

ZMM55...

MASZYŃKA DO MIELENIA
meat mincer

zelmer



ZMM5500

- | | | | | | |
|-----------|--|-------|-----------|---|-------|
| PL | INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
MASZYŃKA DO MIELENIA | 7–13 | BG | ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА
МАШИŃKA ЗА МЕЛЕНЕ | 34–40 |
| EN | USER MANUAL
MEAT MINCER | 14–19 | RU | ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МЯСОРУБКА | 41–47 |
| DE | BEDIENUNGSANLEITUNG
FLEISCHWOLF | 20–26 | UA | ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ
М'ЯСОРУБКА | 48–54 |
| RO | INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
DISPOZITIV PENTRU TOCAT | 27–33 | | | |

ZMM55...

MASZYŃKA DO MIELENIA
meat mincer

zelmer

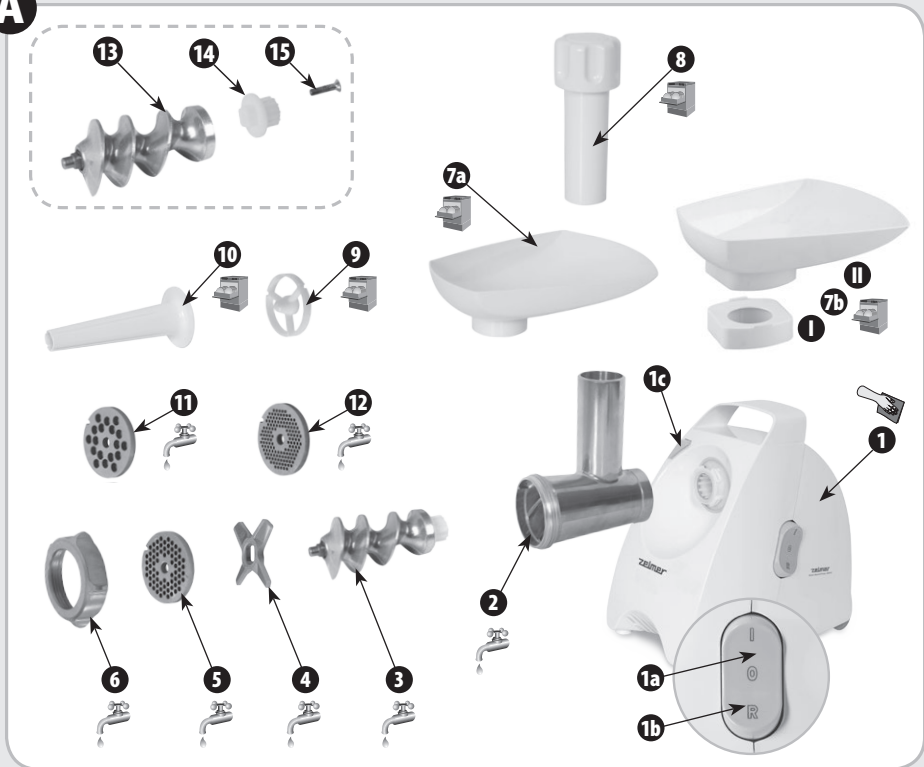
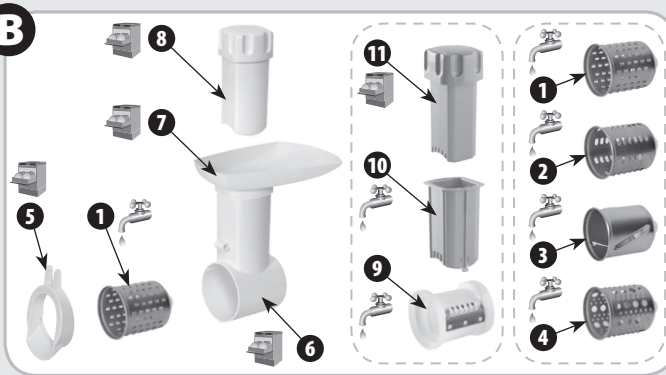
Multifunkcyjna maszynka do mielenia.

Multifunction meat mincer.

