

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

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

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi prosimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania.

Charakterystyka urządzenia

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

A gdyby tak jedno urządzenie potrafiło mielić mięso, szatkować, siekać warzywa, rozdrabniać orzechy, przecierać owoce na pyszne dania dla dzieci czy domowe przetwory, a nawet mielić zboża, nasiona, orzechy czy kawę? Dzięki maszynom Zelmer to wszystko jest w Twoim zasięgu. Zelmer, niekwestionowany lider w kategorii maszynek, prezentuje pełną gamę produktów MM1200. To urządzenia, które poradzają sobie z każdym, nawet najtrudniejszym zdaniem. Dzięki zaawansowanemu układowi chłodzenia silnika, maszynka Zelmer bez wysiłku osiąga „wyjątkowo dużą moc”, wartość *motor blocked power* wynosi aż 1900 W. Dzięki doskonale przemyślanej konstrukcji, po odłączeniu standardowej komory mielenia można, poprzez dołączenie odpowiedniego modułu, przeobrazić ją w szatkownicę, wyciskarkę od owoców czy młynek żarnowy (wyposażenie zależne od modelu, dostępne również jako akcesoria). Mając jedno urządzenie w domu, zachwycisz domowników i gości gamą wykwintnych dań. Maszynka Zelmer idealnie sprawdzi się na sezon owocowy: dzięki wyciskarce przygotujesz domowe soki, przeciera czy galaretki owocowe. Szatkownica pomoże ci przygotować warzywa na zupę, które przechowane w zamrażarce, zachwycając letnim bukietem smaków, gdy za oknem będzie zimno i szaro. Maszynka do mielenia produktów spożywczych służy do użytku w gospodarstwie domowym.

Zelmer – Twój nieoceniony pomocnik w kuchni.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania maszyny

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

Należy upewnić się, że poniższe wskazówki zostały zrozumiane.



Niebezpieczeństwo! / Ostrzeżenie!

Nieprzestrzeżenie grozi obrażeniami

- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączony ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego ZELMER.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z maszynką w obecności dzieci.
- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżaniem się do części poruszających się podczas użytkowania, należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.
- Przed czyszczeniem maszyny zawsze wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Urządzenie musi być używane tylko z misą zasypową.



Uwaga!

Nieprzestrzeżenie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie narażaj maszyny i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C. Możesz uszkodzić maszynkę.
- 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 zasłaniaj otworów wentylacyjnych w obudowie. Maszyny nie stawiaj na miękkim podłożu.
- 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.



Wskazówka

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Po zakończeniu pracy wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci. Schowaj przewód lekko wysuwając go w otwór z którego jest wprowadzony, a wtyczkę przewodu włóż do schowka.
- Gdy 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.
- Do mycia metalowych części używaj miękkiej szczoteczki.
- Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy	10 minut
Czas przerwy przed ponownym użyciem	30 minut
Hałas urządzenia (LWA):	77 dB/A

Urządzenie zbudowane jest w II klasie izolacji, nie wymaga uziemienia.

Maszyny ZELMER spełniają wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

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

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

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

Opis urządzenia



Maszyna do mielenia produktów spożywczych składa się z:

- 1 Napędu maszyny – każdy napęd maszyny przystosowany jest do montażu każdego zespołu mielącego i szatkownicy produkcji ZELMER. W tylnej wnęce schowka napędu MM1200 znajdują się otwory wentylacyjne.

Zespołu mielącego, w którego skład wchodzi:

- 2 Komora mielenia
- 3 Ślimak z zamontowanym sprzęgłem
- 4 Nożyk dwustronny
- 5 Sitko z otworami 4 mm
- 6 Nakrętka
- 7 Miska
- 8 Popychacz

TYPY MASZYNEK ZELMER

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

Typ	Wyposażenie			
	Zespół mielący Nr 8	Szatkownica	Wyciskarka	Młynek żarnowy
MM1200.80	●	●	●	●
MM1200.82	●	○	●	○
MM1200.83	●	●	●	○
MM1200.84	●	●	○	○
MM1200.88	●	○	○	○

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

Wypożyczenia, w którego skład wchodzi:

- 9 Sitko z otworami 8 mm
- 10 Sitko z otworami 2,7 mm
- 11 Nasadka masarska
- 12 Wkładka dystansowa
- 13 Wyłącznik
- 14 Przycisk blokady

Mechaniczne zabezpieczenie silnika

A

- 15 Ślimak
- 16 Sprzęgło
- 17 Wkręt M5x20

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

Zniszczone sprzęgło wymień na nowe:

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

Praca z zespołem mielącym

C

Do komory mielenia (2) włóż kolejno:

- 1 Ślimak (3) sprzęgłem (16) do środka.
- 2 Na trzpień ślimaka (3) nożyk (4).
- 3 Sitko (np. 5) tak, aby występ komory wszedł w rowek na obudowie sitka.
- 4 Dokręć wszystkie elementy zespołu mielącego – mocno do oporu.
- 5 Załóż zmontowany zespół mielący, na napęd (1) i obróć do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady.
- 6 Nałóż miskę (7) na komorę mielenia (2).

Przygotowanie maszynki do pracy i jej uruchomienie

D

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

- Przed pierwszym użyciem maszynki umyj elementy wyposażenia.
- Zmontuj odpowiednie wyposażenie i dołącz do napędu.
- 2 Delikatnie rozwiń przewód przyłączeniowy, a następnie włóż go do gniazda sieciowego.
- 3 Przyciskiem wyłącznika (13) uruchom maszynkę.

Praca z nasadką masarską

E

Do komory mielenia (2) włóż kolejno:

- 1 Ślimak (3) sprzęgłem (16) do środka.
- 2 Na trzpień ślimaka (3) wkładkę dystansową (12).
- 3 Nasadkę masarską (11).
- 4 Dokręć wszystkie elementy nakrętką (6) – mocno do oporu.
- 5 Załóż zmontowany zespół mielący, na napęd (1) i obróć do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady.
- 6 Nałóż miskę (7) na komorę mielenia (2).

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

- Na nasadkę masarską (11) nałóż mokrą kielbasnicę, zwróć uwagę, aby nie zatkać otworów odpowietrzających w nasadce.



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

Szatkownica

B

- 1 Tarka do drobnych wiórek
- 2 Tarka do grubych wiórek
- 3 Tarka do plasterów
- 4 Tarka do przecierania
- 5 Zatrzask
- 6 Komora
- 7 Miska zasypowa
- 8 Popychacz

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

PRACA Z SZATKOWNICĄ

F

- 1 Odchyl zatrzask (5) i włóż jedną z tarek sprzęgłem do środka komory.
- 2 Zatrzaśnij zatrzask (5).
- 3 Połącz komorę szatkownicy (6) tak, jak komorę mielenia maszynki.

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



Ostrza tarek nie wymagają regeneracji.

Wyciskarka do owoców



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

Elementy wyciskarki:

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



Do popychania owoców używaj wyłącznie popychacza (8).

PRZYGOTOWANIE DO PRACY I OBSŁUGA WYCISKARKI



- 1 Upewnij się, że na korpusie (3) i ślimaku (2) są założone pierścienie uszczelniające (10) i (11). W razie ich braku konieczny włoż je we głąbienia tych elementów (korpusu i ślimaka).
- 2 Do korpusu (3) włoż i dociśnij sitko (9) do oporu.



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

- 3 Do komory wyciskarki (1) włoż ślimak (2).
- 4 Nałoż korpus z sitem na ślimak zwracając uwagę, aby sitko było zwrócone ku dołowi, a rowek pozycjonujący trafił na występ komory wyciskarki.
- 5 Tak ustawiony korpus przykręć nakrętką (4) do komory wyciskarki (1).
- 6 Wkręć śrubę regulacyjną (6) w korpus (3).
- 7 Nasuń na niego rynienkę odprowadzającą sok (5) do momentu zatrząśnięcia na korpusie (3) – „click”.
- 8 Zmontowaną wyciskarkę zamocuj na napęd, postępując identycznie jak w opisie komory mielącej.
- 9 Na gardziel zasypową nałóż miskę (7) i popychacz (8) – od zespołu mielącego.

