

PL 1. Cytrusiarzka – świeże soki kiedy zechcesz
2. Pojemna miska zasypowa 3. Wygodne mocowanie wyposażenia „click-ready” 4. Nasadka do napełniania kiełbas i formowania krokietów

CZ 1. Citrusovač – čerstvá šťáva kdykoliv si přejete
2. Objemná násypná miska 3. Snadná výměna příslušenství „click-ready” 4. Nástavec na plnění klobás a výrobu krokiet

SK 1. Citrusovač – čerstvý džús vždy keď si prajete
2. Objemná násypová miska 3. Pohodlné pripovenie príslušenstva „click-ready” 4. Nadstavec na plnenie klobás a formovania krokiet

RO 1. Accesoriu pentru stors citrice – sucuri proaspete ori de câte ori doriți 2. Tava mare pentru alimentare 3. Fixarea confortabilă a echipamentului suplimentar „click-ready” 4. Accesoriu pentru umplut carnatii și accesoriu crochete

EN 1. Citrus juicer – homemade juice preserves
2. Large food tray 3. “Click-ready” – comfortable accessories fixing system 4. Sausage stuffer and croquettes former attachment

987

MASZYŃKA DO MIELENIA
meat mincer

zelmer



987-001_v01

186

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
MASZYŃKA DO MIELENIA 7–12

CZ NÁVOD K POUŽITÍ
MLECÍ STROJEK 13–18

SK NÁVOD NA OBSLUHU
MLYNČEK NA MÄSO 19–24

RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
DISPOZITIV PENTRU TOCAT 25–30

EN USER MANUAL
MEAT MINCER 31–36

987

MASZYŃKA DO MIELENIA
meat mincer

zelmer

Niezawodna maszyna
wielofunkcyjna

Reliable multi-function
meat mincer



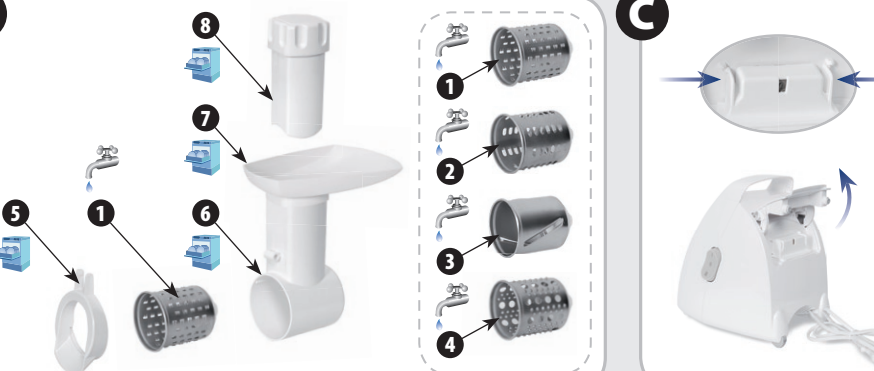
LINIA KOLORYSTYCZNA
product line



A



B



C



zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

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.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania urządzenia

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.
- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- 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 złe skreślenie zespołu mielącego 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.

TYPY MASZYNEK ZELMER

Typ 987	Wyposażenie				
	Zespół mielący	Cytrusiarka	Szatkwonica	Wyciskarka	Młynek żarnowy
987.80	●	●	●	●	●
987.82	●	○	○	●	○
987.83	●	●	●	●	○
987.84	●	○	●	○	○
987.85	●	●	○	●	○
987.86	●	●	●	○	○
987.87	●	●	○	○	○
987.88	●	○	○	○	○
987.88MMSL	Zespół mielący z miską metalową	—	○	—	—
987.84MMSL			●		

● – podstawowe wyposażenie, ○ – dodatkowe wyposażenie do nabycia w sklepach, — – wyposażenie niedostępne w danym wykonaniu

Instrukcja obsługi i opis zestawu do makaronu i ciastek załączony jest dodatkowo przy tym typie maszyny wraz z w/w zestawem.


Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy 15 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.

Opis urządzenia

Maszynka do mielenia produktów spożywczych składa się z:

- 1 Napędu maszyny – każdy napęd maszyny przystosowany jest do montażu każdego zespołu mielącego, cytrusiarki, wyciskarki do owoców, młynka do kawy i szatkownicy produkcji ZELMER.

1a Przycisk wyłącznika

1b Przycisk „Rewers”

1c Przycisk blokady

Zespołu mielącego, w którego skład wchodzi:

2 Komora mielenia

3 Ślimak z zamontowanym sprzęgłem

4 Nożyk dwustronny

5 Sitko z otworami 4 mm

6 Nakrętka

7 Miska

8 Popychacz

Oraz wyposażenia dodatkowego:

9 Wkładka dystansowa

10 Nasadka masarska

11 Sitko z otworami 8 mm

12 Sitko z otworami 2,7 mm

Mechaniczne zabezpieczenie silnika

A

13 Ślimak

14 Sprzęgło

15 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 ze zniszczonym sprzęgłem odkręć wkręt (15),
- usuń uszkodzone sprzęgło (14),
- załóż nowe sprzęgło i dokręć je wkrętem (15).

Funkcja „Rewers”

Napęd maszyny posiada specjalną funkcję pozwalającą na chwilową zmianę kierunku obrotu ślimaka, stosowana jest w przypadku gdy zauważalne jest znaczne ograniczenie mielenia lub/i nadmiar produktu w komorze mielenia (ślimak nie zabiera dozwolonego produktu). W takim przypadku wciśnij na krótki czas przycisk „R” – wyłącznika, zostaną wtedy wycofane z wnętrza komory produkty. Następnie ponownie włącz przycisk „I” i kontynuuj dalszą pracę.

Jeżeli w dalszym ciągu ślimak blokuje się nadmiarem produktu, należy ponownie użyć przycisku „R”, wycofać produkt z komory i usunąć z produktu części utrudniające mielenie (np. ścięgna itp.). W niektórych sytuacjach należy rozkręcić komorę i całkowicie usunąć w/w przeszkozy.

Praca z zespołem mielącym

D

Do komory mielenia (2) włóż kolejno:

- 1) Ślimak (3) sprzęgłem do środka.
- 2) Na trzpień ślimaka (3) nożyk (4).
- 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. Oznacza to, że komora została właściwie zamontowana.
- 6) Nałóż miskę (7) na komorę mielenia (2).

Przygotowanie maszyny do pracy i jej uruchomienie

E

● Wyciągnij ze schowka napędu odpowiednią długość przewodu przyłączeniowego i odpowiednie akcesoria.

1) Napęd (1) postaw w pobliżu gniazdka sieci na twardym stabilnym podłożu tak, aby nie zasłaniał otworów wentylacyjnych w obudowie.

● Otwórz schowek w tylnej części obudowy i wyjmij odpowiednie sitko (Rys. C).

i Standardowo sitko z otworami 4 mm zmontowane jest w komorze mielenia.

- Przed pierwszym użyciem maszyny dokładnie umyj elementy wyposażenia.
- Zmontuj odpowiednie wyposażenie i dołącz do napędu.

2) Włóż przewód przyłączeniowy do gniazdka sieciowego.

3) Przyciskiem „I” wyłącznika (1a) uruchom maszynkę (urządzenie startuje po około 2 sekundach).

Praca z nasadką masarską

F

Do komory mielenia (2) włóż kolejno:

- 1) Ślimak (3) sprzęgłem do środka.
- 2) Na trzpień ślimaka (3) wkładkę dystansową (9).
- 3) Nasadkę masarską (10).
- 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 kielbasnicy (osłonki z jelita) namocz ją w ciepłej wodzie przez ok. 10 min.

- Na nasadkę masarską nałóż mokrą kielbasnicę.



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 maszyny.

Wyciskarka do owoców

H

Wyciskarka jest wyposażeniem w niektórych typach maszyny do mielenia. Pozwala wycisnąć sok z owoców takich, jak: maliny, porzeczki, truskawki, agrest oraz dodatkowo z winogron i pomidorów. Owoce jagodowe takie, jak porzeczki można wycisnąć 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
- 13) Szczotka



Do popychania owoców używaj wyłącznie popychacza (8).

PRZYGOTOWANIE DO PRACY I OBSŁUGA WYCISKARKI

I

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 gnieźnia tych elementów (korpusu i ślimaku).

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



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.

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

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 zatrzasknięcia 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 wyłoczyny.

11 Włącz przewód przyłączeniowy maszyny do gniazdka sieci.

12 Uruchoom maszynkę przyciskiem wyłącznika (1a), 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 wyłoczynach, skoryguj odpowiednio stopień wkręcenia tak, aby uzyskać wystarczającą efektywność i uniknąć zatkania wyciskarki.

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



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 wyłoczyny ponownie przepuścić przez wyciskarkę.



Zablokowanie wylotu komory (w śrubie regulacyjnej (6)) wyłoczynami z owoców o dużej zawartości soku grozi zalaniem napędu maszyny.

- W razie zablokowania wylotu komory wyłoczynami 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.

Szatkwonica

B

1 Tarka do drobnych wiórek

2 Tarka do grubych wiórek

3 Tarka do plasterów

4 Tarka do przecierania

5 Zatrzask

6 Komora

7 Miska zasypowa

8 Popychacz

Szatkwonica ma dwie tarki do rozdrabniania na drobne (1) i grube (2) wiórki (sera żółtego, marchwi, selerów, gotowanych buraków, itp.). Tarka (3) służy do krojenia warzyw na plastry (ziemniaków, ogórków, cebuli, itp.). Tarka (4) służy do przecierania ziemniaków, buraków, owoców itp.

