



- PL** Wygodne mocowanie wyposażenia „click-ready”.
- CZ** Snadné upevňování příslušenství „click-ready”.
- SK** Výhodné upevnenie príslušenstva „click-ready”.
- HU** A tarozékok kényelmes „click-ready” felerősítése.
- RO** Accesories ușor de fixat.
- RU** „Click-ready” удобное крепление аксессуаров.
- BG** Удобно прикрепване на принадлежностите „click-ready”.
- UA** Зручне монтування оснащення „click-ready”.
- EN** „Click-ready” easy accessories fixing.



- PL** Schowek na przewód i wtyczkę.
- CZ** Schránka na kabel a zástrčku.
- SK** Úložný priestor na kábel a zástrčku.
- HU** A csatlakozó kábel és dugó tartórekesze.
- RO** Compartiment pentru cablul de alimentare și ștecăr.
- RU** Специальное отделение для электропровода и вилки.
- BG** Място за храненияя кабел и щепсела.
- UA** Сховище для кабелю і вилки.
- EN** Cord and plug storage compartment.



- PL** Schowek na sitko.
- CZ** Schránka na síto.
- SK** Úložný priestor na sitko.
- HU** A lyuktárcsa tartórekesze.
- RO** Compartiment pentru sită.
- RU** Отсек для решетки.
- BG** Място за прибиране на ножчето.
- UA** Сховище для решітки.
- EN** Screen storage compartment.

zELMER

instrukcja
użytkowania
user
manual

986
Maszynka
do mielenia
Meat mincer

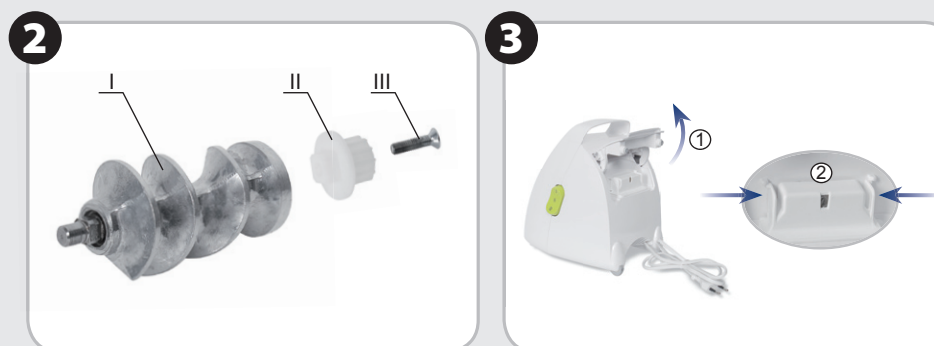


PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA MASZYŃKA DO MIELENIA Typ 986 6–10	RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЯСОРУБКА Тип 986 31–36	ET KASUTUSJUHEND HAKKLIHAMASIN Tüüp 986 58–62
CZ NÁVOD K POUŽITÍ MLECÍ STROJEK Typ 986 11–15	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА МАШИНКА ЗА МЕЛЕНЕ Тип 986 37–42	HR UPUSTVO ZA UPORABU STROJ ZA MLJEVENJE Tip 986 63–67
SK NÁVOD NA OBSLUHU MLYNČEK Typ 986 16–20	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ КУХОННИЙ КОМБАЙН Тип 986 43–47	SR INSTRUKCIJA RUKOVANJA MASZINA ZA MLEVENJE Tip 986 68–72
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS HÚSDARÁLÓ 986 Típus 21–25	LT VARTOJIMO INSTRUKCIJA MALIMO MAŠINĖLĖ Tipas 986 48–52	EN USER MANUAL MEAT MINCER Type 986 73–77
RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE MAȘINĂ DE TOCAT Tip 986 26–30	LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA GAĻAS MAŠĪNA Tīps 986 53–57	



986
Maszynka
do mielenia
Meat mincer

Linia Produktów Product Line

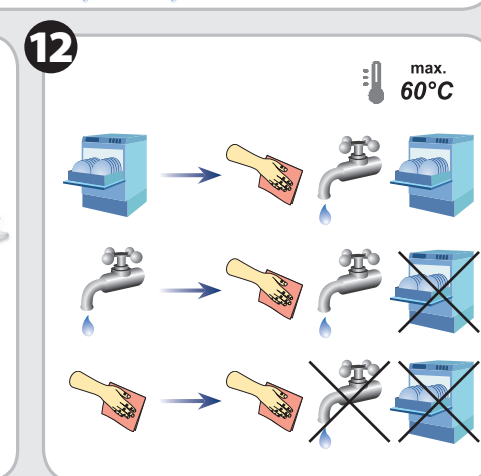
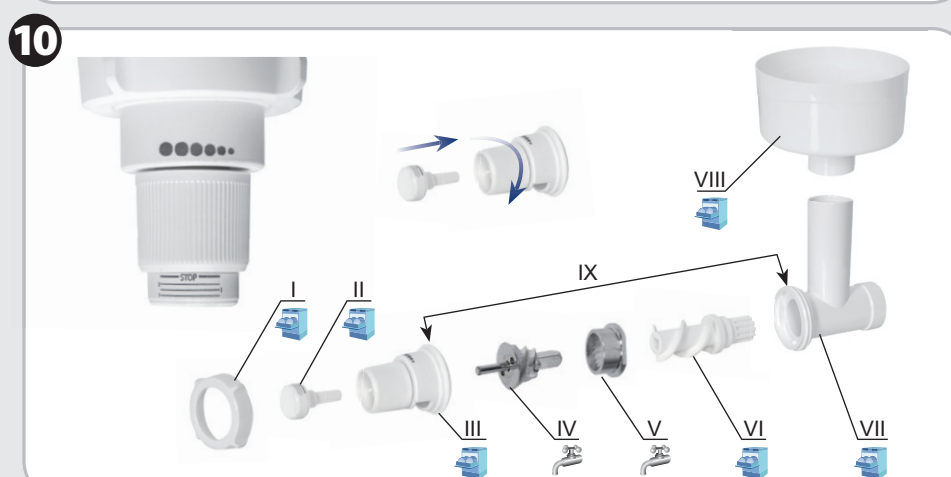
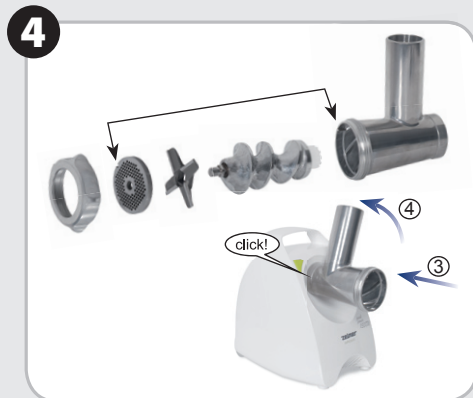


zELMER

www.zelmer.pl
www.zelmer.com

zELMER

www.zelmer.pl
www.zelmer.com



PL

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania urządzenia

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Maszynkę podłączaj jedynie do sieci prądu zmiennego 230 V.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, obudowa lub uchwyt są w sposób widoczny uszkodzone. Oddaj wówczas urządzenie do punktu serwisowego.

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny 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).

- Po zakończeniu pracy wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci. Schowaj przewód lekko wsuwając go w otwór z którego jest wyprowadzony, a wtyczkę przewodu włóż do schowka.
- Nie narażaj maszynki i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C. Możesz uszkodzić maszynkę.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z maszynką w obecności dzieci.
- 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 użytkownika sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

- Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- Przed czyszczeniem maszynki i zmianą wyposażenia zawsze wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci.
- Do popychania stosuj tylko popychacz. Używanie innych przedmiotów grozi uszkodzeniem maszynki i napędu.
- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością produktu, ani zbyt silnym jego popychaniem (popychaczem).
- Dokładnie montuj zespół mielący, gdyż źle skrecony zespół mielący powoduje niewłaściwą jakość mielenia, jak również może być przyczyną stępienia nożyka i sitka. Stępiony nożyk i sitko wymień na nowe.
- Podczas pracy maszynki nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w obudowie.
- Urządzenie stawiaj tylko na twardym stabilnym podłożu.
- 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.
- 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.
- 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 986	Wyposażenie					
	Zespół mielący Nr 5 / Nr 8	Cytrusiarka	Szatkownica	Wyciskarka	Młynek żarowy	Zestaw do makaronu i ciastek (tylko dla 986.5x)
986.50 / 986.80	●	●	●	●	●	●/—
986.53 / 986.83	●	●	●	●	○	●/—
986.56 / 986.86	●	●	●	○	○	●/—
986.57 / 986.87	●	●	○	○	○	●/—
986.58 / 986.88	●	○	○	○	○	●/—
986.88MMSL	Zespół mielący z miską metalową oraz 3 sitkami: 2,7; 4; 8	—	○	—	—	—
986.84MMSL			●			

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

Maszynka wyposażona jest tylko w jeden zespół mielący. Instrukcja obsługi i opis zestawu do makaronu i ciastek załączony jest dodatkowo przy tym typie maszynek wraz z w/w zestawem.

Notes

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania urządzenia

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Maszynkę podłączaj jedynie do sieci prądu zmiennego 230 V.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, obudowa lub uchwyt są w sposób widoczny uszkodzone. Oddaj wówczas urządzenie do punktu serwisowego.

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny 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).

- Po zakończeniu pracy wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci. Schowaj przewód lekko wsuwając go w otwór z którego jest wyprowadzony, a wtyczkę przewodu włóż do schowka.
- Nie narażaj maszyny i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C. Możesz uszkodzić maszynkę.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z maszynką w obecności dzieci.
- 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 odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

- Wyłącz urządzenie przed zmianą wyposażenia lub przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- Przed czyszczeniem maszyny i zmianą wyposażenia zawsze wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci.
- Do popychania stosuj tylko popychacz. Używanie innych przedmiotów grozi uszkodzeniem maszyny i napędu.
- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością produktu, ani zbyt silnym jego popychaniem (popychaczem).
- Dokładnie montuj zespół mielący, gdyż źle skrecony zespół mielący powoduje niewłaściwą jakość mielenia, jak również może być przyczyną stępienia nożyka i sitka. Stępiony nożyk i sitko wymień na nowe.
- Podczas pracy maszyny nie zastanij otworów wentylacyjnych w obudowie.
- Urządzenie stawiaj tylko na twardym stabilnym podłożu.
- Gdy maszyna nie daje się uruchomić – oddaj ją do serwisu.
- Mięso przeznaczone do mielenia oddziel od kości, ścięgien, chrząstek i żył.
- Przed mieleniem większe produkty potnij na kawałki.
- Nie miel suchego maku. Przed mieleniem mak musi być wcześniej sparzony i namoczony – do kilkunastu godzin.
- Nie zanurzaj napędu maszyny w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Nie myj wyposażenia zamontowanego na napędzie.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Do mycia metalowych części używaj miękkiej szczoteczki.

Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń.

TYPY MASZYNEK ZELMER

Typ 986	Wyposażenie					
	Zespół mielący Nr 5 / Nr 8	Cytrusiarka	Szatkwonica	Wyciskarka	Młynek żarnowy	Zestaw do makaronu i ciastek (tylko dla 986.5x)
986.50 / 986.80	●	●	●	●	●	● / –
986.53 / 986.83	●	●	●	●	○	● / –
986.56 / 986.86	●	●	●	○	○	● / –
986.57 / 986.87	●	●	○	○	○	● / –
986.58 / 986.88	●	○	○	○	○	● / –
986.88MMSL	Zespół mielący z miską metalową oraz 3 sitkami: 2,7; 4; 8	–	○	–	–	–
986.84MMSL			●			

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

Maszynka wyposażona jest tylko w jeden zespół mielący.

Instrukcja obsługi i opis zestawu do makaronu i ciastek załączony jest dodatkowo przy tym typie maszynek 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 certyfikatów.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektywy:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Opis urządzenia

(Rys. 1)

Maszynka do mielenia produktów spożywczych składa się z: Napędu maszynki – każdy napęd maszynki przystosowany jest do montażu każdego zespołu mielącego, cytrusiarki, wyciskarki do owoców, młynka do kawy i szatkownicy produkcji ZELMER S.A.

Zespołu mielącego, w którego skład wchodzi:

- I. Komora mielenia
- II. Ślimak z zamontowanym sprzęgłem
- III. Nożyk
- IV. Sitko z otworami 4 mm
- V. Nakrętka
- VI. Miska
- VII. Popychacz

Oraz wyposażenia dodatkowego:

- VIII. Wkładka dystansowa
- IX. Nasadka masarska
- X. Sitko z otworami 8 mm
- XI. Przycisk wyłącznika
- XII. Przycisk „Rewers”

Mechaniczne zabezpieczenie silnika (Rys. 2)

- I. Ślimak
- II. Sprzęgło
- III. Wkręt M5x20

Maszynka posiada mechaniczne zabezpieczenie (Rys. 2), które chroni silnik przed zniszczeniem – zęby sprzęgła napędowego ślimaka wylamują się, gdy maszynka jest przeciążona (np. gdy do środka dostały się kości).

Zniszczone sprzęgło wymienić na nowe:

- w ślimaku ze zniszczonym sprzęgłem odkręcić wkręt,
- usunąć uszkodzone sprzęgło,
- założyć nowe sprzęgło i dokręcić je wkrętem.

Funkcja „Rewers”

Napęd maszynki 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 dozowanego produktu). W takim przypadku wcisnąć na krótki czas przycisk „R” – wyłącznik, zostaną wtedy wycofane z wnętrza komory produkty. Następnie ponownie włączyć przycisk „I” i kontynuować 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 przeszkody.

Przygotowanie maszynki do pracy i jej uruchomienie

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

- Napęd postaw w pobliżu gniazdka sieci na twardej stabilnym podłożu tak, aby nie zasłaniał otworów wentylacyjnych w obudowie.
- Otwórz schówek w tylnej części obudowy i wyjmij odpowiednie sitko (Rys. 3).

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

- Przed pierwszym użyciem maszynki dokładnie umyj elementy wyposażenia.
- Zmontuj odpowiednie wyposażenie i dołącz do napędu.
- Włóż przewód przyłączeniowy do gniazdka sieciowego.
- Przyciskiem „I” wyłącznika uruchom maszynkę (urządzenie startuje po około 2 sekundach).

Zespół mielący

(Rys. 4)

Do komory mielenia włóż kolejno:

- Ślimak sprzęgłem do środka.
- Na trzpień ślimaka nożyk skierowany ostrzami do sitka.
- Sitko tak, aby występ komory wszedł w rowek na obwodzie sitka.
- Dokręć wszystkie elementy zespołu mielącego – mocno do oporu.
- Załóż zmontowany zespół mielący na napęd i obróć w lewo do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady. Oznacza to, że komora została właściwie zamontowana.
- Nałóż miskę na komorę mielenia.

Praca z nasadką masarską

(Rys. 5)

Do komory mielenia włóż kolejno:

- Ślimak sprzęgłem do środka.
- Na trzpień ślimaka wkładkę dystansową.
- Nasadkę masarską.
- Dokręć wszystkie elementy nakrętką – mocno do oporu.

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

- Na nasadkę masarską nałóż mokrą kielbaśnicę.

Zwróć uwagę, aby nie zatkać otworów odpowietrzających w nasadce.

Masa mięsna wypełniająca jelito nie może być „zbyt rzadka”. Duża zawartość płynów może spowodować ich wyciek i przedostawanie się do wnętrza maszyny.

Cytrusiarka

(Rys. 6)

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

Zespół cytrusiarki:

- I. Sprzęgło
- II. Miska
- III. Sitko
- IV. Wyciskacz

Otwórz klapkę schowka w tylnej części obudowy, która umożliwi pracę w pozycji pionowej. Ustaw ją w takiej pozycji kładąc na twardym, równym podłożu.

Na napęd nałóż kolejno:

- Sprzęgło.
- Nałóż miskę na napęd i obróć ją w lewo do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady. Oznacza to, że miska została właściwie zamontowana.
- Na wystającą część z miski zamontuj sitko oraz wyciskacz.
- Przygotuj odpowiednio owoce, przekrawając je na pół.
- Włącz przewód przyłączeniowy maszyny do gniazdka sieci.
- Uruchom maszynkę przyciskiem „I” następnie nałóż owoc mięszem na wyciskacz.
- Dociśnij odpowiednią siłą, która spowoduje zasprzęglenie się mechanizmu i rozpocznie proces wyciskania.

UWAGA! 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.

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

Szatkwonica

(Rys. 7)

- I. Tarka do drobnych wiórek
- II. Tarka do grubych wiórek
- III. Tarka do plastrów
- IV. Tarka do przecierania
- V. Zatrzask
- VI. Komora
- VII. Miska zasypowa
- VIII. Popychacz

Szatkwonica ma dwie tarki do rozdrabniania na drobne (I) i grube (II) wiórki (sera żółtego, marchwi, selerów, gotowa-

nych buraków, itp.). Tarka (III) służy do krojenia warzyw na plastry (ziemniaków, ogórków, cebuli, itp.). Tarka (IV) służy do przecierania ziemniaków, buraków, owoców itp.

W celu przygotowania szatkwonicy do pracy:

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

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

Ostrza terek nie wymagają regeneracji.

Wymiana terek – (Rys. 8).

Wyciskarka do owoców

(Rys. 9)

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:

- I. Komora wyciskarki
- II. Ślimak
- III. Korpus
- IV. Nakrętka
- V. Rynienka odprowadzająca sok
- VI. Śruba regulacyjna
- VII. Miska (z zespołu mielącego)
- VIII. Popychacz (z zespołu mielącego)
- IX. Sitko – 2 szt.
 - Nr 1 – otwory mniejsze
 - Nr 2 – otwory większe
- X. Pierścień uszczelniający duży na korpus 3
- XI. Pierścień uszczelniający mały na ślimak 2

UWAGA! Do popychania owoców używaj wyłącznie popychacza (8).

Przygotowanie do pracy i obsługa wyciskarki

- Upewnij się, że na korpusie (3) i ślimaku (2) są założone pierścienie uszczelniające (10) i (11). W razie ich braku koniecznie włóż je we głąbienia tych elementów (korpusu i ślimaka).
- Do korpusu (3) włóż i dociśnij sitko (9) do oporu.
- Do komory wyciskarki (1) włóż ślimak (2) i nałóż korpus z sitem na ślimak zwracając uwagę, aby sitko było zwró-

cone ku dółowi, a rowek pozycjonujący trafił na występ komory wyciskarki.

- Tak ustawiony korpus przykręć nakrętką (4) do komory wyciskarki (1).
- Wkręć śrubę regulacyjną (6) w korpus (3) i nasuń na niego rynienkę odprowadzającą sok (5) do momentu zatrzaśnięcia na korpusie (3) – „click”.
- Zmontowaną wyciskarkę zamocuj na napęd, postępując identycznie jak w opisie komory mielącej.
- Na gardziel zasypową nałóż miskę (7) i popychacz (8) – od zespołu mielącego.
- Pod otwór wylotowy rynienki (5) i śruby regulacyjnej (6) ustaw odpowiednio naczynia na sok oraz wyłoczyny.
- Włącz przewód przyłączeniowy maszyny do gniazdka sieci.
- Uruchoom maszynkę przyciskiem „I”, 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 (3)) 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.

Młynek żarnowy

(Rys. 10)

- I. Nakrętka
- II. Nastawiak żaren
- III. Korpus z pokrętle
- IV. Żarno wewnętrzne
- V. Żarno zewnętrzne
- VI. Ślimak
- VII. Komora młynka
- VIII. Miska
- IX. Rowek korpusu musi trafić na występ komory młynka

Opis Urządzenia

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

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

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

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

Montaż młynka na maszynie

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

WAŻNE! 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.

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

Wsyp ziarna do miski (8), ustaw pokrętko korpusu (3) na grubsze mielenie, włącz silnik maszyny. Zmielony produkt zacznie wysypywać się przez otwór.

W zależności odżądanego 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.

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

WAŻNE! Przy założonym młynku **NIE WOLNO** używać w maszynie funkcji REVERSE.

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

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

UWAGA! 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 ziaren w młynku. Żarna stalowe (4, 5) osusz ściereczką po umyciu, aby nie doszło do ich korozji. W przypadku długotrwałego przechowywania żaren, zakonserwuj je poprzez natłuszczenie (możesz w tym celu użyć np. oleju jadalnego). Żaren nie należy zanurzać we wrzącej wodzie. Części z tworzywa sztucznego (niezawierające grafiki) możesz myć w zmywarce (max. 60°C).

Po zakończeniu pracy

(Rys. 11)

- Wyłącz maszynkę i wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci.
- Wyjmij popychacz i zdejmij miskę z komory mielenia, komory szatkownicy, komory wyciskarki (w przypadku cytrusiarki wcześniej zdejmij osobno wyciskacz i sitko).
- Naciśnij przyciski blokady (1), zespół, mielący, komorę szatkownicy (lub miskę cytrusiarki) obróć (2) w prawo i zdejmij ją.
- W przypadku cytrusiarki wyjmij sprzęgło z napędu.
- Rozłóż elementy zespołu mielącego, komory z nasadką masarską, komory wyciskarki lub szatkownicę.
- Umyte i wysuszone sitka z otworami włóż do schowka, w tym celu:
 - Otwórz schowek w tylnej części obudowy.
 - Naciśnij z dwóch stron blokadę schowka i pociągnij go do siebie (tak jak pokazano wcześniej).
 - (3) Schowaj maksymalnie dwa sitka z otworami, następnie zamknij schowek i tylną kłapkę (4).
- (5) Schowaj przewód lekko wsuwając go w otwór z którego jest wyprowadzony.
- (6) 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 umyte części.
- Sitka i nożyk lekko posmaruj olejem jadalnym w celu ochrony przed rdzewieniem.
- Suche części komory mielenia lub szatkownicy zmontuj w całość.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.



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

Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!

Zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów:

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

Telefony:

1. Salon Sprzedaży Wysyłkowej Zelmer S.A.:
 - wyroby/akcesoria – sklep internetowy: www.zelmer.pl, e-mail: salon@zelmer.pl
 - części zamienne:
tel. (017) 865-86-05, fax (017) 865-82-47
2. Zelmer S.A. – Sprawy handlowe:
tel. (017) 865-81-02, e-mail: spredadz@zelmer.pl
3. Zelmer S.A. – Biuro reklamacji:
tel. (017) 865-82-88, (017) 865-85-04
e-mail: reklamacje@zelmer.pl

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Pokyny pro bezpečnost a řádné používání přístroje

- Nevytahujte elektrickou vidlici ze síťové zásuvky tahem za napájecí kabel.
- Přístroj připojujte pouze k elektrické síti se střídavým proudem 230 V.
- Nezapínajte spotřebič, je-li napájecí kabel, kryt nebo držák zjevně poškozen. V těchto případech odevzdejte přístroj do servisu.

Je-li neodpojitelný napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn u výrobce, ve specializovaném servisu nebo kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k úrazu.

Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedena oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě poruchy se obraťte na specializovaný servis.

- Po skončení práce vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky. Kabel uložte mírným zatlačením do otvoru, z kterého byl vyveden a zástrčku kabelu vložte do schránky.
- Nevystavujte přístroj a příslušenství působení teploty překračující 60°C. Mohlo by dojít k poškození přístroje.
- Dbejte zvláštní opatření při práci s přístrojem v přítomnosti dětí.
- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Vypněte přístroj před výměnou vybavení nebo než se

přiblížíte k dílům, které jsou v pohybu během provozu přístroje.

- Před čištěním přístroje a výměnou vybavení vždy vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
- K tlačením surovin používejte pouze pěchovadlo. Používáním jiných předmětů může dojít k poškození přístroje a pohonu.
- Přístroj nepřetěžujte nadměrným množstvím surovin ani příliš silným tlačením (pěchovadlem).
- Pečlivě smontujte mlecí část, neboť chybně složená mlecí část může být příčinou mletí špatné kvality nebo ztupení nože a sítko. Ztupený nožik a sítko vyměňte za nové.
- V průběhu provozu přístroje nezakrývejte ventilační otvory v krytu.
- Přístroj umísťujte pouze na tvrdé a stabilní ploše.
- Nejde-li se strojek zapnout, odevzdejte jej do servisu.
- Maso určené k mletí oddělte od kostí, stehem, chrupavek a žil.
- Před mletím pokrájte větší produkty na menší kousky.
- Nemelte suchý mák. Před mletím musí být mák spařen a namáčen (několik hodin).
- Neponořujte pohon přístroje ve vodě ani jej nemyjte pod tekoucí vodou.
- Nemyjte vybavení namontované na pohonu.
- K mytí krytů nepoužívejte agresivní čisticí přípravky ve formě emulzí, mléka, past apod. Mohlo by dojít k odstranění informačních grafických symbolů, jako jsou dílce, označení, výstražné symboly apod.
- K mytí kovových dílů použijte měkký kartáček.

Nemyjte kovové díly v myčce. Agresivní čisticí přípravky používané v těchto přístrojích způsobují černání těchto dílů. Myjte je ručně s použitím tradičních mycích přípravků.

TYPY MLECÍCH STROJKŮ ZELMER

Typ 986	Vybavení					
	Mlecí část Nr 5 / Nr 8	Citrusovač	Strouhač	Lis	Kamenový mlýnek	Sada na těstoviny a cukroví (pouze pro 986.5x)
986.50 / 986.80	●	●	●	●	●	●/—
986.53 / 986.83	●	●	●	●	○	●/—
986.56 / 986.86	●	●	●	○	○	●/—
986.57 / 986.87	●	●	○	○	○	●/—
986.58 / 986.88	●	○	○	○	○	●/—
986.88MMSL	Mlýnek na maso s kovovou miskou a 3 sítky: 2,7; 4; 8	—	○	—	—	—
986.84MMSL			●			

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

Mlecí strojek je vybaven pouze jedním mlecí částí.

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.

Připustná 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

(Obr. 1)

Strojek na mletí potravin se skládá z následujících dílů:

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

Mlecí část, se skládá z těchto dílů:

- I. Mlecí komora
- II. Spirála s hřídelí
- III. Nůž
- IV. Síta s 4 mm otvory
- V. Uzávěr
- VI. Mísa dávkovače
- VII. Pěchovadlo

Dodatečná výbava:

- VIII. Distanční vložka
- IX. Uzenářský nástavec
- X. Síto s 8 mm otvory
- XI. Vypínač
- XII. Tlačítk Revers

Mechanická ochrana motoru (Obr. 2)

- I. Spirála
- II. Hřídel
- III. Šroub M5x20

Strojek je vybaven mechanickou pojistkou (Obr. 2), která chrání motor před zničením – při přetížení přístroje může dojít k vylomení zubů hřídele spirály (například pokud se do strojku dostanou kosti).

Poškozenou hřídel vyměňte:

- na spirále s poškozenou hřídelí odšroubujte šroub,
- odstraňte poškozenou hřídel,
- vložte novou hřídel a dotáhněte šroubem.

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.

Příprava a provoz

Vyměte ze schránky potřebnou délku napájecího kabelu a odpovídající příslušenství.

- 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. 3).

Síto s 4 mm otvory je namontováno v mlecí komoře.

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

Mlecí část

(Obr. 4)

Do mlecí komory vkládejte postupně:

- Spirálu s hřídelí doprostřed.
- Na osu spirálu nasadte nůž ostřím směrem k sítu.
- Síto nasadte tak, aby profil komory zapadl do drážky na obvodu síta.
- Dotáhněte všechny prvky mlecí části – pevně nadoraz.
- Nasadte namontovaný mlecí díl na pohon a otočte směrem vlevo do polohy v níž uslyšíte zacvaknutí pojistky. Zacvaknutí je potvrzením správného postupu montáže.
- Nasadte mísu na mlecí komoru.

Použití uzenářského nástavce

(Obr. 5)

Do mlecí komory vkládejte postupně:

- Spirálu s hřídelí doprostřed.
- Na osu spirály nasadte distanční vložku.
- Uzenářský nástavec.
- Dotáhněte všechny prvky uzávěrem – pevně nadoraz.

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

- Na uzenářský uzávěr navlečte mokrý salámová střívka.

Dbejte, aby nedošlo k zacpání odvodu vzduchu otvorů v uzávěru.

Hmota masa použitá k plnění nemůže být příliš „řidká“. Značné množství tekutin by mohl protékat dovnitř strojku.

Citrusovač

(Obr. 6)

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

Díky citrusovače:

- I. Hřídel
- II. Mísa
- III. Síto
- IV. Lis

Otevřete krytku schránky v zadní části přístroje umožňující provoz ve svislé poloze. Umístěte přístroj na tvrdém a rovinném podkladu.

Na pohon postupně nasadte:

- Hřídel.
- Na hřídel nasadte místu a otočte ji vlevo do polohy, v níž uslyšíte zacvaknutí pojistky. Zacvaknutí je potvrzením správného postupu montáže.
- Na částa vystávající z mísy namontujte síto a lis.
- Připravte ovoce a rozkrájejte je na poloviny.
- Vložte napájecí kabel do síťové zásuvky.
- Tlačítkem „I“ zapnete stroj a nasadte plod s dužinou na lis.
- Dotlačujte přiměřenou silou tak, aby bylo zahájeno lisování.

UPOZORNĚNÍ! 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.

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

Strouhač

(Obr. 7)

- I. Strouhadlo pro jemné strouhání
- II. Strouhadlo pro hrubé strouhání
- III. Strouhadlo plátkové
- IV. Strouhadlo pro pasírování
- V. Pojistka
- VI. Komora
- VII. Mísa
- VIII. Pěchovadlo

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

Příprava strouhač k použití:

- Odklopte zarážku (V) a vložte některé ze strouhadel hřídelí dovnitř komory.
- Zacvakněte zarážku.
- Propojte komoru strouhače podobně jako mlecí komoru mlecího strojků.

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

Ostří strouhadel není nutno ošetřovat.

Výměna strouhadel (Obr. 8).

Lis na ovoce

(Obr. 9)

Lis je příslušenstvím u některých typů mlecích strojků.

Umožňuje vymačkávat šťávu z malin, rybizu, 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:

- I. Komora lisu
- II. Spirála
- III. Tělo
- IV. Uzávěr
- V. Žlábek pro odvádění šťávy
- VI. Regulační šroub
- VII. Mísa (ze sady na mletí)
- VIII. Pěchovadlo (ze sady na mletí)
- IX. Síto – 2 ks.
 - č. 1 – otvory menší
 - č. 2 - otvory větší
- X. Těsnící kroužek velký na tělo 3
- XI. Těsnící kroužek malý na spirálu 2

UPOZORNĚNÍ! K pěstování ovoce použijte výhradně přiložené pěchovadlo (8).

Příprava k použití a obsluha lisu

- Ujistěte se, že na těle přístroje (3) a spirála (2) jsou nasazeny těsnící kroužky (10) a (11). Nejsou-li použity, vložte je profilů těchto dílů (tělo a spirála).
- Do těla (3) vložte a dotlačte síto (9) nadoraz.
- Do komory lisu (1) vložte spirálu (2), nasadte tělo se sítem na spirálu a dbejte na to, aby síto bylo otočené směrem dolů a profil pro umístování zapadl do komory lisu.
- Takto složené tělo přišroubujte maticí (4) ke komoře lisu (1).
- Zašroubujte regulační šroub (6) na tělo lisu (3) a nasuňte na něj žlábek pro odvádění šťávy (5) do doby zacvaknutí na tělo lisu (3).
- Smontovaný lis nasadte na pohon stejným způsobem, jak je uvedeno u mlecí komory.
- Na plnicí otvor nasadte mísu (7) a pěchovadlo (8) – z mlecí sady.
- Otvorem okapového žlábků (5) a stavěcího šroubu (6) použijte příslušnou nádobu na šťávu a výlisky.

- Vložte napájecí kabel do síťové zásuvky.
- Zapněte přístroj tlačítkem „I“ poté dávkuje ovoce a přechuje péčovadlem.

Pro snadnější lisování ovoce 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 lisování nebylo dostatečně účinné, lze výlisky vylišovat ještě jednou.

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

V případě zablokování otvoru komory výlisky nutno přístroj vypnout. Věnujte pozornost procesu lisování šťávy např. zda nedošlo k ucpání otvorů síta. Odpojte lis od pohonu (identicky jako v případě mlecí komory), rozmontujte lis, očistěte (umyjte) díky lisu. K mytí, zejména lisu, použijte připojený kartáček.

Kamenový mlýnek

(Obr. 10)

- I. Matice
- II. Regulační mlecích kamenů
- III. Těleso s nastav. knoflíkem
- IV. Vnitřní kámen
- V. Vnější kámen
- VI. Šnek
- VII. Mlecí komora
- VIII. Násypná miska
- IX. Žlábk 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, nově koření, hořčice, vlašské ořechy, lískové ořechy, sušené houby, mandle, sója, lněné semeno, loupáná slunečnice atd.