- 10 Pod otwór wylotowy rynienki (5) i śruby regulacyjnej (6) ustaw odpowiednie naczynia na sok oraz wyłoczyny.
- 11 Włącz przewód przyłączeniowy maszyny do gniazdka sieci.
- 12 Uruchoć maszynkę przyciskiem wyłącznika (13), następnie dozuj odpowiednio owoce popychając popychaczem.



Abym 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 wyłocznym. Gdy robią się nadmierne suche, wykręć śrubę (6), aby uniknąć zatkania wyciskarki wyłocznymi.



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 wyłocznym ponownie przepuścić przez wyciskarkę.



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

- W razie zablokowania wylotu komory wyłocznymi 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



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

OPIS URZĄDZENIA

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

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

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



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



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

MONTAŻ MŁYNKA NA MASZYNCIE



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

UŻYTKOWANIE I REGULACJA MŁYNKA



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



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



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

- ② Wsyp ziarna do miski (8).
- ③ Ustaw pokrętko korpusu (3) na grubsze mielenie.
- ④ Włącz silnik maszyny.
- ⑤ Zmielony produkt zacznie wysypywać się przez otwór.
- ⑥ 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.



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



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



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



Nie 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 w wrzącej wodzie. Części z tworzywa sztucznego (niezawierające grafiki) możesz myć w zmywarce (max. 60°C).

Po zakończeniu pracy



- Wyłącz maszynkę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
 - ① Wyjmij popychacz i zdejmij miskę z komory mielenia.
 - ② Przesuń przycisk blokady, zespół mielący obróć w prawo i zdejmij go.
 - ③ Rozłóż elementy zespołu mielącego, komory z nasadką masarską.
- Schowaj przewód, jak również umyte i wysuszone części do schowka.
- ④ Umieszczanie sitka w wnęce.
 - ⑤ Chowanie przewodu przyłączeniowego.
 - ⑥ Przechowywanie miski.

Czyszczenie i konserwacja

- Napęd przetrzyj wilgotną szmatką zwilżoną płynem do mycia naczyń.
- Części z tworzywa myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Części metalowe myj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Dokładnie wysusz umyte części.
- Sitka i nożyk lekko posmaruj olejem jadalnym w celu ochrony przed rdzewieniem.
- Suche części komory mielenia lub szatkownicy zmontuj w całość.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

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



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

Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!

DANE KONTAKTOWE:

- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**
<http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/>
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**
salon@zelmer.pl
- **wykaz punktów serwisowych**
http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/
- **infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)**
 801 005 500
 22 20 55 259

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

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

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

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

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

Charakteristika přístroje

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

Kdyby tak jeden přístroj dokázal namlít maso, strouhat, sekat zeleninu a ořechy, z ovoce vytvořit výbornou dětskou přesnídávkou a nebo zeleninový protlak, a dokonce mlít obilí, semena, ořechy a kávu. Díky mlecím strojkům Zelmer je toto vše ve vašem dosahu. Zelmer, nesporný lídr v kategorii multifunkčních přístrojů, představuje celou řadu produktů MM1200. Je to přístroj, který si poradí s každým, i s tím nejtěžším úkolem. Díky pokročilému systému chlazení motoru, dosahuje přístroj Zelmer bez problému „mimořádně vysokého výkonu“. Hodnota *motor blocked power* činí až 1900 W. Díky dokonale promyšlené konstrukci, lze po odpojení standardní mlecí komory a nasazením libovolného nástavce změnit přístroj na strouhač, lis na ovoce nebo mlýnek na kávu (vybavení závisí na modelu, dostupné také jako příslušenství). Přestože máte doma pouze jeden jediný přístroj, dokážete nadchnout nejenom členy domácnosti, ale i hosty celou řadou výborných pokrmů. Přístroj Zelmer je ideálním pomocníkem v letním období, kdy dozrává ovoce: díky odšťavňovači připravíte domácí ovocné šťávy, protlaky nebo ovocné želé. Struhadlo vám pomůže připravit zeleninu na polévku, která vás potěší svou letní chutí a vůní, až bude za oknem zima a šero. Strojek na mletí potravinových produktů je určen k domácímu použití.

Zelmer – Váš neocenitelný pomocník v kuchyni.

Bezpečnostní pokyny a návod k použití přístroje

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

Ujistěte se, že jsou vám níže uvedené instrukce srozumitelné.



Nebezpečí!/Varování!

Nedodržení těchto pokynů ohrožuje své zdraví

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



Pozor!

Nedodržení těchto pokynů můžete přístroj poškodit

- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky, kdy je přístroj v provozu.
- Spotřebič vždy zapojte do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavý proud) s napětím shodným s údaji na typovém štítku spotřebiče.
- Nevystavujte přístroj teplotám vyšším než 60°C. Mohli byste tak přístroj poškodit.
- K pěchování používejte pouze pěchovadlo. Použitím jiných předmětů můžete poškodit přístroj i napájení.
- Nezatěžujte přístroj nadměrným množstvím produktu, ani příliš silným pěchováním produktu (pěchovadlem).

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



Pokyny

Informace o výrobku a pokyny k použití

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

Technické údaje

Technické údaje jsou uvedeny na typovém štítku spotřebiče.
 Maximální doba nepřetržitého provozu je 10 minut
 Přestávka před dalším použitím (minimálně) 30 minut
 Hlučnost přístroje (L_{WA}): 77 dB/A
 Přístroj je konstruován v II. třídě izolace, nevyžaduje uzemnění. □

Strojek ZELMER splňuje české a evropské normy.

Strojek vyhovuje požadavkům nařízení:

- Nízkonapěťový elektrický přístroj (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je označen značkou CE na typovém štítku.

Popis přístroje



Mlýnek se skládá z:

- 1 Pohonné jednotky – každá pohonná jednotka je přizpůsobená tak, aby k ní bylo možné připojit kteroukoliv mlecí sadu a strouhač, vyrobené firmou ZELMER. V zadním výklenku schránky s pohonem MM1200 se nacházejí ventilační otvory.

Mlecí sady zahrnují:

- 2 Mlecí komora
 - 3 Spirála s hřídelí
 - 4 Oboustranný nůž
 - 5 Sítko s otvory 4 mm
 - 6 Matice
 - 7 Misky
 - 8 Pěchovadlo
- Příslušenství:
- 9 Sítko s otvory 8 mm
 - 10 Sítko s otvory 2,7 mm
 - 11 Uzenářský nástavec
 - 12 Distanční vložka
 - 13 Vypínač
 - 14 Tlačítko blokády

TYPY VÍCEÚČELOVÝCH MLÝNKŮ ZELMER

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

Typ	Vybavení			
	Mlecí sada č. 8	Sada struhadel	Lis	Kamenný mlýnek
MM1200.80	●	●	●	●
MM1200.82	●	○	●	○
MM1200.83	●	●	●	○
MM1200.84	●	●	○	○
MM1200.88	●	○	○	○

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

Mechanický jistič motoru

A

- 15 Spirála
- 16 Hřídel
- 17 Šroub M5x20

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

Poškozenou hřídel vyměňte za novou:

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

Práce s mléčí soupravou

C

Do mléčí komory (2) vložte v pořadí:

- 1 Spirálu (3) hřídelí (16) dovnitř.
- 2 Na spirálu nasadte (3) nožik (4).
- 3 Sítko (např. 5) tak, aby výstupek komory zapadl do žlábků na obvodu sítko.
- 4 Sešroubujte všechny elementy mléčí sady – silně dotáhněte nadoraz.
- 5 Nasadte sestavenou mléčí sadu na pohon (1) a otočte do pozice, při které uslyšíte „click“ pojistky.
- 6 Nasadte misku (7) na mléčí komoru (2).

Příprava stroju k použití a provoz

D

- 1 Pohon (1) postavte v blízkosti zásuvky na tvrdém povrchu tak, aby nebyly zakryty ventilační otvory v přístroji.
 - Před prvním použitím stroju umyjte všechny elementy vybavení.
 - Sestavte dle návodu vybavení a připojte k pohonu.
- 2 Opatrně rozviňte přírodní šňůru a následně ji vložte do zásuvky.
- 3 Tlačítkem vypínače (13) uveďte mlýnek do provozu.