J

PRACA Z SZATKOWNICĄ

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

2 Zatrzasknij zatrzask (5).

3 Połącz komorę szatkwownicy (6) tak, jak komorę mielenia maszyny.

- Produktu duże pokrój wcześniej na kawałki, które bez trudu włożysz do komory.
- Nie rozdrabniaj miękkich owoców zawierających twarde pestki.
- Po zakończeniu pracy wyłącz maszynkę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Usuń drewnianą łyżką resztki produktów pozostałe wewnątrz tarki lub w komorze.



Ostrza terek nie wymagają regeneracji.

Młynek żarnowy

K

1 Nakrętka

2 Nastawiak żaren

3 Korpus z pokrętelem

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 olejnych oraz suchych produktów spożywczych.

Młynek żarnowy pozwala na mielenie takich produktów jak: pszenica, żyto, owies, ryż, kawa ziarnista, cukier, kasza gryczana, pieprz czarny ziarnisty, ziele angielskie, gorczyca, orzechy włoskie, orzechy laskowe, suszone grzyby, migdały, soja, siemię lniane, łuskane ziarna słonecznika itp.



Produktów olejnych 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



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



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 rozdrobieniem. Zmielony produkt nie nadaje się do dalszego wykorzystania, jest bowiem zanieczyszczony i należy go wyrzucić.



Maksymalny czas nieprzerwanej pracy młynka wynosi 15 minut. Warunek ten jest powiązany z maksymalnym czasem pracy maszyny, dla której po 15 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 pokrętko korpusu (3) na grubsze mielenie.
 - ④ Włącz silnik maszyny.
 - ⑤ Zmielony produkt zacznie wysypywać się przez otwór.
 - ⑥ W zależności od żądanego stopnia zmielenia lub użytych ziaren, za pomocą pokrętkła 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 pokrętkła na linii 1, a największy (maksymalny) przy ustawieniu pokrętkła na linii STOP. Patrz grafika na korpusie (3) i nastawiaku żaren (2).



Zbyt mocne skrócenie lub wykręcenie pokrętkła poza linię STOP podczas pracy może spowodować uszkodzenie urządzenia.



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



Przy założonym młynku NIE WOLNO używać w maszynce funkcji REVERSE.



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 zaglądać 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 ziarna 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).

Cytrusiarka



Cytrusiarka jest dodatkowym urządzeniem, które pozwala wycisnąć z owocu cytrusowego sok wraz z miąższem.

Budowa cytrusiarki:

- ① Sprzęgło
- ② Miska
- ③ Sitko
- ④ Wyciskacz

PRACA Z CYTRUSIARKĄ



- ① Otwórz kłapkę schowka w tylnej części obudowy, która umożliwia pracę w pozycji pionowej. Ustaw ją w takiej pozycji kładąc na twardym, równym podłożu.
- ② Na napęd nałóż sprzęgło.
- ③ Nałóż miskę na napęd i obróć ją w lewo do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady. Oznacza to, że miska została właściwie zamontowana.
- ④ Na wystającą część z miski zamontuj sitko oraz wyciskacz.
 - Przygotuj odpowiednio owoce, przekrawając je na pół.
 - Włącz przewód przyłączeniowy maszyny do gniazdka sieci.
- ⑤ Uruchom maszynkę przyciskiem „I” (1a) następnie nałóż owoc miąższem na wyciskacz.
- ⑥ Docisnij odpowiednią siłą, która spowoduje zaszprzęgnięcie się mechanizmu i rozpocznie proces wyciskania.



W razie zablokowania sitka mięszem wyciskanych owoców należy maszynkę zatrzymać, odłączyć sitko a następnie opróżnić je z miąższu, gdyż jego nadmiar może doprowadzić do zalania komory napędu maszyny.



Cytrusiarka podczas pracy obraca się. Podczas dociskania owoców do wyciskacza zachowaj ostrożność i zwróć szczególną uwagę na palce.

Po zakończeniu pracy



- Wyłącz maszynkę i wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci.
- ① Wyjmij popychacz i zdejmij miskę z komory mielenia, komory szatkownicy, komory wyciskarki (w przypadku cytrusiarki wcześniej zdejmij osobno wyciskacz i sitko).
- ② Naciśnij przyciski blokady, zespół, mielący, komorę szatkownicy (lub miskę cytrusiarki) obróć w prawo i zdejmij ją.
 - W przypadku cytrusiarki wyjmij sprzęgło z napędu.
- ③ Rozłóż elementy zespołu mielącego, komory z nasadką masarską, komory wyciskarki lub szatkownicy.

Umyte i wysuszone sitka z otworami włóż do schowka, w tym celu:
- ④ Otwórz schowek w tylnej części obudowy.
 - Naciśnij z dwóch stron blokadę schowka i pociągnij go do siebie (tak jak pokazano wcześniej).
- ⑤ Schowaj maksymalnie dwa sitka z otworami, następnie zamknij schowek i tylną klapkę.
- ⑥ Schowaj przewód lekko wsuwając go w otwór z którego jest wyprowadzony.
 - Schowaj wtyczkę przewodu do schowka.

Czyszczenie i konserwacja

- Napęd przetrzyj wilgotną szmatką zwilżoną płynem do mycia naczyń.
- Części z tworzywa myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub wg oznaczeń w zmywarce.
- Części metalowe myj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Dokładnie wysusz wszystkie 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

 22 20 55 259

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho výrobku a vítáme vás mezi uživateli 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.

Pokyny pro bezpečnost a řádné používání 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!

Nedodržení 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 plnicí miskou.



Pozor!

Nedodržení těchto pokynů můžete přístroj poškodit

- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky, když je přístroj v provozu.
- Spotřebič vždy zapojte do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavý proud) s napětím shodným s údaji na typovém štítku spotřebiče.
- Nevystavujte přístroj teplotám vyšším než 60°C. Mohli byste tak přístroj poškodit.
- K péčování používejte pouze pečovadlo. Použitím jiných předmětů můžete poškodit přístroj i napájení.
- Nezatěžujte přístroj nadměrným množstvím produktu, ani příliš silným péčováním produktu (pečovadlem).
- Důkladně sestavte mlecí sadu, protože špatně sešroubovaný přístroj zhoršuje kvalitu mletí a může způsobit otupení ostří nožiku a sítka. Otupený nožik a sítko je nutné vyměnit za nové.
- V průběhu práce mlýnku nezakrývejte jeho ventilační otvory. Víceúčelový mlecí strojek nastavte na měkký povrchu.
- Neponořujte pohon strojeku do vody, ani ho nemyjte pod tekoucí vodou.
- Nemyjte příslušenství připevněné na pohonu.
- K mytí vnější strany přístroje nepoužívejte agresivní čisticí 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.


TYPY MLECÍCH STROJKŮ ZELMER

Typ 987	Vybavení				
	Mlecí část	Citrusovač	Strouhač	Lis	Kamenový mlýnek
987.80	●	●	●	●	●
987.82	●	○	○	●	○
987.83	●	●	●	●	○
987.84	●	○	●	○	○
987.85	●	●	○	●	○
987.86	●	●	●	○	○
987.87	●	●	○	○	○
987.88	●	○	○	○	○
987.88MMSL	Mlýnek na maso s kovovou miskou	—	○	—	—
987.84MMSL			●		

● – základní vybavení, ○ – doplňkové příslušenství, které lze zakoupit v prodejnách se spotřebiči
 — – vybavení nedostupné v daném provedení

Návod k použití a popis vybavení na těstoviny a cukroví je připojen dodatečně u těchto typů spolu s výše uvedeným vybavením.

Technické údaje

Technické parametry jsou uvedené na typovém štítku výrobku.
 Přípustná doba nepřerušného provozu 15 minut.
 Délka přestávky před opětovným použitím 30 minut.
 Hlučnost přístroje (L_{WA}) 77 dB/A.
 Přístroj je konstruován v II. třídě izolace, nevyžaduje uzemnění .

Přístroje ZELMER splňují požadavky platných norem.

Přístroj je shodný s požadavky těchto směrnic:

- Elektrická nízkonapěťová zařízení (LVD) – 2006/95/EC.
 - Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.
- Výrobek je označen symbolem CE na typovém štítku.

Popis zařízení

Strojek na mletí potravin se skládá z následujících dílů:

- 1** Pohon strojku – každý pohon strojku je uzpůsoben k montáži každé mlecí části, citrusovače, lisu na ovoce, mlýnku na kávu a strouhače výrobce ZELMER.

- 1a** Vypínač
1b Tlačítko Revers
1c Tlačítko blokády

Mlecí část se skládá z těchto dílů:

- 2** Mlecí komora
3 Spirála s hřídelí
4 Oboustranný nůž
5 Síta s 4 mm otvory
6 Uzávěr
7 Mísa dávkovače
8 Pěchovadlo

Dodatečná vřbava:

- 9** Distanční vložka
10 Uzenářský nástavec
11 Síto s 8 mm otvory
12 Síto s 2,7 mm otvory

Mechanická ochrana motoru

A

- 13** Spirála
14 Hřídel
15 Šroub M5x20

Strojek je vybaven mechanickou pojistkou, která chrání motor před zničením – při přetížení přístroje může dojít k vylovení zubů hřídele spirály (například pokud se do strojku dostanou kosti).

Poškozenou hřídel vyměňte:

- na spirále s poškozenou hřídelí odšroubujte šroub **(15)**,
- odstraňte poškozenou hřídel **(14)**,
- vložte novou hřídel a dotáhněte šroubem **(15)**.

Funkce „Revers“

Pohon strojku je vybaven speciální funkcí umožňující změnu otáčení spirály. Tuto funkci lze použít při zjevném zpomalení mletí a při přebytku mleté hmoty v mlecí komoře (spirála nepřibírá novou hmotu). V těchto případech zmáčkněte po krátkou dobu tlačítko „R“ vypínače – mletá hmota bude vytlačena z komory. Poté opětovně zmáčkněte tlačítko „I“ a pokračujte s mletím.

