona slomiti će se ako se mašina preopterети (napr. ako u unutrašnjost dođe kost) ili drugi tvrdi materijal.

Oštećenu spojnicu treba zameniti novom:

- U pužnici **(3)** sa oštećenom spojnicom odvirnuti šaraf **(17)**,
- Uklonite oštećeni spojnicu **(16)**,
- Stavite novu spojnicu **(16)** i pritegnuti vijkom **(17)**.

Rad sa sklopom za mlevenje (Sl. C)

U komoru za mlevenje **(2)** staviti sledeće:

① Puž **(3)** spojke **(16)** unutra.

② Na trn puža **(3)** nož **(4)** okrenut oštricom prema situ.

③ Sito **(napr. 5)** tako da ispust na komori uđe u kanal po obodu sita.

④ Zategnuti sve elemente na sklopu za mlevenja, jako dobro do otpora.

⑤ Postaviti sklop za mlevenje na pogon **(1)** i okrenuti do pozicije u kojoj će se čuti "klik" blokade.

⑥ Postaviti posudu **(7)** na komoru za mlevenje **(2)**.

Priprema mašine za rad i puštanje u pogon (Sl. D)

① Pogon **(1)** staviti blizu gnezda utičnice na tvrdoj podlozi tako da se ne zaslonja otvor u kućištu.

- Pre prve upotrebe mašine, treba oprati delove opreme.
- Sastavite odgovarajuću opremu i postaviti na pogon.

② Pažljivo izvucite kabel za priključivanje, a zatim ga stavite u utičnicu na mrežu.

③ Pritisnite prekidač **(13)** i pokrenite mašinu.

Rad s mesarskim dodatkom (Sl. E)

Na komoru za mlevenje treba dodati sledeće:

① Puž **(3)** sa spojnicom **(16)** u sredinu.

② Na trn puža **(3)** postaviti distanser **(12)**.

③ Mesarski dodatak **(11)**.

④ Stegnuti sve elemente navrtkom **(6)** – jako do potpunog otpora.

⑤ Postaviti sklop za mlevenje na pogon **(1)** i okrenuti do pozicije kada se čuje „klik" blokade.

⑥ Postaviti posudu **(7)** na komoru za mlevenje **(2)**.

Pre postavljanja creva za kobasicu (opna creva) treba ga namočiti u toploj vodi oko10 minuta.

- Na mesarski dodatak **(11)** postaviti mokro crevo za kobasice vodeći računa da se ne zatvori otvor za izlazak mesa.

Mesna masa ne sme biti suviše retka. Veća količina tekčnosti može uzrokovati istjecanje u unutrašnjost mašine.

Rezalica (Sl. B)

❶ Renda za sitne rezance

❷ Renda za krupne rezance

❸ Renda za kolutiće

❹ Renda za pasiranje

❺ Kopča

❻ Komora

❼ Posuda

❽ Potiskivač

Rezalica ima dve rende (strugalice) za sitno rendanje na rezance (tvrdi sir, mrkva, celer kuhana cukla itd) Treća služi za rezanje povrća na flastere (krompir, krastavac, luk itd). Četvrta renda služi za pasiranje krumpira, cikle, voća i sl.

RAD S REZALICOM (Sl. F)

① Odmakni kopču **(5)** i umetnuti jednu od rendi u središte komore.

② Zakopčati kopču **(5)**.

③ Spojiti komoru rezalice **(6)** tako kako je opisano za komoru za mlevenje.

- Krupnije komade treba najpre izrezati na manje, tako da se mogu bez poteškoća staviti u komoru.
- Nije dozvoljeno stavljati mekano voće sa tvrdim košpicama.
- Posle završetka rada treba isključiti mašinu na prekidaču, a zatim izvući kabal iz utičnice.
- Drvenom kašikom treba odstraniti ostatke iz unutrašnjosti rende i iz komore.

Oštrice rendi ne zahtevaju oštrenje ni regeneracije!