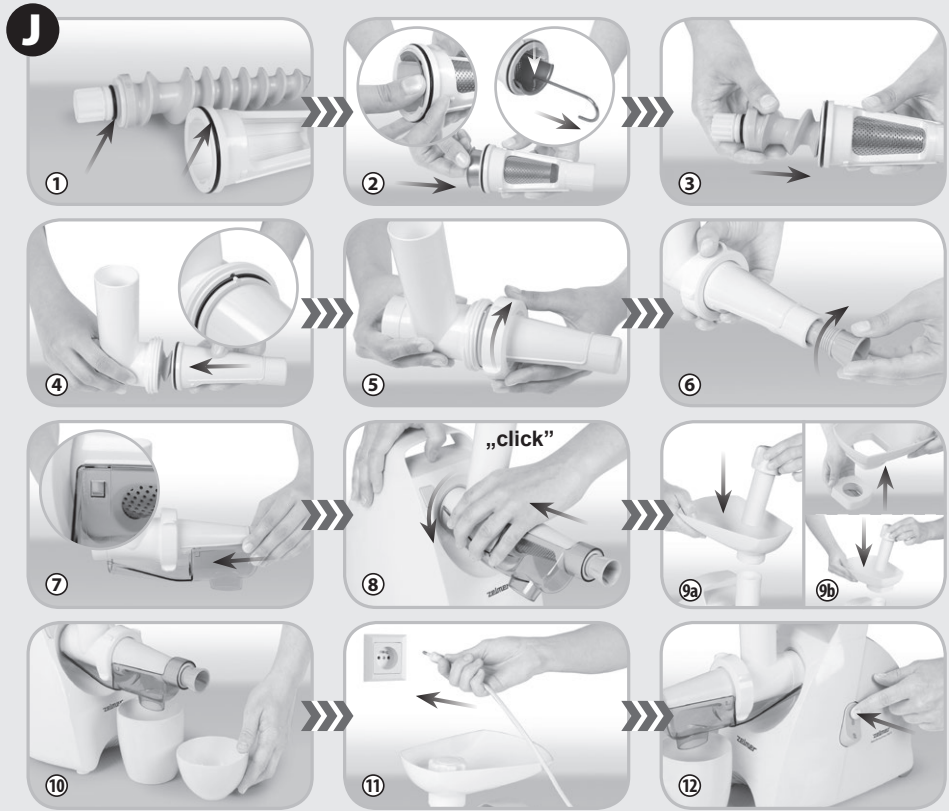
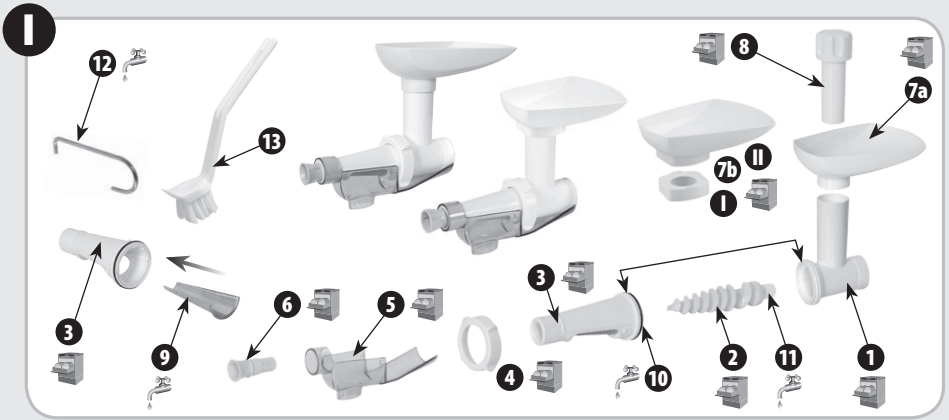