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

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

Montáž mlýnku ke strojků

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 po-

točte 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 „ČISTĚNÍ“) 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.

DŮLEŽITÉ: *Maximální doba nepřetržitého provozu mlýnku činí 15 minut.*

Tato podmínka souvisí s maximální dobou provozu strojků, kdy po 15 minutách provozu musí být 45 minut přestávky.

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

Nasypte obilí do misky (8), knoflík na tělese (3) nastavte na hrubší mletí a nastavte motor strojků. Semleté obilí začne vy-
padávat z otvoru.

V závislosti na požadovaném stupni mletí nebo použitých zrn, nastavte pomocí nastavovacího knoflíku (3) regulační 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 regulačnímu kamenů (2).

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

POZOR: *Doporučujeme během provozu mlýnku nastavit regulační mlecích kamenů (2) mezi čárku 1 a čárku STOP.*

DŮLEŽITÉ: *Pokud pracujete s kamenovým mlýnkem NEPOUŽÍVEJTE na strojků funkci REVERSE.*

POZOR: *Před mletím různých potravin mlýnek vždy důkladně umyjte. Vyhněte se tak promíchání vůni jednotlivých potravin.*

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

UPOZORNĚNÍ! *Nenahližte 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 dlouho-

dobého skladování mlecí kameny konzervujte napuštěním tukem (můžete k tomuto účelu použít např. stolní olej). Mlecí kameny nenamáčejte do vařící vody. Součástky s umělých hmot (**na kterých nejsou obrázky**) můžete mýt v myčce na nádobí (max. 60°C).

Po vypnutí přístroje

(Obr. 11)

- Vypněte přístroj a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky.
- Vytáhněte pěchovadlo a mísu z mlecí komory, komory krouhačky, komory lisu (u citrusovače sundejte zvlášť lis a síto).
- Zmáčkněte tlačítko pojistky (1), mlecí část, komoru krouhačky (nebo mísu citrusovače) otočte (2) vpravo a sejměte.
- V případě citrusovače sejměte hřídel z pohonu.
- Rozložte díly mlecí části, komory s uzenářským nástavcem, komory lisu nebo krouhačky.
- Umytá a vysušená síta s otvory vložte do schránky:
 - Otevřete schránku v zadní části korpusu.
 - Zmáčkněte ze dvou stran pojistku schránky a zatáhněte ji k sobě (jak bylo dříve uvedeno).
 - (3) Uložte maximálně dvě síta s otvory, poté uzavřete schránku a zadní víko (4).
- (5) Kabel uložte mírným zatlačením do otvoru, za kterého byl vytažen.
- (6) 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 přídavkem přípravku na nádobí nebo podle označení v myčce.
- Kovové díly myjte v horké vodě s přídavkem 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 balicí prostředky elektrospotřebičů Twist jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylenu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětovnému využití.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odřiznutí, 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 CZECH 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.

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti a správnej prevádzky spotrebiča

- Nevytahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky ťahaním za kábel.
- Pripájajte zariadenie iba k zdrojom striedavého napätia 230 V.
- Zariadenie sa nesmie zapínať, ak sú napájací kábel, kryt alebo rukoväť viditeľným spôsobom poškodené. V takom prípade odovzdajte zariadenie do servisu.

Ak sa stály napájací kábel poškodí, s cieľom predísť nebezpečenstvu, dajte ho vymeniť u výrobcu, v špecializovanom servise alebo kvalifikovanou osobou.

Spotrebič smú opravovať iba odborné spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy sa obráťte na špecializovaný servis.

- Po ukončení prevádzky vytiahnite napájací kábel zo sieťovej zásuvky. Skryte kábel – opatrne ho zasuňte do otvoru, z ktorého je vyvedený, zástrčku vložte do úložného priestoru.
- Nevystavujte mlynček a príslušenstvo pôsobeniu teploty vyššej ako 60°C. Môžete poškodiť mlynček.
- Buďte mimoriadne opatrní pri používaní zariadenia za prítomnosti detí.
- 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.
- Vypnite zariadenie pred výmenou príslušenstva alebo pred približovaním sa k častiam, ktoré sa počas prevádzky zariadenia pohybujú.

- Pred čistením mlynčeka a výmenou príslušenstva vždy vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.
- Na napchávanie používajte iba napchávaadlo. Používanie iných predmetov môže poškodiť mlynček a pohon.
- Nepreťažujte zariadenie príliš veľkým množstvom surovín a ich príliš silným tlačením napchávaadlom.
- Mlecí mechanizmus namontujte veľmi presne, pretože nesprávne namontovaný mlecí mechanizmus zhoršuje kvalitu mletia, môže byť aj príčinou utopenia nožička a kotúča. Otupeň nožik a kotúč vymeňte za nové.
- Počas prevádzky zariadenia nezakrývajte vetracie otvory, ktoré sa nachádzajú v telese.
- Zariadenie umiestňujte iba na tvrdý a pevný povrch.
- Ak sa zariadenie nedá spustiť, odovzdajte ho do servisu.
- Mäso, ktoré chcete mlieť, oddelíte od kostí, šliach, chrupiek a žíl.
- Pred mletím väčších kusov ich rozrežte na menšie kúsky.
- Suchý mak sa nesmie mlieť. Pred mletím maku ho musíte najprv opariť a namočiť – niekoľko (10 až 20) hodín.
- Neponárajte pohon zariadenia do vody, ani ho neumývajte tečúcou vodou.
- Neumývajte príslušenstvo, ktoré je namontované na pohone.
- Na umývanie telesa sa nesmú používať agresívne čistiace prostriedky ako napr. emulzie, mliečka, pasty a pod. Tieto prostriedky môžu okrem iného zotrieť informačné grafické prvky, ako napr.: mierky, označenia, výstražné značky a pod.
- Na čistenie kovových prvkov používajte mäkkú kefku.

Kovové prvky sa nesmú umývať v umývačkách riadu. Silné čistiace prostriedky, ktoré sa v týchto zariadeniach používajú, spôsobia, že tieto prvky tmavnú. Čistite ich ručne, používajte tradičné tekuté čistiace prostriedky.

TYPY MLYNČEKOV ZELMER

Typ 986	Príslušenstvo					
	Mlecí mechanizmus	Lis na citrusy	Krájač	Odšťavovač	Zrnkový mlynček	Nástavec na cestoviny a koláčiky (len pre 986.5x)
986.50/ 986.80	●	●	●	●	●	●/—
986.53 / 986.83	●	●	●	●	○	●/—
986.56 / 986.86	●	●	●	○	○	●/—
986.57 / 986.87	●	●	○	○	○	●/—
986.58 / 986.88	●	○	○	○	○	●/—
986.88MMSL	Mlecí mechanizmus s kovovou misou a 3 sitkami: 2,7; 4; 8	—	○	—	—	—
986.84MMSL			●			

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

Mlynček je vybavený iba jedným pohonom.

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


Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Pripustný 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

(Obr. 1)

Mlynček na potraviny sa skladá z:

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

Mlecí mechanizmus, ktorý tvoria:

- I. Mlecia komora
- II. Závítovka s namontovanou spojkou
- III. Nožík
- IV. Kotúč s otvormi 4 mm
- V. Matica
- VI. Misa
- VII. Napchávadlo

A dodatočné príslušenstvo:

- VIII. Dištančná vložka
- IX. Mäsiarsky nástavec
- X. Kotúč s otvormi 8 mm
- XI. Tlačidlo vypínača
- XII. Tlačidlo „Reverse“

Mechanická poistka motora (Obr. 2)

- I. Závítovka
- II. Spojka
- III. Skrutka M5x20

Mlynček má mechanické zabezpečenie (Obr. 2), ktoré chráni pohon pred zničením – zuby spojky závítovky sa vylámu, keď je mlynček preťažený (napr. keď sa dovnútra dostanú kosti).

Zničenú spojku vymeňte za novú:

- v závítovke so zničenou spojkou odskrutkujte skrutku,
- odstráňte poškodenú spojku,
- založte novú spojku a dotiahnite ju skrutkou.

Funkcia „Reverse“

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

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

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

Príprava zariadenia na prevádzku a spustenie

Vytiahnite z úložného priestoru napájací kábel s vhodnou dĺžkou a zvolené príslušenstvo.

- Umiestnite pohon 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. 3).

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.
- Prívodnú šnúru pripojte k sieťovej zásuvke.
- Tlačidlom „I“ (vypínača) spustíte mlynček (zariadenie sa spustí po asi 2 sekundách).

Mlecí mechanizmus

(Obr. 4)

Do mlecej komory vložte postupne:

- Závítovku so spojkou dovnútra,
- Na hriadeľ závítovky naložte nožík s čepeľou smerom ku kotúču.
- Kotúč naložte tak, aby výčnelok komory zapadol do zárezu na obvode kotúča.
- Dotiahnite všetky prvky mlecieho mechanizmu – silne až na doraz.
- Naložte zmontovaný mlecí mechanizmus na pohon a otočte doľava do polohy, pri ktorej počujete cvaknutie zámky. To znamená, že je komora správne namontovaná.
- Na mlecíu komoru naložte misu.

Práca s mäsiarskym nástavcom

(Obr. 5)

Do mlecej komory vložte postupne:

- Závítovku so spojkou dovnútra.
- Naložte na hriadeľ závítovky dištančnú vložku.
- Mäsiarsky nástavec.
- Dotiahnite všetky prvky maticou – silne až na doraz.

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

- Naložte na mäsiarsky nástavec mokré črevo.

Dávajte pozor, aby ste nezapchali odvodušňovacie otvory v nástavci.

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

Lis na citrusy (Obr. 6)

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

Sústava lisu na citrusy:

- I. Spojka
- II. Misa
- III. Sitko
- IV. Lis

Otvorte kryt úložného priestoru v zadnej časti telesa, ktorý umožňuje prevádzku v zvislej polohe. Uložte zariadenie v takejto polohe na pevnom, rovnom povrchu.

Na pohon naložte postupne:

- Spojku.
- Naložte misu na pohon a otočte ju doľava do polohy, pri ktorej počujete cvaknutie zámky. To znamená, že je misa správne namontovaná.
- Na vyčnievajúcu časť misy namontujte sitko a lis.
- Pripravte ovocie vhodným spôsobom, rozrežte ho na pol.
- Zapnite napájací kábel zariadenia do sieťovej zásuvky.
- Spustíte zariadenie stlačením tlačidla „I“, potom naložte ovocie s rozrezanou časťou na lis.
- Stlačte s náležitou silou, čo spôsobí zapnutie mechanizmu a začne sa proces odšťavovania.

POZOR! Ak dôjde k zablokovaniu sitka dužinou z vytlačeneho ovocia, je potrebné zastaviť strojček, odpojiť sitko a následne zo sitka odstrániť dužinu, lebo jej zvyšok môže spôsobiť zaliatie komory pohonu strojčeka.

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

Krájač (Obr. 7)

- I. Bubon na jemné strúhanie
- II. Bubon na hrubé strúhanie
- III. Bubon na plátky
- IV. Bubon na pasírovanie
- V. Zámka
- VI. Komora
- VII. Plniaca misa
- VIII. Napchávadlo

Krájač má dva bubny na jemné (I) a hrubé (II) strúhanie (na tvrdý syr, mrkva, zeler, varená cvikla ap.). Bubon (III) slúži na krájanie zeleniny na plátky (na zemiaky, uhorky, cibuľu ap.). Bubon (IV) slúži na pasírovanie zemiakov, cvikly, ovocia ap.

S cieľom pripraviť krájač na prevádzku:

- Odohnite zámku (V) a vložte jeden bubon so spojkou dovnútra komory.
- Zavorte zámku.
- Spojte komoru krájača tak, ako mlecíu 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.

Výmena bubnov (Obr. 8).

Odšťavovač (Obr. 9)

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

Prvky lisu na ovocie:

- I. Komora lisu
- II. Závitovka
- III. Teleso
- IV. Matica
- V. Žliabok na odtkanie šťavy
- VI. Regulačná skrutka
- VII. Misa (z mlecieho mechanizmu)
- VIII. Napchávadlo (z mlecieho mechanizmu)
- IX. Kotúč – 2 ks.
 - Č. 1 – menšie otvory
 - Č. 2 – väčšie otvory
- X. Tesniaci prstenec veľký na teleso 3
- XI. Tesniaci prstenec malý na závitovku 2

POZOR! Na napchávanie ovocia používajte len napchávadlo (8).

Príprava na prevádzku a obsluha lisu

- Uistite sa, že na telese (3) a závitovke (2) sú naložené tesniace prstence (10) a (11). V prípade, že nie sú, je potrebné ich vložiť do žliabkov v týchto prvkoch (teleso a závitovka).
- Do telesa (3) vložte a pritlačte kotúč (9) na doraz.
- Do komory lisu (1) vložte závitovku (2) a na závitovku naložte teleso s kotúčom, dávajte si pozor, aby bol kotúč obrátený smerom nadol, a polohovací zárez sa našiel na výčnelku komory lisu.
- Tak umiestnené teleso pripevnite maticou (4) ku komore lisu (1).

- Vkrúťte regulačnú skrutku (6) do telesa (3) a nasuňte na ňu žliabok na odtekanie šťavy (5), až kým sa neuzamkne na telese (3) – „click“.
- Zložený lis pripievntie k pohonu tak, ako je to opísané v prípade mlecej komory.
- Na plniacu rúru naložte misu (7) a napchávadlo (8) – z mlecieho mechanizmu.
- Pod výtokom žliabku na odtekanie šťavy (5) a otvorom regulačnej skrutky (6) umiestnite vhodné nádoby na šťavu a dužinu.
- Zasuňte napájací kábel zariadenia do sieťovej zásuvky.
- Spustíte zariadenie stlačením tlačidla „I“, potom vložte vhodné množstvo ovocia a stlačte napchávadlom.

Aby lisovanie šťavy išlo správne, nedoťahujte príliš hlboko regulačnú skrutku na začiatku práce. Až po vyhodnotení obsahu šťavy v odpadkoch, nastavte stupeň dotiahnutia tak, aby ste získali dostatočnú efektívnosť a vyhlili sa zapchatiu lisu.

- Počas lisovania pozorujte vlhkosť dužiny. Ak je príliš suchá, povolte skrutku (6), čím predídete zapchatiu sa lisu dužinou.

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

Ak regulácia skrutkou nezabezpečí dostatočnú efektívnosť lisovania, je potrebné odpadky opätovne spracovať.

Zapchatie výstupu komory (v regulačnej skrutke (3)) odpadkami z ovocia s veľkým obsahom šťavy sa spája s nebezpečenstvom zaliatia pohonu zariadenia.

V prípade zapchatia výstupu komory odpadkami vypnite zariadenie. Dávajte si pozor na proces lisovania šťavy, napr. či sa nezapchali otvory kotúča. Odpojte lisovací nástavec od pohonu (rovnako ako v prípade mlecej komory), rozložte lis, vyčistíte (umyte) prvky lisu. Na umývanie (najmä kotúča) používajte kefku zo sady.

Zrnkový mlynček

(Obr. 10)

- I. Zátka
- II. Nastavovač zrníek
- III. Kryt s otočným tlačidlom
- IV. Vnútorne zrnko
- V. Vonkajšie zrnko
- VI. Slimák
- VII. Komora mlynčeka
- VIII. Miska
- IX. Vyseknutá časť krytu musí dosadnúť do vysunutej časti komory mlynčeka

Opis zariadenia

Tento strojček sa môže používať na mletie obilia, 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.

DÔLEŽITÉ: Olejný výrobky *nemeňte na minimálnom nastavení granulácii. Zariadenie na mletie sa môže zapliť alebo zablokovať.*

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

Montáž mlynčeka na strojčeku

Keď je komora mlynčeka (7) obrátená v uhle asi 45° vpravo, založte 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

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

DÔLEŽITÉ: *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.

DÔLEŽITÉ: *Zariadenie nie môže pracovať bez záťaže. Vždy pred zapnutím napíňte zariadenie výrobkom.*

Nasypte zrnká do misky (8), nastavte krycie otočné tlačidlo (3) na hrubšie mletie, zapnite motor strojčeka. Zmletý výrobok sa začne vysypávať cez otvor.

V závislosti od požadovaného stupňa mletia alebo od použitých zrníek, nastavte pomocou krycieho otočného tlačidla (3) nastavovač zrníek (2) tak, aby ste získali výrobok zodpovedajúcej granulácie. Ak ho budete prekrúcať v smere pohybu hodinových ručičiek, získate výrobok zomletý jemnejšie a ak ho budete prekrúcať v smere proti pohybu hodinových ručičiek – výrobok zomletý hrubšie.

Najjemnejší (minimálny) stupeň mletia sa získava pri nastavení otočného tlačidla na úrovni 1 a najväčší (maximálny) pri nastavení otočného tlačidla na úrovni STOP. Pozri grafiku na kryte (3) a nastavovač zrníek (2).

Príliš silné zakrútenie alebo odkrútenie otočného tlačidla za úroveň STOP počas práce môže spôsobiť poškodenie zariadenia.

POZOR! *Odporúča sa, aby počas práce mlynčeka nastavovač zrníek (2) bol nastavený medzi úrovňou 1 a úrovňou STOP.*

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

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

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

POZOR! 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 zrní zostávali v mlynčeku. Oceľové mlecie kamene (4, 5) osušte po umytí handričkou, aby nezačali korodovať. V prípade dlhšieho uchovávanía mlecích kameňov zabezpečte ich namazaním (na tento účel môžete použiť napr. jedlý olej). Mlecie kamene sa nesmú ponárať do vriacej vody. Umeľohmotné časti (ktoré neobsahujú grafiky) môžete umývať v umývačke riadu (max. 60°C).

Po ukončení práce (Obr. 11)

- Vypnite zariadenie a vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.
- Vyberte napchávaadlo a zložte misu z mlejcej komory, komory krájača, komory lisu na citrusy (v prípade lisu na citrusy vopred zložte osobitne lis a sitko).
- Stlačte tlačidlo zámky (1), otočte (2) doprava mlecí mechanizmus, komoru krájača (alebo misu lisu) a zložte ich.
- V prípade lisu vyberte spojku z pohonu.
- Rozložte prvky mlecieho mechanizmu, komory s mäsiarskym nástavcom, komory lisu alebo krájača.
- Umyte a vysušené dierkované kotúče vložte do úložného priestoru, s týmito cieľom:
 - Otvorte úložný priestor v zadnej časti telesa.
 - Stlačte z dvoch strán zámku úložného priestoru a potiahnite k sebe (tak, ako bolo ukázané vyššie).
 - (3) Uložte maximálne dva dierkované kotúče, potom zatvorte úložný priestor a zadný kryt (4).
- (5) Uchovajte kábel – opatrne ho zasuňte do otvoru, z ktorého je vyvedený.
- (6) 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 nožik namažte jedlým olejom, čím zamedzíte vzniku hrdze.
- Suché časti mlejcej 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 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 – vid' ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené použitím zariadenia, ktoré sa nezohoduje s jeho určením alebo v dôsledku jeho nesprávneho použitia. Výrobca si vyhradzuje právo vykonať akékoľvek zmeny na výrobku bez predchádzajúceho upovedomenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, nariadeniam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických dôvodov a iných dôvodov.

A készülék használatára vonatkozó biztonsági és kezelési utasítások

- Ne húzza ki a dugót a vezetéknél fogva a konnektorból.
- A húsdarálót kizárólag a 230 V feszültségű váltóáramú konnektorhoz csatlakoztassa.
- Ne indítsa be a készüléket, ha a hálózati csatlakozó kábele, a külső burkolata vagy a fogantyúja szemmel láthatólag sérült. Ilyen esetben vigye el a készüléket a szervizbe.

Amennyiben a hálózati csatlakozó kábel sérül meg, annak javítását, a balesetek elkerülése végett bízva a gyártóra, a márkaszervizre vagy szakemberre.

A készülék javítását kizárólag csak arra képzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervizhez.

- A készülék használata után a hálózati csatlakozó dugót húzza ki a konnektorból. Tegye el a csatlakozó kábelt, azt könnyedén a kivezető nyílásába tolva, a csatlakozó dugót pedig dugja be a tartórekeszbe.
- Ne tegye ki a húsdarálót és tartozékait 60°C-nál magasabb hőmérséklet hatásának. Az a készülék sérülését okozhatja.
- A húsdaráló működtetése közben fokozottan ügyeljen, ha gyermekek tartózkodnak a közelben.
- Ez a készülék nem a fizikailag, érzékiileg vagy szellemileg korlátozott személyek (gyerekek) által való használatra készült, vagy olyan személyeknek, akik nem rendelkeznek a megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel, hacsak a készülék használatára a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett kerül sor vagy előtte ellátja őket a megfelelő kezelési utasításokkal.
- A gyermekeket ne hagyja felügyelet nélkül és ügyeljen arra, hogy a készülékkel ne játszanak.
- A készülék tartozékának a kicserélése előtt vagy mielőtt a használat közben mozgó részekhez nyúlna, a készüléket kapcsolja ki.

- A húsdaráló tisztítása vagy a tartozék cseréje előtt a hálózati csatlakozó dugót mindig húzza ki a konnektorból.
- Az anyagok benyomásához mindig használja a tömördat. Más tárgyak használata a készülék vagy a hajtómű sérülését okozhatja.
- A készüléket ne terhelje meg túl nagy mennyiségű anyaggal, vagy az anyagok erőteljes benyomásával (a tömörúddal).
- A darálórészt pontosan szerelje fel, mivel annak helytelen illesztése nem megfelelő darálási minőséget eredményez, de egyben a vágókés vagy a lyuktárcsa tompulását is okozhatja. A tompa vágókést és lyuktárcsát cserélje ki újra.
- A húsdaráló működése közben ne fedje le a burkolatán található szellőzőnyílásokat.
- A készüléket csak szilárd, stabil felületre helyezze.
- Ha a húsdarálót nem lehet beindítani, vigye el a szervizbe.
- A darálásra szánt húsból szedje ki a csontokat, inakat, porcokat és ereket.
- A darálás előtt a nagyobb részeket vágja kisebb darabokra.
- Ne daráljon száraz mákot. A darálása előtt a mákot forrázza le és áztassa be – több mint tíz órára.
- A készülék hajtóművét ne merítse vízbe és ne mosogassa folyó víz alatt.
- A tartozékokat ne mosogassa, ha azok a hajtóműre vannak felszerelve.
- A külső burkolat tisztításához ne használjon erős detergenset, emulzió, folyékony súroló vagy tisztítópaszta stb. formájában. Azok, többek között, eltávolíthatják a készüléken található információs grafikai jelzéseket, mint pl.: skálabeosztás, jelzések, figyelmeztető jelek stb.
- A fémből készült részek tisztításához használjon puha kefért.

A fémből készült részeket ne mosogassa mosogatógépekben. Az ilyen berendezésekben használt erős tisztítószerek a fenti részek elszíneződését okozhatják. Azokat kézzel hagyományos mosogatószerrel használva mosogassa.

A ZELMER HÚSDARÁLÓ TÍPUSAI

Típus 986	Tartozékok					
	Darálóegység	Citrusprés	Szeletelő	Gyümölcsprés	Daráló	Tészta- és süteménykészítő készlet (csak a 986.5x-ra vonatkozik)
986.50 / 986.80	●	●	●	●	●	● / –
986.53 / 986.83	●	●	●	●	○	● / –
986.56 / 986.86	●	●	●	○	○	● / –
986.57 / 986.87	●	●	○	○	○	● / –
986.58 / 986.88	●	○	○	○	○	● / –
986.88MMSL	Darálóegység fém tállal és 3 lyuktárcsával: 2,7; 4; 8	–	○	–	–	–
986.84MMSL			●			

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

A húsdaráló csak egy darálórészrel van felszerelve.

A tészta és sütemény készítésére szolgáló készlet kezelési utasítása és leírása az adott típusú húsdarálóhoz tartozó fenti készlethez van mellékelve.


Műszaki adatok

A műszaki paramétereket a készülék névleges adattáblájára tartalmazza.

A szünet nélküli megengedett működési idő 15 perc.

Az újbóli beindítás előtti idő 30 perc.

L_{WA} 77 dB/A.

A készülék a II. szigetelési osztályba tartozik, földelést nem igényel .

A ZELMER húsdaráló a következő szabványoknak megfelelnek.

A készülék az alábbi irányelveknek megfelelő:

– Kísfeszültségű elektromos berendezések (LVD)

– 2006/95/EC.

– Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A készülék a névleges adattáblázaton CE jelzéssel van ellátva.

A készülék leírása

(1 ábra)

A hús- és élelmiszerdaráló készülék az alábbi részekből áll:

A készülék hajtóműve – a készülék bármilyen típusú hajtóműve alkalmas a ZELMER S.A. által gyártott összes darálóegység, citrusprés, gyümölcsprés és szeletelő csatlakoztatására.

Az alábbi részekből álló darálóegység:

I. Darálórész

II. Csiga hajtókerékkel

III. Vágókés

IV. Lyuktárcsa 4 mm-es nyílásokkal

V. Rögzítőcsavar

VI. Tál

VII. Tömörűd

Kiegészítő tartozékok:

VIII. Toldaléketét

IX. Kolbásztöltő

X. Lyuktárcsa 8 mm-es nyílásokkal

XI. Kikapcsológomb

XII. „Reverse” (visszafelé adagolás) nyomógombja

A motor mechanikus védelme (2 ábra)

I. Csiga

II. Hajtókerék

III. Csavar M5X20

A készülék egy olyan mechanikus biztosítékkal rendelkezik (2 ábra), amely a motort védi a sérüléssel szemben – ha a húsdaráló túl van terhelve (pl. ha csont kerül a készülék belsejébe), a csiga hajtókerékének a fogai kitörnek.

A sérült hajtókeréket cserélje ki újra:

- a sérült hajtókerékes csigában csavarja ki a csavart,
- távolítsa el a sérült hajtókeréket,
- helyezze be az új hajtókeréket és erősítse fel a csavarral.

„Reverse” (visszafelé adagolás) funkciója

A húsdaráló hajtóműve egy olyan speciális funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi a csiga forgásának pillanatnyi irányváltoztatását, amit akkor lehet alkalmazni, ha a darált mennyiség észrevehetően csökkent vagy/és a darálórészben túl nagy mennyiségű anyag gyűlt össze (a csiga nem továbbítja az adagolandó anyagot). Ebben az esetben nyomja be egy rövid időre a kapcsológomb „R”-gombját, ekkor a darálórészben lévő anyagokat a készülék visszatalolja. Ezt követően nyomja meg ismét az „I” gombot és folytassa a készülék működtetését.

Ha a csiga továbbra sem engedi át a túl nagy mennyiségű anyagot, nyomja meg ismét az „R”-gombot, engedje ki az anyagot visszafelé a darálórészből és távolítsa el az anyag darálását megnehezítő részeket (pl. inak stb.).

Bizonyos esetekben szükség lehet a darálórész szétcsavarására és a fenti akadályok teljes eltávolítására.

A húsdaráló használata előtti előkészületek és a készülék üzembehelyezése

A hajtómű tartórekeszéből húzza ki a megfelelő hosszúságú hálózati kábelt és vegye ki a szükséges tartozékokat.

- A hajtóművet állítsa az áramforrás közelébe, stabil szilárd felületre, úgy, hogy a külső burkolatán található szelőlőzőnyílások ne legyenek lefedve.
- Nyissa ki a készülék burkolatának a hátsó részén lévő tartórekeszt és vegye ki a megfelelő lyuktárcsát (3 ábra).

Standard módon a 4 mm-es nyílásokkal rendelkező lyuktárcsa a darálórészbe van szerelve.

- A készülék első használata előtt mosogassa el alaposan a tartozékokat.
- Szerelje össze a megfelelő tartozékokat és csatlakoztassa a hajtóműhöz.
- Dugja be a hálózati csatlakozó dugót a konnektorba.
- A kikapcsológomb „I” gombjával indítsa be a készüléket (a készülék kb. 2 másodperc után működésbe lép).

Darálóegység

(4 ábra)

A darálórészbe sorjában az alábbiakat helyezze be:

- A csigát a középső rész felé irányuló hajtókerékkel.
- A csiga tengelycsapjára a vágókést élével a lyuktárcsa felé irányítva.
- A lyuktárcsát úgy, hogy a darálórész kiugró része a lyuktárcsa peremén található vátatba illeszkedjen.
- Csavarja be erősen a darálóegység összes elemét – egészen ütközésig.
- Az összeszerelt darálóegységet helyezze fel a hajtóműre és fordítsa el balra egészen addig a pozícióig, míg a rögzítésre utaló „kattanó” hangot nem hallja. Ez azt jelenti, hogy a darálórész a megfelelő módon lett felszerelve.
- Tegye rá a tálat a darálórészre.

A kolbásztöltő használata (5 ábra)

A darálórészbe sorjában az alábbiakat helyezze be:

- A csigát a középső rész felé irányuló hajtókerékkel.
- A csiga tengelycsapjára a toldalékbetétet.
- A kolbásztöltőt.
- Rögzítse erősen az összes elemet a rögzítőcsavarral – egészen ütközésig.

A kolbászbelet a kolbásztöltőre való felhelyezése előtt kb. 10 percre áztassa be meleg vízbe.

- A kolbásztöltőre helyezze fel a nedves kolbászbelet.

Ügyeljen arra, hogy a kolbásztöltőn található légmentesítő nyílásokat ne takarja le.

A belet kitöltő hústömeg nem lehet „túlságosan híg”. A nagy mennyiségű folyadék kifolyhat és a készülék belsejébe kerülhet.

Citrusprés (6 ábra)

A citrusprés egy olyan tartozék, amely lehetővé teszi a citrusgyümölcsök levének a gyümölcshússal együtt történő kipréselését.

A citrusprés részei:

- I. Hajtókerék
- II. Tál
- III. Szűrő
- IV. Préselőfej

Nyissa ki a burkolat hátsó részén található tárolórekesz fedelét, ami lehetővé teszi a függőleges helyzetben való működést. Állítsa ilyen helyzetbe, a készüléket stabil, szilárd felületre helyezze.

A hajtóműre helyezze fel sorjában az alábbiakat:

- Hajtókerék.
- A tálat helyezze fel a hajtóműre és fordítsa el balra addig a pozícióig, míg a rögzítésre utaló „kattanó” hangot nem hallja. Ez azt jelenti, hogy a tál a megfelelő módon lett felszerelve.
- A tálból kiálló részre szerelje fel a szűrőt és a préselőfejet.
- Készítse elő megfelelő módon a gyümölcsöket, azokat félbe vágva.
- Csatlakoztassa a készülék hálózati kábelét a konnektorhoz.
- Indítsa be a készüléket az „I” gombbal, majd helyezze a gyümölcsöt a húsos részével a préselőfejre.
- Megfelelő erővel nyomja rá, ami azt okozza, hogy a szerkezet működésbe lép és megkezdődik a préselési folyamat.

FIGYELEM! Ha a szűrőszítát a préselt gyümölcsök maradványai eltömítik, a készüléket le kell állítani, a szűrőt kivenni, majd azt a gyümölcsmaradványoktól megtisztítani, mivel a túl sok préselmény miatt a lé a készülék hajtóművébe folyhat.

FIGYELEM! A citrusprés a működése közben forog, ezért különösen vigyázzon az ujjaira, amikor a gyümölcsöt a préselőfejre nyomja.

Szeletelő (7 ábra)

- I. Finom forgácsolású reszelő
- II. Durva forgácsolású reszelő
- III. Szeletelő reszelő
- IV. Pépelő reszelő
- V. Rugós zár
- VI. Darabolórész
- VII. Töltőedény
- VIII. Tömörűd

A szeletelőnek két darabolótárcsája van, a finom (I) és durva (II) reszelés céljára (sajt, sárgarépa, zeller, főtt cékla stb.). A reszelőtárcsa (III) a zöldségek (burgonya, uborka, hagyma stb.) karikára vágására szolgál. A reszelőtárcsa (IV) a burgonya, cékla, gyümölcsök stb. pépesítésére szolgál.

A szeletelő használata előtti előkészületek:

- Hajlítsa ki a rugós zárat (V) és helyezze be az egyik reszelőtárcsát a hajtókerékkel a darálórészbe.
- Kattintsa be a zárat.
- A szeletelőrészt úgy állítsa össze, mint a készülék darabolórészét.
- A nagyobb méretű anyagokat vágja kisebb darabokra, amelyeket aztán könnyen bedobhat a darabolórészbe.
- A kemény magvas puha gyümölcsöket ne darabolja fel.
- A készüléket a működésének a befejeztével kapcsolja ki és húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból.
- A reszelőn vagy a darálórészben lévő anyagmaradványokat fakanállal távolítsa el.