Pokud i nadále dochází k ucpávání spirály nadbytkem mleté hmoty, opětovně použijte tlačítko „R“, vytlačte hmotu z komory a odstraňte z hmoty složky ztěžující mletí (například šlachy apod.).

V některých případech nutno komoru rozšroubovat a zcela odstranit výše uvedené překážky.

Práce s mlecí soupravou



Do mlecí komory (2) vložte v pořadí:

- 1 Spirálu (3) hřídělí dovnitř.
- 2 Na spirálu nasadte (3) nožík (4).
- 3 Sítko (např. 5) tak, aby výstupek komory zapadl do žlábků na obvodu sítko.
- 4 Sešroubujte všechny elementy mlecí sady – silně dotáhněte nadoraz.
- 5 Nasadte sestavenou mlecí sadu na pohon (1) a otočte do pozice, při které uslyšíte „click“ pojistky. Zacvaknutí je potvrzením správného postupu montáže.
- 6 Nasadte misku (7) na mlecí komoru (2).

Příprava a provoz



- Vyjměte ze schránky potřebnou délku napájecího kabelu a odpovídající příslušenství.
- 1 Umístěte přístroj v blízkosti síťové zásuvky na tvrdém, stabilním podkladu tak, aby ventilační otvory v krytu nebyly zakryty.
 - Otevřete schránku v zadní části krytu a vytáhněte příslušné síto (Obr. 9).

i Síto s 4 mm otvory je namontováno v mlecí komoře.

- Před prvním použitím strojek umyjte důkladně veškeré příslušenství.
 - Příslušné příslušenství smontujte a připojte k přístroji.
- 2 Vložte napájecí kabel do síťové zásuvky.
 - 3 Tlačítkem „I“ vypínače (1a) zapněte přístroj (přístroj začíná pracovat po asi 2 sekundách).

Použití uzenařského nástavce



Do mlecí komory (2) vložte v pořadí:

- 1 Spirálu (3) hřídělí dovnitř,
- 2 Na spirálu nasadte (3) distanční vložku (9),
- 3 Uzenářský nástavec (10).
- 4 Sešroubujte všechny elementy maticí (6) – silně dotáhněte.
- 5 Nasadte sešroubovanou mlecí soupravu na pohon (1) a otočte do pozice, při které uslyšíte „click“ blokády.
- 6 Nasadte misku (7) na mlecí komoru (2).

Salámová střívková namočte před navlečením asi 10 minut v teplé vodě.

- Na uzenářský uzávěr navlečte mokrá salámová střívková.

i Dbejte, aby nedošlo k zacpání odvodu vzdušných otvorů v uzávěru.

i Hmoty masa použité k plnění nesmí být příliš „řidká“. Značné množství tekutin by mohlo protékat dovnitř strojek.

Lis na ovoce



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 odpeckování.

Díly lisu:

- 1 Komora lisu
- 2 Spirála
- 3 Tělo
- 4 Matice
- 5 Žlábek pro odvádění šťávy
- 6 Regulační šroub
- 7 Mísa (z mlecí sady)
- 8 Pěchovadlo (z mlecí sady)
- 9 Sítko – 2 ks.
č. 1 – otvory menší
č. 2 – otvory větší
- 10 Těsnicí kroužek velký na tělo (3)
- 11 Těsnicí kroužek malý na spirálu (2)
- 12 Háček
- 13 Kartáč

! K pěchování ovoce použijte výhradně příložené pěchovadlo (8).

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A OBSLUHA LISU



- 1 Ujistěte se, že jsou na těle (3) a spirále (2) nasazeny těsnicí kroužky (10) a (11). V případě že chybí, je nasadte do zářezů těchto elementů (těla a spirály).
- 2 Do těla (3) vložte a přitlačte sítko (9) a dotáhněte nadoraz.

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

- 3 Do komory lisu (1) vložte spirálu (2).
- 4 Nasadte 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 Nasadte 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 nasadte misku (7) a pěchovadlo (8) – od mlecího systému.
- 10 Pod odváděcí otvor žlábků (5) a regulační šroub (6) postavte nádobu na šťávu a výlisky.
- 11 Vložte přívodní šňůru mlynku do zásuvky elektrické sítě.

⑫ Zapněte mlýnek vypínačem (1a), následně dávkujte ovoce a pečujte pečovadlem.



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 (6)) 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.

Strouhač



- 1 Strouhadlo pro jemné strouhání
- 2 Strouhadlo pro hrubé strouhání
- 3 Strouhadlo plátkové
- 4 Strouhadlo pro pasírování
- 5 Pojistka
- 6 Komora
- 7 Mísa
- 8 Pěchovadlo

Strouhač má dvě strouhadla pro jemné (1) a hrubé (2) strouhání (tvrdého sýru, mrkve, celeru, vařené cukrové řepy, apod.). Strouhač (3) je určen ke krouhání zeleniny na plátky (brambory, okurky, cibule apod.). Strouhadlo (4) je určeno k pasírování brambor, cukrové řepy, ovoce apod.

POUŽITÍ STROUHAČE



- ① Odklopte zarážku (5) a vložte některé ze struhadel hřídlel dovnitř komory.
- ② Zacvakněte zarážku (5).
- ③ Propojte komoru strouhače (6) podobně jako mlecí komoru mlecího stroju.

- Velké produkty nakrájejte předem na kousky tak, aby se bez problémů vešly do komory.
- Nerozdrobňujte měkké ovoce obsahující tvrdé pecky.
- Po skončení práce vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky.
- Odstraňte dřevěnou lžiči zbytky produktů, které zůstaly uvnitř strouhače nebo v komoře.



Ostří struhadel není nutno ošetřovat.

Kamenový mlýnek



- 1 Matice
- 2 Regulační mlecí kameny
- 3 Těleso s nastav. knoflíkem
- 4 Vnitřní kámen
- 5 Vnější kámen
- 6 Šnek
- 7 Mlecí komora
- 8 Násypná miska
- 9 Žlábek tělesa musí lícovat s výstupkem na mlecí

POPIS

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

Kamenový mlýnek umožňuje mletí takových potravin jako: pšenice, žito, oves, rýže, zrnková káva, cukr, pohanková kaše, černý zrnkový pepř, nové koření, hořčice, vlašské ořechy, lískové ořechy, sušené houby, mandle, sója, lněné semeno, loupáná 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



- ① Pootočte mlecí komoru (7) o zhruba 45° doprava a nasadte smontovaný mlýnek na pohonné soustrojí vložením výstupků mlecí komory (7) do otvorů v pohonném soustrojí. Pak pootočte mlýnkem doleva do polohy, ve které uslyšíte „cvaknutí“ zámku. Znamená to, že mlýnek byl nasazen správně.

POUŽÍVÁNÍ A SEŘIZOVÁNÍ MLÝNKU



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 nepřetržitého provozu mlýnku činí 15 minut. Tato podmínka souvisí s maximální dobou provozu stroju, kdy po 15 minutách provozu musí být 45 minut přestávky.



Zařízení nemůže pracovat bez zátěže. Před každým zapnutím jej naplňte potravinami.

- ② Nasypte zrna do misky (8).
- ③ Nastavte knoflík těla (3) na hrubší mletí.
- ④ Spustěte 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 (11) mezi čárku 1 a čárku STOP.



Pokud pracujete s kamenovým mlýnkem NEPO-UŽÍVEJTE na stroju funkci REVERSE.



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



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



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Citrusovač



Citrusovač je dodatečným přístrojem umožňujícím vylisovat z citrusových plodů šťávu s dužinou.

Konstrukce citrusovače:

- ① Hřídlo
- ② Mísa
- ③ Síto
- ④ Lis

OBSLUHA CITRUSOVAČE



- ① Otevřete krytku schránky v zadní části přístroje umožňující provoz ve svislé poloze. Umístěte přístroj na tvrdém a rovném podkladu.
- ② Na jednotku pohonu připevněte hřídlo.
- ③ Na hřídlo nasadte mísu a otočte ji vlevo do polohy, v níž uslyšíte zacvaknutí pojistky. Zacvaknutí je potvrzením správného postupu montáže.
- ④ Na částa vystávající z mísy namontujte síto a lis.
 - Připravte ovoce a rozkrájejte je na poloviny.
 - Vložte napájecí kabel do síťové zásuvky.
- ⑤ Tlačítkem „I“ (1a) zapněte strojek a nasadte plod s dužinou na lis.
- ⑥ Dotlačujte přiměřenou silou tak, aby bylo zahájeno lisování.



V případě, že dojde ucpání síta dužinou vymačkávaného ovoce, vypněte spotřebič, vytáhněte síto a odstraňte dužinu. Nadbytek dužiny může způsobit ucpání komory s pohonem spotřebiče.



Citrusovač se v průběhu provozu otáčí. Dbejte zvláštní opatrnosti na prsty při dotlačování ovoce na lisu.

Po vypnutí přístroje



- Vypněte přístroj a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky.
- ① Vytáhněte pěchovadlo a mísu z mlecí komory, komory krouhačky, komory lisu (u citrusovače sundejte zvlášť lis a síto).
 - ② Zmáčkněte tlačítko pojistky, mlecí část, komoru krouhačky (nebo misu citrusovače) otočte vpravo a sejměte.
 - V případě citrusovače sejměte hřídlo z pohonu.
 - ③ Rozložte díly mlecí části, komory s uzenářským nástavcem, komory lisu nebo krouhačky.

Umytá a vysušená síta s otvory vložte do schránky:
 - ④ Otevřete schránku v zadní části korpusu.
 - Zmáčkněte ze dvou stran pojistku schránky a zatáhněte ji k sobě (jak bylo dříve uvedeno).
 - ⑤ Uložte maximálně dvě síta s otvory, poté uzavřete schránku a zadní víko.