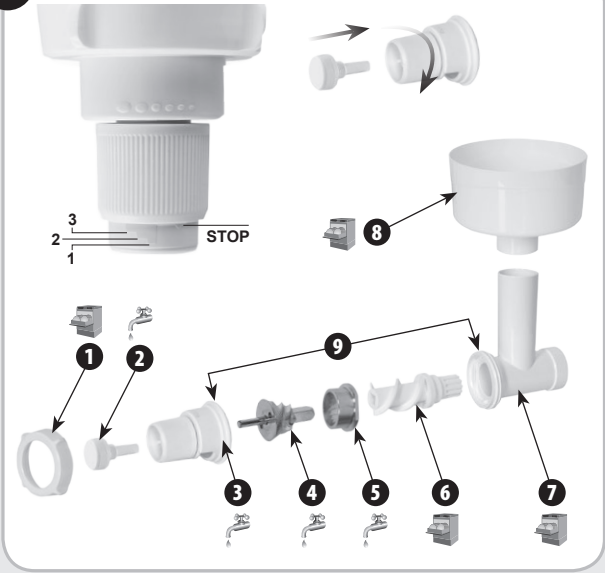
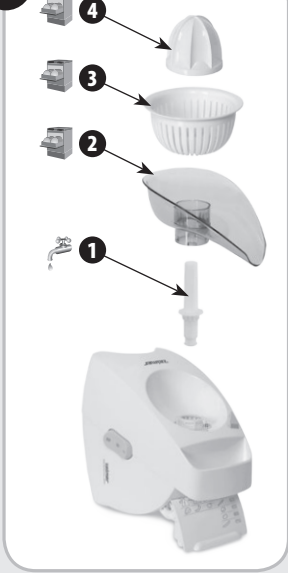
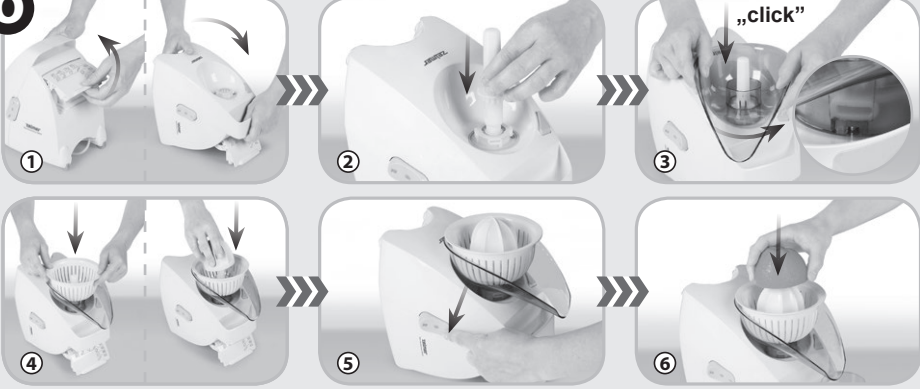
zelmer

www.zelmer.com

A**B****C****D**





L**M****N****O**

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

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

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania urządzenia

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

Należy upewnić się, że poniższe wskazówki zostały zrozumiane.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! / OSTRZEŻENIE!

Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączany ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego ZELMER.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z maszynką w obecności dzieci.

- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżaniem się do części poruszających się podczas użytkowania, należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania gdy jest pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie wraz z przewodem przyłączeniowym poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej i psychicznej, lub nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, ale wyłącznie pod nadzorem lub po wcześniejszym zrozumiałym objaśnieniu możliwych zagrożeń i poinstruowaniu dotyczącym bezpiecznego korzystania z urządzenia.
- Należy zapewnić, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie musi być używane tylko z misą zasypową.
- Urządzenie wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m n.p.m.



UWAGA!

Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie narażaj maszynki i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C. Możesz uszkodzić maszynkę.

- Do popychania stosuj tylko popychacz. Używanie innych przedmiotów grozi uszkodzeniem maszyny i napędu.
- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością produktu, ani zbyt silnym jego popychaniem (popychaczem).
- Dokładnie montuj zespół mielący, gdyż źle skręcony zespół mielący powoduje niewłaściwą jakość mielenia, jak również może być przyczyną stępienia nożyka i sitka. Stępiony nożyk i sitko wymień na nowe.
- Podczas pracy 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, mlecza, 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.

TYPY MASZYNEK ZELMER

VIB	Wyposażenie					
	Zespół mielący	Cytrusiarka	Szatkwonica	Krajarka do warzyw	Wyciskarka	Młynek żarnowy
ZMM5580*	●	●	●	○	●	●
ZMM5548*	●	○	●	○	○	○
ZMM5588*	●	○	○	○	○	○
ZMM5598*	●	○	●	●	○	○

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

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy	15 minut.
Czas przerwy przed ponownym użyciem	30 minut.
Hałas urządzenia (L _{WA})	77 dB/A.
MBP – Moc zablokowania silnika	2000 W

Opis urządzenia



Maszyna do mielenia produktów spożywczych składa się z:

- 1 Napędu maszyny – każdy napęd maszyny przystosowany jest do montażu każdego zespołu mielącego, cytrusiarki, wyciskarki do owoców, młynka do kawy i szatkwonicy produkcji ZELMER.
- 1a Przycisk wyłącznika
- 1b Przycisk „Rewers”
- 1c Przycisk blokady