A reszelők pengéi nem igényelnek regenerálást.

A reszelők cseréje (8 ábra).

Gyümölcsprés (9 ábra)

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

A gyümölcsfacsaró részei:

- I. Préskamra
- II. Csig
- III. Készüléktest
- IV. Rögzítő csavar
- V. Léelvezető csatorna
- VI. Szabályozó csavar
- VII. Tál (a daráló részből)
- VIII. Tolóka (a daráló részből)
- IX. Szűrőszita – 2 db
No. 1 – kisebb lyukakkal
No. 2 – nagyobb lyukakkal
- X. A készüléktest (3) nagy tömítőgyűrűje
- XI. A csiga (2) kis tömítőgyűrűje

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

A készülék használata előtti előkészületek és a gyümölcsfacsaró kezelése

- Ellenőrizze, hogy a készüléktestre (3) és a csigára (2) fel vannak-e téve a tömítőgyűrűk (10) és (11). Amennyiben hiányoznak, helyezze be őket ezeknek az elemeknek (készüléktest és csiga) a vágataiba.
- Helyezze be a szűrőszítát (9) a készüléktestbe (3) és nyomja be ütközésig.
- Tegye be a gyümölcsfacsaró préskamrájába (1) a csigát (2) és a csigára tegye rá a készüléktestet a szűrőszítával, ügyelve arra, hogy a szűrőszita lefelé nézzen, a pozícionáló vajat pedig a gyümölcsfacsaró préskamrájának a kiálló részére illeszkedjen.
- Az így beállított készüléktestet rögzítse a rögzítő csavarral (4) a készülék préskamrájához (1).
- Csavarja be a szabályozó csavart (6) a készüléktestbe (3) és tolja rá a léelvezető csatornát (5), egészen addig, míg az a készüléktesten (3) „bekattan”.
- Az összeszerelt gyümölcsfacsarót rögzítse a hajtóműre, ugyanazokat a műveleteket elvégezve, mint amelyek a darálókamra leírásánál szerepelnek.
- Az adagolótorokra helyezze fel a tálat (7) és a tolókát (8) – a daráló részből.
- A léelvezető csatorna (5) és a szabályozó csavar (6) kifolyó nyílása alá állítsa be az ivólés és préselmények megfelelő edényeit.
- Csatlakoztassa a készülék hálózati kábelét a konnektorhoz.
- Indítsa be a készüléket az „I” nyomógombbal, majd a gyümölcsöket a megfelelő módon adagolja, a tolóka segítségével benyomva őket.

A gyümölcs préselési folyamatának a megfelelő menete érdekében a működés kezdeti fázisában a szabályozó csavart ne csavarja be túl mélyen. A csavar meghúzását csak azután módosítsa, ha a préselmény létartalmát ellenőrizte, úgy, hogy megfelelő hatékonyságot érjen el, viszont elkerülje a gyümölcsfacsaró eldugulását. A csavar rögzítési foka a feldolgozandó gyümölcsök típusától és fajtájától függ, a lédús és nagyon érett gyümölcsök esetében – a csavart húzza meg jobban, a kevésbé lédús gyümölcsök esetében pedig – a csavart ne húzza meg túlságosan.

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

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

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

Amennyiben a préselmény a préskamra kivezető nyílásának az eldugulását okozza, a készüléket ki kell kapcsolni. Fordítson különös figyelmet a gyümölcslé préselési folyamatára, pl. arra, hogy a szűrőszita nyílásai nem dugultak-e

el. A gyümölcsfacsarót kapcsolja le a hajtóműről (ugyanúgy, mint a darálókamra esetében), szerelje szét a gyümölcsfacsarót, tisztítsa meg (mosogassa el) a gyümölcsfacsaró részeit. A mosogatáshoz, különösen a szűrőszita tisztításához, használja a készülékhez mellékelte keféte.

A daráló olyan

(10 ábra)

- I. Zárócsavar
- II. Órló beállító
- III. Órlés szabályozó
- IV. Belső órló
- V. Külső órló
- VI. Csga
- VII. Órlótartály
- VIII. Betöltő
- IX. Az órlótartály fogai a meghajtó fej rovátkába kell, hogy illeszkedjenek

A készülék leírása

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

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

FONTOS: Olajos magvakat ne őrljön nagyon finom beállításon, mert a daráló eltömődhet.

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

A daráló felszerelése

A daráló órlótartályát (7) kb. 45°-kal jobbra fordítva helyezze fel a meghajtó fejre. Az órlótartály (7) fogait illesse a meghajtó fej rovátkába, majd fordítsa balra amíg az a helyére nem fordul, amit egy „kattanás” jelez. Ez azt jelenti, hogy helyesen helyezte fel a darálót.

A daráló használata és beállítása

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

FONTOS: Maximális, szünet nélküli használati idő, 15 perc.

Ez a meghajtó fej maximális munkaidejétől függ, mely 15 perc folyamatos használata után 45 perc szünetet igényel.

FONTOS: A készüléket ne használja üresen. Mindig töltsse fel darálándó termékkel, mielőtt bekapcsolja.

Szórja a betöltő edénybe (8) a magvakat, állítsa be az őrlés finomságát az őrlés szabályozó segítségével (3) durva őrlés-

re, kapcsolja be a készüléket. A megőrölt magvak a résen át kiszóródnak.

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

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

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

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

FONTOS: A daráló felszerelése utána a berendezést ne kapcsolja REVERSE pozícióba.

VIGYÁZAT: Használat után tisztítsa ki a darálót, így elkerülheti az őrlémények szagának keveredését.

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

FIGYELEM! A darálás közben ne nézzen be az őrlőtartályba, mert az időnként kirepülő szemcsék sérülést (pl. szemsérülést) okozhatnak.

Tisztítás és karbantartás

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

A használat után (11 ábra)

- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozó dugóját a konnektorból.
- Vegye ki a tömőrudat és a tálat vegye le a darabolórészről, szeletelőrésztől, préskamráról (a citrusprés esetében előbb vegye le külön a préselőfejet, majd a szűrőt).
- Nyomja meg a rögzítőgombokat **(1)**, a darálóegységet, a szeletelőrészt (vagy a citruspréselő tálját), fordítsa el **(2)** jobbra és vegye le.
- A citrusprés esetében vegye ki a hajtókereket a hajtóműből.
- Szerelje szét a darálóegység elemeit, a kolbásztöltő tartozékot, a gumülcsprészt vagy a szeletelőrészt.
- Az elmosogatott és megszáritott lyuktárcsákat tegye be a tartórekeszbe, és ebből a célból:
 - Nyissa ki a burkolathatsó részén található tárolórekeszt.

- Két oldalról nyomja meg a tartórekesz zárját és húzza ki maga felé (a korábbi ábrához hasonlóan).
- **(3)** Maximum két lyuktárcsát helyezzen be, majd zárja be a rekeszt és a hátsó fedelét **(4)**.
- **(5)** Csúsztassa be könnyedén a hálózati kábelt a kivezető nyílásába.
- **(6)** Tegye be a hálózati csatlakozó dugót a tartórekeszbe.

Tisztítás és karbantartás

- A hajtóművet törölje meg mosogatószeres nedves ruhával.
- A műanyag részeket folyékony mosogatószeres meleg vízben vagy a mosogatógépen feltüntetett jelzések szerint mosogassa.
- A fémből készült részeket folyékony mosogatószeres forró vízben mosogassa.
- Az elmosogatott részeket alaposan szárítsa meg.
- A lyuktárcsákat és a vágókéseket a rozsdásodásuk megelőzése céljából kenje be kevés étolajjal.
- A darálórészt vagy a szeletelőt szerelje össze teljesen.

Környezetvédelem – Óvjuk környezetünket

A karton csomagolás javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A poli(etilén) (PE) zsákot dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózatról való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.



Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt!!!

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

Indicații privind siguranța și utilizarea adecvată a aparatului

- Nu scoateți ștecărul din priză de rețea electrică trăgând de cablul de alimentare.
- Conectați mașina numai la o rețea de curent alternativ de 230 V.
- Nu puneți în funcțiune aparatul dacă observați că sunt deteriorate cablul de alimentare, carcasa, mânerul. Duceți aparatul la un punct de servis.

Pentru a evita orice pericol, dacă cablul de alimentare fixat la aparat a suferit deteriorări, el trebuie înlocuit la producător sau într-un atelier specializat de reparații sau de către o persoană calificată.

Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile efectuate în mod neadecvat pot pune serios în pericol utilizatorul. În cazul în care apar defecțiuni, adresați-vă unui punct specializat de servis.

- După încheierea utilizării, scoateți ștecărul din priză de rețea electrică. Strângeți cablul de alimentare introducându-l cu grijă în deschizătura prin care iese în exterior și introduceți și ștecărul cablului de alimentare în compartiment.
- Nu expuneți mașina de tocat unei temperaturi mai mari de 60°C. O astfel de temperatură poate provoca deteriorarea mașinii.
- Fiți deosebit de atent(ă) atunci când folosiți mașina în prezența copiilor.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice limitate sau de către persoanele care nu au experiență sau nu știu să folosească aparatul, dacă nu au fost instruite în această privință de către persoanele răspunzătoare de siguranța lor.
- Trebuie să supravegheați copiii, să nu se joace cu aparatul.
- Opiți aparatul înainte de schimbarea accesoriilor sau înainte de a vă apropia de componentele care se află în mișcare în timpul funcționării aparatului.

- Înainte de curățarea mașinii și de schimbarea accesoriilor, scoateți întotdeauna ștecărul cablului de alimentare din priză de rețea electrică.
- Pentru presare, folosiți dispozitivul de presare din dotare. Folosirea altor obiecte poate conduce la deteriorarea mașinii și a unității motor.
- Nu supraîncărcați aparatul cu o cantitate prea mare de produse, nici nu presați prea puternic (cu dispozitivul de presare).
- Montați în mod corespunzător ansamblul de tocare deoarece montarea sa incorectă conduce la o tocare necorespunzătoare și poate, de asemenea, cauza tocirea cuțitului și a sitei. Cuțitul și sita care s-au tocit trebuie să fie înlocuite cu altele noi.
- Nu acoperiți orificiile de ventilare din carcasa mașinii în timpul funcționării sale.
- Așezați aparatul numai pe o suprafață tare și stabilă.
- Când mașina nu se pune în funcțiune, duceți-o la servis.
- Îndepărtați din carnea pentru tocat oasele, tendoanele, cartilajele și venele.
- Înainte de tocare, tăiați produsele mai mari în bucăți.
- Nu măcinați mac uscat. Înainte de măcinare, macul trebuie să fie mai întâi opărit și umezit – până la câteva ore.
- Nu cufundați unitatea motor a mașinii în apă, nici nu o spălați sub jet de apă.
- Nu spălați accesoriile montate la unitatea motor.
- Pentru spălarea carcasei, nu folosiți detergenți agresivi sub formă de emulsie, lichid, pastă etc. Acestea pot, printre altele, să șteargă simbolurile informative înscrise pe carcasă (scale, simboluri, semne de avertizare ș.a.).
- Pentru spălarea componentelor metalice, folosiți periuțe moi.

Nu spălați componentele metalice în mașinile de spălat vase. Substanțele de curățare agresive folosite în aceste mașini de spălat cauzează înnegrirea componentelor numite mai înainte. Spălați-le manual, folosind detergenți lichizi tradiționali pentru vase.

TIPURILE DE MAȘINI ZELMER

Tip 986	Accesorii					
	Ansamblu de tocare	Storcător de citrice	Tăietor	Storcător	Râșnița poate	Ansamblu pentru paste și prăjituri (numai pentru 986.5x)
986.50 / 986.80	●	●	●	●	●	● / –
986.53 / 986.83	●	●	●	●	○	● / –
986.56 / 986.86	●	●	●	○	○	● / –
986.57 / 986.87	●	●	○	○	○	● / –
986.58 / 986.88	●	○	○	○	○	● / –
986.88MMSL	Ansamblu de măcinat, vas din metal și 3 site: 2,7; 4; 8	–	○	–	–	–
986.84MMSL			●			

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

Mașina este prevăzută numai cu un ansamblu de tocare.

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 împănământare .

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 (Desen 1)

Mașina de tocat produse alimentare se compune din:

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 tăieto-rului de fabricație ZELMER S.A.

Ansamblul de tocare este compus din:

- I. Compartiment de tocare
- II. Spirală cu cremalieră montată
- III. Cuțit
- IV. Sită cu ochiuri de 4 mm
- V. Capac de înfiletare
- VI. Vas
- VII. Dispozitiv de presare

Și accesorii suplimentare:

- VIII. armitură de distanțare
- IX. Accesoriu pentru umplerea cârnaților
- X. Sită cu ochiuri de 8 mm
- XI. Buton de pornire/ oprire
- XII. Buton „Revers”

Sistem mecanic de siguranță al motorului (Desen 2)

- I. Spirală
- II. Cremalieră
- III. Șurub M5x20

Mașina este prevăzută cu dispozitiv mecanic de siguranță (Desen 2), 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 de la spirala cu cremaliera deteriorată,
- înlăturați cremaliera deteriorată,
- montați cremaliera nouă și înșurubați șurubul.

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 (spirala 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 tocarea (de ex. tendoanele ș.a.).

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

Pregătirea mașinii pentru utilizare și punerea ei în funcțiune

Scoateți din compartimentul mașinii cablul de alimentare (lungimea necesară) și accesoriile adecvate.

- Așezați unitatea motor în apropierea prizei rețelei electrice, pe o suprafață tare, stabilă, astfel încât să nu fie acoperite orificiile de ventilare din carcasă.
- Deschideți compartimentul din partea din spate a carcasei și luați sita adecvată (Desen 3).

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.
- Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priza electrică.
- Apăsând butonul „I”, puneți în mișcare mașina de tocat (aparatul se pune în funcțiune după circa 2 secunde).

Ansamblul de tocare (Desen 4)

Introduceți în compartimentul de tocare următoarele:

- În interior, spirala cu cremalieră.
- Pe axul spiralei, așezați cuțitul, cu muchiile tăioase îndreptate spre sită.
- Montați sita astfel încât adâncitura de pe marginea sitei să se potrivească cu profilul compartimentului pentru tocare.
- Înșurubați toate elementele ansamblului pentru tocare – puternic, până simțiți rezistență.
- Fixați ansamblul de tocare la unitatea motor și rotiți spre stânga, până în poziția în care auziți „clicul” de blocare. Acest lucru înseamnă că a fost corespunzător montat compartimentul.
- Fixați vasul în compartimentul pentru tocare.

Utilizarea cu accesoriu pentru umplerea cârnaților (Desen 5)

Introduceți în compartimentul de tocare următoarele:

- În interior, spirala cu cremalieră.
- Pe axul spiralei, așezați garnitura de distanțare.
- Accesoriul pentru umplerea cârnaților.
- Fixați toate elementele cu capacul de înfiletare – puternic, până simțiți rezistență.

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.

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

Storcătorul de citrice (Desen 6)

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

Ansamblul storcătorului de fructe:

- I. Cremaliera
- II. Vasul
- III. Sita
- IV. Elementul pentru stoarcere

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.

La unitatea motor montați următoarele:

- Cremaliera.
- Fixați vasul la unitatea motor și rotiți-l spre stânga, până în poziția în care auziți un „clic” de blocare. Acest lucru înseamnă că vasul a fost montat în mod corespunzător.
- Pe componenta verticală cu vas, montați sita și storcătorul.
- Pregătiți fructele adecvate, tăiați-le în jumătate.
- Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priza rețelei electrice.
- Puneți în funcțiune mașina apăsând butonul „I” și, pe urmă, așezați citricele cu miezul pe storcător.
- Apăsăți cu forță care este necesară pentru a produce rotația mecanismului și începerea procesului de stoarcere.

ATENȚIE! 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.

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

Tocătorul (Desen 7)

- I. Cilindrul pentru bucăți fine
- II. Cilindrul pentru bucăți mai mari
- III. Cilindru pentru feliere
- IV. Cilindru pentru răzuire
- V. Element de închidere
- VI. Compartiment
- VII. Vas de umplere
- VIII. Dispozitiv de presare

Tocătorul are două cilindre de mărunțire – în bucăți fine (I) și mai mari (II) (pentru brânză galbenă, morcovi, țelină, sfeclă fiartă etc.). Cilindrul (III) servește la tăierea legumelor în felii (pentru cartofi, castraveți, ceapă etc.). Cilindrul (IV) servește la răzuirea cartofilor, sfeclei, fructelor etc.

Pentru a pregăti tocătorul pentru utilizare:

- Înclinați elementul de fixare (V) și introduceți unul dintre cilindrele cu cremalieră în interiorul compartimentului.
- Închideți elementul de închidere.
- Montați compartimentul 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 priza rețelei electrice.
- Îndepărtați cu o lingură de lemn resturile de produse rămase în interiorul cilindrelor sau în compartiment.

Părțile ascuțite ale cilindrelor nu necesită ascuțire ulterioară.

Schimbarea cilindrelor (Desen 8)

Storcător de fructe (Desen 9)

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 sămburi mari, cum ar fi prunele, vișinele ș.a., fără ca, în prealabil, să fi scos sămburii.

Elementele storcătorului de fructe:

- I. Compartimentul storcătorului de fructe
- II. Tăietorul spiralat
- III. Corpul storcătorului
- IV. Capacul pentru înșurubare
- V. Jgheabul pentru scurgerea sucului
- VI. Șurubul de reglare
- VII. Vasul (cu ansamblul de măcinare)
- VIII. Dispozitivul pe presare (cu ansamblul de măcinare)
- IX. Sitele – 2 buc.
Nr 1 – orificii mai mici
Nr 2 – orificii mai mari
- X. Inelul mare care fixează ermetic la corpul storcătorului
- XI. Inelul mic care fixează ermetic la tăietorul spiralat

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

Pregătirea pentru utilizare și întreținerea storcătorului pentru fructe

- Asigurați-vă că la corpul storcătorului (3) și la tăietorul spiralat (2) sunt montate inelele care fixează ermetic (10) i (11). Dacă nu sunt montate, este obligatoriu să le introduceți în adânciturile elementelor corespunzătoare (corpul storcătorului și tăietorul spiralat).
- Montați la corpul storcătorului (3) sita (9) și apăsați-o până simțiți rezistență.
- Introduceți tăietorul spiralat (2) în copul storcătorului (1) și montați corpul cu sita la tăietorul spiralat fiind atent(ă) ca sita să fie întoarsă în jos, iar canalul de poziționare să intre în profilul compartimentului storcătorului de fructe.
- Corpul astfel montat înșurubați-l cu capacul de înșurubare (4) la compartimentul storcătorului pentru fructe (1).
- Înșurubați șurubul de reglare (6) la corpul storcătorului (3) și trageți peste el jgheabul pentru scurgerea sucului (5) până în momentul în care se aude un „click” de contact cu corpul storcătorului (3).
- Fixați storcătorul astfel montat la unitatea – motor, procedând la fel ca în cazul montării compartimentului pentru măcinare.
- Fixați vasul (7) la tubul de scurgere și dispozitivul de presare (8) – din ansamblul de măcinare.
- Sub orificiul canalului de scurgere (5) și a șurubului de reglare (6), așezați niște vase corespunzătoare, pentru suc și pentru pasta de fructe/ legume rezultată.
- Introduceți ștecărul cablului de alimentare al mașinii în priza rețelei electrice.
- Puneți în funcțiune mașina apăsând butonul „I”, pe urmă introduceți cantitatea adecvată de fructe și apăsați cu dispozitivul de presare.

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

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

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

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

Dacă orificiul de scurgere a compartimentului se blochează cu pasta de fructe, trebuie să oprii 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.

Râșnița poate

(Desen 10)

- I. Brătară
- II. Regulatorul râșniței
- III. Mânerul cu rotitor
- IV. Râșnița interioară
- V. Râșnița exterioară
- VI. Melcul
- VII. Dispozitivul râșniței
- VIII. Vasul
- IX. Marginea zimțată a mânerului trebuie să se compună cu maginea zimțată a dispozitivului pentru tocere

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.

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

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

Montarea râșniței pe mașina de tocat

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 „click”. În acest fel veți fi siguri că râșnița a fost montată corect.

Întrebuințarea și reglarea râșniței

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

IMPORTANT: Timpul 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.

IMPORTANT: Râșnița nu poate funcționa fără încălzire. Întotdeauna înainte de întrebuințare introduceți produsul în râșniță.

Introduceți boabele în vas (8), fixați mânerul cu rotitor (3) pentru tocarea groasă, porniți dispozitivul. Boabele măcinate vor începe să iasă prin orificiu. În funcție de gradul de măcinare doriți sau produsul măcinat, cu ajutorul mânerului cu rotitor (3), fixați regulatorul râșniței (2) astfel încât să obțineți granulajul dorit. Rotindu-l în direcția acelor de ceasornic veți obține un produs măcinat mai fin, iar dacă rotiți în sens invers acelor de ceasornic veți obține un produs 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 întrebuițării veți roti mânerul cu rotitor prea tare peste linia STOP dispozitivul se poate defecta.

ATENȚIE! Este indicat ca în timpul întrebuițării dispozitivului regulatorul râșniței (2) să fie fixat între linia 1 și linia STOP.

IMPORTANT: Când râșnița este folosită **NU PUTEȚI** întrebuiți funcția REVERSE a dispozitivului.

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

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

ATENȚIE! 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 întrebuițare (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).

După încheierea utilizării (Desen 11)

- Oprii mașina și scoateți ștecărul cablului de alimentare din priză rețelei electrice.
- 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).
- Apăsăți butonul sistemului de blocare (1), iar ansamblul pentru tocarea, compartimentul tocătorului (sau vasul storcătorului de citrice) se rotesc spre dreapta (2) și se detașează.
- În cazul storcătorului de citrice, scoateți cremaliera din unitatea motor.

- Demontați elementele ansamblului de tocarea, ale compartimentului cu accesoriul pentru umplerea cârnaților, compartimentul storcătorului sau al tocătorului.
- Puneți sitele spălate și uscate în compartimentul de păstrare. Pentru aceasta:
 - Deschideți compartimentul din partea din spate a carcasei.
 - Apăsăți pe ambele părți sistemul de blocare al compartimentului și trageți-l spre dumneavoastră (după cum s-a arătat mai devreme).
 - (3) Introduceți în compartiment cel mult două site, pe urmă închideți compartimentul și clapa din partea din spate (4).
- (5) Introduceți cablul de alimentare în compartiment, împingându-l ușor prin orificiul prin care iese.
- (6) 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 gunoii menajer!!!



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

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации мясорубки

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

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

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

- Окончив работу, выньте вилку питающего электропровода из розетки. Спрячьте электропровод в предназначенное для него отделение и уберите вилку провода в отсек.
- Не эксплуатируйте прибор при температуре выше 60°C. Можно повредить мясорубку.
- Если во время работы прибора рядом находятся дети, необходимо проявлять особую осторожность.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.
- Всегда выключайте прибор перед сменой оснащения и не дотрагивайтесь до вращающихся элементов во время работы.
- Перед очисткой мясорубки и сменой оснащения миксера всегда вынимайте вилку из розетки.
- Для проталкивания продуктов всегда используйте прилагающийся к мясорубке толкатель. Использование других предметов может привести к повреждению мясорубки и привода.
- Не перегружайте прибор чрезмерным количеством продукта и не проталкивайте его слишком быстро (толкателем).
- Тщательно проверяйте установку режущего узла, поскольку при неправильно собранном режущем узле ухудшается качество измельчения, а также может произойти затупление ножа и решеток. Затупленный нож и решетки следует заменить новыми.
- Во время работы следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия на корпусе не были закрыты.

- Ставьте мясорубку всегда только на стабильную, ровную и плоскую поверхность.
- Если мясорубка не включается – обратитесь в сервис.
- Удалите из мяса кости, сухожилия, хрящи и жилы.
- Прежде чем пропустить через мясорубку, порежьте мясо (и другие продукты) на кусочки.
- Не пропускайте через мясорубку сухой мак. Мак необходимо предварительно запарить кипятком и намочить в течение нескольких поверхностей и стереть надписи: графические символы, деления, часов.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте под струей воды.
- Запрещается мыть элементы в то время, пока они установлены на приводе.
- Не рекомендуется использовать для мытья корпуса агрессивные детергенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую предупреждающие знаки и т.п.
- Для мытья металлических деталей используйте мягкую щеточку.

Не мойте металлические детали в посудомоечных машинах. Агрессивные моющие средства, которые используются для мытья в этих бытовых устройствах, могут повредить поверхность этих деталей. При частом мытье в посудомоечной машине поверхность деталей может потускнеть и приобрести матовый оттенок. Мойте их вручную теплой водой с добавлением мощных средств.


Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Допустимое время непрерывной работы 15 минут.

Интервал между очередным включением 30 минут.

Уровень шума (L_{WA}) 77 dB/A.

Мясорубка имеет II класс изоляции, не требует заземления .

Мясорубки ZELMER отвечают требованиям соответствующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

- Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/EC.
- Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/EC.

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

ТИПЫ МЯСОРУБОК ZELMER

Тип 986	Принадлежности					
	Режущий узел	Соковыжималка для цитрусовых	Шинковка	Соковыжималка универсальная	Мельничка с жерновами	Насадки для макарон и печенья (только для 986.5х)
986.50 / 986.80	●	●	●	●	●	●/—
986.53 / 986.83	●	●	●	●	○	●/—
986.56 / 986.86	●	●	●	○	○	●/—
986.57 / 986.87	●	●	○	○	○	●/—
986.58 / 986.88	●	○	○	○	○	●/—
986.88MMSL	Режущий узел с металлическим лотком и 3 решетками: 2,7; 4; 8	—	○	—	—	—
986.84MMSL			●			

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

Мясорубка имеет только один режущий узел.

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

Описание мясорубки (Рис. 1)

Мясорубка для пищевых продуктов состоит из:

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

Режущего узла, в состав которого входит:

- I. Рабочая головка
- II. Шнек с редуктором
- III. Нож
- IV. Решетка с отверстиями 4 мм
- V. Крепежное кольцо
- VI. Лоток для загрузки продуктов
- VII. Толкатель

И дополнительных приспособлений:

- VIII. Дистанционной прокладки
- IX. Насадки для набивки колбас
- X. Решетки с отверстиями 8 мм
- XI. Кнопка выключателя
- XII. Кнопка «Реверс»

Механическая защита двигателя (Рис. 2)

- I. Шнек
- II. Редуктор
- III. Болт М5х20

Мясорубка имеет защиту двигателя от механических повреждений (Рис. 2) — пластиковые шестерни редуктора на шнеке, которые должны сломаться первыми при жестком блокировании шнека (напр., если вместе с мясом в мясорубку попадает кость).

Испорченную пластмассовую шестерню замените новой:

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

Функция «Реверс»

Реверс — система, позволяющая проворачивать шнек мясорубки в обратном направлении в случае, если заметно снижается эффективность измельчения продукта или если продукт скапливается в горловине (шнек не забирает продукт). В таком случае достаточно нажать на кнопку «R» и на некоторое время включить систему обратной прокрутки. Причина засорения сама выйдет из загрузочной горловины. Затем нажмите на кнопку «L» и продолжайте работу.

Если шнек снова блокируется, нужно еще раз нажать на кнопку «R» и очистить шнек от жил, затрудняющих работу мясорубки.

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

Подготовка мясорубки к работе и первое включение

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

- Установите прибор на ровную сухую поверхность. Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не закрыты.
- Откройте отсек в задней части корпуса и выньте нужную Вам решетку (Рис. 3).

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

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

Режущий узел (Рис. 4)

В головку мясорубки вставьте в следующей очередности:

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

Работа с насадкой для набивки колбас (Рис. 5)

В головку мясорубки необходимо вставить в следующей очередности:

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

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

- Натяните мокрую колбасную оболочку на насадку для набивки колбас.

Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия в насадке не были закрыты.

Мясной фарш для наполнения натуральных колбасных оболочек не может быть слишком жидким. В противном случае может вытекать и попасть внутрь мясорубки.

Соковыжималка для цитрусовых (Рис. 6)

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

Устройство соковыжималки:

- I. Переходник
- II. Чаша
- III. Ситечко
- IV. Конусообразная насадка

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

Установите на привод в следующей очередности:

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

ВНИМАНИЕ! Не допускайте до засорения мякотью отверстий ситечка. Если это произойдет, отключите мясорубку от сети, снимите ситечко и очистите (промойте) от мякоти, поскольку мякоть засоряет отверстия и сок может попасть в привод мясорубки.

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

Шинковка (Рис. 7)

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

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

С целью подготовки шинковки к работе:

- Раскройте держатель (V) и вставьте одну из терок таким образом, чтобы конец редуктора вошел в паз в корпусе мясорубки.
- Защелкните держатель.
- Соберите рабочую головку шинковки также, как рабочую головку мясорубки.
- Крупные продукты порежьте на кусочки, чуть меньше по размеру, чем отверстие в лотке.
- Не измельчайте мягкие плоды с косточками.

- Окончив работу, выключите мясорубку и выньте вилку питающего электропровода из розетки.
- При помощи деревянной лопатки следует очистить терку и рабочую головку от остатков продукта.

Режущие кромки терок не требуют регенерации.

Замена терок – (Рис. 8)

Соковыжималка (Рис. 9)

Соковыжималка прилагается в качестве дополнительного приспособления к некоторым типам мясорубок.

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

Элементы соковыжималки:

- I. Головка соковыжималки
- II. Шнек
- III. Корпус
- IV. Крепежное кольцо
- V. Лоточек для слива сока
- VI. Регулировочный болт
- VII. Лоток для загрузки продукта (от мясорубки)
- VIII. Толкатель (от мясорубки)
- IX. Ситечка – 2 шт.
Nr 1 – мелкие отверстия
Nr 2 – крупные отверстия
- X. Уплотнительная прокладка большая для корпуса 3
- XI. Уплотнительная прокладка маленькая для шнека 2

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

Подготовка соковыжималки к работе и ее обслуживание

- Убедитесь, что на корпусе (3) и шнеке (2) установлены уплотнительные прокладки (10) и (11). В случае, если они отсутствуют, обязательно вложите их в углубления в элементах мясорубки (корпусе и шнеке).
- Вставьте ситечко (9) в корпус (3) и вдавите до упора.
- Вставьте шнек (2) в корпус соковыжималки (1) и наденьте корпус с ситечком на шнек, обращая внимание на то, чтобы ситечко было повернуто вниз, а позиционирующее углубление совпало с выступом в головке соковыжималки.
- Так установленный корпус закрепите с помощью крепежного кольца (4) на головке соковыжималки (1).
- Привинтите регулировочный болт (6) к корпусу (3) и наденьте на него лоточек для слива сока (5) до момента, пока не защелкнется на корпусе (3) – «click».
- Собранный соковыжималку установите на привод идентично, как в описании для мясорубки.
- На засыпную горловину установите лоток для загрузки продукта (7) и толкатель (8) – (от мясорубки).

- Вставьте под лоточек для слива сока (5) и отверстие регулировочного болта (6) соответствующую посуду для сока и емкость для мякоти.
- Вложите вилку электропровода в розетку.
- Нажмите на кнопку «I», чтобы включить мясорубку, и начните загружать фрукты, пользуясь толкателем.

Чтобы процесс отжима сока проходил правильно, не затягивайте регулировочный болт слишком сильно в начальной фазе работы. Оцените количество сока в мякоти и только тогда откорректируйте прижим болта так, чтобы получить достаточную эффективность отжима сока и не забить соковыжималку.

- В ходе отжимания сока проверяйте влажность мякоти. Если мякоть станет чрезмерно сухой, необходимо отвинтить болт (6), чтобы не забить соковыжималку мякотью.

Степень прижима болта зависит от вида и сорта перерабатываемых фруктов. Для сочных, зрелых фруктов болт необходимо затянуть сильнее, а для фруктов менее сочных – менее сильно.

Если с помощью регулировочного болта не будет достигнута необходимая эффективность отжима, мякоть следует еще раз пропустить через соковыжималку.

В процессе отжима сока в головке соковыжималки (3) (в регулировочном болте) остается большое количество мякоти, которую необходимо периодически удалять, поскольку она засоряет отверстия и сок может попасть в привод мясорубки.

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

Мельничка с жерновами (Рис. 10)

- I. Гайка
- II. Задатчик жерновов
- III. Корпус с регулировочной ручкой
- IV. Внутренний жернов
- V. Внешний жернов
- VI. Шнек
- VII. Камера мельнички
- VIII. Рабочая чаша
- IX. Канавка корпуса должна попасть на выступ камеры мельнички

Описание устройства

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

Мельничка с жерновами позволяет молоть такие продукты, как: пшеница, рожь, овёс, рис, зёрна кофе, сахар, гречневая крупа, чёрный перец, душистый (гвоздичный)

перец, горчица, греческие орехи, лесные орехи, сушёные грибы, миндаль, соя, семена льна, чищенные семечки подсолнечника и др.