Práce s uzenářským nástavcem

E

Do mléčí komory (2) vložte v pořadí:

- 1 Spirálu (3) hřídelí (16) dovnitř,
- 2 Na spirálu nasadte (3) distanční vložku (12),
- 3 Uzenářský nástavec (11).
- 4 Sešroubujte všechny elementy maticí (6) – silně dotáhněte.
- 5 Nasadte sešroubovanou mléčí soupravu na pohon (1) a otočte do pozice, při které uslyšíte „click“ blokády.
- 6 Nasadte misku (7) na mléčí komoru (2).

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

- Na uzenářský nástavec (11) navlečte mokré střívko a dbejte, abyste neucpali odvětrávací otvory na nástavci.

i

Namleté maso, které vyplňuje střívka nesmí být příliš „řidké“. Příliš velký obsah tekutin může vytéct a dostat se dovnitř stroju.

Sada struhadel

B

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

Součástí vybavení jsou dvě struhadla s odlišnou hrubostí, která strouhají na jemná nebo silnější vlákna tvrdý sýr, mrkev, celer nebo vařenou červenou řepu. Třetí struhadlo je určeno ke krájení zeleniny na plátky. Může zpracovávat brambory, okurky, cibuli atd. Čtvrté struhadlo je určeno ke tření brambor, řepy, mrkve, ovoce atd.

POUŽITÍ STROUHAČE

F

- 1 Odklopte zarážku (5) a vložte jedno ze struhadel hřídelí dovnitř komory.
- 2 Zaklapněte zarážku (5).
- 3 Sestavte komoru struhadla (6) stejně jako mléčí komoru mlýnku.
 - Velké kusy nejdříve nakrájejte na menší kousky, které bez problému vložíte do komory.
 - Nepoužívejte měkké ovoce, které obsahuje tvrdé pecky.
 - Po ukončení práce vyjměte zástrčku z elektrické sítě.
 - Dřevěnou lžici odstraňte zbytky potravin, které uvízly uvnitř struhadla nebo v komoře.

i

Ostří struhadel nevyžaduje regeneraci.

Lis na ovoce

G

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

Díly lisu:

- 1 Komora lisu
- 2 Spirála
- 3 Tělo
- 4 Matice
- 5 Žlábek pro odvádění šťávy
- 6 Regulační šroub
- 7 Mísa (z mléčí sady)
- 8 Pěchovadlo (z mléčí sady)

9 Síto – 2 ks.

č. 1 – otvory menší

č. 2 – otvory větší

10 Těsnicí kroužek velký na tělo (3)

11 Těsnicí kroužek malý na spirálu (2)

12 Háček

13 Kartáč



K péčování ovoce používejte výhradně přiložené péčovadlo (8).

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A OBSLUHA LISU



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

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



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

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

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

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

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

⑦ Nasadte na něj žlábek pro odvádění šťávy (5) do momentu zaklapnutí na těle (3) – „click“.

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

⑨ Na hrdlo nasadte misku (7) a péčovadlo (8) – od mlecího systému.

⑩ Pod odváděcí otvor žlábků (5) a regulační šroub (6) postavte nádobu na šťávu a výlisky.

⑪ Vložte přívodní šňůru mlýnku do zásuvky elektrické sítě.

⑫ Zapněte mlýnek vypínačem (13), následně dávkujte ovoce a péchejte péčovadlem.



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

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



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



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

Kamenný mlýnek



1 Matic

2 Regulační mlecích kamenů

3 Těleso s nastav. knoflíkem

4 Vnitřní kámen

5 Vnější kámen

6 Spirála

7 Mlecí komora

8 Násypná miska

9 Žlábek tělesa musí lícovat s výstupkem na mlecí komoře

POPIS

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

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



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



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

MONTÁŽ MLÝNKU KE STROJKU



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

POUŽÍVÁNÍ A SEŘIZOVÁNÍ MLÝNKU



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.



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



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

- ② Nasypte zrna do misky (8).
- ③ Nastavte knoflík těla (3) na hrubší mletí.
- ④ Spusťte motor mlýnku.
- ⑤ Namletý produkt se začne vysypávat otvorem.
- ⑥ V závislosti na požadovaném stupni mletí nebo použitých zrn, nastavte pomocí nastavovacího knoflíku (3) regulátor mlecích kamenů (2) tak, abyste dosáhli požadované jemnosti mletí. Otáčením knoflíku ve směru pohybu hodinových ručiček zvyšujete jemnost mletí, otáčením ve směru proti pohybu hodinových ručiček docílíte hrubšího mletí.

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

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



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



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



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



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

Po ukončení práce



- Vypněte strojek a vyjměte napájecí kabel ze zásuvky.
 - ① Vyjměte pěchovadlo a sejměte misku z mlecí komory
 - ② Přesuňte tlačítko pojistky, mlecí soupravu otočte doleva a sejměte ji.
 - ③ Rozložte elementy mlecí soupravy, komory s uzemňacím nástavcem.
- Uložte napájecí kabel a umyté a osušené díly do úložného prostoru.
- ④ Uložení sítky do schránky
 - ⑤ Uložení napájecího kabelu
 - ⑥ Skladování mýsy.

Čištění a údržba

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

Ekologicky vhodná likvidace

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



Po ukončení životnosti spotřebiče 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 patříte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CENTRAL EUROPE s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.

Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zasláné 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 konstrukčních, obchodních, estetických a jiných důvodů.

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

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

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

Funkcie spotrebiča

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

Čo keby jedno jediné zariadenie dokázalo mlieť mäso, krájať, sekať zeleninu, drviť orechy, lisovať ovocie na vynikajúce pochúťky pre deti a iné podomácky vyrobené produkty, a dokonca mlieť obilie, semená, orechy alebo kávu? Vďaka spotrebičom od spoločnosti Zelmer máte možnosť si toto všetko vyskúšať. Zelmer, bezpochyby jeden z najväčších lídrov vo výrobe domácich spotrebičov, Vám predstavuje celý škálu produktov z radu MM1200. Ide o zariadenia, ktoré si poradia s každou, dokonca aj najťažšou úlohou. Vďaka inovatívnemu systému chladenia motora, spotrebiče Zelmer, bez akejkoľvek náznaku jeho preťaženia, dosahujú „výnimočne vysoký výkon“, pri ktorom hodnoty *motor blocked power* dosahujú až 1900 W. Vďaka dômyselne navrhnutému dizajnu spotrebiča, po odňatí mlecej komory, ktorá tvorí súčasť štandardného vybavenia, môžete, pridaním príslušného nástavca, premeniť spotrebič na krájač, lisovač ovocia alebo mlynček na obilie (v závislosti od ponúkaného typu spotrebiča sú jednotlivé nástavce dostupné takisto ako súčasť vybavenia). S jediným spotrebičom v domácnosti dokázate pripraviť vynikajúce pokrmy a tým spraviť dojem na svojich blízkych a hostí. Spotrebič Zelmer je ideálnym pomocníkom v domácnosti najmä v období zberu ovocia: pomocou lisovača si vo vašej domácnosti môžete vyrobiť rôzne mušty, pretlaky alebo ovocné pyré. Krájač vám pomôže pri krájaní zeleniny do polievok, ktorá pri jej uskladnení v mrazničke, vás príjemne poteší svojou pestrosťou chutí počas studených zimných dní. Kuchynský spotrebič na mletie potravín je určený na použitie v domácnosti.

Zelmer – Váš neocenený pomocník v kuchyni.

Bezpečnostné pokyny a pokyny pre správne používanie prístroja

Pred prvým použitím zariadenie si starostlivo prečítajte tento návod.

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



Nebezpečenstvo! / Upozornenia!

Ak ich nebudete dodržiavať, môže dôjsť k poraneniu osôb

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



Pozor!