Zespołu mielącego, w którego skład wchodzi:

- 2 Komora mielenia
 - 3 Ślimak z zamontowanym sprzęgłem
 - 4 Nożyk dwustronny
 - 5 Sitko z otworami 4 mm
 - 6 Nakrętka
 - 7a Miska
 - 7b 1 Adapter
 - 7b 2 Misa szatkwonicy
(maszyna może być wyposażona w jeden zestaw mis 7a lub 7b)
 - 8 Popychacz
- Oraz wyposażenia dodatkowego:
- 9 Wkładka dystansowa
 - 10 Nasadka masarska
 - 11 Sitko z otworami 8 mm
 - 12 Sitko z otworami 2,7 mm

Mechaniczne zabezpieczenie silnika

A

- 13 Ślimak
- 14 Sprzęgło
- 15 Wkręt M4x20

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

Zniszczone sprzęgło wymień na nowe:

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

Funkcja „Rewers”

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

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

Praca z zespołem mielącym

E

Do komory mielenia (2) włóż kolejno:

- 1 Ślimak (3) sprzęgłem do środka.
- 2 Na trzpień ślimaka (3) nożyk (4).
- 3 Sitko (np. 5) tak, aby występ komory wszedł w rowek na obwodzie sitka.
- 4 Dokręć wszystkie elementy zespołu mielącego – mocno do oporu.
- 5 Załóż zmontowany zespół mielący, na napęd (1) i obróć do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady. Oznacza to, że komora została właściwie zamontowana.
- 6a Nałóż miskę (7a) na komorę mielenia (2).
- 6b Włóż adapter 1 do miski 1. Nałóż misę wraz z adapterem (7b) na komorę mielenia (2).

Przygotowanie maszyny do pracy i jej uruchomienie

D

- Wyciągnij ze schowka napędu odpowiednią długość przewodu przyłączeniowego i odpowiednie akcesoria.
- 1 Napęd (1) postaw w pobliżu gniazdka sieci na twardym stabilnym podłożu tak, aby nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w obudowie.
- Otwórz schowek w tylnej części obudowy i wyjmij odpowiednie sitko (Rys. C).



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

- Przed pierwszym użyciem maszyny dokładnie umyj elementy wyposażenia.
- Zmontuj odpowiednie wyposażenie i dołącz do napędu.
- 2 Włóż przewód przyłączeniowy do gniazdka sieciowego.
- 3 Przyciskiem „I” wyłącznika (1a) uruchom maszynkę (urządzenie startuje po około 2 sekundach).

Praca z nasadką masarską

F

Do komory mielenia (2) włóż kolejno:

- 1 Ślimak (3) sprzęgłem do środka.
- 2 Na trzpień ślimaka (3) wkładkę dystansową (9).
- 3 Nasadkę masarską (10).
- 4 Dokręć wszystkie elementy nakrętką (6) – mocno do oporu.
- 5 Załóż zmontowany zespół mielący, na napęd (1) i obróć do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady.
- 6a Nałóż miskę (7a) na komorę mielenia (2).
- 6b Włóż adapter 1 do miski 1. Nałóż misę wraz z adapterem (7b) na komorę mielenia (2).

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

- Na nasadkę masarską nałóż mokrą kielbasnicę.



Zwróć uwagę, aby nie zatkać otworów odpowietrzających w nasadce.



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

Wyciskarka do owoców

I

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 (usuńnięcia).

Elementy wyciskarki:

- 1 Komora wyciskarki
- 2 Ślimak
- 3 Korpus
- 4 Nakrętka
- 5 Rynienka odprowadzająca sok
- 6 Śruba regulacyjna
- 7a Miska

7b **I** Adapter

II Misa szatkownicy

(maszynka może być wyposażona w jeden zestaw mis

7a lub **7b**)

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 koniecznie włoż je we głębinia 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 Nałóż korpus z sitem na ślimak zwracając uwagę, aby sitko było zwrócone ku dołowi, a rowek pozycjonujący trafił na występ komory wyciskarki.

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

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

7 Nasuń na niego rynienkę odprowadzającą sok (**5**) do momentu zatrzasknięcia na korpusie (**3**) – „click”.

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

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

9b Włóż adapter **I** do miski **II**. Na gardziel zasypową nałóż miskę (**7b**) i popychacz (**8**) – od zespołu mielącego.