ВАЖНО: Маслянистые продукты не мелите на минимальной установке гранулирования. Устройство для перемалывания может заклеиться или заблокироваться.

ВАЖНО: Устройство не件годно для перемалывания очень твёрдых продуктов, например, сушёный горошек, кукуруза-попкорн.

Установка мельнички на мясорубке

Когда камера мельнички (7) повернута под углом ок. 45° вправо, наденьте смонтированную мельничку на привод, вставив выступы камеры мельнички (7) в вырезы привода, а затем поверните её влево до позиции, при которой услышите «клик» блокады. Это значит, что Мельничка установлена правильно.

Эксплуатация и регулирование мельнички

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

ВАЖНО: Максимальное время непрерывной работы мельнички составляет 15 минут.

Это условие связано с максимальным временем работы мясорубки, для которой после 15 минут работы должен наступить ок. 45 – минутный перерыв.

ВАЖНО: Устройство не может работать без нагрузки. Всегда перед включением наполните его продуктом.

Всыпьте зёрна в рабочую чашу (8), установите регулировочную ручку корпуса (3) на грубый помол, включите двигатель мясорубки. Смолотый продукт начнёт высыпаться через отверстие.

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

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

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

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

ВАЖНО: При надетой мельничке НЕЛЬЗЯ использовать в мясорубке функцию РЕВЕРС (REVERSE).

ВНИМАНИЕ! Помните о тщательной мойке мельнички перед перемалыванием разных продуктов. Это позволит избежать взаимного проникновения запахов.

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

ВНИМАНИЕ! Запрещается заглядывать в камеру кофемолки в процессе помола кофе, поскольку выскакивающие иногда зерна могут Вас поранить (напр., глаз).

Очистка и консервация

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

Окончание работы

(Рис. 11)

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

Очистка и консервация

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

Экология – Забота о окружающей среде

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

- Картонные упаковки сдавайте в макулатуру.
- Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.
- непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.



Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!

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

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

Препоръки за безопасност и правилно използване на уреда

- Не изваждайте щепсела от контакта с дърпане за кабела.
- Включвайте машинката само към мрежа с променлив ток 230 V.
- Не включвайте уреда, ако захранващият кабел, корпусът или дръжката са видимо повредени. В такъв случай занесете уреда в сервиза.

Ако неотделимият захранващ кабел се повреди, той трябва да бъде сменен у производителя, в специализиран сервиз или от квалифициран специалист, за да се избегне евентуална опасност.

Уредът може да се поправя само от обучени специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност се обърнете към специализиран сервиз.

- След приключване на работа извадете щепсела на захранващия кабел от електрическия контакт. Приберете кабела, като леко го напъхате в отвора, от който излиза, а щепсела на кабела пъхнете на мястото му.
- Не излагайте машинката и принадлежностите ѝ на въздействието на температура над 60°C. Така може да повредите машинката.
- Бъдете особено внимателни по време на работа с машинката в присъствието на деца.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число деца) с ограничени физически, сетивни или психически възможности, както и от лица без опит и познаване на уреда, освен ако това не става под наблюдение или съгласно с инструкцията за използване на уреда, предадена от лицата, отговорни за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Децата трябва да се намират под наблюдение, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.
- Изключете уреда, преди да смените приставките или преди да докоснете частите, които се движат по време на работа.
- Преди почистване на машинката и смяна на принадлежностите винаги изваждайте щепсела на захранващия кабел от ел. контакта.
- За натъпкване на продуктите използвайте само буталото. Използването на други предмети може да доведе до повреда на машинката и двигателя ѝ.
- Не претоварвайте уреда с прекалено голямо количество продукти нито с прекалено силното им натискане (с буталото).
- Внимателно монтирайте мелещия механизъм, тъй като неправилно сглобеният мелещ механизъм влошава качеството на меленето и може да причини изтъпяване на ножчето и на решетките. Сменете изтъпеното ножче и решетките с нови.


- По време на работа на машинката не покривайте вентилационните отвори в корпуса.
- Поставете уреда само върху твърда, стабилна повърхност.
- Когато машинката не може да се включи – занесете я в сервиз.
- Отделете предназначеният за смилане месо от кокалите, сухожилията, хрущялите и жилите.
- Преди смилане на по-големи продукти ги нарежете на парчета.
- Не мелете сух мак. Преди смилане макът трябва да се попари и накисне 10–20 часа.
- Не потапяйте двигателя на машинката във вода и не го мийте под течаща вода.
- Не мийте приставките, когато са монтирани към двигателя.
- За миене на корпуса не използвайте прекалено силни миешки препарати – емулсии, млека, паста и др. Те могат да отстранят нанесените информационни символи като напр.: скали, обозначения, предупредителни знаци и др.
- За миене на металните части използвайте мека четка.

Не мийте металните части в съдомиялна машина. Прекалено силните почистващи препарати, използвани в тези уреди, предизвикват потъмняване на металните части. Мийте ги ръчно, с обикновен препарат за миене на съдове.

Технически данни

Техническите параметри са дадени на информационната табелка на уреда.

Допустимо време на непрекъсната работа	15 минути.
Почивка преди повторно използване	30 минути.
Ниво на шум (L _{WA})	77 dB/A.

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

Машинките ZELMER отговарят на изискванията на действащите стандарти.

Уредът отговаря на изискванията на директивите:

- Нисковолтови съоръжения (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.

Уредът е обозначен със знак CE на информационната табелка.

ТИПОВЕ МАШИНКИ ZELMER

Тип 986	Принадлежности					
	Мелещ механизъм	Цитрус преса	Машинка за рязане	Сокоизстисквачка	Мелничка с хромел	Комплект за макарони и сладки (само за 986.5x)
986.50 / 986.80	●	●	●	●	●	●/—
986.53 / 986.83	●	●	●	●	○	●/—
986.56 / 986.86	●	●	●	○	○	●/—
986.57 / 986.87	●	●	○	○	○	●/—
986.58 / 986.88	●	○	○	○	○	●/—
986.88MMSL	Мелещ механизъм с метална купа и 3 решетки: 2,7; 4; 8	—	○	—	—	—
986.84MMSL			●			

● – основни принадлежности
 ○ – допълнителни принадлежности, които могат да се купят отделно в магазините
 — – принадлежности, които не са предвидени за дадения модел

Машинката има само един мелещ механизъм.

Инструкцията за употреба и описанието на комплекта за макарони и сладки се прилага допълнително само за типа машинки с този комплект.

Описание на уреда

(Рис. 1)

Машинката за мелене на хранителни продукти се състои от:

Двигател на машинката – всеки двигател на машинката е пригоден за монтаж на всеки мелещ механизъм, цитрус преса, сокоизстисквачка, кафемелачка и машинка за рязане, произведени от ZELMER S.A.

Мелещ механизъм, който се състои от:

- I. Камера за мелене
- II. Шнек с монтиран съединител
- III. Ножче
- IV. Решетка с отвори 4 мм
- V. Гайка
- VI. Купа за подаване
- VII. Бутало

И допълнителни принадлежности:

- VIII. Разделяща вложка
- IX. Приставка за колбаси
- X. Решетка с отвори 8 мм
- XI. Бутон на превключвателя
- XII. Бутон „Reverse“

Механична защита на мотора (Рис. 2)

- I. Шнек
- II. Съединител
- III. Винт M5x20

Машинката има механична защита, която предпазва двигателя от повреда – зъбците на задвижващия съединител на шнека се чулят, когато машинката е претоварена (напр. ако в нея са попаднали кости).

Сменете повредения съединител с нов:

- развъртете винта в шнека с повреден съединител,
- отстранете повредения съединител,
- поставете нов съединител и го затегнете с винт.

Функция „Reverse“

Задвижващият механизъм на машинката има специална функция, която дава възможност за временна промяна на посоката на завъртане на шнека, която се използва в случай, че забележите значително ограничаване на меленето или/и излишно количество продукти в камерата за мелене (шнекът не поема дозирания продукт). В такъв случай натиснете за малко бутона „R“ – превключвателя, продуктите ще се върнат от вътрешността на камерата. След това отново включете бутона „I“ и продължете работа.

Ако шнекът продължи да се блокира от излишно количество продукти, натиснете отново бутона „R“, върнете продуктите от камерата и отстранете от тях частите, които затрудняват меленето (напр. сухожилията и др.).

В някои ситуации е необходимо да разглобите камерата и изцяло да отстраните всички пречки.

Подготовка на машинката за работа и включване

Извадете от корпуса храняващия кабел на подходяща дължина и съответните принадлежности.

- Поставете двигателя близо да електрически контакт върху твърда, стабилна повърхност така, че да не покривате вентилационните отвори в корпуса.
- Отворете капачето в задната част на корпуса и извадете подходяща решетка.

Стандартно в камерата за мелене е монтирана решетката с отвори 4 мм.

- Преди първото използване на машинката внимателно измийте принадлежностите.
- Сглобете съответните принадлежности и ги монтирайте към двигателя.
- Включете захранващия кабел в електрическия контакт.
- С помощта на бутона „I” на превключвателя пуснете машинката (уредът ще започне работа след около 2 секунди).

Мелещ механизъм (Рис. 4)

Поставете в камерата за мелене последователно:

- Шнека със съединителя навътре.
- Поставете на шипа на шнека ножчето, обърнато с острието към решетката.
- Решетката – така, че издатината на камерата да попадне в улея на ръба на решетката.
- Затегнете силно докрай всички елементи на мелещия механизъм.
- Поставете сглобения мелещ механизъм на двигателя и го завъртете наляво до положението, при което ще чуете шракване на блокировката. Това означава, че камерата е правилно монтирана.
- Поставете купата за подаване върху камерата за мелене.

Работа с приставката за колбаси (Рис. 5)

Поставете в камерата за мелене последователно:

- Шнека със съединителя навътре.
- Поставете на шипа на шнека разделящата вложка.
- Приставката за колбаси.
- Затегнете силно докрай всички елементи с помощта на гайката.

Преди да поставите червото, накиснете го в топла вода за около 10 мин.

- Сложете мокрото черво на приставката за колбаси.

Обърнете внимание да не са запушени отворите за излизане на въздуха в приставката.

Месната маса за пълнене в червото не бива да бъде прекалено рядка. Прекалено голямото съдържание на течност може да доведе до изтичане и проникване във вътрешността на машинката.

Цитрус преса (Рис. 6)

Цитрус пресата е допълнителен уред, който дава възможност за изстискване на сок с пулла от цитрусови плодове.

Модул на цитрус пресата:

- I. Съединител
- II. Купа
- III. Цедка
- IV. Преса

Отворете капачето в задната част на корпуса, което дава възможност за работа при вертикално положение. Поставете уреда в такова положение върху твърда, равна повърхност.

Поставете върху двигателя последователно:

- Съединителя.
- Поставете купата върху двигателя и я завъртете наляво до положението, при което ще чуете шракване на блокировката. Това означава, че купата е правилно монтирана.
- На издадената част на купата монтирайте цедката и пресата.
- Пригответе плодовете по подходящ начин, като ги разрежете наполовина.
- Включете захранващия кабел на машинката към електрическия контакт.
- Включете машинката с помощта на бутона „I”, а след това сложете плода с отрязаната му част върху пресата.
- Натиснете с подходяща сила, което ще доведе до задвижване на механизма и ще се започне процесът на изстискване.

ВНИМАНИЕ! Когато се блокира цедката с месеста част на изстискваните плодове следва да се спре машинката, да се отдели цедката и да се изчисти от тази месеста част, тъй като нейният излишък може да доведе до заливане на камерата за задвижване на машинката.

ВНИМАНИЕ! Цитрус пресата се върти по време на работа, пазете пръстите си при натискане на плодовете върху пресата.

Машина за рязане (Рис. 7)

- I. Ренде за ситни стърготини
- II. Ренде за едри стърготини
- III. Ренде за резени
- IV. Ренде за пасиране
- V. Прикрепващ механизъм
- VI. Камера
- VII. Купа за подаване
- VIII. Бутало

Машината за рязане има две рендета за ситно настъргване (I) и едро настъргване (II) (за кашкавал, моркови, целина, варено червено цвекло и др.). Рендето (III) служи за нарязване на зеленчуци на резени (картофи, краставици, лук и др.). Рендето (IV) служи за пасиране на картофи, червено цвекло, плодове и др.

С цел приготвяне на машината за рязане за работа:

- Наклонете прикрепващия механизъм (V) и поставете едно от рендетата със съединителя му навътре към камерата.
- Затворете прикрепващия механизъм.
- Съединете камерата на машината за рязане по същия начин като камерата на мелене на машинката.

- Нарезете големите продукти предварително на парчета така, че да можете лесно да ги сложите в машинката.
- Не пясирайте меки плодове, съдържащи твърди костилки.
- След приключване на работата изключете машинката и изключете захранващия кабел от електрическия контакт.
- Отстранете с дървена лъжица остатъците от продуктите от рендетата и камерата.

Остриетата на рендетата не се регенерират.

Смяна на рендетата (Рис. 8).

Сокоизстисквачка за плодове (Рис. 9)

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

Елементи на сокоизстисквачката:

- I. Камера на сокоизстисквачката
- II. Шнек
- III. Корпус
- IV. Гайка
- V. Улей за изтичане на сока
- VI. Регуляционен болт
- VII. Купа за подаване (от мелещия механизъм)
- VIII. Бутало (от мелещия механизъм)
- IX. Цедка – 2 бр.
 - № 1 – по-малки отвори
 - № 2 – по-големи отвори
- X. Голям уплътняващ пръстен на корпуса 3
- XI. Малък уплътняващ пръстен на шнека 2

ВНИМАНИЕ! За натъпкване на плодовете използвайте само буталото (8).

Подготовка за работа и употреба на сокоизстисквачката

- Уверете се, че на корпуса (3) и шнека (2) са поставени уплътняващите пръстени (10) и (11). Ако не са, непременно ги поставете във вдлъбнатините на тези елементи (на корпуса и на шнека).
- Поставете и натиснете докрай в корпуса (3) цедката (9).
- Сложете в корпуса на сокоизстисквачката (1) шнека (2) и поставете корпуса с цедката на шнека, като обърнете внимание цедката да бъде обърната надолу, а улеят за прикрепване да попадне в издатината на камерата на сокоизстисквачката.
- Прикрепете така сглобения корпус с гайката (4) към камерата на сокоизстисквачката (1).
- Завъртете регуляционния болт (6) в корпуса (3) и по-

ставете върху него улея за изтичане на сока (5) така, че да щракне в корпуса (3) – „click”.

- Прикрепете сглобената сокоизстисквачка към двигателя по същия начин като в описанието на камерата за мелене.
- Поставете върху отвора купата за подаване (7) и буталото (8) от мелещия механизъм.
- Под отвора на улея за изтичане на сок (5) и регуляционния болт (6) сложете подходящи съдове за сок и отпадъци.
- Включете захранващия кабел на машинката към електрическия контакт.
- Включете машинката с помощта на бутона „I”, а след това дозирайте подходящо количество плодове, като ги натъпквате с буталото.

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

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

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

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

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

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

Мелничка с хромел

(Рис. 10)

- I. Гайка
- II. Регулатор за хромели
- III. Корпус с върток
- IV. Вътрешен хромел
- V. Външен хромел
- VI. Червяк
- VII. Камера на мелничката
- VIII. Тарелка
- IX. Улей на корпуса следва да попадне в издатината на камера на мелничката

Описание на устройството

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

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

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

ВАЖНО: Устройството не е пригодено за мелене на много твърди продукти, напр: сушен грах, царевица, луканки.

Монтаж на мелничката в машината

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

Употреба и регулация на мелничката

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

ВАЖНО: Максималното време на непрекъснатата работа на мелничката съставя 15 минути.

Това условие е свързано с максималното време на работа на машината, за която след 15 мин. работа се налагат ок. 45 мин. пауза.

ВАЖНО: Устройството не може да работи без натоварване. Преди задвижване винаги го напълнете с продукт.

Сипете зърната в тарелката (8), поставете върток на корпуса (3) за по-едро смилане, включете двигателя на машината. Мляният продукт ще започне да се изсипва от отвора.

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

Най-дребната (минимална) степен на смилане се получава при поставяне на въртока до линия 1, а най-едрата (максимална) при поставяне на въртока до линия

STOP. Виж графика върху корпуса (3) и регулатора за хромели (2).

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

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

ВАЖНО: При сложената мелничка НЕ МОЖЕ да се използва функция REVERSE в машината.

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

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

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

Почистване и поддръжка

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

След приключване на работа (Рис. 11)

- Изключете машинката и извадете щепсела на захранващия кабел от ел. контакта.
- Извадете буталото и свалете купата за подаване от камерата за мелене, камерата на машинката за рязане, камерата на сокоизстисквачката (при цитрус пресата преди това свалете отделно пресата и цедката).
- Натиснете бутоните на блокировката (1), завъртете надясно (2) мелещия механизъм, камерата на машинката за рязане (или купата на цитрус пресата) и я свалете.
- При цитрус пресата извадете съединителя от двигателя.
- Разглобете елементите на мелещия механизъм, камерата с приставката за колбаси, камерата на сокоизстисквачката или машинката за рязане.
- Измитите и изсушени решетки с отвори приберете на мястото им в корпуса, за тази цел:
 - Отворете капачето в задната част на корпуса.

- Натиснете от двете страни блокировката на капачето и я дръпнете към себе си (както е показано по-горе).
- (3) Приберете максимум две решетки с отвори, след това затворете задното капаче (4).
- (5) Приберете кабела, като леко го напъхате в отвора, от който излиза.
- (6) Приберете щепсела на кабела на мястото му.

Почистване и поддръжка

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

Екология – Грижа за околната среда

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



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

Не изхвърляйте в кофи за битови отпадъци!!!

Производителят не носи отговорност за каквито и да е повреди, които са резултат от неволна или неправилна употреба. Производителят си запазва правото да видоизменя продукта по всяко време, за да отговори на законовите регулации, норми, директиви или поради конструктивни, търговски, естетически или други основания, без да съобщава за това предварително.

Вказівки з безпеки і відповідного користування обладнанням

- Не витягайте вилку з розетки тримаючи за провід;
- Комбайн підключайте тільки до мережі перемінного струму 230 V.
- Не запускайте обладнання, якщо живильний кабель, корпус або ручка мають помітні пошкодження. У такому випадку здайте обладнання у сервісний центр.

Якщо невід'ємний живильний кабель буде пошкоджений, він підлягає заміні виробником або спеціалізованим сервісним центром, чи кваліфікованою особою для попередження небезпеки.

Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.

- Після закінчення роботи, вийміть вилку приєднувального кабелю з розетки; Сховайте кабель легко всуваючи його в отвір, з якого він виходить, а вилку кабелю установіть до сховища.
- Не надавайте комбайн та його комплектуючих дії температури більше 60°C. Можете його пошкодити.
- Дотримуйтесь особливої обережності під час роботи з комбайном у присутності дітей.
- Цей прилад непризначений для користування особами (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.
- Не допускайте, щоб діти грали з приладом.
- Виключіть обладнання перед заміною оснащення або перед наближенням до частин, що рухаються під час користування.

- Перед очищенням комбайну та заміни насадок, завжди вийміть вилку приєднувального кабелю з розетки.
- Для подачі продукту, користуйтеся тільки штовхачем. Користування іншими предметами несе ризик пошкодження комбайну і приводу.
- Не допускайте перевантаження обладнання надмірною кількістю продукту, чи надто сильним штовханням (штовхачем).
- Старанно встановлюйте блок для роздрібнювання, тому що неправильне встановлення спричинює зниження якості дроблення, а також може стати причиною притуплення ножа і решітки. Притуплений ніж і решітку замініть новим.
- Під час праці комбайну не закривайте вентиляційні отвори в корпусі.
- Обладнання встановіть на твердій стабільній основі.
- У разі проблем з запуском комбайну – здайте його у сервісний центр.
- М'ясо призначене для дроблення відділіть від костей, сухожилля, хрящів та жил.
- Перед роздрібненням більших за розміром продуктів, поріжте їх на шматочки.
- Не молотіть сухий мак. Перед тим, як перемолоти, мак треба запарити окропом і добре розмочити до кільканадцятьох годин.
- Не занурюйте привід комбайну у воду, не мийте його під проточною водою.
- Не мийте оснащення, встановленого на приводі.
- Для миття корпусу не використовувати агресивні мийучі засоби у вигляді емульсії, молочка, пасти та ін. вони можуть між ін. усунути нанесені інформаційні графічні символи, тобто: шкалу, позначення, попереджувальні знаки та ін.
- Для миття металевих частин вживайте м'яку щітку.

Не мийте металеві частини у посудомийних машинах. Агресивні мийучі засоби, що застосовуються для очищення цих приладів, приводять до потемніння вищевказаних частин. Мийте їх ручним способом, з застосуванням традиційних засобів для миття посуду.

ТИПИ КОМБАЙНІВ ZELMER

Тип 986	Оснащення					
	Блок для роздрібнювання	Насадка для цитрусів	Насадка для шинкування	Соковитискач	Млинок з жорнами	Набір для макаронів і тістечок (тільки для 986.5x)
986.50 / 986.80	●	●	●	●	●	●/—
986.53 / 986.83	●	●	●	●	○	●/—
986.56 / 986.86	●	●	●	○	○	●/—
986.57 / 986.87	●	●	○	○	○	●/—
986.58 / 986.88	●	○	○	○	○	●/—
986.88MMSL	Блок мелення з металевою мискою та 3 ситами: 2,7; 4; 8	—	○	—	—	—
986.84MMSL			●			

● – основне оснащення; ○ – додаткове оснащення, можна купити в магазинах електропобутової техніки
 — – оснащення недоступне у цьому виконанні

Міхунний комбайн оснащений тільки одним блоком для дроблення. Інструкція з обслуговування та характеристика набору для макаронів і тістечок, додається додатково до цього типу комбайнів разом з вищевказаним набором.


Технічні дані

Технічні параметри вказані на щитку продукту.

Допустимий час безперервної праці 15 хвилин.

Тривалість перерви перед повторним використанням
30 хвилин.

Шум обладнання (L_{WA}) 77 dB/A.

Обладнання виготовлене за II класом ізоляції, не вимагає занулення .

Комбайни ZELMER виконують вимоги діючих стандартів.

Прилад відповідає вимогам директив:

– Електрообладнання низької напруги (LVD)

– 2006/95/EC.

– Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

Продукт позначен знаком CE на щитку.

Характеристика обладнання (Мал. 1)

Кухонний комбайн для дроблення харчових продуктів складається з:

Привід комбайна – кожен привід комбайна пристосований до монтажу будь-якого блоку для роздрібновання, насадки для цитрусів, соковитискача, млинка до кави і насадки для шинкування фірми ZELMER S.A.

Блок для роздрібновання, до складу якого входить:

- I. Камера дроблення
- II. Подаючий черв'як зі встановленою муфтою
- III. Ножик
- IV. Решітка з отворами 4 мм
- V. Гайка
- VI. Миска
- VII. Штовхач

та додаткового оснащення:

- VIII. Дистанційна вкладка
- IX. Ковбасна насадка
- X. Решітка з отворами 8 мм
- XI. Кнопка вимикача
- XII. Кнопка „Rewers”

Механічний захист двигуна (Мал. 2)

- I. Черв'як
- II. Муфта
- III. Гвинт M5x20

Прилад має механічне забезпечення (Мал. 2), що захищає двигун від пошкодження – зубці привідної муфти черв'яка виламуються, якщо прилад перевантажений (напр. якщо усередину потрапили кістки).

Пошкоджену муфту замініть новою:

- у черв'яку з пошкодженою муфтою відгвинтіть гвинт,
- видаліть пошкоджену муфту,
- установіть нову муфту і затягніть її гвинтом.

Функція „Rewers”

Привід приладу має спеціальну функцію, що надає можливість накоротко змінити напрямок обороту черв'яка, застосовується у випадку, якщо помічається значне обмеження дроблення або/і надмір продукту у камері дроблення (черв'як не забирає дозований продукт). У такому випадку натисніть накоротко кнопку „R” – вимикача, тоді продукти будуть повернені назад із середини камери. Далі знов включіть кнопку „I” для продовження роботи.

Якщо у подальшому черв'як блокується надміром продукту, потрібно натиснути кнопку „R”, повернути продукт назад із камери і видалити з продукту частини, що перешкоджають роздрібнованню (напр. сухожилля та ін.).

У деяких ситуаціях потрібно провести демонтаж камери і повністю усунути вищевказані перешкоди.

Підготування кухонного комбайну до праці та його запуск

Витягніть зі сховища приводу відповідну довжину приєднувального кабелю та відповідні аксесуари.

- Привід встановіть поблизу розетки на твердій стабільній основі, щоб не закривати вентиляційних отворів у корпусі.
- Відкрите сховище у задній частині корпусу і вийміть відповідну решітку (Мал. 3).

Переважно решітка з отворами 4 мм встановлюється у камері роздрібновання.

- Перед першим користуванням кухонним комбайном старанно вийміть елементи оснащення.
- Установіть відповідне оснащення і додайте до приводу.
- Уставте вилку приєднувального кабелю до розетки.
- Кнопкою „I” вимикача запустіть комбайн (обладнання запускається через бл. 2 секунди).

Блок для роздрібновання (Мал. 4)

У камеру роздрібновання покладіть по черзі:

- Черв'як муфтою усередину.
- На стрижень черв'яка установіть ножик лезами направленими до решітки.
- Установіть решітку так, щоб виступ камери увійшов у канавку на контурі решітки.
- Затягніть усі елементи блоку роздрібновання – сильно до опору.
- Установіть блок роздрібновання на привід і поверніть вліво у положення, у якому почуєте „click” блокади. Це позначає, що камера була встановлена належним чином.
- Установіть миску на камеру роздрібновання.

Робота з ковбасною насадкою (Мал. 5)

У камеру роздрібновання покладіть по черзі:

- Черв'як муфтою усередину.
- На стрижень черв'яка дистанційну вкладку.
- Ковбасну насадку.

- Затягніть усі елементи гайкою – сильно до опору.

Перед накладанням натуральної ковбасної оболонки намочіть її у теплій воді протягом бл. 10 хв.

- На ковбасну насадку накладіть мокру ковбасну оболонку.

Зверніть увагу, щоб не закрити отворів для видалення повітря у насадці.

М'ясна маса, що наповнює кишкову оболонку не може бути „надто рідкою”. Великий вміст рідин може привести до їхнього витікання і попадання усередину комбайну.

Насадка для цитрусів (Мал. 6)

Насадка для цитрусів є додатковим оснащенням, що надає можливість витиснути з фруктів сік разом з м'якотю.

Блок для цитрусів:

- I. Муфта
- II. Миска
- III. Решітка
- IV. Витискач

Відкрийте клапан сховища у задній частині корпусу, що надає можливість праці у вертикальному положенні. Установіть його у такому положенні, покладаючи на твердій рівній основі.

На привід встановіть по черзі:

- Муфта.
- Установіть миску на привід і поверніть її вліво у положення, у якому почуєте „click” блокади. Це позначає, що миска була встановлена належним чином.
- На частину миски, що виступає установіть решітку та витискач.
- Підготуйте відповідні фрукти, розрізаючи їх на дві частини.
- Уставте вилку приєднувального кабелю до розетки.
- Запустіть комбайн кнопкою „I”, а потім покладіть фрукти м'якотю на витискач.
- Дотисніть відповідною силою, що приведе до зчеплення механізму і запустить процес витискання.

УВАГА! У разі закупорки ситка м'якотю вижати фруктів слід припинити комбайн, відключити сито, а потім спорожити його від м'якоті, тому що її надмір може привести до залиття камери приводу комбайну.

УВАГА! Насадка для цитрусів під час праці повертається, будьте обережними, звертаючи особливу увагу на пальці під час притискання фруктів на витискачі.

Насадка для шинкування (Мал. 7)

- I. Тертка для дрібних стружок
- II. Тертка для товстих стружок
- III. Тертка для шматків
- IV. Тертка для протирання

V. Заскочка

VI. Камера

VII. Завантажувальна миска

VIII. Штовхач

Шатківниця оснащена двома тертками для роздрібнювання на дрібні (I) і товсті (II) стружки (жовтий сир, морква, селера, зварені буряки та ін.). Тертка (III) служить для різання овочів на шматки (картопля, огірки, цибуля та ін.). Четверта тертка (IV) служить для протирання картоплі, буряків, фруктів та ін.

Для підготування шатківниці до праці:

- Відхиліть затиск (V) і установіть одну з терток муфтою усередину камери.
- Защеміть заскочку.
- Підключіть камеру шатківниці так, як камеру м'ясорубки.
- Більші за розміром продукти поріжте раніше на шматки, які легко покладаються у камеру.
- Не роздрібнюйте м'які фрукти, що містять тверді кісточки.
- Після закінчення роботи, вимкніть прилад і вийміть приєднувальний кабель з розетки.
- Видаліть дерев'яною ложкою рештки продуктів, що залишилися усередині терки або в камері.

Леза терок не вимагають відновлення.

Заміна терок (Мал. 8).

Соковитискач (Мал. 9)

Соковитискач є оснащенням деяких типів кухонних комбайнів. Дозволяє витискати сік з фруктів, напр.: малини, смородини, полуниці, агрусу та додатково з винограду і помідорів. Ягідні фрукти, тобто смородини можна витискати разом з квітковіжками. У соковитискачі не можна застосовувати фрукти з великим кісточками, напр. сливи, вишні та ін. без їхнього попереднього очищення (усування).

Частини соковитискача:

- I. Камера витискача
- II. Черв'як
- III. Корпус
- IV. Гайка
- V. Канавка для відведення соку
- VI. Регулюючий болт
- VII. Миска (з блоку роздрібнювання)
- VIII. Штовхач (з блоку роздрібнювання)
- IX. Сито – 2 шт.
 - № 1 – отвори менші
 - № 2 – отвори більші
- X. Уцільніюоче кільце велике на коопус 3
- XI. Уцільніюоче кільце мале на черв'як 2

УВАГА! Для штовхання фруктів користуйтеся тільки штовхачем (8).

Підготування до праці та обслуговування соковитискача

- Упевніться, що на корпусі (3) і черв'яку (2) встановлені ущільнюючі кільця (10) і (11). У разі їхньої відсутності необхідно встановити їх у заглиблення цих елементів (корпусу і черв'яка).
- У корпус (3) встановіть і дотисніть сито (9) до упору.
- У камеру соковитискача (1) встановіть черв'як (2) і накладіть корпус з ситом на черв'як звертаючи увагу, щоб сито було направлено униз, а встановлююча канавка потрапила на виступ камери соковитискача.
- Так встановлений корпус пригвинтити гайкою (4) до камери соковитискача (1).
- Угвинтіть регулюючий болт (6) у корпусі (3) і насуньте на нього жолоб для відведення соку (5) до моменту заземлення на корпусі (3) – „click”.
- Зібраний соковитискач встановіть на привід, поводяться ідентично як в описі змішуючої камери.
- На завантажувальну воронку покладіть миску (7) і штовхач (8) – від змішувального блоку.
- Під вихідний отвір жолоба (5) і регулюючого болта (6) установіть відповідний посуд для соку та відходів.
- Уключіть приєднувальний кабеліть комбайну до розетки.
- Запустіть комбайн кнопкою „I”, а потім дозуйте відповідно фрукти, штовхаючи їх штовхачем.

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

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

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

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

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

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

Млинок з жорнами

(Мал. 10)

- I. Гайка
- II. Задатчик жорен
- III. Корпус з регулювальною ручкою
- IV. Внутрішнє жорно
- V. Зовнішнє жорно
- VI. Шнек
- VII. Камера млинка
- VIII. Робоча чаша
- IX. Рівчак корпусу повинен потрапити на виступ камери млинка

Опис пристрою

Ця насадка може бути використана для перемелювання зерна, насіння масляних культур, а також сухих продуктів харчування.

Млинок з жорнами дозволяє молоти такі продукти, як: пшениця, жито, овес, рис, зерна кави, цукор, гречана крупа, чорний перець, духмяний (гвоздичний) перець, гречка, грецькі горіхи, лісові горіхи, сушені гриби, мигдаль, соя, насіння льону, лущене насіння соняшника та ін.

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

ВАЖЛИВО: *Пристрій не придатний для перемелювання дуже твердих продуктів, наприклад, сушеної горошок, кукурудза – поп корн.*

Монтаж млинка на м'ясорубці

Коли камера млинка (7) повернута під кутом біля 45° вправо, надіньте змонтований млинок на привід, вставивши виступи камери млинка (7) у вирізи приводу, а потім поверніть його вліво до положення, при якому почувете «клік» блокувати. Це означає, що млинок установлений правильно.