Sokovnik za voće (Sl. G)

Sokovnik je kao dodatna oprema u nekim vrstama mašina za mlevenje. Omogućuje isceditи sok od voća kao što su: maline, ribizle, jagode, i dodatno još od grožđa i rajčice. Jagodasto voće kao što je borovnica, može se istiskati sa peteljkama. U mašini se ne mogu obrađivati voćke sa velikim sjemenkama kao što su, šljive, trešnje, itd., bez prethodnog odvajanja semenki.

Sklop dodatka za rezanje voća:

❶ Komora za rezanje voća

❷ Puž

❸ Oklop sa sitom

❹ Šaraf

❺ Levak

❻ Šaraf za regulaciju

❼ Posuda (iz sklopa za mlevenje)
❽ Potiskivač (iz sklopa za mlevenje)
❾ Sito
Br.1 – manji otvori
Br. 2 – veći otvori
❿ Prsten za zaptivanje veliki za kućište **(3)**
⓫ Prsten za zaptivanje mali za puž **(2)**
⓬ Kuku

Za potiskivanje voća upotrebljavajte samo potiskivač.

PRIPREMA ZA RAD I OPSLUGA DODATKA ZA REZANJE VOĆA (Sl. H)

① Uveri se da je na telu **(3)** i na pužu **(2)** postavljen zaptivni prsten **(10)** i **(11)**. U slučaju nedostatka treba ih postaviti u utore za te elemente na telu i na pužu.

② Na telo **(3)** staviti sito **(9)** i zavrnuti do otpora.

③ Na komoru sklopa za mlevenje **(1)** postaviti puž **(2)**.

Da biste skinuli rešetku za mlevenje (9) iz kućišta (3) veoma je korisno da se koristi kuku (12). Stavite kuku (12) kraćim delom u otvor rešetke (9) i povučite rešetku (9).

④ Na komoru sklopa za mlevenje **(1)** staviti puž **(2)**.

⑤ Staviti telo sa cediljkom na puž, vodeži računa da sito bude okrenuto prema dole, a utor za pozicioniranje i da bude spojen na izbočeni deo na komori za istiskanje voća.

⑥ Tako postavljeno kućište treba stegnuti navrtkom **(4)** uz komoru **(1)**.

⑦ Zavrnuti šaraf za regulaciju **(6)** u telo **(3)**.

⑧ Staviti na njega žljeb za odvođenje soka **(5)** do momenta dok se ne spoji sa telom **(3)** – čuje se „klik".

⑨ Montirani sokovnik pričvrstiti na pogon, postupajući na isti način kako je opisano kod komore za mlevenje.

⑩ Na grlo za zasipanje staviti posudu **(7)** i potiskivač **(8)** – od sklopa za mlevenje.

⑪ Pod izlazni otvor žljeba **(5)** i šarafa za regulaciju **(6)**, postaviti odgovarajuću posudu za sok i za otpadke voća.

⑫ Uključiti kabel za priključivanje u utičnicu na mreži napajanja.

⑬ Pokrenuti mašina pritiskom na prekidač **(13)**, a zatim dozirati odgovarajuće voće potiskujući ga potiskivačom.

Da bi proces ceđenje voća protekao ispravno, ne treba zavrtati šaraf za regulaciju previše duboko u početnoj fazi rada. Tek nakon procenu stepena sadržaja soka u cedaljku, prikladno prilagoditi stepen zavrtanja kako bi se dobila odgovarajuća efikasnosti kako bi se izbjeglo začepljenje cedaljke.

- Tokom istiskivanje gledati suhoću komine od voća. Kada postane previše suha, treba odviti šaraf **(6)** kako bi se izbjeglo začepljenja cjedaljke.

Stepen zavrtanja šarafa ovisi o vrsti prerađivanoga voća, za vrlo zrelo – stegnuti šaraf dublje, a za voće koje je malo sočno – stegnuti šaraf malo manje.

Kada regulacija šarafom ne pruža dovoljno efikasnu ekstruzije, može se propustiti još jednom kroz sokovnik.

Blokiranje izlaza iz komore (u zavrtnju za podešavanje (3)) otpacima od voća sa visokim dadržajem soka može doći do oštećenja pogona mašine.