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

11 Włącz przewód przyłączeniowy maszyny do gniazdka sieci.

12 Uruchom maszynkę przyciskiem wyłącznika (**1a**), następnie dozuj odpowiednio owoce popychając popychaczem.



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

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



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



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



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

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

Szatkownica z krajarką do warzyw

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



W przypadku korzystania z szatkownicy zdejmij adapter.

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

9 Bęben krajarki

10 Wkładka krajarki

11 Popychacz krajarki

Krajarka do warzyw stanowi dodatkowe wyposażenie szatkownicy. Służy do krojenia w kostkę tylko **gotowanych** warzyw: ziemniaków, buraków ćwikłowych, marchewki, selera, pietruszki itp. Przed rozpoczęciem użytkowania należy warzywa ugotować. Po ugotowaniu duże warzywa należy wstępnie pokroić aby mieściły się wewnątrz wkładki (10).

PRACA Z SZATKOWNICĄ

H

- 1 Odchyl zatrzask (5) i wóź jedną z tarek sprzęgłem do środka komory.
- 2 Zatrzasknij 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.

PRACA Z KRAJARKĄ DO WARZYW

K



Ostrza bębna krajarki są bardzo ostre, należy zachować ostrożność.

- 1 Odchyl zatrzask (5) i wóź bęben (9) sprzęgłem do środka komory.
 - Zatrzasknij zatrzask.
- 2 Załóż komorę szatkownicy na napęd maszynki i obróć do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady.
- 3 Zamontuj misę zasypową (7) i wóź wkładkę krajarki (10).
 - Po włożeniu warzywa należy docisnąć popychaczem (11).



Popychacz nr 11 stosuj tylko z wkładką krajarki. Zabronione jest używanie popychacza nr 11 bez umieszczonej wkładki krajarki (10) w komorze (6).



Produkty duże pokrój wcześniej na kawałki, które bez trudu włożysz do wkładki krajarki (10).

- Po zakończeniu pracy wyłącz maszynkę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Usuń drewnianą łyżką resztki produktów pozostałe wewnątrz bębna krajarki lub we wkładce.
- Rozłóż elementy krajarki.



Wkładkę krajarki (10) wyciągniesz demontując misę zasypową (7).



Zabronione jest krojenie surowych warzyw.



Przy zastosowaniu zbyt międko ugotowanych produktów efekt krojenia w kostkę może być mniej zadowalający.

Młynek żarnowy

L

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

OPIS URZĄDZENIA

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

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



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



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

MONTAŻ MŁYNKA NA MASZYNCIE

N

- 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

N

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



Maksymalny czas nieprzerwanej pracy młynka wynosi 15 minut. Warunek ten jest powiązany z maksymalnym czasem pracy maszynki, dla której po 15 min pracy powinno nastąpić ok. 45 min przerwy.



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

- ② Wsyp ziarna do miski (8).
- ③ Ustaw pokrętko korpusu (3) na grubsze mielenie.
- ④ Włącz silnik maszyny.
- ⑤ Zmielony produkt zacznie wysypywać się przez otwór.
- ⑥ W zależności od żądanego stopnia zmielenia lub użytych ziaren, za pomocą pokrętła korpusu (3), wyreguluj nastawiak żaren (2) tak, aby uzyskać produkt o odpowiedniej granulacji. Przekręcając go w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara uzyskasz produkt drobniej zmielony, a przy kręceniu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara – produkt grubiej zmielony.

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



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



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



Przy założonym młynku NIE WOLNO używać w maszynie funkcji REVERSE.



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



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



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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Cytrusiarka



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

Budowa cytrusiarki:

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

PRACA Z CYTRUSIARKĄ



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



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



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

Po zakończeniu pracy



- Wyłącz maszynkę i wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci.
- ①a Wyjmij popychacz i zdejmij miskę (7a) z komory mielenia, komory wyciskarki (w przypadku cytrusiarki wcześniej zdejmij wyciskacz i sitko) lub misę szatkownicy z komory szatkownicy.
 - ①b Wyjmij popychacz i zdejmij misę szatkownicy wraz z adapterem (7b) z komory mielenia, komory wyciskarki (w przypadku cytrusiarki wcześniej zdejmij wyciskacz i sitko) (adapter zdemontuj w odwrotnej kolejności do jego montażu) lub misę szatkownicy z komory szatkownicy.
 - ② Naciśnij przyciski blokady, zespół, mielący, komorę szatkownicy (lub miskę cytrusiarki) obróć w prawo i zdejmij ją.
 - W przypadku cytrusiarki wyjmij sprzęgło z napędu.
 - ③ Rozłóż elementy zespołu mielącego, komory z nasadką masarską, komory wyciskarki lub szatkownicy.