Експлуатація та регулювання млинка

Перед першим використанням помийте (дивіться «ЧИЩЕННЯ») та висушіть розібраний на частини млинок, а потім перемоліть біля 50 г продукту (наприклад, зерна) при установці пристрою на перемелювання з середнім роздлінням. Змолотий продукт не придатний до подальшого вживання, оскільки він забруднений і його слід викинути.

ВАЖЛИВО: *Максимальний час безперервної роботи млинка становить 15 хвилин.*

Ця умова пов'язана з максимальним часом роботи м'ясорубки, для котрої після 15 хвилин роботи повинна наступити біля 45-хвилинна перерва.

ВАЖЛИВО: *Пристрій не може працювати без навантаження. Завжди перед вмиканням наповніть його продуктом.*

Насипте зерно у робочу чашу (8), установіть регульовальну ручку корпусу (3) на грубий помол, ввімкніть двигун м'ясорубки. Змолотий продукт почне висипатися через отвір.

У залежності від потрібного ступеню помолу або використаного зерна, за допомогою регульовальної ручки корпусу (3) відрегулюйте задатчик жорен (2) так, щоб отримати продукт з відповідною грануляцією. Покрутивши регульовальну ручку в напрямку за рухом годинникових стрілок, Ви отримаєте продукт дрібного помолу, а покрутивши у напрямку проти руху годинникових стрілок, - продукт грубого помолу.

Найбільш дрібний (мінімальний) ступінь помолу виходить при встановленні регульовальної ручки на лінії 1, а найбільш крупний (максимальний) – при встановленні регульовальної ручки на лінії STOP. Дивіться графічне позначення на корпусі (3) та задатчику жорен (2).

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

УВАГА! Рекомендується, щоб під час роботи млинка задатчик жорен (2) був установлений між лінією 1 та лінією STOP.

ВАЖЛИВО: При надітому млинку НЕ МОЖНА використовувати у м'ясорубці функцію REVERSE (REVERSE).

УВАГА! Пам'ятайте про ретельне миття млинка перед перемелюванням різних продуктів. Це дозволить уникнути взаємного проникнення запахів.

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

УВАГА! Не заглядайте усередину камери під час мелення, тому що зерна, що іноді вискакують можуть Вас поранити (напр. око).

Очищення і зберігання

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

Після закінчення роботи (Мал. 11)

- Виключіть кухонний комбайн і вийміть вилку приєднального кабелю з розетки.
- Вийміть штовхач і зніміть миску з камери роздрібновання, камери шатківниці, камери витискача (у випадку

ку насадки для цитрусів раніш зніміть окремо витискач і решітку).

- Натисніть кнопки блокади (1), блок роздрібновання, камеру шатківниці (або миску блоку для цитрусів) поверніть (2) вправо і зніміть її.
- У випадку блоку для цитрусів, вийміть муфту з приводу.
- Зніміть елементи блоку роздрібновання, камери з ковбасною насадкою, камери витискача або шатківниці.
- Вимиті і висушені решітки з отворами покладіть у сховище, з цією метою:
 - Відкрийте сховище у задній частині корпусу.
 - Натисніть з обох боків блокаду сховища і потягніть до себе (як це вказано раніше).
 - (3) Сховайте максимально дві решітки з отворами, потім закрийте сховище і задній клапан (4).
- (5) Сховайте кабель легко всуваючи його в отвір, з якого він виходить.
- (6) Сховайте вилку кабелю до сховища.

Очищення і зберігання

- Привід протріть зволоженою ганчіркою з додаванням засобу для миття посуду.
- Пластмасові частини мийте у теплій воді з додаванням засобу для миття кухонної посуду або за позначеннями у посудомийній машині.
- Металеві частини мийте у гарячій воді з додаванням засобу для миття кухонної посуду.
- Старанно осушіть умиті частини.
- Решітки і ніжик легко змажте продовольчим маслом для захисту від іржі.
- Сухі частини камери роздрібновання або шатківниці зберіть у ціле.

Екологія – Давайте дбати про навколишнє середовище

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід: здати картонну упакувку у пункт прийому макулатури, а поліетиленові пакети викинути у контейнер для пластмаси.

Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.



Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!

Виробник не відповідає за можливі пошкодження, спричинені застосуванням приладу не за призначенням або неправильною експлуатацією. Виробник залишає за собою право у будь-який момент, без попереднього повідомлення, змінювати конструкцію приладу з метою забезпечення його відповідності нормативним актам, стандартам, директивам, а також з конструкційних, комерційних та інших причин.

Nurodymai dėl darbo saugos ir tinkamo mašinėlės vartojimo

- Atjungiant kištuką nuo elektros tinklo rozetės netrauk už laido.
- Mašinėlę jung tik su kintamosios srovės 230 V įtamos tinklu.
- Nepaleisk prietaiso, jeigu maitinimo laidas, korpusas arba laikiklis yra matomai sužaloti. Tokiu atveju atiduok prietaisą į serviso punktą.

Neatjungiamojo maitinimo laido pažeidimo atveju, pavojui išvengti, jis turi būti pakeistas nauju pas gamintoją arba specializuotoje taisykloje, arba gali tai padaryti kvalifikuotas asmuo.

Prietaisą taisyti gali vien tik atitinkamai apmokytas personalas. Netinkamai atliktas taisymas gali sukelti rimtą pavojų vartotojui. Trūkumų atsiradimo atveju kreipkis į specializuotą serviso punktą.

- Užbaigus darbą ištrauk prijungiamojo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės. Pasišlep laidą lengvai įstumiant jį į angą iš kurios jis yra išvestas, o laido kištuką įdėk į jam skirtą ertmę.
- Nestatyk mašinėlės ir jos įrangos elementų į viršijančios 60°C temperatūros poveikį. Gali sužaloti mašinėlę.
- Būk ypatingai atsargus vartodamas mašinėlę esant arti vaikams.
- Šis prietaisas nėra skirtas vartoti asmenims (tame tarpe vaikams) su ribotais fiziniais, sensoriniais arba protiniais sugebėjimais, o taip pat neturintiems žinių arba patirties, nebent būtų prižiūrimi arba instruktuojami dėl šio prietaiso vartojimo asmens atsakingo už jų saugumą.
- Niekada nepalik prietaiso be priežiūros jo vartojimo metu. Neprileisk vaikų prie prietaiso.
- Vaikai privalo būti prižiūrimi, tai užtikrins, kad jie nežais jiemis pavojingu prietaisu.

- Prieš keičiant priedus arba prieš prisitartinant prie judančių vartojimo metu prietaiso elementų, išjung prietaisą.
- Prieš valant mašinėlę ir keičiant jos elementus visada ištrauk prijungiamojo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės.
- Maisto stūmimui naudok tik stumtuvą. Kitų priemonių naudojimas grėsia mašinėlės ir pavaros sužalojimu.
- Neperkrauk prietaiso pernelyg dideliu produkto kiekiu, nei per stipriai jį spaudžiant (stumtuvu).
- Kruopščiai sumontuok malimo mazgą, kadangi blogai susuktas malimo mazgas sukelia netinkamą malimo kokybę, o be to gali būti peiliuko bei sietelio atbukimo priežastimi. Atbukusius peiliuką ir sietelį pakeisk naujais.
- Mašinėlės veikimo metu neuždeng ventiliacinių angų korpuso gaubte.
- Prietaisą statyk tik ant kieto stabilaus pagrindo.
- Jeigu nepavyksta mašinėlės paleisti – atiduok ją į serviso punktą.
- Malimui skirtą mėsą atskirk nuo kaulų, sausgyslių, kremzlių ir gyslų.
- Prieš malant didesnius produktus, supjaustyk juos į mažesnius gabaliukus.
- Nemalk sausų aguonų. Prieš malant, aguonos turi būti anksčiau nuplikytos ir įmirkusios – mirkant per keliolika valandų vandenyje.
- Neįmerk mašinėlės pavaros į vandenį bei neplauk jos po tekančiu vandeniu.
- Neplauk priedų, kai yra sumontuoti ant pavaros.
- Korpusui plauti nevartok agresyvių detergentų tokių kaip emulsijos, pieneliai, pastos ir pan. Tarp kitko jie gali pašalinti ant gaubto esančius grafinius informacinius simbolius, tokius kaip: skalės, paženkliniai, įspėjamieji ženklai ir pan.
- Metalinių elementų plovimui naudok minkštą šepetėlį.

Neplauk metalinių elementų indaplovėse. Agresyviuos valymo priemonės vartojamos tuose įrenginiuose sukelia aukščiau minėtų dalių tamsėjimą. Plauk juos rankomis, naudojant tradicinius indų plovimo skysčius.

ZELMER MAŠINĖLIŲ TIPAI

Tipas 986	Priedai					
	Malimo mazgas Nr. 5 / Nr 8	Citrusinė sulčiaspaudė	Pjaustyklė	Sulčiaspaudė	Girinių malūnėlių	Priedas makaronui ir pyragaičiams (tik tipo 986,5x atveju)
986.50 / 986.80	●	●	●	●	●	●/–
986.53 / 986.83	●	●	●	●	○	●/–
986.56 / 986.86	●	●	●	○	○	●/–
986.57 / 986.87	●	●	○	○	○	●/–
986.58 / 986.88	●	○	○	○	○	●/–
986.88MMSL	Malimo mazgas su metaliniu dubeniu ir 3 sieteliais: 2,7; 4; 8	–	○	–	–	–
986.84MMSL			●			


● – pagrindinė įranga, ○ – papildomus priedus galima pirkti parduotuvėse, – – šiuo atveju priedas nepateikiamas

Mašinėlė komplekte turi tik vieną malimo mazgą.

Priedo makaronams ir pyragaičiams gaminti aptarnavimo instrukcija yra papildomai pridėta prie šio tipo mašinėlių, kartu su aukščiau pateiktu komplektu.

Techniniai duomenys

Techniniai parametrai yra pateikti gaminio nominalių duomenų skydelyje.

Leistinas nenutrūkstanto darbo laikas 15 minučių.
Pertrauka prieš pakartotiną panaudojimą 30 minučių.
Prietaiso triukšmingumo lygis (L_{WA}) 77 dB/A.
Prietaisas yra pagamintas II klasės izoliacijoje, įžeminimas nereikalaujamas .

ZELMER mašinėlės atitinka galiojančių normų reikalavimus. Prietaisas atitinka žemiau pateiktų direktyvų reikalavimus:
– Žemos įtampos įrangos (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromagnetinio suderinamumo (EMC) – 2004/108/EC.
Gaminys nominalių duomenų skydelyje yra paženklintas CE ženklui.

Prietaiso aprašymas

(Pav. 1)

Maisto produktų malimo mašinėlė susideda iš:

Malimo mašinėlės pavaros – kiekviena mašinėlės pavara yra pritaikyta sumontuoti su kiekvienu ZELMER S.A. gamybos malimo mazgu, citrusine bei vaisių sulčiaspaude, kavos malūnėliu ir pjaustykle.

Malimo mazgo, į kurio sudėtį įeina:

- I. Malimo kamera.
- II. Sliekinis velenas su įtaisyta sankaba.
- III. Peiliukas.
- IV. Sietelis su 4 mm skylutėmis.
- V. Žiedinė veržlė.
- VI. Dubuo.
- VII. Stumtuvas.

Bei papildomieji priedai:

- VIII. Distancinis tarpiklis.
- IX. Dešrų darymo antgalis.
- X. Sietelis su 8 mm skylutėmis.
- XI. Jungiklio mygtukas
- XI. „Revers“ mygtukas

Mechaninė variklio apsauga (Pav. 2)

- I. Sliekinis velenas
- II. Sankaba
- III. Varžtas M5x20

Mašinėlė turi mechaninę apsaugą (Pav. 2), kuri apsaugo variklį nuo sunaikinimo – mašinėlės perkovimo atveju (pvz. į vidų patekus kaulams), sliekinės pavaros sankabos dantukai išsilaužo.

Sunaikintą sankabą pakeisk nauja:

- iš sliekinės pavaros su sunaikinta sankaba išsuk varžtą,
- nuimk sužalotą sankabą,
- uždėk naują sankabą ir prisuk ją varžtu.

„Revers“ funkcija

Mašinėlės pavara turi specialią funkciją leidžiančią trumpam pakeisti sliekinio veleno apsisukimų kryptį, ši funkcija yra panaudojama pastebėjus reikšmingą malimo proceso apribojimą arba apdorojamo produkto pernelyg didelį susikaupimą malimo ertmėje (sliekas nepriima dozuojamo produkto). Tokiu atveju trumpam nuspausk jungiklio „R“ mygtuką, ko pasekmėje produktai bus išstumti iš malimo kameros atgal. Po to vėl nuspausk „I“ mygtuką ir tęsk darbą toliau.

Jeigu ir toliau sliekinė pavara blokuojasi produkto pertekliumi, reikia pakartotinai panaudoti „R“ mygtuką, iškrauti produktą iš malimo ertmės ir iš apdorojamo produkto pašalinti malimą kliudančias dalis (pvz. sausgysles ir pan.).

Kai kuriais atvejais reikia atsukti žiedinę veržlę ir iš darbinės ertmės visiškai pašalinti aukščiau minėtas klūtis.

Mašinėlės paruošimas darbui ir jos paleidimas

Ištrauk iš pavaros ertmės reikiamą prijungimo laidą ilgį bei išimk atitinkamus aksesuarus.

- Pavara pastatyk arti elektros tinklo rozetės ant kieto stabilaus pagrindo taip, kad gaubte esančios ventilacinės angos nebūtų uždengtos.
- Atidaryk dalių laikymo kamerą galinėje gaubto dalyje ir išimk atitinkamą sietelį (Pav. 3).

Malimo ertmėje pagal standartą yra įmontuotas sietelis su 4 mm skylutėmis.

- Prieš pirmą mašinėlės panaudojimą kruopščiai nuplauk įrangos elementus.
- Sumontuok atitinkamą priedą ir prijung jį prie pavaros.
- Įdėk prijungiamo laido kištuką į elektros tinklo rozetę.
- Jungiklio „I“ mygtuku paleisk mašinėlę (prietaisas suveikia po maždaug 2 sekundžių).

Malimo mazgas

(Pav. 4)

- Į malimo ertmę paeiliui įdėk:
- Sliekinį veleną su nukreipta į vidų sankaba.
- Ant sliekinio veleno strypo uždėk peiliuką su ašmenimis nukreiptais sietelio link.
- Po to sietelį taip, kad kyšantis kameros apvado dantukas įeitų į sietelio apvade esantį griovelį.
- Suveržk visus malimo mazgo elementus žiedine veržle – stipriai iki pasipriešinimo.
- Uždėk sumontuotą malimo mazgą ant pavaros ir pasuk į kairę, kol išgirsi blokuotės spragtelėjimą.

Tai reiškia, kad malimo kamera yra tinkamai sumontuota.

- Uždėk dubenį ant malimo kameros vamzdžio.

Darbas su dešrų darymo antgaliu

(Pav. 5)

- Į malimo ertmę paeiliui įdėk:
- Sliekinį veleną su nukreipta į vidų sankaba.
- Ant sliekinio veleno strypo uždėk distancinį tarpiklį,
- po to dešrų darymo antgalį.
- Suveržk visus elementus žiedinės veržlės pagalba – stipriai iki pasipriešinimo.

Prieš užmaunant dešroms gaminti naudojamą apvalkalą (žarną), mirkyk ją šiltame vandenyje per maždaug 10 minučių.

- Ant dešrų darymo antgalio užmauk šlapų apvalkalą.

Atkreipk dėmesį, kad neužkimšti antgalyje esančių nuorinimo angų.

Maltos mėsos masė užpildanti apvalkalą negali būti „pernelg skysta“.

Didelis skysčio kiekis gali sukelti jo ištekėjimą ir įsibrovimą į mašinėlės vidų.

Citrusinė sulčiaspaudė (Pav. 6)

Citrusinė sulčiaspaudė, tai papildomas priedas, kuris leidžia iš citrusinio vaisiaus išspausti sultis kartu su minkštimu.

Citrusinės sulčiaspaudės mazgas:

- I. Sankaba.
- II. Dubuo.
- III. Sietelis.
- IV. Išspaudimo prietaisas.

Atidaryk nišos dangtelį galinėje gaubto dalyje, jo dėkagalima dirbti vertikaloje pozicijoje. Pastatyk pavarą tokioje pozicijoje, statant ją ant kieto, lygaus pagrindo.

Ant pavaros uždėk paeiliui:

- Sankabą.
- Po to uždėk ant pavaros dubenį ir pasuk į kairę, kol išgirsi blokiruotės spragtelėjimą. Tai reiškia, kad dubuo yra tinkamai įtaisytas.
- Ant kyšančios dubens dalies uždėk sietelį kartu su išspaudimo prietaisu.
- Atitinkamai paruošk vaisius, perpjaudamas juos per pusę.
- Mašinėlės prijungimąjį laidą prijung prie elektros tinklo rozetės.
- Paleisk mašinėlę jungiklio „I“ mygtuku, o po to uždėk vaisiaus pusiukę minkštimu ant išspaudimo prietaiso.
- Prispausk atitinkama jėga, kuri sukels mechanizmo sankabos susijungimą ir pradės minkštimo su sultimis išspaudimo procesą.

DĖMESIO! Sietelio užsikimšimo sulčiaspaude apdorojamų vaisių minkštimu atveju, prietaisą reikia sustabdyti, sietelį išimti ir minkštimą iš jo pašalinti, kadangi minkštimo perteklius gali sukelti mašinėlės pavaros ertmės užpylimą.

DĖMESIO! Citrusinės sulčiaspaudės išspaudimo prietaisas darbo metu sukasi, spaudžiant prie jo vaisius būk ypatingai atsargus su pirštais.

Pjaustyklė (Pav. 7)

- I. Trintuvė smulkioms drožlėms.
- II. Trintuvė stambioms drožlėms.
- III. Trintuvė griežinėliams.
- IV. Trintuvė pertrinimui.
- V. Fiksatorius su spragtuku.

VI. Darbinė kamera.

VII. Dubuo.

VIII. Stumtuvas.

Pjaustyklė turi dvi trintuves skirtas smulkinti produktus (geltoną sūrį, morkas, salierus, virtus burokėlius ir pan.) į smulkias (I) ir į stambias (II) drožles. (III) trintuvė yra skirta pjaustyti daržoves (bulves, agurkus, svogūnus ir pan.) griežinėliais. (IV) trintuvė yra skirta bulvių, burokėlių, vaisių ir pan. pertrinimui.

Kad paruošti pjaustyklę darbui:

- Atlenk fiksiatorių (V) ir įstatyk pasirinktą trintuvę su sankaba nukreipta į darbinės kameros vidų.
- Uždaryk fiksiatorių taip, kad spragtelėtų.
- Sujung pjaustyklę su pavara, kaip mėsmalės atveju.
- Didelius produktus anksčiau supjaustyk į mažesnius gabaliukus, kuriuos be sunkumų įdėsi į pjaustyklės darbinę ertmę.
- Nesmulkink minkštų vaisių su kietais kauliukais.
- Užbaigus darbą išjung mašinėlę ir ištrauk prijungiamojo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės.
- Mediniu šaukštu pašalink produktų likučius likusius trintuvės viduje bei darbinėje ertmėje.

Trintuvių ašmenys nereikalauja regeneravimo.

Trintuvių keitimas (Pav. 8).

Vaisių sulčiaspaudė (Pav. 9)

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

Sulčiaspaudės mazgas:

- I. Sulčiaspaudės kamera.
- II. Sliekinis velenas.
- III. Antgalis su sieteliu.
- IV. Žiedinė veržlė.
- V. Sulčių nuvedimo latakėlis.
- VI. Reguliavimo varžtas.
- VII. Dubuo (iš malimo mazgo).
- VIII. Stumtuvas (iš malimo mazgo).
- IX. Sietelis.
 - Nr.1 – angos mažesnės.
 - Nr.2 – angos didesnės.
- X. Sandarinimo žiedas didelis – korpusui 3.
- XI. Sandarinimo žiedas mažas – sliekui 2.

DĖMESIO! Vaisiams stumti naudok tik stumtuvą.

Sulčiaspaudės paruošimas darbui ir aptarnavimas

- Į sulčiaspaudės kamerą įdėk sliekinį veleną.
- Į antgalį įdėk sietelį ir uždėk jį ant sliekinio veleno tokiu būdu, kad sietelis būtų nukreiptas žemyn, o fiksuojamasis griovelis sutaptų su sulčiaspaudės kameros dantuku.
- Taip nustatytą antgalį prisuk žiedinės veržlės pagalba prie sulčiaspaudės kameros.

- Įsuk reguliavimo varžtą į antgalį ir užstumk sietelį dengiantį latakėlį ant korpuso, kad ant jo užsifiksuotų.
- Sumontuotą sulčiaspaudę sujung su pavara, kaip aprašyta malimo kameros atveju.
- Ant sulčiaspaudės kameros vamzdžio uždėk dubenį su paimtu iš malimo mazgo stumtuvu.
- Mašinėlės prijungimo laido kištuką sujung su elektros tinklo rozete.
- „I“ mygtuku paleisk mašinėlę ir atitinkamai dozuok vaisius, stumdamas juos stumtuvo pagalba.
- Kad vaisių išspaudimo procesas vyktų taisyklingai, pradinėje darbo fazėje neįsuk reguliavimo varžto per giliai. Po to, įvertinus sulčių kiekį išspaudose, atitinkamai sukerpuok varžto įsukimo gylį, siekiant užtikrinti pakankamą efektyvumą ir tuo pat metu išvengti sulčiaspaudės užsikimšimo.
- Varžto įsukimo laipsnis priklauso nuo apdorojamų vaisių rūšies ir jų subrendimo, sultingų ir labai subrendusių vaisių atveju – varžtą įsuk giliau, mažo sultingumo vaisių atveju – įsuk jį kiek mažiau.
- Jeigu reguliavimas varžtu neužtikrina pakankamai efektyvaus išspaudimo, išspaudas reikia perleisti per sulčiaspaudę pakartotinai.
- Angų užsiblokavimas labai sultingų vaisių išspaudomis grėsia mašinėlės pavaros užliejimu.
- Išėjimo angai užsikimšus išspaudomis, reikia mašinėlę sustabdyti, laikant už cilindrinės dalies nutraukti latakėlį nuo korpuso, atjungti priedą nuo pavaros, atsukti žiedinę veržlę, reguliavimo varžtą ir išvalyti priedo elementus.

Po kiekvieno panaudojimo sulčiaspaudę reikia išardyti ir išplauti.

Girinių malūnėlių

(Pav. 10)

- I. Prispaudimo veržlė
- II. Gimnų kreiptuvas
- III. Korpusas su regulatoriumi
- IV. Vidinė girma
- V. Išorinė girma
- VI. Sraigtinis velenėlis
- VII. Malūnėlio kamera
- VIII. Dubenėlis
- IX. Korpuso griovelis turi sutapti su malūnėlio kameros atsi-kišimu

Prietaiso aprašymas

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

Girinių malūnėlių galima malti tokius produktus kaip kviečiai, rugiai, avižos, ryžiai, kavos pupelės, cukrus, griekiai, juodieji bei kvapieji pipirai, garstyčios, graikiniai riešutai, lazdyno riešutai, džiovinti grybai, migdolai, sojos, linų sėklos, lukštenos saulėgrąžos ir pan.

SVARBU: aliejingiems produktams malti nesirinkite minimalaus granuliavimo smulkumo. Malimo prietaisai gali užsiklijuoti arba užsiblokuoti.

SVARBU: prietaisais netinka malti labai kietus produktus, pvz., džiovintus žirnius, spragintus kukurūzus.

Malūnėlio montavimas ant mašinėlės

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

Malūnėlio naudojimas ir reguliavimas

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

SVARBU: maksimali malūnėlio nepertraukiamo darbo trukmė yra 15 minučių.

Ši sąlyga yra susijusi su maksimalia darbo trukme, nustatyta mašinei, kuriai po 15 min. darbo turi būti taikoma maždaug 45 min. pertrauka.

SVARBU: prietaisui neturi būti leidžiama veikti be apkrovimo. Visuomet prieš paleisdami pripildykite jį produktais.

Supilkite grūdus į dubenėlį (8), korpuso regulatorių (3) nustatykite grubesniai malimui ir įjunkite mašinėlės variklį. Sumalti produktai ims byrėti per išėjimo angą.

Priklausomai nuo norimo sumalimo laipsnio ar malamų grūdų rūšies, korpuso regulatoriumi (3) nustatykite gimnų kreiptuvą (2) taip, kad gautumėte atitinkamos granuliacijos produktą. Sukant regulatorių laikrodžio rodyklės kryptimi, produktai bus malami smulkiau, o sukant priešinga kryptimi – stambiau.

Smulčiausias (minimalus) sumalimo laipsnis gaunamas, nustatčius regulatorių ties atžyma 1, o stambiausias (maksimalus) – nustatčius ties atžyma STOP. Žiūrėkite užrašus ant korpuso (3) ir gimnų kreiptuvo (2).

**Pernelyg smarkus regulatoriaus atsukimas arba nusu-
kimas už STOP atžymos tuo metu, kai prietaisais veikia,
gali iššaukti gedimus.**

DĖMESIO! rekomenduojama, jog malūnėlio darbo metu gimnų kreiptuvas (2) būtų nustatytas tarp atžymos 1 ir atžymos STOP.

SVARBU: esant uždėtam malūnėliui, DRAUDŽIAMA naudoti mašinėlės REVERSE funkciją.

DĖMESIO! prieš maldami skirtingus produktus, neužmirškite išplauti malūnėlio. Taip išvengsite kvapų susimaišymo.

DĖMESIO! minkštesniems grūdams, tokiems kaip avižos ar linų sėklos, turėtų būti pasirenkamas stambesnis malimo režimas.

DĒMESIO! Malimo metu nežvilgčiodi i malimo ertmē, kadangi iš jos kartais būna išmetami grūdai, kurie gali sužeisti (pvz. akį).

Valymas ir konservavimas

Malūnėlio nebūtina valyti po kiekvieno naudojimo (jeigu malamas tos pačios rūšies produktas), kadangi sraigtinis velenėlis (6) neleidžia grūdų likučiams pasilikti malūnėlyje. Plieno girnas (4, 5) nuplovus nusausink sausa šluoste korozijai išvengti. Ilgalaikiam girnų laikymui užkonservuok jas padengiant jų paviršių plonu riebalų sluoksniu (gali panaudoti pvz. valgomąjį aliejų). Girnų nenardink į verdantį vandenį. Plastikines dalis (**tas, ant kurių nėra užrašų**) galite plauti indaplovėje (maks. 60°C).

Užbaigus darbą

(Pav. 11)

- Išjung mašinėlę ir ištrauk prijungiamojo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės.
- Ištrauk stumtuvą ir nuimk dubenį atitinkamai nuo malimo, nuo pjaustyklės bei nuo sulčiaspaudės kameros vamzdžio (citrusinės sulčiaspaudės atveju prieš tai nuimk atsikirai išspaudimo prietaisą ir sietelį).
- Nuspausk blokiruotes mygtuką (1), pasuk į dešinę (2) malimo mazgą, pjaustyklės kamerą (arba citrusinės sulčiaspaudės dubenį) ir nuimk.
- Citrusinės sulčiaspaudės atveju nuimk nuo pavaros san-kabą.
- Išdėliok malimo mazgo, dešrų darymo su antgaliu, sulčiaspaudės arba pjaustyklės kameros elementus.
- Išplautus ir išdžiovintus sietelius įdėk į jiems skirtą laikymo nišą, tuo tikslu:
 - Atidaryk nišą galinėje korpuso dalyje.
 - Paspausk iš dviejų pusių nišos blokiruotę ir patrauk į save (taip kaip anksčiau buvo parodyta).
 - (3) Įdėk į nišą nedaugiau kaip du akytus sietelius, po to uždaryk nišą ir galinį dangtelį (4).
- (5) Paslėpk laidą lengvai įstumiant jį į aną iš kurios jis yra išvestas.
- (6) Įdėk laido kištuką į jam skirtą ertmę.

Valymas ir konservavimas

- Pavara nutrink drėgnu, indams plauti skysčiu suvilgytu skudurėliu.
- Plastikines dalis plauk šiltame vandenyje su trupučiu indams plauti skysčio arba pagal paženklimus – indaplovėje.
- Metalinius elementus plauk karštame vandenyje su nedeliu indams plauti skysčio priedu.
- Nuplautas dalis gerai išdžiovink.
- Sietelį ir peiliuką lengvai patepk valgomuoju aliejum, kad nerūdytų.
- Sausas malimo arba pjaustyklės mazgo dalis sumontuok į kompleksus.

Ekologija – Rūpinkimės aplinka

Kiekvienas vartotojas gali prisidėti prie aplinkosaugos. Tai nėra nei sunku nei pernelyg brangu. Tuo tikslu: kartoninę pakuotę perduok į makulatūros surinkimo punktą, polietileno (PE) maišelius įmesk į plastmasių kaupimo konteinerį.



Susinaudojusį prietaisą perduok į atitinkamą atliekų surinkimo punktą, kadangi esantys prietaise pavojingi komponentai gali sukelti pavojų aplinkai.

Neišmesk kartu su komunalinėmis atliekomis!!!

Gamintojas neatsako už galimą žalą, atsiradusią dėl gaminio naudojimo ne pagal paskirtį ar netinkamos jo priežiūros. Gamintojas pasilieka teisę bet kuriuo metu be išankstinio įspėjimo keisti gaminio modifikaciją, siekdamas pritaikyti gaminio charakteristikas galiojančioms teisės normoms, direktyvoms, o taip pat dėl priežasčių, susijusių su prietaiso konstrukcija, estetinėmis, prekybos ir kitomis sąlygomis.

Rekomendācijas par drošību un mašīnas pareizu lietošanu

- Nedrīkst atslēgt ierīci no elektroapgādes viļšot ar vadu.
- Mašīnu var pieslēgt tikai pie maiņstrāvas 230 V tīklu.
- Nedrīkst iedarbināt ierīci, kad elektrības vads ir bojāts vai kad ierīces korpuss ir redzami bojāts. Defektu ierāšanas gadījumos rekomendējam kontaktēties ar servisa punktu.

Gadījumā, kad neatslēdzamais vads tiks bojāts, to jāmaina speciālā servisā, lai izvairītos no bīstamības.

Ierīci var remontēt tikai apmācīts personāls. Nepareizi pārvadīts remonts var būt par nopietnu bīstamību lietotājam. Defektu ierāšanas gadījumos rekomendējam kontaktēties ar speciālu servisa punktu.

- Pēc darba pabeigšanas atslēgt elektrības vadu no ligzdas. Paslēpt vadu, viegli to iebāžot caurumā, no kura iziet, un kontaktdakšu paslēpt slēptuvē.
- Nepakļaut mašīnu un piederumu temperatūrai virs 60 °C. Tas var bojāt mašīnu.
- Būsiet sevišķi uzmanīgi strādāšot ar mašīnu bērnu klātbūtnē.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai personām (sevišķi bērniem) ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai gara spējām, kā arī personām bez zinātnes vai pieredzes, izņemot gadījumu, kad uzraudz ierīces lietošanu vai instrūē par lietošanu atbildīgā par drošību persona.
- Nedrīkst atstāt ierīci bez uzraudzības lietošanas laikā. Nepieļaut bērns ierīces tuvumā.
- Uzraudzīt bērns, lai pārliecināties, ka tie nevar spēlēt ar ierīci.

- Izslēgt ierīci pirms piederumu mainīšanas vai tuvināšanai pie elementiem, kas kustos lietošanas laikā.
- Pirms mašīnas tīrīšanas vienmēr atslēgt elektrības vadu no tīkla ligzdas.
- Bikstīšanai lietot tikai bīdītāju. Citu priekšmetu lietošana var būt par mašīnas un dzinējas bojāšanas iemeslu.
- Nedrīkst pārslogot ierīci ar produkta pārmērīgu daudzumu, vai ar pārāk stipru grūšanu (ar bīdītāju).
- Tieši samontēt kapāšanas komponentus, jo nepareizi samontēti elementi var nepareizi kapāt produktu, kā arī var būt par naža un sietiņa notrulināšanas iemeslu. Notrulinātu nažu un sietiņu mainīt uz jaunu.
- Mašīnas darba laikā nedrīkst apsegt ventilācijas caurumus korpusā.
- Ierīci uzstādīt tikai uz cietas virsmas.
- Kad mašīnu nevar iedarbināt – atdodiet to servisam.
- Gaļu, paredzētu kapāšanai, atdalīt no kauliem, cīpslām, skrimšļiem un asinsvadiem.
- Lielāku gabalu pagriezt uz mazākiem.
- Nedrīkst kapāt sausu magoni. To pirms kapāšanas apbrucināt un saslapināt – līdz dažādām stundām.
- Nedrīkst gremdēt mašīnas dzinēju ūdenī, un to nedrīkst mazgāt ar plūstošs ūdens.
- Nedrīkst mazgāt piederumu samontētu uz piedziņas.
- Korpusa mazgāšanai nelietot agresīvu deterģentu emulsijas, piena, pastu utt. formā.
- Tie var likvidēt arī informācijas grafisko simbolu, piem.: skalas, apzīmējumi, brīdinājumi utt.
- Metāla daļas mazgāt ar maigu suku.