⑥ Kabel uložte mírným zatlačením do otvoru, ze kterého byl vytažen.

- Zástrčku kabelu vložte do schránky.

Čištění a údržba

- Pohon přístroj otřete vlhkým hadříkem s přípravkem na mytí nádobí.
- Plastové díly omývejte v teplé vodě s přidávkem přípravku na nádobí nebo podle označení v myčce.
- Kovové díly myjte v horké vodě s přidávkem přípravku na nádobí.
- Důkladně vysušte všechny umyté díly.
- Síta a nůž lehce naolejujte stolním olejem, jako ochranu proti korozi.
- Složte suché díly mlecí komory a krouhačky.

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhodte. Obaly a balící prostředky elektrospotřebičů Zelmer jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětovnému 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 odíznutí, 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 s jeho určením nebo v rozporu s návodem k obsluze.

Výrobce si vyhrazuje právo na provádění inovačních změn přístroje kdykoliv, bez předchozího upozornění, za účelem přizpůsobení přístroje požadavkům zákona, normám, nařízením nebo z důvodu konstrukčních, obchodních, estetických a jiných.

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.

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti a správnej prevádzky spotrebiča

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 napájaci kábel poškodený alebo je viditeľne poškodená jeho izolácia.
- V prípade, že napájaci 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 pohyblivými 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 používaní 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.
- Dbajte na to, aby spotrebič bol pripojený výlučne do zásuvky zdroja elektrického napätia (iba so striedavým prúdom) s napätím, ktoré vyhovuje hodnotám uvedeným na výrobnom štítku spotrebiča.
- Nevystavujte spotrebič a jeho prídavné zariadenia teplotám vyšším ako 60°C. Vyššie teploty môžu spotrebič poškodiť.
- Potravinu tlačte výlučne tlačným valčekom. Používanie iných predmetov môže poškodiť zariadenie a jeho pohonnú jednotku.
- Nepreťažujte zariadenie nadmerným množstvom potravín alebo príliš silným tlačením (tlačným valčekom).
- 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 nekladte na mäkké plochy.
- Nikdy neponárajte blok motora do vody a neumývajte ho pod tečúcou vodou.
- Neumývajte zariadenie, ktoré je pod napätím.
- Pri umývaní plášte 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 vyťahnite zástrčku zo 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 spažiť vriacou vodou a nechať ho v nej močiť - niekoľko hodín.
- Pri umývaní kovových častí používajte mäkkú kefku.
- Kovové časti nikdy neumývajte 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.

TYPY MLYNČEKOV ZELMER

Typ 987	Príslušenstvo				
	Mleci mechanizmus	Lis na citrusy	Krájač	Odšťavovač	Zrnkový mlynček
987.80	●	●	●	●	●
987.82	●	○	○	●	○
987.83	●	●	●	●	○
987.84	●	○	●	○	○
987.85	●	●	○	●	○
987.86	●	●	●	○	○
987.87	●	●	○	○	○
987.88	●	○	○	○	○
987.88MMSL	Mleci mechanizmus s kovovou misou	—	○	—	—
987.84MMSL			●		

● – základné príslušenstvo, ○ – doplnkové príslušenstvo, ktoré je možné zakúpiť v predajniach so spotrebičmi
 — – príslušenstvo nedostupné v danom prevedení

Návod na obsluhu a opis nástavca na cestoviny a koláčiky je dodatočne pripojený v tomto type mlynčiekov k hore uvedenému nástavcu.


Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Prípustný čas nepretržitej prevádzky 15 minút.

Minimálna prestávka pred opätovným spustením 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 konštruované v II. triede izolácie, nevyžaduje uzemnenie .

Mlynčeky ZELMER vyhovujú požiadavkám platných noriem.

Zariadenie vyhovuje požiadavkám smerníc:

- Nízkonapäťové elektrické zariadenia (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označený označením CE na výrobnom štítku.

Popis zariadenia

Mlynček na potraviny sa skladá z:

1 Pohon mlynčeka – každý pohon mlynčeka je upravený pre montáž každého mlecieho mechanizmu, lisu na citrusy, odšťavovača, mlynčeka na kávu a krájača značky ZELMER.

1a Tlačidlo vypínača

1b Tlačidlo „Reverse“

1c Blokovacie tlačidlo

Mleci mechanizmus, ktorý tvoria:

2 Mlecia komora

3 Závitovka s namontovanou spojku

4 Dvojstranný nozik

5 Kotúč s otvormi 4 mm

6 Matica

7 Misa

8 Napchávadlo

A dodatočné príslušenstvo:

9 Dištančná vložka

10 Mäsiarsky nástavec

11 Kotúč s otvormi 8 mm

12 Kotúč s otvormi 2,7 mm

Mechanická poistka motora

13 Závitovka

14 Spojka

15 Skrutka M5x20

Mlynček má mechanické zabezpečenie, ktoré chráni pohon pred zničením – zuby spojky závitovky sa vylámu, keď je mlynček preťažený (napr. keď sa dovnútra dostanú kosti).

Zničenú spojku vymeňte za novú:

- v závitovke so zničenou spojku odskrutkujte skrutku (**15**),
- odstráňte poškodenú spojku (**14**),
- založte novú spojku a dotiahnite ju skrutkou (**15**).

Funkcia „Reverse“

Pohon mlynčeka má špeciálnu funkciu, ktorá umožňuje dočasnú zmenu smeru otáčok závitovky, ktorá sa používa v prípade zistenia značného obmedzenia mletia alebo/a príliš veľkého množstva potraviny v mlecíj komore (závit neberie dávkovanú potravinu). V takom prípade stlačte nakrátko tlačidlo „R“ – vypínač, vtedy sa potraviny vrátia naspäť zvrtnúť komory. Potom zase stlačte tlačidlo „I“ a pokračujte v mletí.

Ak sa závitovka naďalej blokuje príliš veľkým množstvom potraviny, je potrebné opätovne použiť tlačidlo „R“ tak, aby sa potraviny vrátili naspäť a odstrániť časti, ktoré sťažujú mletie (napr. šlachy ap.).

V niektorých prípadoch je potrebné rozložiť komoru a celkom odstrániť tieto prekážky.

Postup práce s mlynčekom na mäso

D

Do telesa mlynčeka (2) nasadte postupne:

- 1 Závitovku (3) spojkou dovnútra.
- 2 Na strmeň závitovky (3) struhací nožik (4).
- 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. To znamená, že je komora správne namontovaná.
- 6 Nasadte plniacu misku (7) na teleso mlynčeka (2).

Príprava zariadenia na prevádzku a spustenie

E

- Vytiahnite z úložného priestoru napájací kábel s vhodnou dĺžkou a zvolené príslušenstvo.
- 1 Umiestnite pohon (1) v blízkosti napájacej zásuvky na pevnom, stabilnom povrchu tak, aby ste neprikryli vetracie otvory v telese.
 - Otvorte úložný priestor v zadnej časti telesa a vyberte vhodný kotúč (Obr. C).

i **Štandardne je v mlecej komore namontovaný kotúč s otvormi 4 mm.**

- Pred prvým použitím mlynčeka dôkladne umyte prvky príslušenstva.
 - Zmontujte vhodné príslušenstvo a pripojte k pohonu.
- 2 Prívodnú šnúru pripojte k sieťovej zásuvke.
 - 3 Tlačidlom „I“ vypínača (1a) spustíte mlynček (zariadenie sa spustí po asi 2 sekundách).

Práca s mäsiarskym nástavcom

F

Do telesa mlynčeka (2) nasadte postupne:

- 1 Závitovku (3) spojkou dovnútra.
- 2 Na strmeň závitovky (3) dištančnú vložku (9).
- 3 Plniaci nástavec na klobásy (10).
- 4 Dotiahnite všetky súčasti mlynčeka skrutkou (6) – na doraz.
- 5 Nasadte zložený mlynček na hnaciu jednotku (1) a otočte do polohy, pri ktorej budete počuť „kliknutie“, v ktorej je mlynček bezpečne nasadený.
- 6 Nasadte plniacu misku (7) na teleso mlynčeka (2).

Pred naložením čreva na klobásu ho namočte v teplej vode asi 10 min.

- Naložte na mäsiarsky nástavec mokré črevo.

i

Dávajte pozor, aby ste nezapchali odvodušňovací otvory v nástavci.

i

Mäsová hmota, ktorá vyplňuje črevo, nesmie byť príliš riedka. Veľký obsah tekutín môže zapríčiniť vytekanie a únik dovnútra mlynčeka.

Odšťavovač

H

Lis na ovocie je príslušenstvom k niektorým typom mlynčiek na mäso. Umožňuje lisovať ovocie, ako napr.: maliny, ríbezle, jahody, egreš a dodatočne hrozno a paradajky. Bobuľové ovocie sa môže lisovať aj spolu so stopkami. V lisu na ovocie sa nesmie lisovať ovocie s veľkými kôstkami, napr. slivky, višne a pod., ak kôstky neboli predtým odstránené.

Prvky lisu na ovocie:

- 1 Komora lisu
- 2 Závitovka
- 3 Komora odšťavovača
- 4 Uzatvárací krúžok
- 5 Žliabok na odtekanie šťavy
- 6 Regulačná skrutka
- 7 Plniacia 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
- 13 Kefka



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

UVEDENIE ODŠŤAVOVAČA DO PREVÁDZKY A JEHO OBSLUHA

I

- 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.

i

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.

- 3 Do komory odšťavovača (1) zasuňte závitovku (2).
- 4 Nasadte teleso so sitkom na závitovku tak, aby sitko bolo otočené smerom nadol, a vodiaca drážka zapadla do výčnelku komory odšťavovača.