Umyte i wysuszone sitka z otworami włóż do schowka, w tym celu:

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

Czyszczenie i konserwacja

- Napęd przetrzyj wilgotną szmatką zwilżoną płynem do mycia naczyń.
- Części z tworzywa myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub wg oznaczeń w zmywarce.
- Części metalowe myj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Dokładnie wysusz umyte części.
- Suche części komory mielenia lub szatkownicy zmontuj w całość.

Ekologiczna utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 1688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytych sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



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.

Dear Customer!

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

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

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

Safety instructions and instructions concerning the proper use of the appliance

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

Make sure that you understand the instructions given below.



DANGER! / WARNING!

Risk of injury

- Do not operate the appliance when the power cord is damaged or the housing shows visible damage.
- If the non-detachable power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or at specialist service centre or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance may only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects contact ZELMER specialist service centre.
- Take special care when operating the appliance in the presence of children.
- Turn off and unplug the appliance before replacing accessories or approaching its movable parts.
- Always unplug the appliance from the electrical outlet when it is left unattended and before assembling, disassembling and cleaning.

- This product is not intended for use by children. Keep the appliance and the power cable out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- The appliance must only be used with the feeder tray.
- Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.



WARNING!

Risk of property damage

- Do not disconnect the plug from the socket by pulling the power cord.
- Always plug the appliance to the mains (AC only) with voltage corresponding to that indicated on the rating plate.
- Do not expose the appliance to temperatures above 60°C. The appliance can be damaged.
- Use the pusher only when pushing the food. Using objects other than the pusher may cause damage to the mincer and the motor.
- Do not overload the appliance with too much product or by pushing too hard with the pusher.
- Carefully assemble the mincer unit, as the improper assembly results in poor mincing quality and may cause the knife and the screen to blunt. Replace the blunt cutter or screen with the new ones.
- Do not obstruct the ventilation openings in the housing during operation.
- Do not place the appliance on a soft surface.
- Do not immerse the appliance drive unit in water and do not wash it under running water.
- Do not wash accessories when mounted on the drive unit. Do not use abrasive cleaning agents such as emulsions, creams, pastes, etc. for cleaning the appliance housing. They may remove graphical symbols, such as scales, markings, warning signs, etc.



HINT

Information on the product and hints on its use

- Unplug the appliance after you finish using it. Put away the cord, pushing it gently through the opening and place the plug in the compartment.
- If the appliance cannot be switched on, bring it to a service centre.

- Separate the meat to be minced from bones, sinews, gristles and veins.
- Cut large portions of the product into smaller pieces before mincing.
- Do not grind dry poppy seed. The poppy seed must be scalded and soaked for dozen or so hours before mincing.
- Use a soft brush for cleaning the metal parts.
- Do not wash the metal parts in dishwashers. Abrasive detergents used in dishwashers may cause the metal parts to become dark. Wash them manually using traditional washing-up liquids.

TYPES OF ZELMER MINCERS

VIB	Accessories					
	Mincing unit	Citrus juicer	Shredder	Vegetable cube cutter	Juicer	Quern grinder
ZMM5580*	●	●	●	○	●	●
ZMM5548*	●	○	●	○	○	○
ZMM5588*	●	○	○	○	○	○
ZMM5598*	●	○	●	●	○	○

*appliance colour, ● – basic accessories, ○ – additional equipment, which you can buy in shops, – – unavailable accessories

Technical parameters

The technical parameters are indicated on the rating label.

Permissible duration of uninterrupted operation 15 minutes.

Break before the next use 30 minutes.