Nedrīkst mazgāt metāla elementu trauku mazgāšanas mašīnās. Agresīvi tīrīšanas līdzekļi tajās mašīnās var būt par to elementu aptumšošanās iemeslu. To var mazgāt tikai ar roku, ar tradicionāliem trauku mazgāšanas šķidrumiem.

ZELMER MAŠĪNU TIPI

Tips 986	Priedai					
	Kapāšanas komplekss Nr. 5 / Nr. 8	Elements citrusaugiem	Ēvele	Spiedējs	Dzirnakmeņu dzirnaviņas	Komplekts makaroniem un cepumiem (tikai 986,5x)
986.50 / 986.80	●	●	●	●	●	●/—
986.53 / 986.83	●	●	●	●	○	●/—
986.56 / 986.86	●	●	●	○	○	●/—
986.57 / 986.87	●	●	○	○	○	●/—
986.58 / 986.88	●	○	○	○	○	●/—
986.88MMSL	Mašīnas komplekts ar metāla bļodu un 3 sietiem: 2,7; 4; 8	—	○	—	—	—
986.84MMSL			●			

● – pastāvīga apgādāšana, ○ – papildu aprīkošana var būt pirktā veikalos, — – apgādāšana nav pieejama tādā izpildē

Mašīna ir apgādāta tikai ar vienu kapāšanas kompleksu.

Lietošanas instrukcija un makaronu un cepumu komplekta apraksts papildī atrodas pie tām mašīnām un tajā komplektā.


Tehniskās informācijas

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta nominālās tabuļiņas.

Nepārtraukta darba pieļaujams laiks 15 minūtes.

Pārtraukums pirms kārtējas iedarbināšanas 30 minūtes.

Ierīces troksnis (L_{WA}) 77 dB/A.

Ierīce ir ražotas izolācijas II. klasē, nav nepieciešama iezemēšana .

ZELMER mašīnas ievēro spēkā esošo normu prasību.

Ierīce atbild direktīvu prasībām:

- Direktīva par zemsprieguma iekārtām (LVD)
– 2006/95/EC.
- Direktīva par elektromagnētisko saderību (EMC)
– 2004/108/EC.

Produkts ir apzīmēts ar CE zīmi uz nominālās tabuļiņas.

Ierīces apraksts

(Zīm. 1)

Mašīna pārtikas produktu kapāšanai sastāv no:

Mašīnas dzinējs – katrs dzinējs ir paredzēts AS ZELMER katra kapāšanas kompleksa, elementa citrusaugiem, augļu spiedēja, kafijas dzirnavas un ēveles montāžai.

Kapāšanas kompleksa, kurš sastāv no:

- I. Kapāšanas kameras.
- II. Gliemeža ar samontētu sajūgu.
- III. Naža.
- IV. Sieta ar 4 mm caurumiem.
- V. Uzgriežņa.
- VI. Bļoda.
- VII. Bīdītājs.

Un no papildu apgādāšanas:

- VIII. Distances ieliktna.
- IX. Desu uzgaļa.
- X. Sieta ar 8 mm caurumiem.
- XI. Ieslēdzējs
- XII. „Reversa” poga

Dzinēja mehāniskā nodrošināšana (Zīm. 2)

- I. Gliemezis
- II. Sajūgs
- III. Skrūve M5x20

Mašīna ir apgādāta ar mehānisko nodrošinājumu (Zīm. 2), kas sargā dzinēju no bojāšana – gliemeža piedziņas sajūga zobi tiek izlauzti, kad mašīna ir pārslogota (piem. kad nokļūš kauli iekšā).

Bojātu sajūgu mainīt uz jaunu:

- gliemezi ar bojātu sajūgu atskrūvēt skrūvi,
- noņemt bojātu sajūgu,
- uzstādīt jaunu un pieskrūvēt ar skrūvi.

„Reversa” funkcija

Mašīnas dzinējam ir speciālā funkcija, kas atļauj uz gliemežu apgrozības virziena pagaidu mainīšanu, to funkciju var lietot, kad ir konstatēta kapāšanas ievērojama ierobežošana vai/un produkta pārmērs kapāšanas kamerā (gliemezis nevar paņemt dozēto produktu). Tādā gadījumā uz īsu laiku piespīst „R” pogu – tad būs noņemti produkti no kameras iekšas.

Pēc tam atkal piespīst „I” pogu, lai turpināt darbību.

Ja gliemezis ir joprojām nobloķēt ar produkta pārmēru, vēlreiz uzspīst „R” pogu, noņem produktus no kameras un daļas, kas ierobežo kapāšanu (piem. cīpslas utt.).

Nekādās situācijās kameru jāatver un pilnīgi jānoņem kavēkļus.

Mašīnas sagatavošana darbam un iedarbināšana

Noņemt no dzinēja slēptuves vadu uz attiecīgu garumu un nepieciešamu aksesuāru.

- Dzinēju uzstādīt pie elektrības līdzdas uz cietas virsmas, lai neapstātos ventilācijas caurumus korpusā.
- Atvērt slēptuvi korpusa pakalējā daļā un noņemt attiecīgu sietu (Zīm. 3).

Standarta siets ar 4 mm caurumiem ir samontēts kapāšanas kamerā.

- Pirms mašīnas pirmās lietošanas mazgāt piederumu elementus.
- Samontēt attiecīgu piederumu un uzstādīt uz piedziņas.
- Pieslēgt elektrības vadu pie līdzdas.
- Ar pogu – „I” iedarbināt mašīnu (ierīce sāka strādāt pēc ap. 2 sekundēm).

Kapāšanas komplekss

(Zīm. 4)

- Kapāšanas kamerā novietot pēc kārtas:
- Gliemežu ar sajūgu uz iekšu.
- Uz gliemeža vārpstu uzstādīt nažu, novirzītu ar asmeņiem sieta pusē.
- Sietu tā, lai kameras izcilnis nonāktu sieta rievā.
- Sagrieziet visu kapāšanas kompleksa elementu – stipri, līdz pretestībai.
- Uzstādīt samontētu kapāšanas kompleksu uz dzinēju un rotēt uz kreisu līdz pozīcijai, kad būs dzirdams blokādes klikšķis. Tas nozīmē, ka kamera ir pareizi samontēta.
- Uzstādīt bļodu uz kapāšanas kameru.

Darbs ar desu uzgaļu

(Zīm. 5)

- Kapāšanas kamerā novietot pēc kārtas:
- Gliemežu ar sajūgu uz iekšu.
- Uz gliemeža vārpstu uzstādīt distances ieliktni.
- Desu uzgaļu.
- Sagrieziet visu elementu ar uzgriežņu – stipri, līdz pretestībai.

Desas čaulai pirms uzstādīšanas jābūt novietotā siltā ūdenī ap. 10 min.

- Uz desu uzgaļu uzstādīt mitru desas čaulu.

Ievērot, lai nenoslēgt atgaisošanas caurumus, kas atrodas uzgaļā.

Gaļu masa nevar būt „pārāk šķidra”. Šķidrums liels daudzums var būt par izplūšanas iemeslu un mašīnas iekšienes uzliesšanas iemeslu.

Elements citrusaugiem (Zim. 6)

Elements citrusaugiem ir papildu ierīce, kura atļauj izspiest no citrusa augļiem sulu ar mīkstumam.

Elementa komplekss:

- I. Sajūgs.
- II. Bļoda.
- III. Siets.
- IV. Spiedējs.

Atvērt slēptuves vāku korpusa pakāļējā daļā, lai būtu iespējams darbs vertikālā pozīcijā. Uzstādīt elementu tādā pozīcijā uz cietas, gludas virsmas.

Uz dzinēja uzstādīt kārtēji:

- Sajūgu.
- Uzstādīt bļodu uz dzinēju un rotēt uz kreisu līdž pozīcijai, kad būs dzirdāms blokādes klikšķis. Tas nozīmē, ka bļoda ir pareizi samontēta.
- Uz bļodas stāvošo daļu samontēt sietu un spiedēju.
- Sagatavot attiecīgu augļu, uzgrieztu uz pusēm.
- Pieslēgt elektrības vadu pie līgšanas.
- Iedarbināt mašīnu ar pogu „I”, pēc tam ievietot augļu ar mīkstumam pusi uz spiedēju.
- Piespiest ar attiecīgu spēku, kura ieslēgs mehānisku un spiešanas process sāks.

UZMANĪBU! Gadījumā, kad ierīces siets nobloķēs ar augļu biežumu, apturēt ierīci, atslēgt sietu un iztukšot to, lai mīkstumam pārņemrs nevarētu uzliet ierīces piedziņas kameru.

UZMANĪBU! Citrusaugu elements darba laikā rotēs, būsiet uzmanīgi, lai neiespilēt pirkstus spiedējā.

Ēvele (Zim. 7)

- I. Rīve smalkām skaidiņām.
- II. Rīve rupjām skaidiņām.
- III. Rīve slāņiem.
- IV. Rīve biezeņiem.
- V. Blokāde.
- VI. Kamera.
- VII. Beramā bļoda.
- VIII. Bīdītājs.

Ēvele sastāv no divām rīvēm, ar kurām var drupināt produktus uz smalkiem (I) un rupjiem (II) gabaliem (siers, burkāni, selerija, vārītas bietes utt.). Rīve (III) ir paredzēta dārzenju griešanai uz slāņiem (kartupeļi, gurķi, sīpols utt.). Rīve (IV) ir nodomāta kartupeļu, biešu, augļu utt. rīvšanai.

Lai sagatavot ēveli darbībai:

- Atlocīt sprostu – (V) un novietot vienu no rīvēm ar sajūgu uz kameras iekšu.
- Slēgt sprostu.
- Savienot ēveles kameru tā, ka mašīnas kapāšanas kameru.
- Lielu produktu uzgrieziet uz mazākiem gabaliem, kuri var apmesties kamerā.
- Nerīvēt maigu augļu ar cietiem kauliņiem.
- Pēc darba pabeigšanas izslēgt mašīnu un atslēgt elektrības vadu no līgšanas.
- Ar koksnes karoti izņemt produktu atlieku no rīves vai kameras.

Rīves asmeņus nav vajadzīgi reģenerēt.

Rīves mainīšana (Zim. 8).

Augļu spiedējs (Zim. 9)

Augļu spiedējs ir papildu ierīce, kura atļauj spiest sulu tikai no augļiem bez kauliņiem, piem.: avenes, jāņogas, dārza zemenes, ērkšķogas, kā arī papildu vīnogas un tomāti. Ogu augļu var spiest ar augkātīņiem.

Spiedēja komplekss:

- I. Spiedēja kamera.
- II. Gliemezis.
- III. Korpus ar sietu.
- IV. Uzgrieznis.
- V. Teknīte sulu novadīšanai.
- VI. Regulēšanas skrūve.
- VII. Bļoda (no kapāšanas kompleksa).
- VIII. Bīdītājs (no kapāšanas kompleksa).
- IX. Siets.
 - Nr. 1 – mazākie caurumi.
 - Nr. 2 – lielākie caurumi.
- X. Liels blīvējošs gredzens uz korpusu 3.
- XI. Mazs blīvējošs gredzens uz gliemežu 2.

UZMANĪBU! Augļu bikstīšanai lietojiet tikai bīdītāju.

Spiedēja sagatavošana darbam un apkalpošana

- Spiedēja kamerā novietot gliemežu.
- Korpusā novietot sietu un uzstādīt uz gliemeža attiecīgi, lai siets būtu novirzīts uz apakšu un pozicionēšanas rievā būtu uzstādīta uz spiedēja izciļņa.
- Tā uzstādītu korpusu pieskrūvēt ar uzgriežņu pie spiedēja kameras.
- Ieskrūvēt regulēšanas skrūvi korpusā un uz to uzbāzt sieta piesegšanas tehnīti līdz nobloķēšanas uz korpusa momentam.
- Samontēto spiedēju uzstādīt uz dzinēja, identiski kā kapāšanas kameru.
- Uz beramo caurumu uzstādīt kapāšanas kompleksa bļodu un bīdītāju.
- Pieslēgt elektrības vadu pie līgšanas.

- Iedarbināt mašīnu ar pogu „I”, pēc tam attiecīgi dozēt augļus, bikstīšot to ar bīdītāju.
 - Lai augļu spiešanas process varētu notikt pareizi, nepiešķrūvēt regulēšanas skrūvi pārāk stipri sākotnējā darba fāzē. Tikai pēc sulas satura līmeņa novērtēšanas spiedē attiecīgi koriģēt ieskrūvēšanas pakāpi, lai sasniegt apmierinošo efektivitāti un nenoslēgt spiedēju.
 - Skrūves ieskrūvēšanas līmenis ir atkarīgs no pārstrādāto augļu veida, sulīgiem un gataviem augļiem – skrūvi piešķrūvēt dziļāk, mazāk sulīgiem augļiem – skrūvi novājšēt.
 - Gadījumā, kad skrūve nevar nodrošināt attiecīgu spiešanas efektivitāti, spiedi vēlreiz apstrādāt mašīnā. Caurumu nobloķēšana ar augļu spiedēm ar daudz sulu var būt par mašīnas dzinēja apliešanas iemeslu.
- Gadījumā, kad izeja ir nobloķēta ar atliekām, mašīnu apstūrēt, pēc tam turēšot ar konusa daļu, noņemt tekniņi no korpusa, atslēgt uzgaļu no dzinēja, atskrūvēt uzgriežņu, regulēšanas skrūvi un notīrīt pierīces elementus.

Pēc katras lietošanas spiedēju demontēt un nomazgāt.

Dzirnakmeņu dzirnaviņas (Zīm. 10)

- I. Uzgrieznis
- II. Dzirnakmeņu pielāgotājs
- III. Korpus ar ciparrīpu
- IV. Iekšējais dzirnakkmens
- V. Ārējais dzirnakkmens
- VI. Gliemezis
- VII. Dzirnaviņu kamera
- VIII. Iekraušanas paplāte
- IX. Korpusa ierībojumam jāatrodas uz dzirnaviņu kameras

Ierīces apraksts

Šī pierīce var būt piemērota graudu, eļļas sēklu un sauso pārtikas produktu maļšanai.

Dzirnakmeņu dzirnaviņas ļauj malt šos produktus: kvieši, rudzi, auzas, rīsi, pupiņu kafija, cukurs, griķu putraini, melnie graudu pipari, Jamaikas pipari, sinepe, valrieksti, lazdu rieksti, žāvētas sēnes, mandeles, sojas pupas, linsēklas, izlobītas saulgriezes sēklas un t.t.

SVARĪGI: Nedrīkst malt eļļu produktus esot minimālam granulācijas līmenim. Maļamā ierīce var aplīpt vai aizsprostoties.

SVARĪGI: Ierīce nav plānota ļoti cietu produktu maļšanai piem. žāvēti zirņi, kukurūza popkorns.

Dzirnaviņu pierīkošana uz mašīnas

Kad dzirnaviņu kamera (7) ir pagriezta 45° leņķī uz labo pusi, uzstādiert savienotas dzirnaviņas uz pievada ieliekot dzirnaviņu kameras izvirszījumus (7) pievada ierībojumos, un pēc tam pagrieziet to uz kreiso pusi, līdz pozīcijas kad atskan blokādes klikšķis. Tas nozīmē ka dzirnaviņas tika pareizi pievienotas.

Dzirnaviņu lietošana un regulēšana

Pirms pirmas lietošanas izmazgājiet (skat. „TĪRĪŠANA”) un nosusiniet daļās izjauktas dzirnaviņas, un pēc tam samaliet ap. 50 g produkta (piem. graudi) ierīces vidēja sasmalcināšanas līmeņa režīmā. Samalto produktu nedrīkst izmantot jo tas ir notraipīts, tas jāizmet.

SVARĪGI: Dzirnaviņu maksimālais nepārtraukta darba laiks ir 15 minūšu.

Tas apstākļi ir saistīts ar maksimālo mašīnas darba laiku, kurai pēc 15 min darba laika nepieciešams ap. 45 min pārtraukums.

SVARĪGI: Ierīce nevar darboties bez noslogojuma. Vienmēr pirms ieslēgšanas piepildiet to ar produktu.

Ieberiet graudus paplātē (8), pielāgojiet korpusa ciparrīpu (3) lielāka biežuma maļšanai, ieslēdziet mašīnas dzinēju. Samalts produkts izbērs caur spraugu.

Atkarīgi no izvēlēta maļšanas līmeņa vai no lietotiem graudiem, ar korpusa ciparrīpu (3) noregulējiet dzirnakmeņu pielāgotāju (2) tā, lai iegūtu piemēroti sagraunlētu produktu.

Pagriežot to pulksteņa rādītāja virzienā produkts tiks smalkāk samalts, un pagriežot to pret pulksteņa rādītāja virzienu – produkts tiks biežāk samalts.

Smalkāko (minimālo) maļšanas līmeni iegūts kad ciparrīpa novietota 1 līnijā, un lielāko (maksimālo) kad ciparrīpa novietota STOP līnijā. Skatiet uz zīmējumu uz korpusa (3) un dzirnakmeņu pielāgotāja (2).

Pārāk stipra ciparrīpas skrūvēšana vai izskrūvēšana ārpus STOP līnijas darbības laikā var izraisīt ierīces bojājumus.

UZMANĪBU! Ieteikts, lai dzirnaviņu darbības laikā dzirnakkmeņu pielāgotāju (2) novietotu starp 1 līnijas un STOP līnijas.

SVARĪGI: Ja dzirnaviņas ir pievienotas mašīnai NEDRĪKST izmantot REVERSE funkciju.

UZMANĪBU! Atcerieties lai rūpīgi izmāzgātu dzirnaviņas pirms dažādu produktu maļšanas. Tā var izvairīties no smaržu sajaukšanas.

UZMANĪBU! Mīkstākiem graudiem kā auzas vai linsēklas jānovēl lielgraudu režīms.

UZMANĪBU! Nedrīkst lūkoties kameras iekšā maļšanas laikā, jo dažreiz izšauti graudiņi var ievainot (piem. acī).

Tīrīšana un konservācija

Dzirnaviņas nav jātīra pēc katras izmantošanas (maļot viena tipa produktu), tādēļ ka gliemezis (6) neļauj graudu atliekām nosēsties dzirnaviņās. Tērauda dzirnakkmeni (4, 5) nosusināt ar lupatiņu pēc mazgāšanas, lai nevarētu rūstēt. Ilglaicīgas glabāšanas gadījumā noļļot dzirnakkmeņus, lai tos konservēt (piem. ar ēdamo eļļu). Dzirnakkmeņu nedrīkst nogremdēt karstā ūdenī. Plastmasas daļas (kam nav grafisko zīmējumu) drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (max. 60°C).

Pēc darba pabeigšanas

(Zīm. 11)

- Izslēgt mašīnu un atslēgt elektrības vadu no ligzdas.
- Noņemt bīdītāju un bļodu no kapāšanas kameras, ēveles kameras, spiedēja kameras (citrusaugu elementa gadījumā – vispirms noņemt spiedēju un sietu).
- Piespiest blokādes pogu – (1), kapāšanas kompleksu, rīves kameru (vai citrusaugu elementa bļodu), pagrieziet (2) uz labu un noņemt.
- Citrusaugu elementa gadījumā noņemt sajūgu no dzinēja.
- Demontēt kapāšanas kompleksa, kameras ar desu uzgaļu, spiedēja kameras elementu vai ēveli.
- Nomazgātu un nosusinātu sietu ar caurumiem novietot slēptuvē, lai to darīt:
 - Atvērt slēptuvi korpusa pakalējā daļā.
 - Piespiest no divām pusēm slēptuves blokādi un pavilkt uz sevis (kā rādīti agrāk).
 - (3) Paslēpt maksimāli divus sietus ar caurumiem, pēc tam slēgt slēptuvi un pakalējo vāku (4).
- (5) Paslēpt elektrības vadu, viegli to iebāžot caurumā, no kura iziet.
- (6) Paslēpt kontaktdakšu slēptuvē.

Tīrīšana un konservācija

- Dzinēju noslaucīt ar mitru lupatiņu ar trauku mazgāšanas līdzekli.
- Plastmasas elementus mazgāt siltā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli vai saskaņā ar apzīmējumiem trauku mašīnā.
- Metāla elementus mazgāt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli.
- Tieši nosusināt visu nomazgātu elementu.
- Sietu un nažu mazliet noeļļot ar pārtikas eļļu, lai nerūsētu.
- Kapāšanas kameras vai ēveles sausu elementu samontēt.

Ekoloģija – Gādāšana par vidi

Katrs lietotājs var palīdzēt pasargāt vidi. Tas nav grūti un dārgi. Lai to darīt: kartona iepakojumu nodod makulatūrai, polietilēna (PE) maisu izmest uz konteineru plastmasas savākšanai.



Izlietotu daļu atdod attiecīgā glabāšanas punktā, jo ierīcē esošie bīstami elementi var būt par draudu videi.

Nedrīkst izmest ierīci ar komunāliem atkritumiem!!!

Ražotājs nenes atbildību par iespējamo zaudējumu, kas nodarīts izmantojot sulas spiedi ne pēc nozīmes vai arī pie nepareizas sulas spiedes ekspluatācijas. Ražotājs saglabā savas tiesības ierīces modifikācijai jebkurā momentā, bez iepriekšējā paziņojuma, ar mērķi ievērot tiesiskās normas, normatīvus aktus, direktīvas vai konstruktīvu izmaiņu ieviešanu, kā arī pēc komerciāliem, estētiskiem un citiem iemesliem.

Ohutusjuhised ja seadme kasutamise reeglid

- Ära tõmba pistikut võrgupesast toitejuhtmest tõmmates.
- Lülita masin ainult vahelduvooluvõrku 230 V.
- Ärge lülitage seadet sisse, kui toitejuhe või korpus on nähtavalt vigastatud. Sellisel juhul andke seade üle teeninduspunkti.

Kui seadme toitekaabel on vigastatud, peab ohu vältimiseks laskma selle välja vahetada tootja, volitatud teeninduse või isiku poolt.

Seadme parandamist võivad teostada ainult vastava koolitusega töötajad. Ebaõigelt teostatud remont võib tekitada tõsist ohu kasutajale. Rikete tekkimisel palume pöörduda volitatud teeninduspunkti poole.

- Pärast töö lõpetamist võta toitejuhe võrgupesast. Peida toitejuhe kergelt lükates korpusesse ja pane pistik süvendisse.
- Masin ja tarvikud ei tohi kokku puutuda üle 60°C temperatuuriga. See võib seadet kahjustada
- Ole eriti ettevaatlik masinaga töötamisel laste juuresolekul.
- Käesolev seade ei ole mõeldud kasutamiseks füüsiliselt ja psüühiliselt piiratud ja tajuhäiretega isikute (sh laste) poolt, või isikute poolt, kel pole vajalikke oskusi või kogemusi seadme kasutamiseks, juhul kui seadet ei kasutata järelevalve all või kooskõlas kasutusjuhendiga, mille edastas nende isikute ohutuse eest vastutav isik.
- Ära jäta seadet kasutamise ajal järelevalveta. Hoiama masinlaste eest ohutus kohas.
- Lapsed peavad olema järelevalve all, et jälgida, et nad ei mängiks masinaga.
- Lülita masin välja enne tarvikute vahetamist või seadme kasutamise ajal liikuvatele osadele lähenemist.

- Enne masina puhastamist ja tarvikute vahetamist võta alati toitejuhe võrgukontaktist välja.
- Toidu ükkamiseks torus kasuta ainult lükkurit. Teiste esemete kasutamine võib kahjustada masinat ja mootorit.
- Ära koorma masinat liigse tootehulga või liiga tugeva lükkamisega (lükkuriga).
- Paigalda hakkimiskomplekt hoolikalt, kuna halvasti kinni keeratud hakkimismehhanism põhjustab halba hakkimiskvaliteeti ja võib põhjustada noa ja söela nürinemist. Vaheta nürinenud nuga uue vastu.
- Ära kata kinni korpuse ventilatsioonivahendid, kui hakklihamasin töötab.
- Paiguta seade ainult kõvale stabiilsele alusele.
- Kui seadet ei ole võimalik käivitada – anna ta teenindusse.
- Eemalda hakkimiseks mõeldud lihast luud, kõõlused, kõhred ja sooned.
- Enne suuremate toodete hakkimist lõika need tükkideks.
- Ära haki kuive mooniseemneid. Need tuleb enne hakkimist üle valada keeva veega ja leotada – paartest tundi.
- Ära pane masina mootorit vette ja ära pese seda voolava vee all.
- Ära pese mootorile monteeritud tarvikuid.
- Ära kasuta korpuse pesemiseks agressiivseid detergente emulsioonide, piimade, pastade jms. kujul. Pesemisvahendid võivad eemaldada korpusest sellised graafilised sümbolid nagu: märgistused, hoiatustähised jms.
- Kasuta metallelementide pesemiseks pehmeid harju.

Ära pese metallasid nõudepesumasinas. Sellises seadmes kasutatavad pesemisvahendid põhjustavad metallelementide tumenemise. Pese neid käsitsi, kasutades sealjuures tavalist nõudepesuvedelikku.

ZELMER HAKKLIHAMASINATE TÜÜBID


Tüüp 986	Tarvikud						Makaroni ja küpsise seade (ainult 986.5x tüübil)
	Hakkimiseseade Nr 5 / Nr 8	Sidrunipress	Lõikur	Mahlapress	Veski		
986.50 / 986.80	●	●	●	●	●	●/–	
986.53 / 986.83	●	●	●	●	○	●/–	
986.56 / 986.86	●	●	●	○	○	●/–	
986.57 / 986.87	●	●	○	○	○	●/–	
986.58 / 986.88	●	○	○	○	○	●/–	
986.88MMSL	Hakkimiskomplekt metallkausi ja 3 söelaga: 2,7; 4; 8	–	○	–	–	–	
986.84MMSL			●				

● – põhilised tarvikud, ○ – lisatarvikud on saadaval kauplustes, – – tarvikud, mis selle tüübi jaoks puuduvad

Hakklihamasinal on ainult üks hakkimiskomplekt.

Makaroni ja küpsise seadme kirjeldus ja kasutusjuhend on lisatud seadme tüübile, mille varustusse seade kuulub.

Tehnilised andmed

Tehnilised andmed paiknevad toote andmesildil.
Lubatud tööaeg 15 minutit.
Vajalik vaheaeg enne uut käivitamist 30 minutit.
Müratase (L_{WA}) 77 dB/A.
Hakklihamasinal on II klassi isolatsioon ja ta ei vaja maandamist .

ZELMER hakklihamasinaid täidavad kehtivate normide nõudeid.

Seade vastab alljärgnevate direktiivide nõuetele:

- Madalpinge direktiiv (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektrimagnetiline ühilduvus (EMC) – 2004/108/EC.

Toode on märgistatud CE tähistusega andmesildil.

Seadme kirjeldus (Joonis 1)

Hakklihamasina elemendid:

Seadme mootor – iga hakklihamasina mootor on kohantatud iga ZELMER S.A. hakkimiskomplekti, sidrunipressi, mahlapressi, kohvivieski ja lõikuri paigaldamiseks.

Hakkimiskomplekt, kuhu kuuluvad:

- I. Hakkimistoru.
- II. Metallitigu kaitseriiviga.
- III. Nuga.
- IV. Ketasvõre 4 mm aukudega.
- V. Rõngasmutter.
- VI. Kauss.
- VII. Lükkur.

Lisatarvikud:

- VIII. Eraldusülili.
- IX. Vorstisarv.
- X. Võre 8 mm aukudega.
- XI. Sisse väljalüliti
- XII. „Revers” nupp

Mehaaniline mootori kaitse (Joonis 2)

- I. Metalltigu
- II. Turvalukk
- III. Krugi M5x20

Hakklihamasinal on mehaaniline kaitse mootori ülekoormamise eest (**Joonis 2**) – metallteole paigaldatud turvaluku hambad purunevad, kui hakklihamasina töökoormus on liiga suur (näit. kui masinasse on sattunud luud).

Purunendurvalukk vaheta uue vastu:

- keera purunenud turvalukuga metallteolt lahti krugi,
- eemalda purunenud turvalukk,
- paigalda uus turvalukk ja keera see kruviga kinni.

„Revers” (tagasikäigu) funktsioon

Masina mootoril on spetsiaalne funktsioon, mis lubab tigu-võlli suuna hetkelist muutmist, mida tuleb kasutada juhul, kui hakkimine märgatavalt aeglustub või/ja tekib liigne tootehulk hakkimistorus (metalltigu ei vii etteantud tootehulka edasi). Sellisel juhul vajuta lühidalt nupule „R” ja torus olev toode liigub tagasi.

Seejärel vajuta uuesti nupule „I” ja jätkka hakkimist.

Kui tigu-võll on edasi blokeeritud liigse tootehulgaga, vajuta uuest nupule „R”, eemalda toode torust ja puhasta toode hakkimist takistavatest osadest (näit. kõõlused jms.).

Mõningates olukordades soovitame toru lahti keerata ja eelnimetatud takistused täielikult eemaldada.

Seadme tööks ettevalmistamine ja käivitamine

Tõmba hakklihamasina süvendist välja vajalikus pikkuses toitejuhe ja vajalikud tarvikud.

- Aseta masin võrgukontakti lähedusse kõvale alusele nii, et korpuses olevad ventilatsioonivad ei oleks kinni kaetud.
- Ava korpuse tagaosas paikev peidik ja võta sealt sobiv ketasvõre (**Joonis 3**).

Tavaliselt paigaldatakse hakkimistorusse 4 mm aukudega võre.

- Enne masina esimest kasutamist pese hoolikalt kõik tarvikud.
- Monteeri vajalikud tarvikud ja paigalda mootorile.
- Lülita toitejuhe võrgupistikusse
- Käivita masin lülitiga „I” (seade on töövalmis umbes 2 sekundi pärast).

Töö hakkimiskomplektiga (Joonis 4)

Pane hakkimistorusse järjestikku:

- metalltigu kaitseriiviga sissepoole,
- metallteole otsikule nuga teradega võre suunas,
- võre nii, et hakkimistorus olev nukk läheks võres olevasse soonde.
- Keera kõik hakkimiskomplekti elemendid tugevasti kinni kuni vastupanu tekkeni.
- Paiguta monteeritud hakkimiskomplekt mootorile ja keera vasakule, kuni kuuled blokaadi plöksatust.
- Pane kauss hakkimistorule.

Töö vorstisarvega (Joonis 5)

Pane hakkimistorusse järjestikku:

- metalltigu kaitseriiviga sissepoole,
- pane metallteole otsikule eraldusülili,
- vorstisarv.
- Keera kõik elemendid tugevasti kinni.

Enne vorstisoole panekut masinale leota seda soojas vees umbes 10 min.

- Pane vorstisarvele määrg sool. Jälgi, et sarvel olevad ventilatsioonivad ei oleks kinni kaetud.

Soolt täitev lihasegu ei tohi olla liiga vedel. Suur vedelike hulk võib põhjustada nende väljavoolamise ja masinasse sattumise.

Sidrunipress

(Joonis 6)

Sidrunipress on tarvik, mille abil saab sidrunist välja pressida mahla koos viljalihaga.

Sidrunipressi osad:

- I. Kaitseriiv.
- II. Kauss.
- III. Sõel.
- IV. Press.

Ava korpuse tagaosas oleva peidiku kaas, mis võimaldab töö püstitasendisse.

Pane seade püstitasendisse kõvale, tasasele alusele.

Paigalda mootorile järjestikku:

- Kaitseriiv.
- Pane kauss mootorile ja keera seda vasakule, kuni see läheb klõpsatusega paigale. Blokaadi klõpsatus tähendab, et kauss on paigaldatud õieti.
- Paigalda kausi väljaulatuvale osale sõel ja press.
- Valmista ette sidrunid, lõika nad eelnevalt pooleks.
- Pane seadme toitejuhe võrgupesasse.
- Pane seade tööle, vajutades nupule – „I” ja paiguta sidrun viljalihaga pressile.
- Vajuta piisava tugevusega, et mehhanismhakkaks tööle ja algaks mahla väljapressimine.