- U slučaju blokiranja utičnice izlaska iz komor otpacima od voća, treba isključiti mašinu. Obratite posebnu pažnju na postupak istiskivanja soka, na primjer, da li nije došlo do začepljenja rupa na situ. Isključiti sokovnik iz pogona (isto kao i u slučaju komore za mlevenje), rastaviti sokovnik, očistiti (oprati) elemente sokovnika. Za pranje, a posebno za pranje sita koristite četkicu koja je došla uz isporuku uređaja.

Žrvanjski mlin (Sl. I)

❶ Navrtka
❷ Regulator žrvnje
❸ Telo sa drškom
❹ Unutrašnje žrvnje
❺ Spoljašnje žrvnje
❻ Puž
❼ Komora brusilice
❽ Posuda
❾ Žlijeb tela more da bude postavljen na izbočinu tela komore brusilice

OPIS UREĐAJA

Ovaj aparat može da bude korišten za melevenje takvih proizvoda kao na primjer: žito, ovas, uljnih sjemena i suha jela.

Brusilica za žvrnje omogućuje meljavu takvih proizvoda kao što: žito, ovas, zrnasta kafa, šećer, heljdina krupica, riža, crna zrnasta paprika, slanutak, osušene pečurke, kikiriki, badem, lješnjik orah, soja, laneno sjeme, ljuskano zrno suncokrete i slično.

Uljni proizvodi ne mogu biti brušeni sa minimalnom regulacijom granulacije. Uređaj za mlevenje može se lepiti ili blokirati.

Uređaj nije namenjen za mlevenje jako tvrdih proizvoda, kao na primjer osušei grašak, kukuruz, kokice.

MONTAŽA SKLOPA ZA MLEVENJE NA UREĐAJU (Sl. J)

① Kada je komora mlina **(7)** okrenuta desno za ugao od 45 stepeni, uložiti montiranu sklop na pogon uz komoru mlina **(7)** na udubljenje pogona i zatim ga okrenuti levo do pozicije pored, kada će se čuti klik blokiranja a to znači da je sklop koretkno montiran.

KORIŠĆENJE I REGULISANJE ŽRVANJSKOG MLINA (Sl. J)

Pre prvog korištenja operi i osuši (gledaj ČIŠĆENJE) Demontirani sklop za mlevenje, i onda melji 50 grama proizvoda (npr. žita) uz korištenje programiranja – melevenje sa srednjim razbijanjem. Ako je jako onečišćen proizvod ne može se dalje koristiti i treba ga zameniti.

Maksimalno neprekidno vreme rada brusilica je 10 minuta. Ovo je povezano sa maksimalnim vremenom rada mašine, za koju nakon 45 minuta treba nastupiti prekid rada od 10 minuta.

Uređaj ne sme raditi bez opterećenja. Uvek ga treba napuniti proizvodom pre pokretanja.

② Nasuti zrno u posudu **(8)**.

③ Podesiti ručicu **(3)** na krupnije mlevenje.

④ Uključiti motor uređaja.

⑤ Mleveni proizvod počinje ispadati kroz otvor.

⑥ Zavisno od zahtevanog stepena melevenja ili korišćenog zrna, reguliraj regulator žrvnjeva **(2)** uz pomoć drške tela, tako da se dobije proizvod sa odgovarajućom granulacijom. Okrećući ga u smeru kazaljke sata dobiti ćeš proizvod fino samleven. Obrćući ga suprotno do smera kazalje sata dobiti ćeš proizvod krupnije samleven.

Najsitninji (**minimalni**) stepen mlevenja dobije se ako se ručica podesi na liniji 1, a najkrupniji (**maksimalni**) kod postavljanja ručice na liniji STOP. Vidi grafiku na telu **(3)** i nastavku zrna **(2)**.

Previše naporno okretanje iza linije STOP za vreme rada može izazvati kvar uređaja.

Savetuje se da za vreme rada brusilice regulator žvrnje (2) bude programiran među linijom 1 a linijom STOP.