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

MBP – Motor Blocked Power 2000 W

Description



The food mincer consists of:

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

①a On/Off button

①b „Reverse” switch

①c Lock button

The mincer unit consists of:

② Mincer body

③ Scroll with clutch

④ Double-side cutter

⑤ Mincer screen with 4 mm openings

⑥ Ring nut

⑦a Food tray

⑦b ① Adaptor

① Shredder bowl

(the mincer may be equipped with one set of bowls ⑦a or ⑦b)

⑧ Pusher

And additional accessories:

⑨ Base plate

⑩ Sausage filler nozzle

⑪ Mincer screen with 8 mm openings

⑫ Mincer screen with 2,7 mm openings

Mechanical safety device for the motor



⑬ Scroll

⑭ Clutch

⑮ Screw M4x20

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

Replace the damaged clutch:

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

„Reverse” function

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

If the scroll is still blocked by the excess of product, use the „R” switch once again, remove the product from the mincer body and next remove product parts which make it difficult to mince (e.g. sinews, etc.).

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

Working with the mincer unit

E

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

- ① Insert the scroll (3) with the coupling facing inside.
- ② Fit the knife (4) onto the pin of the scroll (3).
- ③ Place the screen (e.g. 5) over the knife so that the protrusion in the mincer body will fit into the groove in the circumference of the screen.
- ④ Tightly fit all the elements of the mincer unit.
- ⑤ Fit the assembled mincer unit onto the drive unit (1) and turn it until you hear a click of the lock. It means that the body has been properly installed.
- ⑥a Place the tray (7a) on the mincer body (2).
- ⑥b Insert the adaptor (I) into the bowl (II). Mount the bowl and the adaptor (7b) on the mincing chamber (2).

Preparing the appliance for operation and switching on the appliance

D

- Take out a sufficient length of the supply cord and the appropriate accessories from the compartment.
- ① Place the motor (1) near the socket, on a hard, stable surface. Do not cover the ventilation openings of the housing.
- Open the compartment on the back of the housing and take out an appropriate screen (Fig. C).

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

- Wash all accessories thoroughly before the initial use.
- Assemble the appropriate accessories and install them on the motor.
- ② Plug in the appliance.
- ③ Switch on the appliance using the „I” switch (1a) (the appliance starts to operate after about 2 seconds).

Operation with the sausage filler nozzle

F

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

- ① Insert the scroll (3) with the coupling facing inside.
- ② Fit the insert (9) onto the pin of the scroll (3).
- ③ Fit the sausage stuffing tube (10).
- ④ Tightly fit all the elements with the threaded ring (6).
- ⑤ Fit the assembled mincer unit onto the drive unit (1) and turn it until you hear a click of the lock.
- ⑥a Place the tray (7a) on the mincer body (2).
- ⑥b Insert the adaptor (I) into the bowl (II). Mount the bowl and the adaptor (7b) on the mincing chamber (2).

Soak the casing for about 10 minutes before fitting.

- Fit the wet casing on the sausage filler nozzle.

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

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

Juicer

I

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

Appliance elements:

- ① Chamber
- ② Worm
- ③ Body
- ④ Nut
- ⑤ Juice channel
- ⑥ Adjusting screw
- 7a Food tray
- 7b I Adaptor
II Shredder bowl
(the mincer may be equipped with one set of bowls 7a or 7b)
- 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

J

- 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.

i 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.
- ⑨a Insert the bowl (7a) and the pusher (8) – from the mincer unit – onto the feeding tube.
- ⑨b Insert the adaptor (1) into the bowl (1). Insert the bowl (7b) and the pusher (8) – from the mincer unit – onto the feeding tube.
- ⑩ Place the appropriate dishes for the juice and pomace under the outlet of the juice channel (5) and the adjusting screw (6).
- ⑪ Plug in the appliance.
- ⑫ Turn the appliance on by means of the switch button (1a), and then feed the fruit, pushing with the pusher.

i *In order for the juice squeezing process to run properly do not screw the adjustment screw too deeply in the initial operation phase. After assessing the amount of juice in the processed fruits, adjust the screw in order to obtain an adequate effectiveness and to avoid clogging the appliance.*

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

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

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

! *The clogging of the chamber outlet (in the adjustment screw (6)) with the pomace of juicy fruits can cause the flooding of the drive unit.*

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

Shredder with vegetable cutter

B

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

i *Remove the adaptor when using the shredder.*

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

- ⑨ Drum
- ⑩ Dicing insert
- ⑪ Pusher

The vegetable cube cutter is the shredder's additional accessory. It is used for dicing **cooked** vegetables, such as potatoes, beetroots, carrots, celery, parsley, etc. Cook all vegetables before dicing. When cooked, cut large vegetables into smaller pieces so that they fit into the dicing insert (10).