TÄHELEPANU! Juhul, kui sõel ummistub puuviljade viljalihaga, tuleb masin seisatada, sõel eemaldada ja puhastada viljalihast, kuna liigne viljaliha kogus võib põhjustada masina ajami kambri täitumise vedelikuga.

TÄHELEPANU! Käivitunud sidrunipress pöörleb, ole seega ettevaatlik puuviljade pressile surumisel sõrmedega.

Lõikur

(Joonis 7)

- I. Riiv väikeste ribade lõikamiseks.
- II. Riiv paksemate ribade lõikamiseks.
- III. Riiv viilutamiseks.
- IV. Riiv püree valmistamiseks.
- V. Blokaad.
- VI. Toru.
- VII. Kauss.
- VIII. Lükkur.

Lõikuril on kaks riivi õhukeste (I) ja paksemate (II) ribade riivimiseks (juust, porgand, seller, keedetud peet jms.). Kolmas riiv (III) on mõeldud juurviljade viilutamiseks (kartulid, kurgid, sibulad jms.). Neljas riiv (IV) on mõeldud püree valmistamiseks kartulitest, peetidest, puuviljadest jms.

Lõikuri tööks ettevalmistamiseks:

- Tee blokaad (V) lahti ja pane üks riividest torusse.
- Sulge blokaad.
- Ühenda lõikuri toru nii nagu hakklihamasina toru.
- Suuremõtmelised tooted lõika eelnevalt tükkideks, mis mahuvad torusse.
- Ära tükelda pehmeid puuvilju suurte kividega.
- Pärast töö lõppu lülita masin välja ja võta toitejuhe seinakontaktist.
- Eemalda riivi või torusse jäänud tootejäägid puulusikaga.

Riivide terad ei nõua teritamist.

Riivide vahetamine (Joonis 8).

Mahlapress

(Joonis 9)

Mahlapress on lisatarvik, millega saab pressida mahla kivideta puuviljadest ja marjadest nagu: vaarikad, mustsõstrad, maasikad, tikrid, viinamarjad ja tomatid. Marjadest saab mahla pressida neid eelnevalt tupplehtedest puhastamata.

Mahlapressi osad:

- I. Pressi toru.
- II. Tiguvõll.
- III. Korpus sõelaga.
- IV. Kruvi.
- V. Mahlarenn.
- VI. Regulatsioonikruvi.
- VII. Kauss (hakkimisseadmelt).
- VIII. Lükkur (hakkimisseadmelt).
- IX. Sõel.
 - Nr 1 – väiksemad augud.
 - Nr 2 – suuremad augud.
- X. Suur tihendusrõngas kerele 3.
- XI. Väike tihendusrõngas tiguvõllile 2.

TÄHELEPANU! Kasuta puuviljade ja marjade täitmistorsusse lükkamiseks ainult lükkurit.

Mahlapressi ettevalmistamine ja pressiga töötamine

- Paiguta pressi torusse tiguvõll.
- Paigalda korpusesse sõel ja pane see tiguvõllile nii, et sõel paikneks suunaga allapoole ja torus olev nukk saaks soonde.
- Keera korpus kruviga pressi korpuse külge.
- Keera korpusesse regulatsiooninupp ja paigalda sellele renn, mis kaitseb sõela, kuni see klõpsuga korpusele kinnitub.
- Paigalda kokkupandud press mootorile samamoodi, kui on kirjeldatud hakkimistoru paigaldamise puhul.
- Pane etteandmistorule kauss ja lükkur lihaseadmelt.
- Pane seadme toitejuhe võrgukontakti.
- Kaivita seade lülitiga – „I” ja seejärel doseeri puuvilju vastavalt, lükates neid lükkuriga.

- Et mahlapressimine kulgeks probleemitult, ära keera regulatsiooninuppu liiga tugevalt töö algfaasis. Vaata, milline on mahla sisalduse aste eemaldatas viljalihas ja korrigeeri vastavalt kruvi asendit, et saavutada piisav efektiivsus ja vältida pressiummistumist.
- Kruvi kinnikeeramise aste on olenev puuviljade sordist, mahlaste ja väga küpsete puuviljade puhul keera kruvi tugevamalt kinni, vähem mahlakamate puuviljade korral keera kruvi vähem.
- Kui regulatsiooninupp ei kindlusta piisavat pressimise efektiivsust, tuleb eemaldatud puuviljalihali uuesti läbi pressi lasta.
- Avade blokeerimine väga mahlakate viljadega võib põhjustada mahla valgumise seadme mootoris.
- Väljalaskeava ummistumisel viljalihaga tuleb masin välja lülitada, võtta korpusest renn, eemaldada mootorit seade, keerata sellelt kruvi, regulatsioonikruvi ja puhastada seadme osad.

Pärast iga kasutamist tuleb press lahti võtta ja pesta.

Veski (Joonis 10)

- I. Kruvikinni
- II. Jahvatusketaste regulaator
- III. Kruvirattaga korpus
- IV. Sisemine jahvatusketas
- V. Välimine jahvatusketas
- VI. Varras
- VII. Veski teraruum
- VIII. Kauss
- IX. Korpuse serv peab sattuma veski teraruumi eendisse

Seadme kirjeldus

Lisaseadet võib kasutada teravilja, õirikaste kaunviljade ja kuivade toiduainete jahvatamiseks.

Veski võimaldab jahvatada selliseid aineid nagu nisu, rukist, kaera, kohviube, suhkrut, tatart, musta terapiart, vürtsipart, sinepiseemneid, kreeka pähkleid, metsapähkleid, kuivatatud seeni, mandleid, sojaube, linaseemneid, puhastatud päevalilleseemneid jne.

TÄHTIS: Ära jahvata õlirikkeid aineid kõige väiksemal jahvatusastmel. Jahvatusseade võib kinni kleepuda või blokeeruda.

TÄHTIS: Seade ei sobi väga kõvade ainete, nagu näiteks kuivatatud herneste, popkornimaisi jahvatamiseks.

Veski paigaldamine masinale

Kui veski teraruum (7) on keeratud umbes 45° nurga all paremale, paigalda kokkupandud veski ajamile nii, et veski teraruumi (7) eendid oleksid vaheldumisi süvenditega ajamil, järgmiseks keera see vasakule asendisse kuni kuulud lukusti „klõpsu“. See tähendab, et veski on korrektselt paigas.

Veski käsitlemine ja reguleerimine

Enne esmakordset kasutamist pese (vaata „PUHASTAMINE“) ja kuivata osadeks lahtivõetud veski. Seejärel jahvata umbes 50 g ainet (nt nisu) seadistades seadme keskmisele jahvatusastmele. Jahvatada aine ei kõlba järgnevas tarbimiseks, see on saastunud ja tuleb ära visata.

TÄHTIS: Maksimaalne veski vaheaegadeta töötamise aeg on 15 minutit.

See tingimus on seotud masina maksimaalse tööajaga, kus 15 minutile tööle peab järgnema umbes 45 minutiline paus.

TÄHTIS: Seade ei või töötada tühjalt. Enne käivitamist täida see alati jahvatatava ainega.

Puista terad kaussi (8), sea korpuse kruviratas (3) jämedamaale jahvatusastmele, lülita sisse masina mootor. Jahvatatud aine hakkab avavusest välja tulema.

Sõltuvalt jahvatusastmest või kasutatavatest teradest reguleeri jahvatusketaste regulaatorit (2) korpuse kruvirattaga (3) nii, et saad aine sobiva jahvatusastme.

Keerates seda kellaosutite liikumise suunas, saad peenemalt jahvatatud aine. Keerates seda kellaosutite liikumisele vastupidises suunas, saad jämedamalt jahvatatud aine.

Kõige peenema (minimaalse) jahvatusastme saad reguleerimisnupu seadmisel jonele 1, kõige jämedama (maksimaalse) jahvatusastme reguleerimisnupu seadmisel jonele STOP. Vaata joonist korpusel (3) ja jahvatusketaste regulaatoril (2).

Liiga tugev reguleerimisnupu sisse- või väljakeeramine STOP jone suhtes seadme töötamise aja võib põhjustada seadme kahjustamist.

TÄHELEPANU: Soovitame veski töötamise ajal seada jahvatusketaste regulaator (2) joonte 1 ja STOP vahele.

TÄHTIS: Peale veski paigaldamist EI TOHI kasutada funktsiooni REVERSE.

TÄHELEPANU: Pea meeles pesta veskit korralikult enne erinevate ainete jahvatamist. See aitab vältida lõhnade segunemist.

TÄHELEPANU: Väga pehmete teraviljade nagu kaera ja linaseemnete puhul tuleks valida jämedam jahvatusaste.

TÄHELEPANU! Ärge vaadake kambri sisse kiviveski kasutamise ajal, kuna väljalendavad teratükid võivad Teid haavata (näiteks vigastada silmi).

Puhastamine ja hooldus

Veski ei nõua peale igakordset kasutamist puhastamist (kui jahvatate ühe sorti aineid), sest varras (6) väljastab terade jäämise veskisse. Kuivata terasest jahvatavad osad (4, 5) peale pesemist rätikuga, et kaitsta neid korrosiooni eest. Pikaajase säilitamise korral määri neid rasvainega (võid kasutada selleks näiteks toiduõli). Ära pane jahvatavaid terasosi keevasse vette. Plastikust osi (millel pole jooniseid) võib pesta nõudepesumasinas (maks. 60°C veega).

Pärast töö lõppu

(Joonis 11)

- Lülita masin välja ja võta toitejuhe seinakontaktist.
- Võta välja lükkur ja võta kauss hakkimistorult või lõikuri või mahlapressi täitetorult (sidrunipressi puhul võtte eelnevalt eraldi torult press ja sõel).
- Vajuta blokaadi nuppudele (1), keera hakkimiskomplekt, lõikuritoru (või sidrunipressi kaussi) paremale (2) ja võta see lahti.
- Võta sidrunipressi kaitseriiv mootorist.
- Võta lahti hakkimiskomplekti, vorstisarve, mahlapressi täitetoru või lõikuri elemendid.
- Pane pestud ja kuivatatud võred peidikusse, selleks:
 - Ava korpuse tagaosas olev süvend.
 - Vajuta kahelt poolt peidiku blokaadi ja tõmba seda enda poole (nii nagu eespool näidatud).
 - (3) Pane sügavale peidikusse kaks võre, sulge peidik ja tagumine klapp (4).
- (5) Peida toitejuhe, lükates seda avasse.
- (6) Paiguta süvendisse toitejuhtme pistik.

Puhastamine ja hooldus

- Mootor puhasta nõudepesuvedelikuga niisutatud lapiga.
- Materjalist osad pese soojas vees nõudepesuvahendiga või vastavalt märgistustele nõudepesumasinas.
- Metallosad pese kuumas vees nõudepesuvahendiga.
- Kuivata pestud osad hoolikalt.
- Õlita võresid ja nuga kergelt toiduõliga, et kaitsta neid roostetumise eest.
- Monteeri hakkimistoru või lõikuri elemendid kokku.

Kaitseme keskkonda

Iga kasutaja võib kaasa aidata keskkonnakaitsele. See ei ole raske ega kulukas. Selleks:

Anna papist pakendid makulatuuri. Polüetüleenist (PE) kotid viska plastikmaterjalide konteinerisse.

Anna kasutatud seade üle vastavasse ladustamiskohta, kuna seadmes olevad ohtlikud elemendid võivad kahjustada keskkonda.



Ära viska seadet välja olmejäätmetega!!!

Toolja ei võta enda peale vastutust kahjude eest, mis on põhjustatud toote kasutusjuhendi eiramisest või toote mitteotstarbelisest kasutamisest. Toolja jätab endale õiguse toote muutmiseks mistahes ajal ja sellest eelnevalt informeerimata, selleks et toode vastaks õiguseeskirjadele, normidele, direktiivide nõuetele või muul põhjusel (ehitus, kaubandus, esteetika jm).

Upute za sigurnost i pravilnu uporabu stroja za mljevenje

- Ne izvlačiti utikača iz utičnice vučući za priključni kabel.
- Stroj priključivati isključivo na mrežu napona 230 V.
- Ne uključivati uređaj, ako su napojni kabal ili kućište ili ručice vidljivo oštećeni. U takvom slučaju treba uređaj dati u servis.

Ako napojni kabal, koji je fiksno priključen na uređaj bude oštećen, isti treba biti zamijenjen kod proizvođača ili u specijalnoj radionici za popravak ili od strane specijalizirane osobe, a sve u cilju izbjegavanja opasnosti od strujnog udara.

Popravke uređaja mogu obavljati isključivo obučene osobe za takve vrste poslova. Nepravilno izvedena popravka može izazvati ozbiljne opasnosti za korisnika. U slučaju nastanka smetnji na uređaju treba se obratiti u specijalizirani servisni punkt.

- Po završetku rada priključni kabal treba isključiti iz utičnice na mreži. Složiti kabal i utikač kabla u spremnik.
- Ne izlagati stroj i opremu temperaturi iznad 60°C, jer to može dovesti do oštećenja.
- Obratiti posebnu pozornost na prisutnosti djece tijekom rada stroja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu od osoba (u tom i djeca) s ograničenim fizičkim i psihičkim sposobnostima, a jednako tako i osoba koje nemaju iskustva i znanja za ovake vrste strojeva, osim ako budu posebno nadzirane ili budu instruirane za korištenje uređaja od strane osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost.
- Nikada ne ostavljati uređaj bez nadzora tijekom njegovog rada. Ne dozvoljavajte pristup djeci do uređaja.
- Djecu treba držati pod nadzorom kako se nebi igrala sa uređajem.

- Isključiti uređaj tijekom promjene pribora, a isto tako u slučaju približavanja rukama dijelu stroja koji je u pokretu.
- Prije čišćenja stroja i promjene pribora uvijek isključite kabal iz utičnice.
- Za potiskivanje proizvoda za mljevenje koristite samo specijalni potiskivač. Korištenje drugih predmeta u tu svrhu prijeti opasnost oštećenja stroja i njegovog pogona.
- Ne preopterećivati stroj velikom količinom proizvoda niti prejakim potiskivanjem (potiskivačem).
- Precizno montirati sklop za mljevenje, budući da loše montiran sklop uzrokuje loše mljevenje, a zbog toga dolazi i do zatupljivanja noža i sita. Zatupljeni nož i sito zamijeniti novim.
- Tijekom rada stroja ne smiju se zatvarati ventilacijski otvori na oklopu stroja.
- Stroj stavljajte samo na stabilnu, tvrdnu podlogu.
- Ako se stroj ne može pokrenuti – predati ga u servis.
- Meso namijenjeno mljevenju treba odvojiti od kosti, hrskavice i žila.
- Prije mljevenja, meso treba isjeći na manje komade.
- Nemojte mljeti mak u suhom stanju. Prije mljevenja mak mora biti preljeven kipućom vodom i dobro namočen – nekoliko sati.
- Pogon stroja ne smije se zagnjurivati u vodu, niti se smije prati tekućom vodom.
- Nemojte prati opremu montiranu na pogonu.
- Za pranje oklopa nemojte koristiti agresivnih deterdženata kao što su emulzije, mlijeka, paste i tome slično. Takva sredstva mogu među ostalim izbrisati informacije koje su nanese na stroju u obliku grafičkih simbola kao što su: podioke, strijelice, znaci opasnosti, upozorenja i sl.
- Za pranje metalnih dijelova treba koristiti mekanu četku.

Ne perite metalne dijelove u perilici. Agresivna sredstva za čišćenje u takvim uređajima uzrokuju nagrizanje i zatamljivanje gore navedenih dijelova. Prati ručno i koristiti klasična sredstva za ručno pranje posuda.

TIPOVI STROJEVA ZELMER


Tip 986	Oprema					
	Sklop za mljevenje Br 5 / Nr 8	Citruseta	Rezalica	Dodatak za rezanje voća	Brusilica za žvrnje	Sklop za makarone i kolače (samo za 986,5x)
986.50 / 986.80	●	●	●	●	●	●/—
986.53 / 986.83	●	●	●	●	○	●/—
986.56 / 986.86	●	●	●	○	○	●/—
986.57 / 986.87	●	●	○	○	○	●/—
986.58 / 986.88	●	○	○	○	○	●/—
986.88MMSL	Postrojenje za mljevenje sa metalnom posudom i 3 sitima: 2, 7, 4, 8	—	○	—	—	—
986.84MMSL			●			

● – osnovna oprema, ○ – dodatna oprema može se kupiti u prodavaonicama, — – oprema nedostupna u ovoj verziji

Stroj je opremljen samo jednim sklopom za mljevenje.

Upustvo za uporabu i opis sklopa za makarone i kolače je dodatno priložen za ovaj tip strojeva za mljevenje zajedno sa gore navedenim sklopom.

Tehnički podaci

Tehnički podaci dati su na nazivnoj tablici proizvoda.
Dozvoljeno vrijeme neprekidnog rada 15 minuta.
Vrijeme pauze do ponovnog uključivanja 30 minuta.
Razina buke (L_{WA}) 77 dB/A.
Stroj izveden je u klasi II klasie izolacije, ne treba uzemljenje .

Strojevi za mljevenje ZELMER ispunjavaju obavezujuće norme.

Uređaj je usuglašen sa zahtjevima direktive:

- Električni niskonaponski uređaji (LVD) – 2006/95/EC.
 - Elektromagnetska kompatibilnost (EMC) – 2004/108/EC.
- Proizvod je označen znakom CE na nazivnoj tablici.

Opis stroja

(Sl. 1)

Stroj za mljevenje prehrambenih proizvoda sastavljen je od: Pogon stroja – svaki pogon prilagođen je za montažu svakog sklopa za mljevenje, citrusete, dodatka za rezanje voća, mlinca za kavu i rezalice proizvodnje ZELMER S.A.

Sklop za mljevenje u koji spada:

- I. Komora za mljevenje.
- II. Puž sa montiranom spojnicom.
- III. Nož.
- IV. Sito s otvorima 4 mm.
- V. Matica.
- VI. Posuda za punjenje.
- VII. Potiskivač.

Dodatna oprema u koju ulazi:

- VIII. Distanski umetak.
- IX. Mesarski dodatak.
- X. Sito s otvorima 8 mm.
- XI. Gumb prekidača
- XII. Gumb „Revers”

Mehaničko osiguranje motora (Sl. 2)

- I. Puž
- II. Spojnica
- III. Vijak M5x20

Stroj za mljevenje posjeduje mehaničku zaštitu motora (Sl. 2) – zubi spojnice pogona će se slomiti ako se stroj preoptereti (npr. ako u unutrašnjost dođe kost).

Oštećenu spojnicu treba zamijeniti novom:

- na puža, na kom je oštećena spojnica, treba odvrti vijak,
- razdvojiti spojnicu,
- staviti novu i zavrti vijak.

Funkcija „Rewers”

Pogon stroja posjeduje posebnu funkciju zahvaljujući kojoj moguća je trenutna promjena smjera kretanja puža. Funkcija je primijenjena u slučaju znatnog ograničenja mljevenja i /ili u komori mljevenja nađe se previše proizvoda (puž ne uzima doziranog proizvoda). U takvom slučaju pritisnite gumb „R” – prekidača, tada proizvodi iz komore bit će uklonjeni.

Zatim opet isključite gumb „I” i nastavljajte daljnji rad.

Ako je dalje puž blokiran zbog suviše velike količine proizvoda, treba ponovno pritisnuti gumb „R”, ukloniti proizvod iz komore te ukloniti iz proizvoda dijelove koji uzrokuju da mljevenje nije moguće (npr. tetive i sl.). U nekim situacijama treba demontirati komoru i potpuno ukloniti gore navedene probleme.

Priprema stroja za puštanje u rad

Izvući iz spremnika kabal odgovarajuće dužine i ostali pribor.

- Pogon stroja postaviti blizu utičnice na ravnoj, tvrdog podlozi, tako da otvori za ventilaciju i hlađenje što se nalaze na oklopu, budu slobodni za cirkulaciju.
- Otvori spremnik u zadnjem dijelu oklopa i uzeti odgovarajuće sito (Sl. 3).

Standardno sito s otvorima 4 mm je montirano u komori mljevenja.

- Prije prve uporabe treba oprati elemente opreme.
- Montirati odgovarajuće elemente za mljevenje.
- Priključiti kabal na utičnicu gnijezda napajanja.
- Pritisnuti na gumb – „I” prekidača i uključiti stroj (stroj počinje raditi nakon oko 2 sekundi).

Sklop za mljevenje

(Sl. 4)

U komoru za mljevenje staviti po redu:

- Puž okrenut spojnicom prema unutrašnjosti.
- Na rukavac puža staviti nož oštricama okrenut prema situ.
- Sito namjestiti tako da kanalčić na njemu legne na zub u kućištu u situ.
- Pritegnuti sve elemente sklopa za mljevenje – do potpunog otpora.
- Postaviti priključak za mljevenje na pogon i okrenuti na lijevo u položaj u kom se čuje uskakanje blokade priključka za pogon („click”). To označava da je komora pravilno montirana.
- Postaviti posudu na komoru za mljevenje.

Rad s mesarskim lijevkom

(Sl. 5)

U komoru za mljevenje staviti po redu kako slijedi:

- Puž sa spojnicom okrenutom prema unutra.
- Na rukavac puža umetak za odstojanje.
- Masarski lijevak.
- Pritegnuti sve elemente maticom – do otpora.

Prije postavljanja kobasičarskog crijeva treba ga namočiti u toploj vodi na oko 10 min.

- Na mesarski lijevak navući mokro crijevo.

Obratiti pažnju da ne budu zatvoreni otvori za ventilaciju.

Mesna masa ne smije biti „suviše rijetka”. Veća količina tekućine može uzrokovati istjecanje u unutrašnjost stroja.

Citruseta

(Sl. 6)

Citruseta je dodatan uređaj zahvaljujući kojem moguće je dobiti iz aruma sok zajedno sa voćnim mesom.

Sklop citrusete:

- I. Spojnica.
- II. Posuda.
- III. Sito.
- IV. Istiskivač.

Otvoriti prijeklop spremnika u zadnjem dijelu kućišta, koje omogućava rad u vertikalnoj poziciji. Ustaviti u takvoj poziciji, na tvrdj i ravnoj podlozi.

Na pogon staviti po redu:

- Spojnicu.
- Posudu na pogon I okrenuti na lijevo u položaj u kom se čuje uskakanje blokade priključka za pogon („click”). To označava da je komora pravilno montirana.
- Na posudu montirati sito i istiskivač.
- Pripremiti odgovarajuće voće (presjeći napola).
- Uključiti kabal uređaja u utičnicu.
- Stroj pustiti u rad gumbom „I” zatim na istiskivač namjestiti voće.
- Pritisnuti odgovarajućom snagom koja će izazvati početak procesa istiskivanja soka.

POZOR! U slučaju blokiranja sita mezgrom voća tijekom istiskivanja soka isključite uređaj, odvojite sito, pa nakon toga očistite ga iz ostataka voća, jer suviše ostataka voća može zaliti komoru pogona uređaja.

POZOR! Citruseta za vrijeme rada se okreće. Za vrijeme uporabe uređaja obratite posebnu pozornost na prsti.

Rezalica

(Sl. 7)

- I. Renda za sitne rezance.
- II. Renda za krupne rezance.
- III. Renda za kolutiće.
- IV. Renda za pasiranje.
- V. Kopča.
- VI. Komora.
- VII. Miska.
- VIII. Potiskivač.

Rezalica ima dvije rende (strugalice) za sitno (I) i krupno rezanje (II) na rezance (tvrdi sir, mrkva, celer, kuhana cikla i sl.). Treća (III) služi za rezanje povrća na kolutiće (krumpir, krastavac, luk, itd.). Četvrta rezalica (IV) služi za pasiranje krumpira, cikle, voća i sl. U cilju pripreme rezalice za rad:

- Razvući kopču (V) i umetnuti jednu rendu spojnicom prema unutrašnjosti komore.
- Zakopčati kopču.

- Priključiti komoru rezalice isto kao komoru za mljevenje mesa.
- Krupnije komade treba najprije izrezati na manje, tako da se mogu bez poteškoća staviti u komoru.
- Nije dozvoljeno stavljati mekano voće sa tvrdim košticama.
- Poslije završetka rada treba isključiti stroj na prekidaču, a zatim izvući kabal iz utičnice.
- Drvenom žlicom treba odstraniti ostatke iz unutrašnjosti renda i komore.

Oštrice renda ne zahtijevaju regeneracije.

Izmjena renda (Sl. 8).

Dodatak za rezanje voća

(Sl. 9)

Dodatak za rezanje voća je dodatna oprema, koja omogućava istiskivanje soka iz voća bez koštica kao što su: maline, ribizl, jagode, ogrozd, a također od grožđa i rajčica. Bobičasto voće možete istiskivati zajedno s peteljka.

Sklop dodatka za rezanje voća:

- I. Komora dodatka za rezanje voća.
- II. Puž.
- III. Korpus sa sitom.
- IV. Zavrtanj.
- V. Ljevak.
- VI. Vijak za regulaciju.
- VII. Posuda (iz sklopa za mljevenje).
- VIII. Potiskivač (iz sklopa za mljevenje).
- IX. Sito.
 - Br 1 – manji otvori.
 - Br 2 – veći otvori.
- X. Prsten za brtvljenje velik na korpus 3.
- XI. Prsten za brtvljenje mali na puža 2.

POZOR! Za potiskivanje voća upotrebljavajte samo potiskivač.

Priprema za rad i opsluga dodatka za rezanje voća

- U komoru staviti puž.
- U korpus staviti sito na puža tako da bi sito bilo okrenuto prema dolje, tako da žlijeb leži precizno na izrez komore za rezanje voća.
- Na taj način postavljeni korpus pritezati maticom u komoru stroja za rezanje voća.
- Zavrtnuti vijak za regulaciju u korpus te navući na njega žlijebić koji zaslanja sito do trenutka zatvorenja se se na korpusu.
- Montiran dodatak za rezanje voća staviti na pogon, isto kao u opisu komore za mljevenje.
- Na nasipni lijevak staviti posudu i potiskivač iz sklopa za mljevenje.
- Uključiti kabal stroja u utičnicu.
- Uključiti stroj gumbom – „I”, zatim stavljati voće i lagano dotiskivati uz pomoć potiskivača.

- Da bi proces istiskivanja voća bio pravilan, u prvoj fazi rada uređaja vijak za regulaciju ne može biti suviše snažno pritezan. Tek poslije ocjene stupnja sadržaja soka u ostatcima voća, ispravi vijak, tako da bi dobiti dovoljnu efektivnost te izbjeći začepljenja uređaja. Stupanj pritezanja vijka zavisi od vrste i sorte voća, u slučaju sočnog i jako zrelog voća – vijak treba pritezati jače, nego u slučaju drugog voća kada vijak mora biti pritezan slabije.
- Ako regulacija vijkom ne omogućava dovoljnu učinkovitost istiskivanja, ostaci voća treba ponovno propustiti kroz stroj za rezanje.
- Blokiranje otvora ostacima voća sa velikim sadržajem soka može uzrokovati oštećenje pogona uređaja. U slučaju blokiranja odvoda otpacima uređaj treba zaustaviti, skinuti žlijebić iz korpusa, odvojiti dodatak od pogona, odvrtni maticu, vijak za regulaciju i očistiti elemente stroja.

Nakon svake uporabe dodatak za rezanje voća treba demontirati i oprati.

Brusač za žrvnje

(Sl. 10)

- I. Navrtka
- II. Regulator žrvnje
- III. Tjelo sa drškom
- IV. Unutrašnje žrvnje
- V. Spoljašnje žrvnje
- VI. Puž
- VII. Komora brusilice
- VIII. Posuda
- IX. Žlijeb tjela more biti stavljen na izbočinu tjela komore brusilice

Opis uređaja

Taj aparat može biti korišten za meljavu takvih proizvoda kao na primjer: žito, ovas, uljnih sjemena i suha jela.

Brusilica za žrvnje omogućuje meljavu takvih proizvoda kao što: žito, ovas, zrnasta kafa, šećer, heljdina krupica, riža, crna zrnasta paprika, slačica-bijela, osušene pečurke, europski orah, badem, lješnji orah, soja, laneno sjeme, ljuska-no zrno suncokrete i slično

BITNO: *Uljni proizvodi ne mogu biti brušeni pored minimalne regulacije granulacije. Uređaj za meljavu može se prilijepiti ili blokirati.*

BITNO: *Uređaj nije namjenjen za meljavu jako tvrdih proizvoda kao na primjer osušen grašak, kukuruz, kokice.*

Montaža brusilice na uređaju

Kada je komora brusilice (7) obračena desno o kut od 45 stupnjeva, uложи montiranu brusalicu na pogonu uz uloženje strešenja komore brusilice (7) na udubljenje pogona i zatim obrati ga lijevo do pozicije pored koje ćeš čuti klik blokiranja. Znači to što ja brusilice bila korektno montirana.

Korištenje i reguliranje brusilice

Prije prvog korištenja operi i osuši (gledaj ČIŠĆENJE) demontiranu brusalicu, i onda bruši 50 grama proizvoda (npr. žita) uz korištenje programiranja – meljava sa srednjim razbijanjem. Brušen proizvod ne može se dalje koristiti jer je onečišćen i treba ga izbaciti.

BITNO: *Maksimalno vrijeme neprekinute radnje je 15 minuta.*

Ovaj uvjet je vezani sa maksimalnim vremenom radnje uređaja za koje poslije 15 minuta radnje mora biti 45 minuta pauze.

BITNO: *Uređaj ne može raditi bez tovariranja. Uvijek prije kretanja napuni ga proizvodom.*

Nasipaj zrna do posude (3), programiraj dršku tjela na debelju meljavu, uključi motor uređaja. Brušen proizvod će se sipati kroz otvor.

Zavisno od zahtjevanog stupnja meljave ili korišćenog zrna, reguliraj regulator žrvnje (2) uz pomoć drške tjela da se dobije proizvod sa odgovornom granulacijom. Obračujući ga u smjeru kazaljke sata dobiti ćeš proizvod fino umljen. Obračujući ga suprotno do smjera kazaljke sata dobiti ćeš proizvod umljen debelje.

Najfiniji stupanj meljave može se dobiti pored stavljanja drške na liniju 1 a najviši stupanj (maksimalan) pored stavljanja drške na liniju STOP. Gledaj grafika na tjelu (3) i regulatoru žrvnje.

Previše naporno skretanje iza linije STOP za vrijeme poslovanja može izazvati kvar uređaja.

OPREZ: *Savjetuje se da uz vrijeme radnje brusilice regulator žrvnje (2) bio bi programiran među linijom 1 a linijom STOP.*

BITNO: *Kada je brusilica instalirana u uređaju ne može se koristiti funkcija REVERSE.*

OPREZ: *Pamti o preciznom čišćenju brusilice prije meljave raznih proizvoda. Ovo će dozvoliti da se izbegne obostrana pronijljivost mirisa.*

OPREZ: *Za mekša žita kao npr. Ovas ili laneno sjeme potrebno je odabrati krupnozrnasto programiranje.*

POZOR! *Ne gledajte u unutrašnjost komore tijekom mljevenja, jer zrna kave - koje ponekad izlaze iz mlinca - mogu Vas ozlijediti (npr. oko).*

Čišćenje i održavanje

Nije potrebno čišćenje brusilice poslije svakog korištenja (ukoliko radi se o jednoj vrsti proizvoda) jer puž (6) omogućuje akumulaciju ostataka zrna u brusalici. Čelični žrvnari (4, 5) osušite uz pomoć krpe nakon čišćenja, kako ne bi došlo do korozije. U slučaju dugotrajnog čuvanja žrvanja, treba je namazati masnoćom (možete u ovom slučaju upotrijebiti npr. jestivo ulje). Žrvanja ne smije se uranjati u vruću vodu. Dijela od plastika (koje nemaju grafiku) Možeš oprati u stroju za pranje suda (maksimalno 60°C).

Poslije završetka rada

(Sl. 11)

- Isključiti troj na prekidaču i izvući kabal iz gnijezda utičnice.
- Izvaditi potiskivač i skinuti posudu sa komore za mljevenje, komoru rezalice, komoru dodatka za rezanje voća (u slučaju citrusete ranije skinuti odvojeno istiskivač i sito).
- Pritisnuti na gumb za blokadu – (1) sklopa za mljevenje, komore rezalice (ili posude citrusete) okrenuti (2) desno i skinuti je. U slučaju citrusete skinuti spojnicu s pogona.
- Rastaviti na elemente sklop za mljevenje, komoru s mešarskim dodatkom, komoru dodatka za rezanje voća ili rezalice.
- Oprane i osušene dijelovi staviti u spremni, u tom cilju:
 - Otvoriti spremnik u zadnjem dijelu kućišta.
 - Pritisnuti iz 2 strana blokadu spremnika i povući ga prema sebi (kako to je ranije pokazano).
 - (3) Smješati maksimalno dva sita sa otvorima, zatim zatvoriti spremnik i zadnji prijklop (4).
- (5) Složiti kabal u spremnik.
- (6) Složiti utikač kabala u spremnik.