Pamti o preciznom čišćenju brusilice pre melevenja raznih proizvoda. Ovo će dozvoliti dase izbegne obostrana pronicjlivost mirisa.

Za mekša žita kao npr. ovas ili laneno sjeme potrebno je odabrati program za krupnije mlevenje.

Ne gledajte u unutrašnjost komore za vreme mlevenja, jer zrna kave, koje ponekad izlaze iz mlina, mogu Vas ozlijediti (npr. oko).

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nije potrebno čišćenje sklopa žtvnja posle svakog korištenja (ukoliko se radi se o jednoj vrsti proizvoda) jer puž **(6)** onemogućuje nakupljanje ostataka zrna u mlinu. Čelični žrvanj **(4, 5)** osušite uz pomoć krpe nakom čišćenja, kako ne bi došlo do korozije. U slučaju dugotrajnog čuvanja žrvanja, treba ga namazati sa mašću (možete u ovom slučaju upotrijebiti npr. jestivo ulje). Žrvanj se ne sme se uranjati u vodu. Delovi od plastika (**koje nemaju grafiku**) mogu se opratiu mašini za pranje suđa (maksimalno 60°C).

Poslije završetka rada (Sl. K)

- Isključiti i izvaditi kabel iz zidne utičnice.

① Ukloniti potiskivač i skinuti posudu s komore za mlevenje.

② Povući dugme za blokadu, okrenuti sklop za mlevenje u desno i skinuti ga.

③ Rastaviti elemente sklopa za mlevenje i mesarski nastavk.

Stavite kabel, kao i oprane i osušene delove u spremnik.

④ Postavljanje sita u sklonište za sito.

⑤ Skloniti priključni kabel u spremnik.

⑥ Čuvanje posude.

Čišćenje i održavanje

- Pogon prebrisati krpom navlaženom srestvom za pranje posuđa.
- Plastične delove oprati toplom vodom sa dodatkom srestva za pranje posuđa.
- Metalne delove oprati toplom vodom sa dodatko srestva za pranje posuđa.
- Detaljno osušiti oprane delove.
- Sita i noževe podmazati jestivim uljem u cilju radi zaštite od korozije.
- Osušene delove komore za mlevenje ili komore rezalice sastaviti u jednu celinu.

Ekologija – Čuvajmo prirodnu okolinu!

Svaki korisnik može doprineti očuvanju okoline Nije to a ni teško a ni preskupo. U tom cilju treba kartonsko pakovanje predati na mesta sakupljanja papirne ambalaže, kese od polietilena odložiti u kontejner za plastični otpad.

Istrošene uređaje treba predati na odgovarajuća skladišta, jer mašine mogu sadržavati materijale opasne za okolinu.

Ne izbacivati sa komunalnim otpadom!!!

Proizvođač ne odgovara za eventualne štete uzrokovane neodgovarajućom primenom mašine suprotnostvarnoj nameni, ili zbog nepravilne opsluge mašine.

Proizvođač zadržava pravo modifikovanja proizvoda u svakom momentu, bez prethodnog informisanja, ako to zahtevaju pravni propisi, norme, direktive ili konstriktivni razlozi, trgovački, estetski i drugi razlozi.

EN

Dear Customer!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Zelmer products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original Zelmer accessories. They have been specially designed for this product.

Please read this user manual carefully. Pay special attention to important safety instructions. Keep this user manual for future reference.

Appliance features

Shred, grind, squeeze, grate – Zelmer – one choice and so many options.