- 5 Taktó nasadené teleso odšťavovača zaistíte uzatváracím krúžkom (4) ku komore odšťavovača (1).
- 6 Nasadíte regulačnú skrutku (6) do telesa odšťavovača (3).
- 7 Nasuňte žliabok na odtekanie šťavy (5), do chvíle kým nebude zaistený na telese (3) – „kliknutím“.
- 8 Zložený odšťavovač nasadíte na pohonnú jednotu, rovnakým spôsobom ako pri inštalácii mlynčeka na mäso.
- 9 Na plniaci otvor nasadíte plniacu miskú (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 (1a), následne vložte ovocie do plniacej misky a jemne ho zatlačajte pomocou lačného valčeka.

i *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.

i *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.*

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



Upchatie výstupu komory (v regulačnej skrutke (6)) 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.

Krájač

B

- 1 Bubon na jemné strúhanie
- 2 Bubon na hrubé strúhanie
- 3 Bubon na plátky
- 4 Bubon na pasirovanie
- 5 Zámka
- 6 Komora
- 7 Plniaca misa
- 8 Napchávadlo

Krájač má dva bubny na jemné (1) a hrubé (2) strúhanie (na tvrdý syr, mrkva, zeler, varená cvikla ap.). Bubon (3) slúži na krájanie zeleniny na plátky (na zemiaky, uhorky, cibulu ap.). Bubon (4) slúži na pasirovanie zemiakov, cvikly, ovocia ap.

POUŽITIE STRÚHADLA

J

- 1 Odohnite zámku (5) a vložte jeden bubon so spojku dovnútra komory.
- 2 Zatvorte zámku (5).
- 3 Spojte komoru krájača (6) tak, ako mleciú komoru zariadenia.

- Väčšie kusy potravín pokrájajte vopred na kúsky, ktoré ľahko vložíte do komory.
- Nesmie sa spracovávať mäkké ovocie s tvrdými kôstkami.
- Po ukončení prevádzky vypnite zariadenie a vytiahnite napájací kábel zo sieťovej zásuvky.
- Odstráňte drevenou lyžicou kúsky potraviny z bubnov alebo komory.



Čepele bubnov si nevyžadujú regeneráciu.

Zrnkový mlynček

K

- 1 Zátka
- 2 Nastavovač zrníek
- 3 Kryt s otočným tlačidlom
- 4 Vnútorne zrnko
- 5 Vonkajšie zrnko
- 6 Slimák
- 7 Komora mlynčeka
- 8 Miska
- 9 Vyseknutá časť krytu musí dosadnúť do vysunutej časti komory mlynčeka

OPIS ZARIADENIA

Tento strojiček sa môže používať na mletie obilnia, olejných semien a suchých potravinárskych výrobkov.

Zrnkový mlynček umožňuje mlieť také výrobky ako napríklad: pšenica, žito, ovos, ryža, zrnková káva, cukor, pohánková kaša, čierny zrnkové korenie, nové korenie (iný názov pimentovník pravý), rastlina horčice, kráľovské (obyčajné)

orechy, lieskové orechy, sušené hriby, mandle, sója, ľanové semeno, lúpané zrnká slnečníka atď.



Olejné výrobky nemel'te na minimálnom nastavení granulácii. Zariadenie na mletie sa môže zalepiť alebo zablokovať.



Zariadenie nie je vhodné na mletie veľmi tvrdých výrobkov napr. sušený hrášok, kukurica popcorn.

MONTÁŽ MLYNČEKA NA STROJČEKU M

① Keď je komora mlynčeka (7) obrátená v uhle asi 45° vpravo, zložte zmontovaný mlynček na pohon tak, že vložíte vysunutú časť komory mlynčeka (7) do vyseknutých častí pohonu a následne obráťte mlynček vľavo do polohy, pri ktorej budete počuť „kliknutie“ blokády. Znamená to, že mlynček bol zamontovaný správne.

POUŽÍVANIE A REGULÁCIA MLYNČEKA M

Pred prvým použitím mlynček rozložený na časti umyte (pozri „ČISTENIE“) a vysušte a následne zomel'te asi 50 g výrobku (napr. obilja) pri nastavení zariadenia na mletie so stredným rozdrobením. Zomletý výrobok nie je vhodný na ďalšie použitie, pretože je zašpinený a je potrebné ho vyhodiť.



Maximálny čas nepretržitej práce mlynčeka predstavuje 15 minút. Táto podmienka je spojená s maximálnym časom práce strojčeka, podľa ktorého by mala byť po 15 minútach práce asi 45 minútová prestávka.



Zariadenie nie môže pracovať bez záťaže. Vždy pred zapnutím napnite zariadenie výrobkom.

- ② Nasypte zrná do plniacej misky (8).
 - ③ Nastavte regulačný ovládač na telese spotrebiča (3) na hrubšiu zrnitosť mletia.
 - ④ Uved'te spotrebič do chodu.
 - ⑤ Zomletá surovina sa začne sypať z príslušného otvoru.
 - ⑥ V závislosti od požadovanej zrnitosti alebo od veľkosti použitých zrn, nastavte pomocou regulačného ovládača na telese spotrebiča (3) dávkovač zrn (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.



Odporúča sa, aby počas práce mlynčeka nastavovač zrniek (II) bol nastavený medzi úrovňou 1 a úrovňou STOP.



Ak je založený mlynček, v strojčeku NESMIETE používať funkciu REVERSE.



Pamätajte na starostlivé umytie mlynčeka pred mletím rôznych výrobkov. Vďaka tomu sa vyhnete vzájomnému prenikaniu vôní.



Pre väčšie obilie ako napr. ovos alebo ľanové semená je potrebné vybrať hrubozrnné nastavenie.



Nepozerajte sa dovnútra mlynčeka počas mletia, keďže zrná kávy môžu občas vyskočiť a spôsobiť úraz (napr. oka).

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Mlynček nemusíte čistiť po každom použití (ak je mletý jeden druh výrobku), pretože slimák (6) zabraňuje, aby zvyšky zrniek zostávali v mlynčeku. Oceľové mliecne kamene (4, 5) osušte po umytí handričkou, aby nezačali korodovať. V prípade dlhšieho uchovávania mliecnych kameňov zabezpečte ich namazaním (na tento účel môžete použiť napr. jedlý olej). Mliecne kamene sa nesmú ponárať do vriacej vody. Umeľohmotné časti (ktoré neobsahujú grafiky) môžete umývať v umývačke riadu (max. 60°C).

Lis na citrusy



Lis na citrusy je dodatočným zariadením, ktoré umožňuje vytlačiť šťavu aj s dužinou z citrusového ovocia.

Diely citrusovača:

- ① Spojka
- ② Misa
- ③ Sitko
- ④ Lis

POUŽITIE CITRUSOVAČA N

- ① Otvorte kryt úložného priestoru v zadnej časti telesa, ktorý umožňuje prevádzku v zvislej polohe. Uložte zariadenie v takejto polohe na pevnom, rovnom povrchu.
- ② Na pohon nasad'te hriadeľ.
- ③ Naložte misu na pohon a otočte ju doľava do polohy, pri ktorej počujete cvaknutie zámky. To znamená, že je misa správne namontovaná.
- ④ Na vŕcnievajúcu časť misy namontujte sitko a lis.
 - Pripravte ovocie vhodným spôsobom, rozrežte ho na pol.
 - Zapnite napájací kábel zariadenia do sieťovej zásuvky.
- ⑤ Spustite zariadenie stlačením tlačidla „I“ (1a), potom naložte ovocie s rozrezanou časťou na lis.

- ⑥ Stlačte s náležitou silou, čo spôsobí zapnutie mechanizmu a začne sa proces odšťavovania.



Ak dôjde k zablokovaní sitka dužinou z vytlačenej ovocia, je potrebné zastaviť strojček, odpojiť sitko a následne zo sitka odstrániť dužinu, lebo jej zvyšok môže spôsobiť zaliatie komory pohonu strojčka.



Lis na citrusy sa počas prevádzky krúti, dávajte pozor na prsty pri pritlačovaní ovocia na lise.

Po ukončení práce



- Vypnite zariadenie a vyťahnite zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.
- ① Vyberte napchávaadlo a zložte misu z mlecej komory, komory krájača, komory lisu na citrusy (v prípade lisu na citrusy vopred zložte osobitne lis a sitko).
- ② Stlačte tlačidlo zámky, otočte doprava mlecí mechanizmus, komoru krájača (alebo misu lisu) a zložte ich.
 - V prípade lisu vyberte spojku z pohonu.
- ③ Rozložte prvky mlecieho mechanizmu, komory s mäsiarskym nástavcom, komory lisu alebo krájača.

Umyte a vysušené dierkované kotúče vložte do úložného priestoru, s týmto cieľom:

- ④ Otvorte úložný priestor v zadnej časti telesa.
 - Stlačte z dvoch strán zámku úložného priestoru a potiahnite k sebe (tak, ako bolo ukázané vyššie).
- ⑤ Uložte maximálne dva dierkované kotúče, potom zatvorte úložný priestor a zadný kryt.
- ⑥ Uchovajte kábel – opatrne ho zasuňte do otvoru, z ktorého je vyvedený.
 - Uchovajte zástrčku kábla do úložného priestoru.

Čistenie a údržba

- Pohon utrite vlhkou prachovkou s čistiacim prostriedkom.
- Plastové diely umyte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu alebo podľa označení v umývačke riadu.
- Kovové diely umyte v horúcej vode s prostriedkom na umývanie riadu.
- Dôkladne osušte umyté diely.
- Kotúče a nožík namažte jedlým olejom, čím zamedzíte vzniku hrdze.
- Suché časti mlecej komory alebo krájača 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 spotrebičov zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prírodnej 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 použitia.