Pri nedodržiavaní týchto zásad hrozí nebezpečenstvo poškodenia majetku

- Nevytáňujte zástrčku zo zásuvky potianutím za kábel.
- Dbajte na to, aby spotrebič bol pripojený výlučne do zásuvky zdroja elektrického napätia (iba so striedavým prúdom) s napätím, ktoré vyhovuje hodnotám uvedeným na výrobnom štítku spotrebiča.
- Nevystavujte spotrebič a jeho prídavné zariadenia teplotám vyšším ako 60°C. Vyššie teploty môžu spotrebič poškodiť.
- Potraviny tlačte výlučne tlačným valčekom. Používanie iných predmetov môže poškodiť zariadenie a jeho pohonnú jednotku.

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



Pokyny

Informácie o výrobku a pokyny pre obsluhu

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

Technické údaje

Technické údaje sú uvedené na typovom štítku spotrebiča.

Maximálna doba nepretržitej prevádzky 10 minút
 Prestávka pred ďalším použitím (minimálne) 30 minút

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

Zariadenie je skonštruované v izolačnej triede II a nepotrebuje uzemnenie.

Spotrebiče ZELMER vyhovujú záväzným požiadavkám platných noriem.

Spotrebič vyhovuje požiadavkám nasledovných smerníc:

- Elektrické zariadenie nízkeho napätia (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je na typovom štítku označený značkou CE.

Popis spotrebiča



Mlynček na mletie potravín pozostáva z:

- 1 Pohonnej jednotky – každá pohonná jednotka je vyrobená tak, aby k nej bolo možné pripojiť ktorúkoľvek mlecíu sústavu a strúhadlo, vyrobené spoločnosťou ZELMER. V zadnej časti úložného priestoru pohonu MM1200 sa nachádzajú vetracie otvory.

Mlecia sústava je zložená z:

- 2 Mlecej komory
- 3 Závitovky s integrovanou spojku
- 4 Dvojstranný nozik
- 5 Rezacieho kotúča s otvormi s priemerom 4 mm
- 6 Uzatváracieho krúžku
- 7 Plniacej misky
- 8 Tlačného valčeka

Príslušenstvo:

- 9 Rezacieho kotúča s otvormi s priemerom 8 mm
- 10 Rezacieho kotúča s otvormi s priemerom 2,7 mm

TYPY MLYNČEKOV ZELMER

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

Typ	Príslušenstvo			
	Hlava mlynčeka č. 8	Strúhací nástavec	Nástavec na lisovanie	Mlynček na obilie
MM1200.80	●	●	●	●
MM1200.82	●	○	●	○
MM1200.83	●	●	●	○
MM1200.84	●	●	○	○
MM1200.88	●	○	○	○

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

- 11 Plniaceho nástavca na klobásky
- 12 Dištančná vložka
- 13 Spínač
- 14 Blokovacie tlačidlo

Mechanická poistka motora

A

- 15 Závitovka
- 16 Spojka
- 17 Skrutka M5x20

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

Poškodenú závitovku so spojkou vymeňte za novú:

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

Postup práce s mlynčekom na mäso

C

Do telesa mlynčeka (2) nasadte postupne:

- 1 Závitovku (3) spojkou (16) dovnútra.
- 2 Na strmeň závitovky (3) strúhací nožík (4).
- 3 Rezací kotúč (napr. 5) tak, aby výčnelok na telese mlynčeka zapadol do drážky na rezacom kotúči.
- 4 Dotiahnite všetky súčasti mlynčeka – až na doraz.
- 5 Nasadte zložený mlynček na pohonnú jednotku (1) a otočte do polohy, pri ktorej budete počuť „kliknutie“, v ktorej je mlynček bezpečne zaistený.
- 6 Nasadte plniacu misku (7) na teleso mlynčeka (2).

Uvedenie spotrebiča do prevádzky a jeho obsluha

D

- 1 Hnaciú jednotku (1) postavte blízko zdroja napätia na pevnej ploche tak, aby nedošlo k upchatiu vetracích otvorov na vonkajšom plášti spotrebiča.
 - Pred prvým použitím spotrebiča dôkladne umyte jeho jednotlivé súčasti.
 - Nasadte zvolený nástavec a zapojte spotrebič do zásuvky.
- 2 Opatrne rozviňte napájaci kábel a zapojte ho do zásuvky elektrického napätia.
- 3 Stlačením spínača (13) uvedte spotrebič do činnosti.

Obsluha plniaceho nástavca na klobásky

E

Do telesa mlynčeka (2) nasadte postupne:

- 1 Závitovku (3) spojkou (16) dovnútra.
- 2 Na strmeň závitovky (3) dištančnú vložku (12).
- 3 Plniaci nástavec na klobásky (11).
- 4 Dotiahnite všetky súčasti mlynčeka skrutkou (6) – na doraz.
- 5 Nasadte zložený mlynček na hnaciú jednotku (1) a otočte do polohy, pri ktorej budete počuť „kliknutie“, v ktorej je mlynček bezpečne nasadený.
- 6 Nasadte plniacu misku (7) na teleso mlynčeka (2).

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

- Na plniaci nástavec na klobásky (11) nasuňte namočené črievko. Dbajte pritom, aby sa na nástavci neupchali odvodzujúce otvory.



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

Strúhadlo

B

- 1 Strúhadlo na jemné strúhanie
- 2 Strúhadlo na hrubé strúhanie
- 3 Strúhadlo plátkovacie
- 4 Strúhadlo na zemiaky
- 5 Poistka
- 6 Komora strúhadla
- 7 Násypná miska
- 8 Tlačný valček

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

POUŽITIE STRÚHADLA

F

- 1 Uvoľnite poistku (5) a nasadte Vami zvolené strúhadlo spojkou otočenou dovnútra komory strúhadla.
- 2 Zaistíte poistku (5).
- 3 Nasadte komoru strúhadla (6) rovnakým spôsobom ako komoru mlynčeka na mäso.
 - Väčšie potraviny určené ku spracovaniu najprv nakrájajte na menšie kúsky tak, aby vošli do komory.
 - Nedoporučujeme spracovávať mäkké alebo kôstkovité ovocie.
 - Po skončení práce so spotrebičom vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického rozvodu.
 - Potraviny, ktoré uviazli vo vnútri strúhadla odstráňte drevenou lyžicou.



Ostrie strúhadiel nevyžaduje brúsenie.

Odšŕavovač



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

Zloženie lisu na ovocie:

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



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

UVEDENIE ODŠŦAVOVAČA DO PREVÁDZKY A JEHO OBSLUHA



- 1 Presvedčte sa, či na komore (3) a závitovke (2) odšŕavovača sú nasadené tesniace prstenec (10) a (11). V prípade, že nie sú, musíte ich nasadiť do vnútra týchto častí (komory a závitovky).
- 2 Do telesa spotrebiča (3) zatlačte sitko odšŕavovača (9) úplne na doraz.



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

- 3 Do komory odšŕavovača (1) zasuňte závitovku (2).
- 4 Nasadte teleso so sitkom na závitovku tak, aby sitko bolo otočené smerom nadol, a vodiaca drážka zapadla do výčnelku komory odšŕavovača.
- 5 Takto nasadené teleso odšŕavovača zaistíte uzatváracím krúžkom (4) ku komore odšŕavovača (1).
- 6 Nasadte regulačnú skrutku (6) do telesa odšŕavovača (3).
- 7 Nasuňte žliabok na odtekanie šťavy (5), do chvíle kým nebude zaistené na telese (3) – „kliknutím”.
- 8 Zložený odšŕavovač nasadte na pohonnú jednotku, rovnakým spôsobom ako pri inštalácii mlynčeka na mäso.

- 9 Na plniaci otvor nasadte plniacu misku (7) a tlačný valček (8) – súčasť mlynčeka na mäso.
- 10 Pod otvor žliabku na odtekanie šťavy (5) a regulačnú skrutku (6) umiestnite vhodné nádoby na šťavu a dužinu.
- 11 Napájací kábel spotrebiča zapojte do elektrickej siete.
- 12 Zapnite spotrebič stlačením spínača (13), následne vložte ovocie do plniacej misky a jemne ho zatlačajte pomocou lačného valčeka.