If one appliance could mince meat, shred and slice nuts and vegetables, sieve fruit to prepare delicious meals for babies or seasonal preserves, and even grind grain, seeds, nuts or coffee beans … Now, all this is within your reach thanks to Zelmer mincers. Zelmer, an undisputed leader in the mincer category, presents the full range of MM1000 products. These appliances can cope with each, even the most difficult task. Owing to the unique motor cooling system, the Zelmer mincer easily achieves "exceptionally large power", with the Peak Power value amounting to 1500 W. Thanks to its perfect design solutions, after disengaging the standard mincer body and attaching a suitable module, the appliance can be transformed into a shredder, fruit juicer or burr grinder (model-dependent accessories, also available as options). Having only one appliance in the kitchen, you will delight the household members and guests with a range of refined meals. The Zelmer mincer will prove to be ideal during the fruit season: thanks to the fruit juicer you will prepare home-made juices, puree or fruit jellies. The shredder will help you prepare vegetables for soup, which, after being stored in a freezer, will delight you with the summer bouquet of tastes when it is grey and cold outside your window. The foodstuff mincer is intended for use in households.

Zelmer – Your invaluable helper in the kitchen.

Safety precautions and instructions for proper use of the appliance

Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.

Make sure that you understand the instructions given below.

Danger! / Warning!
Risk of injury

- Do not operate the appliance when the power cord is damaged or the housing shows visible damage.
- If the non-detachable power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or at specialist service centre or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance may only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects contact ZELMER specialist service centre.
- Take special care when operating the appliance in the presence of children.
- Turn off and unplug the appliance before replacing accessories or approaching its movable parts.
- Always unplug the appliance before cleaning.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental abilities, or those with lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction how to use the appliance by a person responsible for their safety.
- Prevent children from playing with the appliance.
- The appliance must only be used with the feeder tray.

Warning!
Risk of property damage

- Do not disconnect the plug from the socket by pulling the power cord.
- Connect the appliance to the 230 V alternating current mains only.
- Do not expose the appliance to temperatures above 60°C. The appliance can be damaged.
- Use the pusher only when pushing the food. Using objects other than the pusher may cause damage to the mincer and the motor.
- Do not overload the appliance with too much product or by pushing too hard with the pusher.
- Carefully assemble the mincer unit, as the improper assembly results in poor mincing quality and may cause the knife and the screen to blunt. Replace the blunt cutter or screen with the new ones.

- Do not obstruct the ventilation openings in the housing during operation.
- Do not place the appliance on a soft surface.
- Do not immerse the appliance drive unit in water and do not wash it under running water.
- Do not wash accessories when mounted on the drive unit. Do not use abrasive cleaning agents such as emulsions, creams, pastes, etc. for cleaning the appliance housing. They may remove graphical symbols, such as scales, markings, warning signs, etc.

Hint
Information on the product and hints on its use

- Unplug the appliance after you finish using it. Put away the cord, pushing it gently through the opening and place the plug in the compartment.
- If the appliance cannot be switched on, bring it to a service centre.
- Separate the meat to be minced from bones, sinews, gristles and veins.
- Cut large portions of the product into smaller pieces before mincing.
- Do not grind dry poppy seed. The poppy seed must be scalded and soaked for dozen or so hours before mincing.
- Use a soft brush for cleaning the metal parts.
- Do not wash the metal parts in dishwashers. Abrasive detergents used in dishwashers may cause the metal parts to become dark. Wash them manually using traditional washing-up liquids.

Technical data

The technical parameters are given on the rating plate of the product.

Maximum time of non-stop operation: 10 minutes
An interval between repeated operation: 30 minutes
Noise level (L_{WA}): 77 dB(A)

The appliance is built in insulation class II and does not require earthing. ⧈

ZELMER mincers meet the requirements of the applicable standards.

The appliance complies with the requirements of the following directives:
– Low Voltage Directive (LVD) – 2006/95/EC.
– Electromagnetic Compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The product is marked with CE symbol on the rating plate.

Appliance description (Fig. A)

The foodstuff mincer consists of:

❶ Drive unit – each drive unit is designed to work with each mincing unit and shredder manufactured by ZELMER. There are ventilation openings in the rear cavity of the MM1000 drive unit compartment.

Mincer unit consisting of:

❷ Mincer body
❸ Feed screw with attached coupling
❹ Knife
❺ Screen with 4 mm holes
❻ Threaded ring
❼ Tray
❽ Pusher

TYPES OF ZELMER MINCERS

The table below shows a range of accessories available for the mincers and covered by this user manual.