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

Stimați Clienți!

Vă felicităm pentru că ați ales aparatul nostru și 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 și mai târziu, în cursul utilizării ulterioare a aparatului.

Indicații privind siguranța și utilizarea adecvată a aparatului

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

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 școlarizate 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 mișcare în timpul utilizării, dispozitivul trebuie oprit și, 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 priză 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 aceștia 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 ștecherul din priză rețelei de alimentare cu curent electric trăgând de cablu.
- Dispozitivul trebuie conectat întotdeauna la priză rețelei electrice (numai cea cu curent alternativ) cu tensiune care este în conformitate cu cea menționată pe plăcuța de fabricație a dispozitivului.
- Nu supuneți dispozitivul și 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 și a sistemului de propulsie.
- Nu supraîncărcați dispozitivul cu o cantitate excesivă de produse și nici prin împingerea prea puternică a produselor (cu ajutorul accesoriului de împingere).
- Montați cu exactitate ansamblul de tocere, deoarece atunci când acesta este montat incorect poate conduce la o tocere de calitate proastă, și, de asemenea, poate fi cauza deteriorării cuțitului și a sitei. În cazul în care cuțitul de tocere și sita s-au deteriorat acestea trebuie schimbate 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 și 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 prinde altele, să conducă la eliminarea simbolurilor informative grafice, cum ar fi: gradații, indicații, semne de avertizare, etc.



Indicații

Informații despre produs și indicații referitoare la utilizarea acestuia

- După ce utilizarea dispozitivului aluat sfârșit scoateți ștecherul conductorului de racordare din priză rețelei cu curent electric. Ascundeți cablul prin introducerea delicată a acestuia în orificiul special prevăzut, iar ștecherul cablului introduceți-l în locul special pregătit.
- În cazul în care dispozitivul nu pornește - transmiteți-l către service.
- Carnea destinată pentru tocere trebuie separată de oase tendoane, cartilaje și vene.
- Înainte de a începe tocarea bucățile mai mari de produse tăiați-le în bucăți mai mici.
- Nu treceți prin mașina de tocat mac uscat. Înainte de tocarea macului trebuie să fie opărit și înmuiat – chiar și peste douăsprezece ore.

- Pentru curățarea pieselor metalice folosiți o periuță moale.
- Nu spălați piesele metalice în mașinile 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.

TIPURILE DE MAȘINI ZELMER

Tip 987	Accesorii				
	Ansamblu de tocare	Storcător de citrice	Tăietor	Storcător	Râșnița poate
987.80	●	●	●	●	●
987.82	●	○	○	●	○
987.83	●	●	●	●	○
987.84	●	○	●	○	○
987.85	●	●	○	●	○
987.86	●	●	●	○	○
987.87	●	●	○	○	○
987.88	●	○	○	○	○
987.88MMSL	Ansamblu de măcinat, vas din metal	—	○	—	—
987.84MMSL			●		

● – accesoriu de bază, ○ – echipament suplimentar care poate fi cumpărat în magazine, — – accesoriu inaccesibil în această realizare

Instrucțiunile de utilizare și descrierea ansamblului pentru paste și prăjituri sunt oferite suplimentar la acest tip de mașină, împreună cu ansamblul amintit mai devreme.


Date tehnice

Parametrii tehnici sunt înscrși pe eticheta cu specificații tehnice a produsului.

Tempul permis de funcționare fără întrerupere 15 minute.

Durata pauzei înainte de următoarea utilizare 30 minute.

Zgomotul aparatului (L_{WA}) 77 dB/A.

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

Mașinile ZELMER îndeplinesc cerințele normelor în vigoare.

Aparatul este în conformitate cu cerințele directivelor:

– Aparat electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.

– Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.

Produsul are înscris însemnul CE pe eticheta cu specificații tehnice.

Descrierea aparatului

A

Mașina de tocat produse alimentare se compune din:

1 Unitatea motor a mașinii – fiecare unitate motor este adaptată pentru montarea fiecărui ansamblu de tocare, a storcătorului de citrice, a storcătorului, a râșniței de cafea și a tăietorului de fabricație ZELMER.

1a Buton de pornire/ oprire

1b Buton „Revers”

1c Butonul blocadei

Ansamblu de tocare este compus din:

2 Compartiment de tocare

3 Spirală cu cremalieră montată

4 Cuțit cu două tăișuri

5 Sită cu ochiuri de 4 mm

6 Capac de înfiletare

7 Vas

8 Dispozitiv de presare

Și accesorii suplimentare:

9 Arnitură de distanțare

10 Accesoriu pentru umplerea cârnaților

11 Sită cu ochiuri de 8 mm

12 Sită cu ochiuri de 2,7 mm

Sistem mecanic de siguranță al motorului

A

13 Spirală

14 Cremalieră

15 Șurub M5x20

Mașina este prevăzută cu dispozitiv mecanic de siguranță, care protejează motorul de avariere – dacă cremaliera spiralei montate la blocul motor se strică, când mașina este supraîncărcată (de ex. atunci când ajung oase în interiorul ei).

Cremaliera deteriorată trebuie să fie schimbată cu una nouă:

- deșurubați șurubul (15) de la spirala cu cremaliera deteriorată,
- înlăturați cremaliera (14) deteriorată,
- montați cremaliera nouă și înșurubați șurubul (15).

Funcția „Revers”

Motorul mașinii posedă o funcție specială care permite schimbarea temporară a direcției de mișcare a spiralei, utilizată în cazul în care se sesizează o tocare destul de redusă sau/ și că s-a acumulat produs în exces în compartimentul de tocare (spirală nu preia produsul dozat). Într-un astfel de caz, apăsați pentru puțin timp butonul „R” – al potențiometrului, atunci produsele vor fi deplasate în interiorul compartimentului de tocare. Apăsați mai departe butonul „I” și continuați utilizarea mașinii.

Dacă în continuare spirala se blochează de cantitatea în exces a produsului, trebuie să utilizați din nou butonul „R”, să scoateți produsul din compartimentul de tocare și să scoateți din el părțile care îngreunează tocare (de ex. ten-doanele ș.a.).

În unele situații, trebuie să desfaceți compartimentul pentru tocare și să îndepărtați complet elementele care blochează tocare.

Folosirea ansamblului de tocat

În camera de tocat (2) introduceți pe rând:

- 1 Melcul (3) cu ambreiajul spre interior.
- 2 Pe axul melcului (3) cuțitul (4).
- 3 Sita (de ex. 5) astfel încât proeminența camerei să intre în șanțul care se află pe circumferința sitei.
- 4 Înșurubați toate elementele ansamblului de tocat – tare și până la capăt.
- 5 Introduceți ansamblul de tocat pe sistemul de propulsie (1) și rotiți-l până în poziția în care veți auzi „click”-ul blocadei. Acest lucru înseamnă că a fost corespunzător montat compartimentul.
- 6 Montați vasul (7) pe camera de tocat (2).

Pregătirea mașinii pentru utilizare și punerea ei în funcțiune

- Scoateți din compartimentul mașinii cablul de alimentare (lungimea necesară) și accesoriile adecvate.
- 1 Așezați unitatea motor (1) în apropierea prizei rețelei electrice, pe o suprafață tare, stabilă, astfel încât să nu fie acoperite orificiile de ventilație din carcasă.
- Deschideți compartimentul din partea din spate a carcasei și luați sita adecvată (Desen C).

i Sita standard cu ochiuri de 4 mm este montată în compartimentul pentru tocat.

- Înainte de prima utilizare a mașinii, spălați cu grijă elementele accesoriilor.
- Montați în mod corespunzător accesoriile și brânșați mașina la rețeaua de energie electrică.
- 2 Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priză electrică.
- 3 Apăsând butonul „I” (1a), puneți în mișcare mașina de tocat (aparatul se pune în funcțiune după circa 2 secunde).

Utilizarea cu accesoriu pentru umplerea cârnaților

F

În camera de tocat (2) introduceți pe rând:

- 1 Melcul (3) cu ambreiajul spre interior.
- 2 Pe axul melcului (3) element de distanțare (9).
- 3 Accesoriu umplere cârnați (10).
- 4 Înșurubați toate elementele cu ajutorul piuliței (6) – tare și până la maxim.
- 5 Montați ansamblul de tocat pe sistemul de propulsie (1) și rotiți-l până în poziția în care veți auzi „click”-ul blocadei.
- 6 Montați vasul (7) pe camera de tocat (2).

Înainte de a fixa mațul pentru cârnați, țineți-l în apă caldă cca. 10 minute.

- Fixați pe accesoriul pentru umplerea cârnaților mațul care a stat în apă.

i Aveți grijă să nu acoperiți orificiile de aerisire din accesoriu.

i Tocătura care umple mațul nu trebuie să fie „prea subțire”. Dacă este prea mult lichid, acesta se poate scurge și poate să ajungă în interiorul mașinii de tocat.

Storcător de fructe

H

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:

- 1 Compartimentul storcătorului de fructe
- 2 Tăietorul spiralat
- 3 Corpul storcătorului
- 4 Capacul pentru înșurubare
- 5 Jgheabul pentru scurgerea sucului
- 6 Șurubul de reglare
- 7 Vasul (cu ansamblul de măcinare)
- 8 Dispozitivul pe presare (cu ansamblul de măcinare)
- 9 Sitele – 2 buc.
Nr 1 – orificii mai mici
Nr 2 – orificii mai mari
- 10 Inelul mare care fixează ermetic la corpul storcătorului (3)
- 11 Inelul mic care fixează ermetic la tăietorul spiralat (2)
- 12 Cârțigul
- 13 Peria



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

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINEREA STORCĂTORULUI PENTRU FRUCTE **I**

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.

i 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.