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

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



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



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



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

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

Zrnkový mlynček



- 1 Uzatvárací krúžok
- 2 Regulačný zmitost
- 3 Kryt s otočným tlačidlom
- 4 Vnútorňý mlecí kameň
- 5 Vonkajší mlecí kameň
- 6 Závitovka
- 7 Komora mlynčeka
- 8 Náspynná miska
- 9 Vodiaca drážka telesa musí zapadnúť do výčnelku komory mlynčeka

OPIS ZARIADENIA

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

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



Olejnaté semená nemel'te so zrnitosťou nastavenou na minimálne hodnoty. Časť mlynčeka by sa mohli zlepíť alebo zablokovať.



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

MONTÁŽ MLYNČEKA NA SPOTREBIČ



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

POUŽÍVANIE A NASTAVENIE MLYNČEKA



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



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



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

- ② Nasypte zrná do plniacej misky (8).
- ③ Nastavte regulačný ovládač na telese spotrebiča (3) na hrubšiu zrnitosť mletia.
- ④ Uved'te spotrebič do chodu.
- ⑤ Zomletá surovina sa začne sypať z príslušného otvoru.
- ⑥ V závislosti od požadovanej zrnitosti alebo od veľkosti použitých zrn, nastavte pomocou regulačného ovládača na telese spotrebiča (3) dávkovač zrn (2) tak, aby ste získali surovinu Vami požadovanej zrnitosti. Otočením regulačného ovládača v smere pohybu hodinových ručičiek získate jemnejšiu zrnitosť suroviny. Pri otáčaní v smere proti pohybu hodinových ručičiek – surovina bude zomletá na hrubšiu zrnitosť.

Najjemnejší (minimálny) stupeň mletia získate pri nastavení regulačného ovládača na úroveň 1 a najväčší (maximálny)

pri nastavení regulačného ovládača na úroveň STOP. Pozri schému na vonkajšom plášti (3) a regulačnom ovládači (2).

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



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



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



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



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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

Po ukončení práce



- Vypnite spotrebič a vyberte prívodový kábel zo zásuvky rozvodu napätia.
- ① Vyberte tlačný valček a odoberte násylnú misku z komory mlynčeka.
 - ② Presuňte blokovacie tlačidlo, mlynček otočte vpravo a odoberte ho.
 - ③ Rozoberte jednotlivé súčasti nástavca, komoru s plniacim nástavcom na klobásy.
- Odložte napájací kábel, ako aj umyté a vysušené časti nástavca na príslušné miesto.
- ④ Spôsob uloženia rezacieho kotúča do úložného priestoru.
 - ⑤ Spôsob uloženia napájacieho kábla.
 - ⑥ Spôsob uloženia misky.

Čistenie a údržba

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

Ekologicky vhodná likvidácia

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Trăsături caracteristice ale dispozitivului

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

Credeți că este posibil ca un singur dispozitiv să poată toca carnea, să taie felii, să mărunțească legumele, să macine diferite nuci și alune, să transforme fructele în paste gustoase pentru copii sau să pregătească legumele și fructele pentru iarnă, să macine cereale, semințe, nuci și alune sau cafea? Datorită tocătoarelor Zelmer toate aceste funcții sunt la îndemâna D-voastră. Zelmer, lider de necontestat în categoria tocătoarelor, prezintă întreaga gamă de produse MM1200. Acestea sunt dispozitive care vor face față chiar și celor mai dificile sarcini. Datorită sistemului avansat de răcire a motorului, tocătorul Zelmer poate atinge fără efort "o putere extrem de mare", valoarea *motor blocked power* este de 1900 W. Datorită construcției bine gândite după ce este detașată camera de tocere standard puteți, prin racordarea modulului corespunzător, să îl transformați în dispozitiv de tăiat felii, storcător fructe sau dispozitiv pentru măcinat (echipament suplimentar anexat în funcție de model, disponibil, de asemenea, ca accesorii). Având numai un dispozitiv în casă, îi veți surprinde pe membrii familiei și pe musafiri cu gama mâncărilor gustoase. Dispozitivul Zelmer este ideală pentru sezonul fructifer: datorită storcătorului de fructe puteți pregăti sucuri, pireuri de fructe și jeleuri de fructe. Dispozitivul pentru tăiat felii vă va ajuta să pregătiți legumele pentru supă, care păstrate în congelator, vă vor încânta cu aroma legumelor de vară, atunci când afară va fi frig și mohorât. Mașina de tocat pentru diferitele produse alimentare este prevăzută pentru uz casnic.

Zelmer – Ajutorul D-voastră de neprețuit din bucătărie.

Indicații cu privire la siguranța și utilizarea corespunzătoare a mașinii

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

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



Pericol! / Atenționare!

Ne-respectarea regulilor poate provoca răni

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



Atenție!

Ne-respectarea poate provoca pagube materiale

- Nu scoateți ștecherul din priza rețelei de alimentare cu curent electric trăgând de cablu.
- Dispozitivul trebuie conectat întotdeauna la priza rețelei electrice (numai cea cu curent alternativ) cu tensiune care este în conformitate cu cea menționată pe plăcuța de fabricație a dispozitivului.
- Nu supuneți dispozitivul și echipamentul acestuia la

acțiunea unei temperaturi mai mari de 60°C. Puteți deteriora dispozitivul.

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



Indicații

Informații despre produs și indicații referitoare la utilizarea acestuia

- După ce utilizarea dispozitivului aluat sfârșit scoateți ștecherul conductorului de racordare din priza rețelei cu curent electric. Ascundeți cablul prin introducerea delicată a acestuia în orificiul special prevăzut, iar ștecherul cablului introduceți-l în locul special pregătit.

- În cazul în care dispozitivul nu pornește - transmiteți-l către service.
- Carnea destinată pentru tocarea trebuie separată de oase tendoane, cartilaje și vene.
- Înainte de a începe tocarea bucățile mai mari de produse tăiați-le în bucăți mai mici.
- Nu treceți prin mașina de tocat mac uscat. Înainte de tocarea macului trebuie să fie opărit și înmuiat – chiar și peste douăsprezece ore.
- Pentru curățarea pieselor metalice folosiți o periuță moale.
- Nu spălați piesele metalice în mașinile de spălat vase. Detergenții agresivi folosiți în timpul funcționării unor astfel de dispozitive pot cauza schimbarea culorii pieselor sus menționate. Spălați aceste piese manual cu ajutorul detergenților tradiționali folosiți pentru spălarea vaselor.

Informații tehnice

Parametri tehnici sunt evidențiați pe tablă caracteristică a produsului.

Perioada de lucru neîntreruptă 10 minut

Perioada de pauză înainte de următoarea folosire 30 minut

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

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

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

Dispozitivul este în conformitate cu directivele:

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

Produsul a fost marcat cu semnul CE pe tablă caracteristică.

TIPURILE DE MAȘINI DE TOCAT ZELMER

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

Tipul	Echipament			
	Ansamblu de tocarea Nr 01	Grătore: aspru, fin, feliere	Storcător	Mașină tocat cereale
MM1200.80	●	●	●	●
MM1200.82	●	○	●	○
MM1200.83	●	●	●	○
MM1200.84	●	●	○	○
MM1200.88	●	○	○	○

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

Descrierea dispozitivului

A

Mașina de tocat produsele alimentare se compune din:

- 1 Sistemul de propulsie – fiecare sistem de propulsie este adaptat pentru montarea fiecărui ansamblu de tocare și răzuire al mărcii ZELMER. În spatele aparatului, în compartimentul unității de motor MM1200 se găsesc orificiile de ventilare.

Ansamblul de tocare, care se compune din:

- 2 Dispozitivul pentru tocare
- 3 Melcul cu ambreiaj
- 4 Cuțit cu două tășuri
- 5 Sita cu orificii 4 mm
- 6 Brățara
- 7 Vasul
- 8 Împingătorul

Echipamentul, care se compune din:

- 9 Sita cu orificii de 8 mm
- 10 Sită cu orificii de 2,7 mm
- 11 Accesoriu umplere cârnați
- 12 Element de distanțare
- 13 Întrerupător
- 14 Butonul blocadei

Sistem mecanic de siguranță al motorului

A

- 15 Spirală
- 16 Cremalieră
- 17 Șurub M5x20

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

Ambreiajul stricat trebuie schimbat cu unul nou:

- în melc (3) împreună cu ambreiajul defect deșurubați șurubul (17),
- și demontați ambreiajul defect (16),
- înlocuiți-l cu un ambreiaj nou (16) și înșurubați la loc șurubul (17).