Type	Accessories			
	Mincer unit No. 8	Shredder	Juicer	Burr grinder
MM1000.80	●	●	●	●
MM1000.82	●	○	●	○
MM1000.83	●	●	●	○
MM1000.84	●	●	○	○
MM1000.88	●	○	○	○

● – basic accessories, ○ – additional accessories available in shops

Parts and accessories comprising:

⑨ Screen with 8 mm holes

⑩ Screen with 2.7 mm holes

⑪ Sausage stuffing tube

⑫ Insert

⑬ Switch

⑭ Lock button

Mechanical safety device for the motor (Fig. A)

⑮ Scroll

⑯ Coupling

⑰ Screw M5x20

The mincer is equipped with mechanical protection, which secures the motor against damage – the teeth of the scroll coupling will break when the mincer is overloaded (e.g., when bones have entered inside the mincer body).

Replace the broken coupling with the new one:

- unscrew the screw **(17)** in the scroll **(3)** with the broken coupling,
- remove the broken coupling **(16)**,
- fit the new coupling **(16)** and tighten it with the screw **(17)**.

Working with the mincer unit (Fig. C)

Insert the following parts into the mincer body **(2)**:

① Insert the scroll **(3)** with the coupling **(16)** facing inside.

② Fit the knife **(4)** onto the pin of the scroll **(3)** with the blades facing the screen.

③ Place the screen **(e.g. 5)** over the knife so that the protrusion in the mincer body will fit into the groove in the circumference of the screen.

④ Tightly fit all the elements of the mincer unit.

⑤ Fit the assembled mincer unit onto the drive unit **(1)** and turn it until you hear a click of the lock.

⑥ Place the tray **(7)** on the mincer body **(2)**.

Preparing the mincer for operation and starting the mincer (Fig. D)

① Place the drive unit **(1)** near the mains socket on a hard, stable surface. Do not obstruct the ventilation openings in the housing.

- Wash all parts and accessories before the first use.
- Assemble all the required parts and attach them to the drive unit.

② Carefully pull out the power cord, and then insert the plug in the mains socket.

③ Start the mincer by means of the switch button **(13)**.

Working with the sausage stuffing tube (Fig. E)

Insert the following parts into the mincer body **(2)**:

① Insert the scroll **(3)** with the coupling **(16)** facing inside.

② Fit the insert **(12)** onto the pin of the scroll **(3)**.

③ Fit the sausage stuffing tube **(11)**.

④ Tightly fit all the elements with the threaded ring **(6)**.

⑤ Fit the assembled mincer unit onto the drive unit **(1)** and turn it until you hear a click of the lock.

⑥ Place the tray **(7)** on the mincer body **(2)**.

Before fitting the casing, soak it in warm water for about 10 minutes.

- Fit the wet casing onto the sausage stuffing tube **(11)**. Make sure not to clog the ventilation openings in the tube.

> ***The meat mass filling the casing cannot be "too rare". Large amount of fluids can cause their leakage and penetration inside the mincer.***

Shredder (Fig. B)

❶ Fine grating drum

❷ Coarse grating drum

❸ Slicing drum

❹ Pulping drum

❺ Locking tab

❻ Body

❼ Tray

❽ Pusher

The shredder is equipped with two drums to grate into small and bigger chips (cheese, carrot, celery, baked beetroots, etc.). The third grating drum (slicing drum) is used to grate vegetables (potatoes, onions, cucumbers, etc.). The fourth grating drum (pulping drum) is used to grate fruit and vegetables (potatoes, beetroots, etc.) into pulp.

WORKING WITH THE SHREDDER (Fig. F)

① Release the locking tab **(5)** and insert one of the grating drums with the coupling facing the inside of the body.

② Snap the locking tab **(5)**.

③ Attach the shredder body **(6)** in the same way as the mincer body.

- Cut large products into smaller elements, which you can be easily put into the shredder body.
- Do not grate soft fruits containing hard stones.
- When the work is finished turn off and unplug the appliance.
- Remove the food remaining in the shredder body or inside the grating drum with a wooden spoon.