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

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 puiilei (4) de camera storcătorului (1).

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

⑦ Amplașați 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 priză rețelei de alimentare cu curent electric.

⑫ Porniți dispozitivul cu ajutorul butonului întrerupătorului (1a), și apoi introduceți pe rând fructele folosind accesoriul pentru împingere.

i 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, răsuclii șurubul (6), pentru a evita înfundarea storcătorului de fructe/ legume cu resturi.

i 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.

i 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 (6)) 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 mașina. 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 mașină (se procedează ca în cazul compartimentului de măcinare), se demontează; se curăță (spală) elementele sale.

Tocătorul **B**

① Cilindrul pentru bucăți fine

② Cilindrul pentru bucăți mai mari

③ Cilindru pentru feliere

④ Cilindru pentru răzuire

⑤ Element de închidere

⑥ Compartiment

⑦ Vas de umplere

⑧ Dispozitiv de presare

Tocătorul are două cilindre de mărunțire – în bucăți fine (1) și mai mari (2) (pentru brânză galbenă, morcovi, țelină, sfeclă fiartă etc.). Cilindrul (3) servește la tăierea legumelor în felii (pentru cartofi, castraveți, ceapă etc.). Cilindrul (4) servește la răzuirea cartofilor, sfeclii, fructelor etc.

ÎNTREBUINȚAREA RĂZĂTOAREI **J**

① Înclinați elementul de fixare (5) și introduceți unul dintre cilindrele cu cremalieră în interiorul compartimentului.

② Închideți elementul de închidere (5).

③ Montați compartimentul (6) tocătorului la fel cum se montează compartimentul pentru tocarea cărnii.

- Tăiați în prealabil produsele mai mari în bucăți pe care să le puteți introduce fără efort în compartiment.
- Nu mărunțiți fructe moi care au sămburi tari.
- După încheierea utilizării, opriți mașina și scoateți ștecărul cablului de alimentare din priză rețelei electrice.
- Îndepărtați cu o lingură de lemn resturile de produse rămase în interiorul cilindrelor sau în compartiment.

i Părțile ascuțite ale cilindrelor nu necesită ascuțire ulterioară.

Râșnița poate



- 1 Brățară
- 2 Regulatorul râșniței
- 3 Mânerul cu rotitor
- 4 Râșnița interioară
- 5 Râșnița exterioară
- 6 Melcul
- 7 Dispozitivul râșniței
- 8 Vasul
- 9 Marginea zimțată a mânerului trebuie să se compună cu marginea zimțată a dispozitivului pentru tocarea

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

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

Râșnița poate fi întrebuințată pentru a toca produse cum ar fi: grâu, secară, ovăz, orez, boabe de cafea, zahăr, arpacaș, hrișcă, boabe de piper negru, cuișoare englezești, muștar, nuci, alune, ciuperci uscate, migdale, soia, in, semințe de floarea soarelui etc.



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



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

MONTAREA RÂȘNIȚEI PE MAȘINA DE TOCAT **M**

① Când dispozitivul râșniței (7) este rotit cu 45 de grade la dreapta, fixați râșnița deja montată în sistemul de propulsie introducând marginea zimțată a dispozitivului râșniței (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 râșnița a fost montată corect.

ÎNTEBUIȚAREA ȘI REGLAREA RÂȘNIȚEI **M**

Înainte de prima întrebuințare spălați (vezi „CURĂȚAREA”) și lăsați la uscat toate elementele râșniței, iar apoi tocați aprox. 50 g produs (de ex. grâu) fixând dispozitivul de tocarea la gradul mediu de granular. Produsul tocat nu poate fi întrebuințat deoarece este contaminat și trebuie aruncat.



Tempul maxim de întrebuințare a râșniței fără pauze este de 15 minute. Această condiție are legătură cu timpul maxim de întrebuințare al râșniței, pentru care după 15 minute de întrebuințare trebuie făcută o pauză de aprox. 45 de minute.



Râșnița nu poate funcționa fără încărcătură. Întotdeauna înainte de întrebuințare introduceți produsul în râșniță.

- ② Introduceți boabele în vas (8).
- ③ Setează 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 râșniței (2) astfel încât să obțineți granularul 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 mai gros (**maximal**) îl veți obține fixând mânerul cu rotitor pe linia STOP. Vedeți semnele de pe mânerul cu rotitor (3) și regulatorul râșniței (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 râșniței (II) să fie fixat între linia 1 și linia STOP.



Când râșnița este folosită NU PUTEȚI întrebuința funcția REVERSE a dispozitivului.



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



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



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

CURĂȚARE ȘI PĂSTRARE

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

Storcătorul de citrice



Storcătorul de citrice este un dispozitiv suplimentar care permite stoarcerea sucului din citrice, împreună cu pulpa fructelor.

Construcția accesoriului pentru stors citrice:

- 1 Cremaliera
- 2 Vasul
- 3 Sita
- 4 Elementul pentru stoarcere

MODUL DE FOLOSIRE A ACCESORIULUI PENTRU STORS CITRICE



- 1 Deschideți clapa compartimentului din partea din spate a carcasei, care face posibilă utilizarea mașinii în poziție verticală. Așezați-o în această poziție, punând-o pe o suprafață tare, plană.
- 2 Pe transmisie puneți ambreiajul.
- 3 Fixați vasul la unitatea motor și rotiți-l spre stânga, până în poziția în care auziți un „clac” de blocare. Acest lucru înseamnă că vasul a fost montat în mod corespunzător.
- 4 Pe componeta verticală cu vas, montați sita și storcătorul.
 - Pregătiți fructele adecvate, tăiați-le în jumătate.
 - Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priza rețelei electrice.
- 5 Puneți în funcțiune mașina apăsând butonul „I” (1a) și, pe urmă, așezați citricele cu miezul pe storcător.
- 6 Apăsați cu forța care este necesară pentru a produce rotirea mecanismului și începerea procesului de stoarcere.



În cazul blocării sitei cu pulpa din fructe stoarse, opriți aparatul, scoateți sita, curățați-o, fiindcă excesul pulpei poate duce la inundarea camerei de propulsie a aparatului.



Storcătorul de citrice se rotește în timpul funcționării; aveți o deosebită grijă la degete în timpul presării fructelor pe storcător.

După încheierea utilizării



- Opriți mașina și scoateți ștecărul cablului de alimentare din priza rețelei electrice.
- 1 Scoateți dispozitivul de presare și luați vasul din compartimentul pentru tocat, compartimentul tocătorului, compartimentul storcătorului (în cazul storcătorului pentru citrice, scoateți separat storcătorul și sita).
 - 2 Apăsați butonul sistemului de blocare, iar ansamblul pentru tocare, compartimentul tocătorului (sau vasul storcătorului de citrice) se rotesc spre dreapta și se detașează.
 - În cazul storcătorului de citrice, scoateți cremaliera din unitatea motor.
 - 3 Demontați elementele ansamblului de tocare, ale compartimentului cu accesoriul pentru umplerea câmașilor, compartimentul storcătorului sau al tocătorului.

Puneți sitele spălate și uscate în compartimentul de păstrare. Pentru aceasta:

- 4 Deschideți compartimentul din partea din spate a carcasei.
 - Apăsați pe ambele părți sistemul de blocare al compartimentului și trageți-l spre dumneavoastră (după cum s-a arătat mai devreme).
- 5 Introduceți în compartiment cel mult două site, pe urmă închideți compartimentul și clapa din partea din spate.
- 6 Introduceți cablul de alimentare în compartiment, împingându-l ușor prin orificiul prin care iese.
 - Introduceți și ștecărul cablului de alimentare în compartiment.

Curățare și păstrare

- Ștergeți unitatea motor cu o cârpă umezită și detergent lichid pentru vase.
- Spălați componentele din materiale plastice cu apă caldă și detergent lichid pentru vase sau, în funcție de semnele indicatoare, în mașina de spălat.
- Componentele de metal spălați-le în apă caldă, cu detergent lichid pentru vase.
- Lăsați să se usuce bine componentele spălate.
- ungeți sita și cuțitul cu ulei comestibil, pentru a le feri de ruginire.
- Montați componentele uscate ale compartimentului pentru tocat sau tăietorul în ansamblu.

Ecologia – Ai grijă de mediul înconjurător

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

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



Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

Producătorul nu este responsabil pentru eventualele daune cauzate de o întrebuințare necorespunzătoare sau de nerespectarea regulilor de întrebuințare.

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

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.

Safety instructions and instructions concerning the 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.
- Always plug the appliance to the mains (AC only) with voltage corresponding to that indicated on the rating plate.
- 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.

TYPES OF ZELMER MINCERS

Typ 987	Accessories				
	Mincing unit	Citrus juicer	Shredder	Juicer	Quern grinder
987.80	●	●	●	●	●
987.82	●	○	○	●	○
987.83	●	●	●	●	○
987.84	●	○	●	○	○
987.85	●	●	○	●	○
987.86	●	●	●	○	○
987.87	●	●	○	○	○
987.88	●	○	○	○	○
987.88MMSL	Mincing unit with a metal tray	—	○	—	—
987.84MMSL			●		

● – basic accessories, ○ – additional equipment, which you can buy in shops, — – unavailable accessories

The manual and the description concerning the pasta and pastry set is additionally included to mincers equipped with this set.


Technical parameters

The technical parameters are indicated on the rating label.

Permissible duration of uninterrupted operation 15 minutes.

Break before the next use 30 minutes.

Noise level (L_{WA}) 77 dB/A.

The appliance features double electrical insulation (Class II) and does not require grounding .

ZELMER mincers fulfill the requirements of the existing norms.

The appliance is in conformity with the requirements of the directives:

- Low voltage appliance (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The appliance was marked by the CE sign on the rating label.