Folosirea ansamblului de tocat

C

În camera de tocat (2) introduceți pe rând:

- 1 Melcul (3) cu ambreiajul (16) spre interior.
- 2 Pe axul melcului (3) cuțitul (4).
- 3 Sita (de ex. 5) astfel încât proeminența camerei să intre în șanțul care se află pe circumferința sitei.
- 4 Înșurubați toate elementele ansamblului de tocat – tare și până la capăt.
- 5 Introduceți ansamblul de tocat pe sistemul de propulsie (1) și rotiți-l până în poziția în care veți auzi „click”-ul blocadei.
- 6 Montați vasul (7) pe camera de tocat (2).

Pregătirea dispozitivului pentru funcționare și pornirea acestuia

D

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

- Înainte de prima folosire a dispozitivului spălați elementele echipamentului.
 - Montați între ele elementele echipamentului corespunzător și acest ansamblu alăturați-l sistemului de propulsie.
- 2 Derulați cu atenție cablul de racordare și apoi introduceți-l în priza de alimentare cu curent electric.
 - 3 Cu ajutorul butonului întrerupătorului (13) porniți dispozitivul.

Folosirea accesoriului umplere cârnați

E

În camera de tocat (2) introduceți pe rând:

- 1 Melcul (3) cu ambreiajul (16) spre interior.
- 2 Pe axul melcului (3) element de distanțare (12).
- 3 Accesoriu umplere cârnați (11).
- 4 Înșurubați toate elementele cu ajutorul piuliței (6) – tare și până la maxim.
- 5 Montați ansamblul de tocat pe sistemul de propulsie (1) și rotiți-l până în poziția în care veți auzi „click”-ul blocadei.
- 6 Montați vasul (7) pe camera de tocat (2).

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

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



Masa de carne care va umple pelița nu poate fi „prea lichidă”. Conținutul prea mare de lichide poate produce scurgeri și lichidul poate ajunge în interiorul mașinii.

Răzătoare

B

- 1 Cilindrul pentru bucăți fine
- 2 Cilindrul pentru bucăți mai mari
- 3 Cilindrul pentru feliere
- 4 Cilindrul pentru răzuire
- 5 Element de închidere
- 6 Compartiment
- 7 Vas de umplere
- 8 Dispozitiv de presare

Mașina are două răzătoare care răzuiesc în fulgi mărunți și groși (cașcaval, morcovi, țelină, sfeclă fiartă etc). A treia răzătoare servește la tăierea legumelor în felii (cartofi, cas-taveți, ceapă etc.). A patra răzătoare servește la răzuirea foarte mărunță (cartofi, sfeclă, fructe etc.).

ÎNTREBUINȚAREA RĂZĂTOAREI

F

- 1 Mișcați dispozitivul de blocare (5) și introduceți unul din grătarele pentru radere cu ambreiajul către mijlocul camrei.
- 2 Închideți dispozitivul de blocare (5).
- 3 Cuplați camera dispozitivului (6) idem cu camera dispozitivului de tocat.
 - Produsele mai mari taie-le mai întâi în bucăți mai mici astfel încât să încapă în dispozitivul pentru răzuit.
 - Nu răzui fructele moi care au sămburii tari.
 - După terminarea lucrului, deconectează cablul din priză.
 - Cu o lingură de lemn îndepărtează resturile care au rămas în răzătoare sau în dispozitiv.



Tăișurile răzătoarelor nu necesită regenerare.

Storcător de fructe

G

Storcătorul pentru fructe este un accesoriu pentru unele tipuri de mașini de măcinat. Permite stoarcerea sucului din fructe precum: fragii, afinele, căpșunile, agrifele 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 sămburii mari, cum ar fi prunele, vișinele ș.a., fără ca, în prealabil, să fi scos sămburii.

Elementele storcătorului de fructe:

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



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

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINEREA STORCĂTORULUI PENTRU FRUCTE

H

- 1 Asigurați-vă că pe corp (3) și pe melc (2) sunt amplasate inelele de etanșare (10) și (11). În cazul în care acestea lipsesc, trebuie neapărat să le introduceți în șanțurile acestor elemente (corpul și melcul).
- 2 În corp (3) introduceți și apăsați sita (9) până la maxim.



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

- 3 În camera storcătorului (1) introduceți melcul (2).
- 4 Puneți corpul cu sită pe melc asigurându-vă că sita este îndreptată în jos, iar șanțul de poziționare a intrat pe proeminența camerei storcătorului.
- 5 Corpul astfel amplasat prindeți-l cu ajutorul piuliței (4) de camera storcătorului (1).
- 6 Înșurubați șurubul de reglare (6) în corp (3).
- 7 Amplasați jgheabul de scurgere a sucului (5) pe corp și așteptați până ce pe veți auzi (3) – „click”.
- 8 Storcătorul gata montat trebuie amplasat pe sistemul de propulsie, idem cu descrierea camerei de tocat.
- 9 Pe gâtul de umplere puneți vasul (7) și accesoriul de împingere (8) – de la ansamblul de tocat
- 10 Sub orificiul de ieșire a jgheabului (5) și a șurubului de reglare (6) amplasați vasele corespunzătoare pentru suc și pulpă.
- 11 Introduceți cablul de racordare a dispozitivului în priză rețelei de alimentare cu curent electric.
- 12 Porniți dispozitivul cu ajutorul butonului întrerupătorului (13), și apoi introduceți pe rând fructele folosind accesoriul pentru împingere.



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

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



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



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



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

- Dacă orificiul de scurgere a compartimentului se blochează cu pasta de fructe, trebuie să opriți mașina. Fiți deosebit de atenți(ă) în timpul procesului de stocare 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 PENTRU MĂCINAT CEREALE

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



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



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

MONTAREA RÂȘNIȚEI PE MAȘINA DE TOCAT

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

ÎNTEBUIȚAREA ȘI REGLAREA RÂȘNIȚEI

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



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



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

- 2 Introduceți boabele în vas (8).
- 3 Setezi butonul corpului (3) la poziția unei măcinări mai groase.
- 4 Porniți motorul dispozitivului.
- 5 Produsul măcinat va începe să iasă prin orificiu.
- 6 În funcție de gradul de măcinare dorit sau produsul măcinat, cu ajutorul mânerului cu rotitor (3), fixați regulatorul râșniței (2) astfel încât să obțineți granulația dorită. Rotindu-l în direcția acelor de ceasornic veți obține un produsul măcinat mai fin, iar dacă rotiți în sens invers acelor de ceasornic veți obține un produsul măcinat mai gros.

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

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



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



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



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



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

CURĂȚAREA ȘI CONSERVAREA

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

După terminarea întrebuițării



- Oprii dispozitivul și scoateți cablul de racordare la rețeaua de alimentare cu curent electric.
- ① Scoateți accesoriul de împingere și dați la o parte vasul camerei de tocare.
 - ② Mutați butonul blocadei, ansamblul de tocare trebuie rotit spre dreapta și apoi trebuie dat jos.
 - ③ Demontați elementele ansamblului de tocare, camerei cu accesoriul pentru umplere cârnați.

Introduceți cablul și toate piesele spălate și uscate în spațiul de depozitare prevăzut.

- ④ Plasarea sitei în locul corespunzător.
- ⑤ Depozitarea cablului de racordare.
- ⑥ Depozitarea vasului.

Curățarea și conservarea

- Sistemul de propulsie ștergeți-l cu o cârpă umedă, înmuiată într-un detergent de spălat vase.
- Porțiunile din materiale plastice spală-le cu apă caldă cu un adaos de detergent de spălat vase.
- Porțiunile din metal spală-le în apă fierbinte cu adaos de detergent de spălat vase.
- Elementele spălate trebuie bine uscate.
- Sitele și cuțitul trebuie unse cu ulei alimentar ca să fie protejate împotriva ruginii.
- Montează părțile uscate ale dispozitivului de tocat sau răzuit.