> ***The blades of the drums do not require any regeneration.***

Juicer (Fig. G)

The juicer is an accessory for some types of mincers. It allows squeezing juice from fruits such as: raspberries, currants, strawberries, gooseberry and additionally from grapes and tomatoes. Berry fruits such as currants can be squeezed with stalks. Fruits with large stones, such as plums, cherries etc. can be squeezed in the appliance after removing the stones.

Parts of the juicer:

1. Chamber
2. Worm
3. Body
4. Nut
5. Juice channel
6. Adjusting screw
7. Bowl (from the mincer unit)
8. Pusher (from the mincer unit)
9. Screen – 2 pieces
   - No. 1 – smaller openings
   - No. 2 – larger openings
10. Large sealing ring for the body **(3)**
11. Small sealing ring for the worm **(2)**
12. Hook

Use only the pusher to push fruits (8).

PREPARING THE JUICER FOR OPERATION AND ITS OPERATION (Fig. H)

① Make sure that the sealing rings **(10)** and **(11)** are fitted onto the body **(3)** and the worm **(2)**. If not, insert them into the sealing grooves in these elements (the body and the worm).

② Insert the screen **(9)** into the body **(3)** and press firmly home.

③ Insert the worm **(2)** into the chamber **(1)**.

In order to remove the sieve (9) out of the body (3), it is helpful to use the hook (12). Put the shorter end of the hook (12) into the hole of the sieve (9), and pull the sieve (9) outside.

④ Insert the body with the screen onto the worm making sure that the sieve faces downwards , and the positioning slot fits into the protrusion in the chamber.

⑤ Screw on the nut **(4)** to attach the body to the chamber **(1)**.

⑥ Screw the adjusting screw **(6)** into the body **(3)**.

⑦ Slide the juice channel **(5)** over the adjusting screw until it snaps on the body **(3)** – "click".

⑧ Attach the assembled juicer to the drive unit in the same way as the mincer body.

⑨ Insert the bowl **(7)** and the pusher **(8)** – from the mincer unit – onto the feeding tube.

⑩ Place the appropriate dishes for the juice and pomace under the outlet of the juice channel **(5)** and the adjusting screw **(6)**.

⑪ Plug in the appliance.

⑫ Turn the appliance on by means of the switch button, and then feed the fruit, pushing with the pusher.

In order for the juice squeezing process to run properly do not screw the adjustment screw too deeply in the initial operation phase. After assessing the amount of juice in the processed fruits, adjust the screw in order to obtain an adequate effectiveness and to avoid clogging the appliance.

- Observe the pomace dryness during squeezing. If it is too dry, unscrew the adjusting screw **(6)**, to avoid clogging the appliance with the pomace.

The screw adjustment depends on the type of processed fruits, in case of juicy and ripe fruits adjust the screw deeper, and for fruits that are not as juicy, the level of screw adjustment should be lower.

If the screw adjustment does not provide an adequate squeezing effectiveness, you can process the pomace once again.

The clogging of the chamber outlet (in the adjustment screw (3)) with the pomace of juicy fruits can cause the flooding of the drive unit.

- Unplug the appliance if the chamber outlet becomes clogged. Pay special attention on the juice squeezing process, make sure the screen openings are not clogged. Disconnect the juicer from the drive unit (as in the case of the mincer body), dismantle the juicer, clean (wash) the juicer elements. Use the included brush to clean the appliance, especially the screen.

Burr grinder (Fig. I)

1. Nut
2. Burr regulator
3. Body with knob
4. Internal burr
5. External burr
6. Worm
7. Grinder chamber
8. Pan
9. The groove of the body must fit into the protrusion of the grinder chamber

DEVICE DESCRIPTION

The device can be used for grinding such products as: food grains, oily seeds and dry foodstuffs.

The burr grinder enables grinding such products as: wheat, oat, rice, granular coffee, all-spice, charlock, walnuts, hazelnuts dried mushrooms, almonds, soya, linseed, buckwheat groats, peeled sunflower seeds, etc.