Čišćenje i održavanje

- Pogon prebrisati krpom navlaženom sredstvom za pranje posuda.
- Plastične dijelove oprati toplom vodom sa dodatkom sredstva za pranje posuda prema prema oznakama u stroju za pranje suđa.
- Metalne dijelove oprati toplom vodom sa dodatkom sredstva za pranje posuda.
- Podrobno osušiti oprane dijelove.
- Sita i noževe podmazati jestivim uljem u cilju zaštite od korozije.
- Osušene dijelove komore za mljevenje ili rezalice sastaviti u cjelinu.

Ekologija – Čuvajmo okoliš

Svaki korisnik može doprijeti očuvanju okoliša. Nije to a ni teško a ni preskupo. U tom cilju treba: kartonsko pakiranje predati na mjestu sakupljanja papirne ambalaže, vrećice od polietilena (PE) odložiti u kontejner za plastični otpad.



Istrošene uređaje treba predati na odgovarajuće skladišta, jer strojevi mogu sadržavati materijale opasne za okoliš.

Ne izbacivati sa kounalnim otpadom!!!

Proizvođač ne odgovara za eventualne štete uzrokovane neodgovarajućom uporabom stroja suprotno njegovoj stvarnoj namjeni, ili zbog nepravilne opsluge istog. Proizvođač zadržava pravo modifikiranja proizvoda u svakom momentu, bez prethodnog informiranja ako to zahtijevaju; pravni propisi, norme, direktive ili konstruktivni, trgovački, estetski i drugi razlozi.

Preporuke vezane za sigurnost i ispravno korišćenje mašine

- Ne vadi utikača sa gnezda vučeći kabl.
- Mašinu uključuj isključivo u mrežu promenljive struje 230 V.
- Nemoj koristiti uređaj ukoliko vod za napajanje, kućište ili držka su vidljivo oštećeni. U takvom slučaju predaj uređaj u servis.

Ukoliko neodvojiv vod za napajanje je oštećen onda mora biti zamenjen kod proizvođača ili u servisu odnosno mora to učiniti stručnjak da se izbegne opasnost.

Jedino stručno osoblje može vršiti opravku uređaja. Nepravilno izvršena opravka može dovesti u opasnost korisnika. U slučaju pojave kvara obratite se servisu.

- Nakon završetka rada sa mašinom izvadi utikač iz gnezda. Sakrij kabl ugurajući ga u otvor sa kojeg je izvučen, a utikač stavi u skrovište.
- Ne izlagaj mašinu na temperature preko 60°C. Možeš da oštetiš mašinu.
- Budi posebno oprezan za vreme rada sa mašinom u prisustvu dece.
- Ovaj uređaj nije namenjen za korišćenje od strane osoba (u tome i dece) sa ograničenim fizičkim sposobnostima, sensorskim ili umstvenim, a takođe nije za osobe, koje nemaju znanje ili iskustvo, ukoliko neće biti nadzirane ili obučene kako da koriste uređaj od strane osobe, koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Nikad nemoj da ostavljaš uređaj bez nadzora prilikom njegovog korišćenja. Nemoj da dopuštaj blizu uređaja decu.
- Deca treba da se nalaze pod nadzorom, da bi bili sigurni da se ne igraju uređajem.
- Isključujući uređaj pre zamene opreme ili pre pristupanja u blizinu pokretnih delova.

- Pre čišćenja mašine uvek izvadi kabl za napajanje iz gnezda mreže. a guranje primenjuj jedino uređaj za guranje. Korišćenje drugih predmeta može da ošteti mašinu ili pogon.
- Ne opterećuj prekomerno uređaja preteranom količinom proizvoda niti preterani jakim guranjem.
- Tačno montiraj sastav za mlevenje, jer neispravno sklopljen prouzrokuje nedovoljan kvalitet mlevenja, a isto može da bude razlog istupljenja se noža i sita. Istupljeni nož i sito zameni novima.
- Po vreme rada mašine nemoj da prekrivaš otvore za ventilaciju u kućištu.
- Mašinu stavljaš isključivo na tvrdoj podlozi.
- Ako mašina se ne može uključiti – odnesi nju u servis.
- Meso namenjeno za melenje odvoji od kostiju, žila, hrskavica i tetiva.
- Pre mlevenja veće komade preseči na manje.
- Nemoj da melješ suvi mak. Pre mlevenja mak mora biti ranije prelivem vrućom vodom i ostavljen u vodi – preko nekoliko sati.
- Nemoj da stavljaš pogon mašine u vodu, niti nemoj da ga pereš pod tekućom vodom.
- Nemoj da pereš opremu dok je montirana na pogonu u uređaju.
- Za pranje kućišta nemoj da koristiš agresivnih detergenata kao što su emulsije, mleka, paste itd. One mogu među drugima da odstrane obeležene grafičke informacije, kao što su: skale, oznake, napomene itd.
- Za pranje metalnih delova koristi meku četku.

Nemoj da pereš metalne delove u mašini za pranje suđa. Agresivna sredstva za čišćenje primenjavana u tim uređajima prouzrokuju pojavu tamnenja gore navedenih delova. Peri ih ručno, sa primenom tradicionalnih sredstva za pranje posuđa.

TIPOVE MAŠINA ZELMER

Tip 986	Priedai					
	Sastav za mlevenje br 5 / br 8	Cediljka za južno voće	Ribež	Cediljka	Brusač za žvrmje	Sastav za testenine i kekse (samo za 986,5x)
986.50 / 986.80	●	●	●	●	●	●/—
986.53 / 986.83	●	●	●	●	○	●/—
986.56 / 986.86	●	●	●	○	○	●/—
986.57 / 986.87	●	●	○	○	○	●/—
986.58 / 986.88	●	○	○	○	○	●/—
986.88MMSL	Mehanizam za mlevenje sa metalnom posudom i 3 sita: 2,7; 4; 8	—	○	—	—	—
986.84MMSL			●			

● – osnovna oprema, ○ – dodatnu opremu može da se nabavi u radnjama, — – oprema dostupna u u datoj izvedbi

Uređaj je opremljen samo u jedan sastav za mlevenje.

Instrukcija rukovanja i opis sastava za testenine i kekse su priloženi dodatno u tom tipu mašina zajedno sa gornjim sastavom.


Tehnički podaci

Tehnički parametri dati su na tabli sa informacijama o proizvodu.

Dopušteno vreme neprekidnog rada 15 minut.

Vreme pauze pre ponovnog uključjenja 30 minut.

Buka uređaja (L_{WA}) 77 dB/A.

Masine tipa: 686 i 886 imaju II klasu izolaciji, kod njih nije potrebno uzemljenje .

Mašine ZELMER su u skladu sa obavezujućim normama.

Uređaj u skladu sa zahtevima direktiva:

- Električki niskonaponski uređaj (LVD) – 2006/95/EC.
 - Elektromagnetska kompatibilnost (EMC) – 2004/108/EC.
- Proizvod sa oznakom CE na tabli sa informacijama.

Opis uređaja

(Crtež. 1)

Mašina za mlevenje prehrambenih namirnica sastoji se od:

Pogon uređaja – svaki pogon uređaja je prilagođen za Montažu svakog sastava za mlevenje, cediljke za južno voće, cediljke za sokove, mlin za kafu i ribež proizvodnje ZELMER S.A.

Sastav za mlevenje, u sastav kojeg ulazi:

- I. Komora za mlevenje.
- II. Puž sa montiranom spojnicom.
- III. Nožić.
- IV. Sito sa otvorima 4 mm.
- V. Navrtka.
- VI. Posuda.
- VII. Element za guranje.

Dodatna oprema:

- VIII. Uložak za pravljenje distance.
- IX. Naglavak za kobasice.
- X. Sito sa otvorima 8 mm.
- XI. Dugme prekidača
- XII. Dugme „Rewers”

Mehanička oslonja motora (Crtež. 2)

- I. Puž
- II. Spojnica
- III. Navrtka M5x20

Uređaj ima mehaničku zaštitu od oštećenja (Crtež. 2) – zubeve spojnice pogonskog puža se lome, kad je uređaj preopterećen (npr. U slučaju da se sredinu su pale kostiji).

Pokvarenu spojnicu zameni novom: u pužu sa pokvarenom spojnicom odvrtni navrtku:

- odstrani pokvarenu spojnicu,
- namesti novu spojnicu i dovrtni navrtkom.

Funkcija „Rewers”

Pogon uređaja ima specijalnu funkciju, koja omogućuje na trenutak promeniti pravac obrta puža. Primenjuje se tu funkciju kad je primetivo bitno ograničenje mlevenja ili / i u komori nalazi se prekomerna količija proizvoda (puž ne skuplja doziranog proizvoda). U takvom slučaju utisni na kratko vreme dugme „R” – kod prekidača, tada će biti vraćene namirnice sa unutrašnjosti komore.

Posle ponovo pretisni dugme „I” i nastavi rad.

Ukoliko dalje puž se blokira prekomernom količinom namirnica, ponovo treba se poslužiti dugmetom „R”, vratiti namirnice iz komore i odstraniti deo namirnica, koji otežava mlevenje (npr. tetiva itd.). U nekim situacijama treba rasklopiti komoru i potpuno odstraniti gornje smetnje.

Priprema uređaja za rad i uključjenje uređaja

Izvuci sa kućišta potrebnu dužinu kabla i potrebna akcesorija.

- Pogon stavi u blizini gnezda, na tvrdj podlozi tako da bi otvori za ventilaciju ostali neprekriveni.
- Otvor skrovište u kućištu uređaja i izvadi potrebno sito (Crtež. 3).

Standardno sito sa otvorima 4 mm je montirano u posudi za mlevenje.

- Pre prve primene mašine operi elemente opreme.
- Montiraj odgovarajuću premu i dodaj do pogona.
- Stavi utikač kabla u gnezdo.
- Pretiskajući prekidač „I” uključiti uređaj (mašina startira posle oko 2 sekundi).

Sastav za mlevenje

(Crtež. 4)

U sud za mlevenje stavi redom:

- Puž spojnicom prema sredini.
- Na vreteno puža stavi nož sečivom prema situ.
- Sito tako, da bi strčašti rub suda ušao u rov na ivici sita.
- Dovrtni sve elemente sastava za mlevenje – jako do otpora.
- Stavi montirani sastav za mlevenje na pogon i obrati u poziciju, u kojoj ćeš čuti zvuk blokade „click”. Znači to da je komora ispravno montirana.
- Stavi sud na sud za mlevenje.

Rad sa naglavkom za kobasice

(Crtež. 5)

U sud za mlevenje stavi redom:

- Puž spojnicom prema sredini.
- Na vreteno puža stavi ulozak za razmak.
- Naglavak za kobasice.
- Dovrtni sve elemente navrtkom – jako do otpora.

Pre stavljenja creva, pokvasi nju oko 10 min. u toploj vodi.

- Na naglavak stavi mokro crevo.

Pazi da ne zapušiš otvore za odvođenje vazduha u natikaču. Mesna masa koje popunjava crevo ne može biti „preterano retka”. Velika količina tekućne može prouzrokovati curenje unutra u mašinu.

Cediljka za sok od južnog voća (Crtež. 6)

Cediljka to dodatni uređaj, koji pozvoljava istisnuti od južnog voća sok zajedno sa komadićima voća.

Sastav cediljke:

- I. Spojnica.
- II. Posuda.
- III. Sito.
- IV. Cediljka.

Otvori skrovište u zadnjem delu kućišta, koje omogućuje rad i vertikalnoj poziciji. Namesti nju u takvom položaju stavljajući nju na tvrdoj, ravnoj podlozi.

Na pogon stavi po redu:

- Spojnicu.
- Stavi posudu na pogon i obrati nju u levo do pozicije, u kojoj ćeš čuti „click” blokade. To znači, da posuda je dobro instalovana.
- Na sterčastom delu montiraj sito i cediljku.
- Pripremi određeno voće, preseći ga na pola.
- Uključi kabl za napajanje u гнездо.
- Uruključi uređaj dugmetom – „I” i nakon toga stavi voće mesom prema cediljki.
- Dotisni sa odgovarajućom snagom, koja će prouzrokovati uključenje mehanizma i počće proces ceđenja.

NAPOMENA! U slučaju blokiranja sita mesom ceđenog voća morate zaustaviti uređaj, odvojiti sito nakon čega očistiti ga od voćnog mesa, jer prekomerna količina mesa može da dovede do zalivanja pogona mašine.

NAPOMENA! Cediljka za južno voće po vreme rada se okreće, posebno pazi na prste prilikom dotiskanja voća na cediljki.

Ribež (Crtež. 7)

- I. Trenica za opilice.
- II. Trenica za deblje opilice.
- III. Trenica za flastre.
- IV. Trenica za pasiranje.
- V. Dugme.
- VI. Komora.
- VII. Posuda za sastojke.
- VIII. Uređaj za guranje.

Ribež ima dve trenice za usitnjavanje sitno (I) i develo (II) opilice (žutog sira, šargarepe, celera, kuvane cvekle, itd.). Trenica (III) služi za sećenja površa na flastri (krompira, krastavca, lukai, itd.). Trenica (IV) služi za pasiranje krompira, cvekle, voća itd.

Za pripremu trenice za posao:

- Odmakni dugme – (V) i stavi jednu od trenica spojnicom prema donjoj komori.
- Zatvori dugme.
- Spoji komoru ribeža tako, kao i komoru za mlevenje.
- Veće komade ranije izseci na komade, koje bez poteškoća ćeš staviti u komoru.

- Ne usitnjavaj mekog voća koje sadrži tvrde koštice.
- Posle završetka rada isključi uređaj i izvadi napojni kabl iz гнезда mreže.
- Odstrani drvenom kašikom ostaci ostale unutra trenice ili u komori.

Sečivo trenice ne mora biti regenerisano

Zemena ribeža (Crtež. 8).

Sokovnik (Crtež. 9)

Sokovnik je dodatni uređaj, koji pozvoljava izcediti sok samo sa voća bez koštica kao što su maline, crna ribizla, crvena ribizla, jagoda, ogrest, grožđe, a čak i od paradajza. Voće kao što su jagode možna istiskati zajedno sa peteljkom.

Sastav sokovnika:

- I. Komora sokovnika.
- II. Puž.
- III. Korpus sa sitom.
- IV. Navrtka.
- V. Levak za odvođenje soka.
- VI. Zavrtnaj za regulaciju.
- VII. Posuda (sa kompleta za mlevenje).
- VIII. Uređaj za guranje (sa kompleta za mlevenje).
- IX. Siko.
 - Br 1 – manji otvori.
 - Br 2 – veći otvori.
- X. Zaptiven prstem veliki na korpusu 3.
- XI. Zaptiven prsten mali na puž 2.

NAPOMENA! Za guranje voća koristi isključivo specijalan alat za guranje.

Priprema za rad i rukovanje

- U komoru sokovnika stavi puž.
- U korpus stavi sito i namesti ga na puža tako da sito bilo okrenuto prema dole, a udubljenje za nameštanje pozicije da se namesti na isput komore sokovnika.
- Tako namešten korpus privrtati navrtkom uz komoru sokovnika.
- Navrti zavrtnaj za regulaciju u korpus i namesti na njega levak oslanjajući sito do momenta zatvorenja na korpusu.
- Sklopljeni sokovnik montiraj na pogon, identično kao u opisu komore za mlevenje.
- Na grlo za sipanje namirnica stavi posudu i uređaj za guranje od kompleta za mlevenje.
- Uključi kabl za napajanje u гнездо.
- Uključi uređaj prekidačem – „I” nakon toga određeno doziraj voće i guraj ga uređajem.
- Da bi proces ceđenja voća proizilazio ispravno, ne dovrtačaj zavrtnaj za regulaciju u početnoj fazi.
- Tek nakon procene sadržaja soka, korigiraj stepen dovrtenja, tako da bi dobio traženu efektivnost i izbegao zapušenje sokovnika.

- Stepen dovrtenja zavrke zavisi od vrste i kvaliteta voća, za sočno voće i mnogo zrelo – dovrti dublje, a za voće malo sočno – dovrti malo manje.
- Ako regulacija zavrtanjem ne daje traženih rezultata, odcedeno voće još jedamput preradi u sokovniku.
- Blokada otvora u sokovniku sa većom količinom soka, može prouzrokovati pregorenjem pogona uređaja.
- Ukoliko se otvori zapuše otpacima, uređaj treba zaustaviti i drževci deo u obliku valjka skinuti levak, odkini uređaj od pogona, odvrtni navrtku, zavrtanj za regulaciju i pročitati elementi.

Posle svakog korišćenja uređaj treba demontirati i oprati.

Brusač za žrnje

(Crtež. 10)

- I. Navrtka
- II. Podešavač žrnje
- III. Telo sa drškom
- IV. Unutrašnje žrnje
- V. Spoljašnje žrnje
- VI. Puž
- VII. Komora brusaača
- VIII. Sud
- IX. Šlic tela mora mora da bude stavljen na izbočinu komore brusaača

Opis uređaja

Ovaj aparat može biti korišćen za meljavu takvih proizvoda kao na primer: žito, ovas, uljna semena i suha jela.

Brusač za žrnje omogućava brušanje takvih proizvoda kao: žito, ovas, zrna kafa, šećer, heljdina krupica, riž, crna zrnasta paprika, slačica-bela, osušene pečurke, evropski orah, badem, leskin orah, soja, laneno seme, luskana zrna sunco-kreta i slično.

BITNO: uljni proizvodi ne mogu da budu brušeni pored minimalnog podešavanja granulacije. Uređaj za meljavu može se prilepiti ili blokirati.

BITNO: Uređaj nije namenjen za meljavu jako čvrstih proizvoda kao na primer osušen grašak, kukuruz, kokice.

Instalisanje brusaača na uređaju

Kada je komora brusaača (7) obračena desno o ugali od 45 stepena, uloži instalisan brusaač na pogonu uz uloženje strešenja komore brusaača (7) na udubljenje pogona, i zatim obrati ga levo do položaja pored kojeg ćeš čuti „klik“ blokiranja. Znači to da je brusaač bio korektno instaliran.

Korišćenje i podešavanje brusaača

Ispred prvog korišćenja operi i osuši (gledaj ČIŠĆENJE) demontirani brusaač, i onda bruši 50 grama proizvoda (npr. žita) koristeći programiranje – meljava sa srednjim razbijanjem. Brušen proizvod ne može da bude dalje korišćen jer je onečišćen i treba ga izbaciti.

BITNO: Maksimalno vreme neprekinute radnje je 15 minuta.

Ovaj uslov je povezan sa maksimalnim vremenom radnje uređaja za kojeg 15 minuta posle radnje mora biti dato 45 minuta pauze.

BITNO: Uređaj ne može da radi bez opterećenja. Uvek ispred kretanja napuni ga proizvodom.

Sipaj zrna do suda (3), programiraj dršku tela na debelju meljavu, uključi motor uređaja. Brušen proizvod će se sipati kroz rupu.

Zavisno od zahtevanog stepena meljave ili korišćenog zrna, reguliraj podešavač žrnje (2) uz pomoć drške tela da se dobije proizvod sa odgovornom granulacijom. Obračujući ga u smeru kazaljke sata dobićeš proizvod fino brušen. Obračujući ga suprotno do smeru kazaljke sata dobiti ćeš proizvod brušen debelje.

Najfiniji stepen meljave može se dobiti pored stavljanja drške na liniju 1 a najviši stepen (maksimalan) pored stavljanja drške na liniju STOP. Gledaj grafika na telu (3) i podešavaču žrnje.

Previše naporno skraćanje iza linije STOP za vreme radnje može pokvariti uređaj.

POZOR: Savetuje se da uz vreme radnje brusaača podešavač žrnje (2) bude programiran među linijom 1 a linijom STOP.

BITNO: Kada je brusaač instaliran u stroju ne može da se koristi funkcija REVERSE.

POZOR: Pamti o preciznom čišćenju brusaača ispred meljave raznih proizvoda. Ovo će dozvoliti da se izbegne obostrana pronicljivost mirisa.

POZOR: Za mekša žita kao npr. ovas ili laneno seme mora da bude odabrano krupnozrnasto programiranje.

NAPOMENA! u toku mlevenja ne gledajte unutra u mlin, jer zrna koje poned skaču iz mlina mogu da te rane (npr. u oko).

Čišćenje i održavanje

Nije potrebno čišćenje brusaača posle svakog korišćenja (ukoliko radi se o jednoj vrsti proizvoda) jer puž (6) onemogava akumulaciju ostataka zrna u brusaaču. Čeličnu žrnju (4, 5) osuši krpicom posle pranja, tako da ne dođe do korozije. Ukoliko dugo čuvaš žrnvanj konservisaj njih kroz namazanje masnoćom (možeš u tom cilju iskoristiti jestivo ulje). Žrnvanj ne treba stavljeti u vruću vodu. Dela od plastika (koje nemaju grafiku) Možeš oprati u stroju za pranje suda (maksimalno 60°C).

Posle završane na rabota

(Crtež. 11)

- Isključi uređaj i izvadi utikač napojnog kabla iz gnezda.
- Izvadi element za guranje i skini posudu sa komore za mlevenje, komore za ribež, komore cediljke (u slučaju cediljke za južno voće ranije skini posebno cediljku i sito).
- Pretisni blokadu – (1), sastav za mlevenje, komoru ribeža (ili posudu cediljke južnog voća) obrati (2) u desno

i nju skini. U slučaju cediljke za južno voće izvadi spojnicu sa pogona.

- Rasklopi elemente sastava za mlevenje, komore sa naglavkom za kobasice, komore za cedjenje soka ili ribeža.
- Oprane i osušene sita sa otvorima stavi u kućište i za to:
 - Ovori skrovište u donjem delu kućišta.
 - Natisni sa dve strane blokadu skrovišta i povuci ga prema sebi (taka kako je prikazano ranije).
 - **(3)** Sakrij maksimalno dva sita sa otvorama, nakon toga zatvori skrovište i zadni poklopac **(4)**.
- **(5)** Sakrij kabl lako ga umetajući u otvor sa kojeg je izvučen.
- **(6)** Sakrij utikač kabla u skrovište.

Čišćenje i konzervacija

- Pogon obriši krpicom uvlaženom deterdžentom za pranje sudova.
- Delove od plastične mase peri u toploj vodi sa dodatkom deterdženta za pranje posuda ili saglasno oznakama na mašini pranje sudova.
- Metalne delove operi u vrućoj vodi sa dodatkom tekućeg deterdženta za pranje sudova.
- Tačno osuši oprane delove.
- Sita i nožice premaži jestivim uljem da ih zaštitiš od rđanja.
- Suve delove komore za mlevenje ili ribež montiraj u celinu.

Ekologija – Brinemo za okolnu sredinu

Svaki korisnik može da ima svoj doprinos za zaštitu sredine.

To nije teško, niti mnogo skupo. U tom cilju:

Pakovanje od kartona predaj za makulaturu.

Polietilenske vreće (PE) bazi u kontejner za plastik.

Potrošene delove predaj na određeno skladište, jer opasne sastojke koje u njima nalaze mogu da budu opasne za prirodnu sredinu.



Ne bacaj zajedno sa komunalnim smećem!!!

Proizvođač ne odgovara za eventualne štete nastale neodgovarajućom primenom uređaja i neodgovarajućim rukovanjem. Proizvođač zadržava sebi pravo na modifikaciju proizvoda u svakom trenutku, bez ranijeg obaveštavanja, u cilju prilagođavanja zakonskim normama, direktivama ili zbog konstrukcije, trgovinskih, estetskih ili drugih razloga.

Safety instructions and instructions concerning the proper use of the appliance

- Do not unplug by pulling on cord.
- Plug the appliance only to a grounded 230 V electrical outlet.
- Do not operate the appliance if the cord, the housing or the handle is visibly damaged. In such a case, return the appliance to a service center.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or a qualified person in order to avoid a hazard.

The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.

- Unplug the appliance after operation. Put away the cord, pushing it gently through the opening and place the plug in the compartment.
- Do not expose the mincer and the accessories to temperatures above 60°C. It may cause damage to the mincer.
- Pay special attention while operating the appliance near children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Switch off the appliance before changing the accessories or before approaching moving parts.
- Always unplug the appliance before cleaning or changing the accessories.
- Use only the pusher to push 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. Do not push too hard with the pusher.
- Carefully install the mincing unit, as improper installation results in poor mincing quality and may cause the cutter and the screen to become blunt. Replace a blunted cutter or screen.
- Do not cover the ventilation openings in the housing during operation.
- Place the appliance only on a hard, stable surface.
- Return the appliance to a service center if it fails to switch on.
- Separate the meat to be minced from bones, sinews, gristles and strings.
- Cut larger products into pieces before mincing.
- Do not mince dry poppy seed. The poppy seed must be scalded and soaked for several hours before mincing.
- Do not immerse the motor in water, do not wash it under running water.
- Do not wash accessories installed on the motor unit.
- Do not use abrasive detergents such as emulsions, cream cleaners, polishes, etc. to clean the housing. They may remove the graphic information symbols such as: scales, marks, warning signs etc.
- Use a soft brush to clean metal parts.

Do not wash metal parts in the dishwasher. Abrasive detergents used in the dishwasher may cause these parts to darken. Wash these parts manually using traditional dishwashing liquids.


TYPES OF ZELMER MINCERS

Typ 986	Accessories					
	Mincing unit	Citrus juicer	Shredder	Juicer	Quern grinder	Pasta and pastry set (only for 986.5x)
986.50 / 986.80	●	●	●	●	●	●/—
986.53 / 986.83	●	●	●	●	○	●/—
986.56 / 986.86	●	●	●	○	○	●/—
986.57 / 986.87	●	●	○	○	○	●/—
986.58 / 986.88	●	○	○	○	○	●/—
986.88MMSL	Mincing unit with a metal tray and 3 screens: 2,7; 4; 8	—	○	—	—	—
986.84MMSL			●			

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

The mincer is equipped with one mincing unit. 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

(Fig. 1)

The food mincer consists of:

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

The mincer unit consists of:

- I. Mincer body
 - II. Scroll with clutch
 - III. Cutter
 - IV. Mincer screen with 4mm openings
 - V. Ring nut
 - VI. Tray
 - VII. Pusher
- And additional accessories:
- VIII. Base plate
 - IX. Sausage filler nozzle
 - X. Mincer screen with 8mm openings
 - XI. On/Off button.
 - XII. „Reverse” switch

Mechanical safety device for the motor (Fig. 2)

- I. Scroll
- II. Clutch
- III. 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 from the scroll with the damaged clutch,
- remove the damaged clutch,
- attach the new clutch and tighten it with the screw.

„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.

Preparing the appliance for operation and switching on the appliance

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

- Place the motor 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.

A screen with 4mm 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.
- Plug in the appliance.
- Switch on the appliance using the „I” switch (the appliance starts to operate after about 2 seconds).

Mincing unit

(Fig. 4)

Fit the following elements in the mincer body:

- The scroll with the clutch facing to the inside of the body.
- The cutter to the bolt with the blades facing the screen.
- The screen so that the protrusion of the body fits the groove in the circumference of the screen.
- Tightly fit all the elements of the mincer body.
- Place the assembled mincer body on the motor and turn left until you hear a click. It means that the body has been properly installed.
- Fit the tray to the mincer body.

Operation with the sausage filler nozzle (Fig. 5)

Place the following elements in the mincer body:

- The scroll with the clutch facing to the inside of the body.
- The base plate to the bolt.
- The sausage filler nozzle.
- Tightly fit all the elements with the ring nut.

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.

Citrus juicer (Fig. 6)

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

Citrus juicer unit:

- I. Clutch
- II. Bowl
- III. Screen
- IV. Squeezer

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.

Fit the following elements onto the motor:

- Clutch.
- Fix the bowl to the motor and turn left until you hear a click. It means that the bowl has been properly installed.
- 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.
- Switch on the appliance using the „I“ switch and place the fruit on the squeezer with the pulp facing the squeezer.
- Push to start the squeezing process.

CAUTION! 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.

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

Shredder (Fig. 7)

- I. Fine grating disc
- II. Coarse grating disc
- III. Slicing disc
- IV. Pureeing disc
- V. Locking tab
- VI. Body
- VII. Tray
- VIII. Pusher

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

In order to prepare the shredder for operation:

- Pull the locking tab (V) and place one of the discs with the clutch facing the inside of the body.
- Snap the tab shut.
- Assemble the shredder body 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.

The blades of the discs do to require renovation.

Replacing the discs (Fig. 8).

Juicer (Fig. 9)

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:

- I. Chamber
- II. Worm
- III. Body
- IV. Nut
- V. Juice channel
- VI. Adjusting screw
- VII. Bowl (from the mincing unit)
- VIII. Pusher (from the mincing unit)
- IX. Screen – 2 pieces
 - No. 1 – smaller openings
 - No. 2 – larger openings
- X. Large sealing ring for the body (3)
- XI. Small sealing ring for the worm (2)

NOTE: Use only the pusher to push fruits (8).

Preparing for operation and operation

- Make sure the sealing rings (10) and (11) are installed on the body (3) and worm (2). If not, please install the sealing rings in the openings of these elements (the body and the worm).
- Insert the screen (9) into the body (3) and push until stop.
- Insert the worm (2) into the squeezer chamber (1) and insert the body with the screen onto the worm paying attention that the sieve is placed downwards, and the positioning opening fits the protrusion of the squeezer chamber.
- Screw the nut (4) onto the squeezer chamber (1).
- Screw the adjustment screw (6) into the body (3) and insert the juice channel (5) until it snaps shut on the body (3) and you hear a click.

- Insert the assembled squeezer onto the motor, proceeding in the same way as in the description of the mincing chamber.
- Insert the bowl (7) and the pusher (8) – from the mincing unit onto the feeding tube.
- Put some appropriate vessels for juice and pulp under the juice channel outlet (5) and adjusting screw (6).
- Plug in the appliance.
- Turn on the appliance by pressing the „I” button and next insert the fruits pushing them with the pusher.

In order for the juice squeezing process to run properly do not screw the adjustment screw too deeply in the initial operation phase. After assessing the amount of juice in the processed fruits, adjust the screw in order to obtain an adequate effectiveness and to avoid clogging the appliance.

- Observe the pulp dryness during squeezing. If they are too dry, unscrew the adjusting screw (6), to avoid clogging the appliance.

The screw adjustment depends on the type of processed fruits, in case of juicy and ripe fruits adjust the screw deeper, and for fruits that are not as juicy, the level of screw adjustment should be lower.

If the screw adjustment does not provide an adequate squeezing effectiveness, you can process the processed fruits once again.

The clogging of the chamber outlet (in the adjustment screw (3)) with juicy processed fruits can cause the juice to contact the motor.

Unplug the appliance if the chamber outlet becomes clogged. Pay special attention during the juice squeezing process, make sure the screen openings are not clogged. Dismantle the juicer from the motor (as in the case of the mincing chamber), dismantle the squeezer, clean (wash) the squeezer elements. Use the included brush to clean the appliance, especially the screen.

Quern grinder (Fig. 10)

- I. Nut
- II. Quern regulator
- III. Body with handle
- IV. Internal quern
- V. External quern
- VI. Worm
- VII. Grinder chamber
- VIII. Pan
- IX. 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.

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

IMPORTANT: 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

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 (7) 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

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.

IMPORTANT: 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.

IMPORTANT: The devices cannot operate without loading. Each time before starting the device, fill it up with product.

Put the corns into the pan (8), set up the handle of the body (3) on the thicker grinding, set up the machine engine. The grinded product will start pouring out through the hole.

Regulate the quern regulator (2), depending of the demanded grinding level or using seeds, with the handle of the body for obtain the product with the adequate granulation level.

By turning it clockwise you will get the fine grind product. By turning it counter-clockwise – the thick grind product.

The finest (minimal) grinding level is achieved by setting it up with the handle on the line 1, and the hugest (maximal) by setting it up with the handle on the STOP line. See the graphic on the body (3) and quern regulator (2).

Too strong twisting or turning of the handle out of STOP line during the work time can cause the device failure.

CAUTION: It's recommended to set the quern regulator during the grinder work time between the line 1 and STOP line.

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

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

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

ATTENTION! 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 require 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).

After operation (Fig. 11)

- Switch off and unplug the appliance.
- 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).
- Press the lock button (1), turn (2) 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.
- 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:
 - Open the compartment on the back of the housing.
 - Press the compartment lock on both sides and pull (as shown earlier).
 - (3) Store up to two screens and close the compartment and the back lid (4).
- (5) Put away the cord, pushing it gently through the opening.
- (6) 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.