Ecologia – Ai grijă de mediul înconjurător

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



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

Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

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

Dear Customer!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Zelmer products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original Zelmer accessories. They have been specially designed for this product.

Please read this user manual carefully. Pay special attention to important safety instructions. Keep this user manual for future reference.

Appliance features

Shred, grind, squeeze, grate – Zelmer – one choice and so many options.

If one appliance could mince meat, shred and slice nuts and vegetables, sieve fruit to prepare delicious meals for babies or seasonal preserves, and even grind grain, seeds, nuts or coffee beans ... Now, all this is within your reach thanks to Zelmer mincers. Zelmer, an undisputed leader in the mincer category, presents the full range of MM1200 products. These appliances can cope with each, even the most difficult task. Owing to the unique motor cooling system, the Zelmer mincer easily achieves "exceptionally large power", with the *motor blocked power* value amounting to 1900 W. Thanks to its perfect design solutions, after disengaging the standard mincer body and attaching a suitable module, the appliance can be transformed into a shredder, fruit juicer or burr grinder (model-dependent accessories, also available as options). Having only one appliance in the kitchen, you will delight the household members and guests with a range of refined meals. The Zelmer mincer will prove to be ideal during the fruit season: thanks to the fruit juicer you will prepare home-made juices, puree or fruit jellies. The shredder will help you prepare vegetables for soup, which, after being stored in a freezer, will delight you with the summer bouquet of tastes when it is grey and cold outside your window. The foodstuff mincer is intended for use in households.

Zelmer – Your invaluable helper in the kitchen.

Safety precautions and instructions for proper use of the appliance

Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.

Make sure that you understand the instructions given below.

**Danger! / Warning!**

Risk of injury

- Do not operate the appliance when the power cord is damaged or the housing shows visible damage.
- If the non-detachable power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or at specialist service centre or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance may only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects contact ZELMER specialist service centre.
- Take special care when operating the appliance in the presence of children.
- Turn off and unplug the appliance before replacing accessories or approaching its movable parts.
- Always unplug the appliance before cleaning.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental abilities, or those with lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction how to use the appliance by a person responsible for their safety.
- Prevent children from playing with the appliance.
- The appliance must only be used with the feeder tray.

**Warning!**

Risk of property damage

- Do not disconnect the plug from the socket by pulling the power cord.
- Always plug the appliance to the mains (AC only) with voltage corresponding to that indicated on the rating plate.
- Do not expose the appliance to temperatures above 60°C. The appliance can be damaged.
- Use the pusher only when pushing the food. Using objects other than the pusher may cause damage to the mincer and the motor.
- Do not overload the appliance with too much product or by pushing too hard with the pusher.
- Carefully assemble the mincer unit, as the improper assembly results in poor mincing quality and may cause the knife and the screen to blunt. Replace the blunt cutter or screen with the new ones.

- Do not obstruct the ventilation openings in the housing during operation.
- Do not place the appliance on a soft surface.
- Do not immerse the appliance drive unit in water and do not wash it under running water.
- Do not wash accessories when mounted on the drive unit. Do not use abrasive cleaning agents such as emulsions, creams, pastes, etc. for cleaning the appliance housing. They may remove graphical symbols, such as scales, markings, warning signs, etc.



Hint Information on the product and hints on its use

- Unplug the appliance after you finish using it. Put away the cord, pushing it gently through the opening and place the plug in the compartment.
- If the appliance cannot be switched on, bring it to a service centre.
- Separate the meat to be minced from bones, sinews, gristles and veins.
- Cut large portions of the product into smaller pieces before mincing.
- Do not grind dry poppy seed. The poppy seed must be scalded and soaked for dozen or so hours before mincing.
- Use a soft brush for cleaning the metal parts.
- Do not wash the metal parts in dishwashers. Abrasive detergents used in dishwashers may cause the metal parts to become dark. Wash them manually using traditional washing-up liquids.

Technical data

The technical parameters are given on the rating plate of the product.

Maximum time of non-stop operation: 10 minutes

An interval between repeated operation: 30 minutes

Noise level (L_{WA}): 77 dB(A)

The appliance is built in insulation class II and does not require earthing.

ZELMER mincers meet the requirements of the applicable standards.

The appliance complies with the requirements of the following directives:

- Low Voltage Directive (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic Compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The product is marked with CE symbol on the rating plate.

Appliance description



The foodstuff mincer consists of:

- 1 Drive unit – each drive unit is designed to work with each mincing unit and shredder manufactured by ZELMER. There are ventilation openings in the rear cavity of the MM1200 drive unit compartment.

Mincer unit consisting of:

- 2 Mincer body
- 3 Feed screw with attached coupling
- 4 Double-side cutter
- 5 Screen with 4 mm holes
- 6 Threaded ring
- 7 Tray
- 8 Pusher

TYPES OF ZELMER MINCERS

The table below shows a range of accessories available for the mincers and covered by this user manual.

Type	Accessories			
	Mincer unit No. 8	Shredder	Juicer	Burr grinder
MM1200.80	●	●	●	●
MM1200.82	●	○	●	○
MM1200.83	●	●	●	○
MM1200.84	●	●	○	○
MM1200.88	●	○	○	○

● – basic accessories, ○ – additional accessories available in shops

Parts and accessories comprising:

- 9 Screen with 8 mm holes
- 10 Screen with 2.7 mm holes
- 11 Sausage stuffing tube
- 12 Insert
- 13 Switch
- 14 Lock button

Mechanical safety device for the motor

A

- 15 Scroll
- 16 Coupling
- 17 Screw M5x20

The mincer is equipped with mechanical protection, which secures the motor against damage – the teeth of the scroll coupling will break when the mincer is overloaded (e.g., when bones have entered inside the mincer body).

Replace the broken coupling with the new one:

- unscrew the screw (17) in the scroll (3) with the broken coupling,
- remove the broken coupling (16),
- fit the new coupling (16) and tighten it with the screw (17).

Working with the mincer unit

C

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

- 1 Insert the scroll (3) with the coupling (16) facing inside.
- 2 Fit the knife (4) onto the pin of the scroll (3).
- 3 Place the screen (e.g. 5) over the knife so that the protrusion in the mincer body will fit into the groove in the circumference of the screen.
- 4 Tightly fit all the elements of the mincer unit.
- 5 Fit the assembled mincer unit onto the drive unit (1) and turn it until you hear a click of the lock.
- 6 Place the tray (7) on the mincer body (2).

Preparing the mincer for operation and starting the mincer

D

- 1 Place the drive unit (1) near the mains socket on a hard, stable surface. Do not obstruct the ventilation openings in the housing.
 - Wash all parts and accessories before the first use.
 - Assemble all the required parts and attach them to the drive unit.
- 2 Carefully pull out the power cord, and then insert the plug in the mains socket.
- 3 Start the mincer by means of the switch button (13).

Working with the sausage stuffing tube

F

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

- 1 Insert the scroll (3) with the coupling (16) facing inside.
- 2 Fit the insert (12) onto the pin of the scroll (3).

- 3 Fit the sausage stuffing tube (11).
- 4 Tightly fit all the elements with the threaded ring (6).
- 5 Fit the assembled mincer unit onto the drive unit (1) and turn it until you hear a click of the lock.
- 6 Place the tray (7) on the mincer body (2).

Before fitting the casing, soak it in warm water for about 10 minutes.

- Fit the wet casing onto the sausage stuffing tube (11). Make sure not to clog the ventilation openings in the tube.



The meat mass filling the casing cannot be “too rare”. Large amount of fluids can cause their leakage and penetration inside the mincer.

Shredder

B

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

The shredder is equipped with two drums to grate into small and bigger chips (cheese, carrot, celery, baked beetroots, etc.). The third grating drum (slicing drum) is used to grate vegetables (potatoes, onions, cucumbers, etc.). The fourth grating drum (pulping drum) is used to grate fruit and vegetables (potatoes, beetroots, etc.) into pulp.