Do not grind the oily products by the minimal granulation set up. Grinding device can be glued or blocked.

The device is not dedicated for grinding very hard products such as dried pea, maize.

THE INSTALLATION OF THE GRINDER ON THE DEVICE (Fig. J)

① When the grinder chamber **(7)** is turned right by about 45°, fit the assembled grinder onto the drive unit by inserting the protrusions of the grinder chamber **(7)** into the recesses in the drive unit, and then turn it left until you hear a "click" of the lock. It means that the grinder has been attached correctly.

USAGE AND REGULATION OF THE GRINDER (Fig. J)

Before the first use, wash (see "CLEANING") and dry the disassembled grinder, and then grind around 50 grams of product (e.g. food grain) with the grinder set to medium grinding. The ground product must not be used because it is contaminated and must be thrown away.

Maximum time of non-stop operation of the grinder is 10 minutes. This condition corresponds to the maximum time of non-stop operation of the mincer for which a 45- minute break is required after 10 minutes of non-stop operation.

The device must not be operated without load. unloaded. Each time before staring the device, fill it with the product.

② Fill the pan **(8)** with grain.

③ Set the body handle **(3)** to coarse grinding.

④ Turn on the mincer motor.

⑤ The ground product will pour out through the opening.

⑥ Depending on the desired grinding level or the type of grain, adjust the burr regulator **(2)** with the body handle in order to obtain the product with the adequate granulation level. By turning it clockwise you will obtain a finer ground product, by turning it counter-clockwise – coarser ground product.

The finest (**minimum)** grinding level is achieved by setting the handle to line 1, and the coarsest (**maximum**) grinding level by setting it to the STOP line. See the graphic on the body **(3)** and burr regulator **(2)**.

By attempting to twist or turn the handle beyond the STOP line during the operation you can damage the device.

It is recommended that the burr regulator (2) is set between line 1 and the STOP line during the grinder operation.

Remember to wash the grinder thoroughly before grinding different types of product. It will prevent mixing of odours.

For soft grain such as oat or linseed it is necessary to select the coarse-graining setting.

Do not look into the grinding chamber during operation, as the grains which pop out sometimes, can hurt you (e.g. your eye).

CLEANING AND MAINTENANCE

The grinder does not require cleaning after each operation (if one type of product is ground only), because the worm **(6)** prevents the grain residues from depositing in the grinder. Dry the steel burrs **(4, 5)** using a soft cloth after cleaning to prevent corrosion. In case of long-term storage, conserve the burrs by greasing them (you can use edible oil). Do not immerse the burr in boiling water. The plastic parts (**without the graphic**) can be washed in the dishwasher (max. 60°C).

After the work has been finished (Fig. K)

- Turn off and unplug the appliance.

① Remove the pusher and take out the tray from the mincer body.

② Press the lock button, turn the mincer unit right and remove it.

③ Disassemble the elements of the mincer unit, sausage stuffing tube.

Place the power cord as well as the cleaned and dried parts in the storage compartment.

④ Place the screen in the recess.

⑤ Put away the power cord.

⑥ Store the tray.

Cleaning and maintenance

- Clean the drive with a wet cloth, with an addition of dishwashing liquid.
- Wash the plastic parts in warm water, with addition of the dishwashing liquid.
- Wash the metal parts in hot water, with addition of the dishwashing liquid.
- Carefully dry the washed elements.
- Grease the screens and the knife with edible oil in order to protect them against corrosion.
- Assemble the dry parts of the mincer unit or the shredder.

Ecology – Protect the environment

Each user can contribute to protecting the environment. It is neither difficult nor too expensive. To this end: have the carton packaging recycled at the recycling centre, put the plastic bags into the plastic (PE) waste container. When worn out, bring the appliance to the appropriate waste collection centre as some of its components can be hazardous to the environment.

Do not dispose of it together with household wastes!!!

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper operation of the appliance.

The manufacturer reserves the right to modify the product at any time, without prior notice, in order to adjust it to legal regulations, standards and directives or due to constructional, commercial, aesthetic and other reasons.

Notes