Description

A

The food mincer consists of:

- 1 Mincer motor – each motor is adapted to install each ZELMER mincing unit, citrus juicer, juicer, coffee grinder and shredder.

1a On/Off button

1b „Reverse” switch

1c Lock button

The mincer unit consists of:

2 Mincer body

3 Scroll with clutch

4 Double-side cutter

5 Mincer screen with 4 mm openings

6 Ring nut

7 Tray

8 Pusher

And additional accessories:

9 Base plate

10 Sausage filler nozzle

11 Mincer screen with 8 mm openings

12 Mincer screen with 2,7 mm openings

Mechanical safety device for the motor

A

13 Scroll

14 Clutch

15 Screw M5x20

The mincer is equipped with a mechanical safeguard, which protects the motor against damage – the teeth in the clutch break when the mincer is overloaded (e.g. when bones get inside).

Replace the damaged clutch:

- twist off the screw (**15**) from the scroll with the damaged clutch,
- remove the damaged clutch (**14**),
- attach the new clutch and tighten it with the screw (**15**).

„Reverse” function

The motor has a special function allowing to temporarily change the direction of the scroll. It is used if mincing is limited and/or if there is too much product in the mincer body (the scroll does not take the product). Press the „R” switch for a short period of time, the product will be removed from the inside of the mincer body. Press the „I” button once again to continue operation.

If the scroll is still blocked by the excess of product, use the „R” switch once again, remove the product from the mincer

body and next remove product parts which make it difficult to mince (e.g. sinews, etc.).

In some cases it is necessary to dismantle the mincer body and remove the above-mentioned obstacles.

Working with the mincer unit

D

Insert the following parts into the mincer body (2):

- 1 Insert the scroll (3) with the coupling facing inside.
- 2 Fit the knife (4) onto the pin of the scroll (3).
- 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. It means that the body has been properly installed.
- 6 Place the tray (7) on the mincer body (2).

Preparing the appliance for operation and switching on the appliance

E

- Take out a sufficient length of the supply cord and the appropriate accessories from the compartment.

1 Place the motor (1) near the socket, on a hard, stable surface. Do not cover the ventilation openings of the housing.

- Open the compartment on the back of the housing and take out an appropriate screen (Fig. C).



A screen with 4 mm openings is installed in the mincer body as a standard.

- Wash all accessories thoroughly before the initial use.
- Assemble the appropriate accessories and install them on the motor.

- 2 Plug in the appliance.
- 3 Switch on the appliance using the „I” switch (1a) (the appliance starts to operate after about 2 seconds).

Operation with the sausage filler nozzle

F

Insert the following parts into the mincer body (2):

- 1 Insert the scroll (3) with the coupling facing inside.
- 2 Fit the insert (9) onto the pin of the scroll (3).
- 3 Fit the sausage stuffing tube (10).
- 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).

Soak the casing for about 10 minutes before fitting.

- Fit the wet casing on the sausage filler nozzle.



Make sure the not to block the ventilation openings on the nozzle.



The meat cannot be „too thin”. A large liquid content may cause its leakage to the inside of the mincer.

Juicer

H

The juice squeezer is an equipment included to some types of mincers. It allows to squeeze 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 for example plums, cherries etc can be squeezed in the appliance after removing the stones.

Appliance elements:

- 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
- 13 Brush



Use only the pusher to push fruits (8).

PREPARING THE JUICER FOR OPERATION AND ITS OPERATION

I

- 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.



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.

- 3 Insert the worm (2) into the chamber (1).
- 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 (1a), and then feed the fruit, pushing with the pusher.

i *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.

i *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.*

i *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 (6)) 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.

Shredder

B

- ① Fine grating disc
- ② Coarse grating disc
- ③ Slicing disc
- ④ Pureeing disc
- ⑤ Locking tab
- ⑥ Body
- ⑦ Tray
- ⑧ Pusher

The shredder is equipped with two grating discs for fine (1) and coarse (2) grates (cheese, carrot, celery, cooked beetroots etc.). The slicing disc (3) is used to slice vegetables (potatoes, cucumbers, onions, etc.). The purée disc (4) is used to purée potatoes, beetroots, fruits, etc.

WORKING WITH THE SHREDDER

J

- ① Pull the locking tab (5) and place one of the discs with the clutch facing the inside of the body.
- ② Snap the tab shut (5).
- ③ Assemble the shredder body (6) in the same way as the mincer body.

- Cut larger products into pieces.
- Do not grind soft fruits with hard stones.
- Switch off and unplug the appliance after operation.
- Remove the remaining products from the inside of the disc or body using a wooden spoon.

i *The blades of the discs do to require renovation.*

Quern grinder

K

- ① Nut
- ② Quern regulator
- ③ Body with handle
- ④ Internal quern
- ⑤ External quern
- ⑥ Worm
- ⑦ Grinder chamber
- ⑧ Pan
- ⑨ The groove of the body has to hit the protrusion of the grind chamber

DEVICE DESCRIPTION

Presented device can be used to grinding such products as: corns, oily seeds and the dry comestibles.

The quern grinder enables grinding of such products as: wheat, oat, rice, granular coffee, all-spice, charlock, walnuts, hazel-nuts dried mushrooms, almonds, soya, linseed, buckwheat groats, peeled sunflower seeds etc.

! *Don't grind the oily products by the minimal granulation set up. Grinding device can be glued or blocked.*

! *Device is not dedicated for grinding the very hard products as f. e. dried pea, maize, popcorn.*

THE INSTALLATION OF THE GRINDER ON THE DEVICE

M

- ① When the grinder chamber is turned right through the angle of 45°, put the assembled grinder on the drive by putting the protrusions of grinder chamber (VII) on the recesses of

the drive, and then, turn left to the position in which you will hear "clicking" of the blocking. It means that the grinder has been assembled correctly.

USAGE AND REGULATION OF THE GRINDER **M**

Before the first use, wash (see "CLEANING") and dry a disassembled grinder, and then grind around 50 grams of product (f. e. corns) - set-up the grinding option of the device with the medium comminute. The grinded product is not fit to use cause it's polluted and its necessary throw it away.



Maximal time of uninterrupted work is around 15 minutes. This condition is connected with maximal work time of machine, for which it should be done the 45 minutes of pause after 15 minutes of operation.



The devices cannot operate without loading. Each time before starting the device, fill it up with 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's recommended to set the quern regulator during the grinder work time between the line 1 and STOP line.



It's FORBIDDEN to use the REVERSE function in the machine when the grinder is installed.



Remember about the accurate washing the grinder before grinding of the different products. It will permit to avoid the mutual penetration of odors.



For the soft corns as oat or linseed it's necessary to select the coast-grained set up.



Do not look into the grinding chamber during operation, as the beans which pop out sometimes, can hurt you (i.e. your eye).

CLEANING AND MAINTENANCE

The grinder does not requires the cleaning after each operation (if it's grinded one kind of product), cause the worm prevents falling the seeds residues into grinder. Dry the steel quern (4, 5) using a soft cloth after cleaning to prevent corrosion. In case of long-term storage, conserve the quern by greasing them (you can use edible oil). Do not immerse the quern into boiling water. The part of plastic (**don't containing the graphic**) can be washed in the dishwasher (max. of 60°C).

Citrus juicer **L**

The citrus juicer is an additional appliance, which enables to squeeze juice from citrus fruits together with the pulp.

Construction of the appliance:

- 1) Clutch
- 2) Bowl
- 3) Screen
- 4) Squeezer

USING THE APPLIANCE **N**

- 1) Open the lid of the compartment on the back of the housing, which enables to operate the appliance in a vertical position. Place the appliance on a hard, even surface.
- 2) Slide the coupling onto the drive.
- 3) Fix the bowl to the motor and turn left until you hear a click. It means that the bowl has been properly installed.
- 4) Attach the screen and the squeezer to the protruding part of the bowl.
 - Prepare the fruits by cutting them into halves.
 - Plug in the appliance.
- 5) Switch on the appliance using the „I” switch (1a) and place the fruit on the squeezer with the pulp facing the squeezer.
- 6) Push to start the squeezing process.



In case the sieve is blocked with the pulp of extracted fruit, it is necessary to switch off the appliance, disassemble the sieve and empty it, as the excess of the pulp can cause leakage to the motor chamber of the appliance.



The citrus juicer spins during operation. Pay special attention to your fingers while pushing the fruits on the squeezer.

After operation **G**

- Switch off and unplug the appliance.
- 1) Remove the pusher and take out the tray from the mincer body, the shredder body or the juicer body (in case of the citrus juicer separately remove the squeezer and screen).
 - 2) Press the lock button, turn the mincing unit, the shredder body (or the citrus juicer bowl) to the right and remove it.

- In case of the citrus juicer take out the clutch from the motor.
- ③ Dismantle the elements of the mincing unit, the body with the sausage filler nozzle, the juicer body or the shredder.
Store the clean and dry screens in the compartment. In order to do so:
 - ④ Open the compartment on the back of the housing.
 - Press the compartment lock on both sides and pull (as shown earlier).
 - ⑤ Store up to two screens and close the compartment and the back lid.
 - ⑥ Put away the cord, pushing it gently through the opening.
 - Place the plug in the compartment.

Cleaning and maintenance

- Wipe the motor with a damp cloth with dishwashing liquid.
- Wash plastic elements in warm soapy water or in the dishwasher according to the denotations.
- Wash metal elements in hot soapy water.
- Dry all elements thoroughly.
- Grease the screens and cutter with cooking oil to protect from rusting.
- Assemble dry elements of the mincer body or the shredder.

Ecology – Environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.



When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

Do not dispose into the domestic waste disposal!!!

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or inappropriate handling.

The manufacturer reserves his rights for modifying the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade aesthetic or other reasons, without notifying it in advance.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.