WORKING WITH THE SHREDDER

F

- 1 Release the locking tab (5) and insert one of the grating drums with the coupling facing the inside of the body.
- 2 Snap the locking tab (5).
- 3 Attach the shredder body (6) in the same way as the mincer body.
 - Cut large products into smaller elements, which you can be easily put into the shredder body.
 - Do not grate soft fruits containing hard stones.
 - When the work is finished turn off and unplug the appliance.
 - Remove the food remaining in the shredder body or inside the grating drum with a wooden spoon.



The blades of the drums do not require any regeneration.

Juicer

G

The juicer is an accessory for some types of mincers. It allows squeezing juice from fruits such as: raspberries, currants, strawberries, gooseberry and additionally from grapes and tomatoes. Berry fruits such as currants can be squeezed with stalks. Fruits with large stones, such as plums, cherries etc. can be squeezed in the appliance after removing the stones.

Parts of the juicer:

- 1 Chamber
- 2 Worm
- 3 Body
- 4 Nut
- 5 Juice channel
- 6 Adjusting screw
- 7 Bowl (from the mincer unit)
- 8 Pusher (from the mincer unit)
- 9 Screen – 2 pieces
No. 1 – smaller openings
No. 2 – larger openings
- 10 Large sealing ring for the body (3)
- 11 Small sealing ring for the worm (2)
- 12 Hook
- 13 Brush



Use only the pusher to push fruits (8).

PREPARING THE JUICER FOR OPERATION AND ITS OPERATION H

- 1 Make sure that the sealing rings (10) and (11) are fitted onto the body (3) and the worm (2). If not, insert them into the sealing grooves in these elements (the body and the worm).
- 2 Insert the screen (9) into the body (3) and press firmly home.



In order to remove the sieve (9) out of the body (3), it is helpful to use the hook (12). Put the shorter end of the hook (12) into the hole of the sieve (9), and pull the sieve (9) outside.

- 3 Insert the worm (2) into the chamber (1).
- 4 Insert the body with the screen onto the worm making sure that the sieve faces downwards, and the positioning slot fits into the protrusion in the chamber.
- 5 Screw on the nut (4) to attach the body to the chamber (1).
- 6 Screw the adjusting screw (6) into the body (3).
- 7 Slide the juice channel (5) over the adjusting screw until it snaps on the body (3) – “click”.
- 8 Attach the assembled juicer to the drive unit in the same way as the mincer body.
- 9 Insert the bowl (7) and the pusher (8) – from the mincer unit – onto the feeding tube.
- 10 Place the appropriate dishes for the juice and pomace under the outlet of the juice channel (5) and the adjusting screw (6).
- 11 Plug in the appliance.
- 12 Turn the appliance on by means of the switch button, and then feed the fruit, pushing with the pusher.



In order for the juice squeezing process to run properly do not screw the adjustment screw too deeply in the initial operation phase. After

assessing the amount of juice in the processed fruits, adjust the screw in order to obtain an adequate effectiveness and to avoid clogging the appliance.

- Observe the pomace dryness during squeezing. If it is too dry, unscrew the adjusting screw (6), to avoid clogging the appliance with the pomace.



The screw adjustment depends on the type of processed fruits, in case of juicy and ripe fruits adjust the screw deeper, and for fruits that are not as juicy, the level of screw adjustment should be lower.



If the screw adjustment does not provide an adequate squeezing effectiveness, you can process the pomace once again.



The clogging of the chamber outlet (in the adjustment screw (3)) with the pomace of juicy fruits can cause the flooding of the drive unit.

- Unplug the appliance if the chamber outlet becomes clogged. Pay special attention on the juice squeezing process, make sure the screen openings are not clogged. Disconnect the juicer from the drive unit (as in the case of the mincer body), dismantle the juicer, clean (wash) the juicer elements. Use the included brush to clean the appliance, especially the screen.

Burr grinder I

- 1 Nut
- 2 Burr regulator
- 3 Body with knob
- 4 Internal burr
- 5 External burr
- 6 Worm
- 7 Grinder chamber
- 8 Pan
- 9 The groove of the body must fit into the protrusion of the grinder chamber

DEVICE DESCRIPTION

The device can be used for grinding such products as: food grains, oily seeds and dry foodstuffs.

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



Do not grind the oily products by the minimal granulation set up. Grinding device can be glued or blocked.



The device is not dedicated for grinding very hard products such as dried pea, maize.

THE INSTALLATION OF THE GRINDER ON THE DEVICE

① When the grinder chamber (7) is turned right by about 45°, fit the assembled grinder onto the drive unit by inserting the protrusions of the grinder chamber (7) into the recesses in the drive unit, and then turn it left until you hear a “click” of the lock. It means that the grinder has been attached correctly.

USAGE AND REGULATION OF THE GRINDER

Before the first use, wash (see “CLEANING”) and dry the disassembled grinder, and then grind around 50 grams of product (e.g. food grain) with the grinder set to medium grinding. The ground product must not be used because it is contaminated and must be thrown away.



Maximum time of non-stop operation of the grinder is 10 minutes. This condition corresponds to the maximum time of non-stop operation of the mincer for which a 45- minute break is required after 10 minutes of non-stop operation.



The device must not be operated without load. unloaded. Each time before starting the device, fill it with the product.

- ② Fill the pan (8) with grain.
- ③ Set the body handle (3) to coarse grinding.
- ④ Turn on the mincer motor.
- ⑤ The ground product will pour out through the opening.
- ⑥ Depending on the desired grinding level or the type of grain, adjust the burr regulator (2) with the body handle in order to obtain the product with the adequate granulation level. By turning it clockwise you will obtain a finer ground product, by turning it counter-clockwise – coarser ground product.

The finest (**minimum**) grinding level is achieved by setting the handle to line 1, and the coarsest (**maximum**) grinding level by setting it to the STOP line. See the graphic on the body (3) and burr regulator (2).

By attempting to twist or turn the handle beyond the STOP line during the operation you can damage the device.



It is recommended that the burr regulator (2) is set between line 1 and the STOP line during the grinder operation.



Remember to wash the grinder thoroughly before grinding different types of product. It will prevent mixing of odours.



For soft grain such as oat or linseed it is necessary to select the coarse-graining setting.



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

CLEANING AND MAINTENANCE

The grinder does not require cleaning after each operation (if one type of product is ground only), because the worm (6) prevents the grain residues from depositing in the grinder. Dry the steel burrs (4, 5) using a soft cloth after cleaning to prevent corrosion. In case of long-term storage, conserve the burrs by greasing them (you can use edible oil). Do not immerse the burr in boiling water. The plastic parts (**without the graphic**) can be washed in the dishwasher (max. 60°C).

After the work has been finished

- Turn off and unplug the appliance.
 - ① Remove the pusher and take out the tray from the mincer body.
 - ② Press the lock button, turn the mincer unit right and remove it.
 - ③ Disassemble the elements of the mincer unit, sausage stuffing tube.
- Place the power cord as well as the cleaned and dried parts in the storage compartment.
- ④ Place the screen in the recess.
 - ⑤ Put away the power cord.
 - ⑥ Store the tray.

Cleaning and maintenance

- Clean the drive with a wet cloth, with an addition of dishwashing liquid.
- Wash the plastic parts in warm water, with addition of the dishwashing liquid.
- Wash the metal parts in hot water, with addition of the dishwashing liquid.
- Carefully dry the washed elements.
- Grease the screens and the knife with edible oil in order to protect them against corrosion.
- Assemble the dry parts of the mincer unit or the shredder.

Ecology – Protect the environment

Each user can contribute to protecting the environment. It is neither difficult nor too expensive. To this end: have the carton packaging recycled at the recycling centre, put the plastic bags into the plastic (PE) waste container. When worn out, bring the appliance to the appropriate waste collection centre as some of its components can be hazardous to the environment.



Do not dispose of it together with household wastes!!!

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper operation of the appliance. The manufacturer reserves the right to modify the product at any time, without prior notice, in order to adjust it to legal regulations, standards and directives or due to constructional, commercial, aesthetic and other reasons.