WORKING WITH THE SHREDDER

H

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

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

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

VEGETABLE CUTTER OPERATION

K

! *The blades of the cube cutter drum are extremely sharp. Handle carefully.*

- ① Release the locking tab (5) and fit the drum (9) with the coupling facing the inside of the body.
 - Snap the locking tab.
- ② Fit the shredder body onto the mincer drive and turn until it clicks into place.
- ③ Fit the feed tray (7) and the dicing insert (10).
 - Guide the vegetables through the feed tube using the pusher (11).



The pusher (11) is intended for use only with the dicing insert. Never use the pusher (11) without the dicing insert (10) placed on the body (6).



Cut large products into smaller pieces that can easily fit into the dicing insert (10).

- When finished, turn off and unplug the appliance.
- Remove any food remaining in the drum or dicing insert using a wooden spoon.
- Disassemble the cube cutter.



To remove the dicing insert (10) first pull out the feed tray (7).



Never use the appliance for dicing any raw vegetables.



If the products are too soft (overcooked), they may not be diced as well as intended.

Quern grinder



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

DEVICE DESCRIPTION

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

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



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



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

THE INSTALLATION OF THE GRINDER ON THE DEVICE



① When the grinder chamber is turned right through the angle of 45°, put the assembled grinder on the drive by putting the protrusions of grinder chamber (VII) on the recesses of the drive, and then, turn left to the position in which you will hear "clicking" of the blocking. It means that the grinder has been assembled correctly.

USAGE AND REGULATION OF THE GRINDER **N**

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



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



The devices cannot operate without loading. Each time before starting the device, fill it up with product.

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

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



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



It's recommended to set the quern regulator during the grinder work time between the line 1 and STOP line.



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



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



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



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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Citrus juicer



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

Construction of the appliance:

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

USING THE APPLIANCE



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



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



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

After operation



- Switch off and unplug the appliance.
- 1a Remove the pusher (8) and take out the tray (7a) from the mincer body or the juicer body (in case of the citrus juicer separately remove the squeezer and screen) or the shredder tray off the shredder chamber.

- 1b Remove the pusher (8) and remove the shredder bowl with an adaptor (7b) from the mincer body or the juicer body (in case of the citrus juicer separately remove the squeezer and screen) (disassemble the adapter in the reverse order in which it was assembled) or the shredder tray off the shredder chamber.

- 2 Press the lock button, turn the mincing unit, the shredder body (or the citrus juicer bowl) to the right and remove it.

- In case of the citrus juicer take out the clutch from the motor.

- 3 Dismantle the elements of the mincing unit, the body with the sausage filler nozzle, the juicer body or the shredder.

Store the clean and dry screens in the compartment. In order to do so:

- 4 Open the compartment on the back of the housing.

- Press the compartment lock on both sides and pull (as shown earlier).

- 5 Store up to two screens and close the compartment and the back lid.

- 6 Put away the cord, pushing it gently through the opening.

- Place the plug in the compartment.

Cleaning and maintenance

- Wipe the motor with a damp cloth with dishwashing liquid.
- Wash plastic elements in warm soapy water or in the dishwasher according to the denotations.
- Wash metal elements in hot soapy water.
- Dry all elements thoroughly.
- Assemble dry elements of the mincer body or the shredder.

Disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.



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

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

Sehr geehrte Kunden!

Wir gratulieren Ihnen zur Wahl unseres Produktes und heißen Sie im Kreise der Benutzer von Zelmer Produkten willkommen.

Um das beste Ergebnis zu erzielen, sollten Sie nur das Originalzubehör der Firma Zelmer verwenden. Das Zubehör wurde speziell für dieses Produkt entwickelt.

Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Achten Sie dabei insbesondere auf die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie bitte die Bedienungsanleitung auf, damit Sie im Laufe des späteren Gebrauchs auf sie zurückgreifen können.

Hinweise für einen sicheren und richtigen Gebrauch des Geräts

Lesen Sie vor dem Gebrauch der Maschine die Gebrauchsanleitung vollständig durch.

Es muss sichergestellt sein, dass die nachfolgenden Hinweise verstanden wurden.

**GEFAHR! / WARNUNG!**

Bei Nichtbeachtung der Hinweise besteht Verletzungsgefahr

- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel beschädigt oder das Gehäuse sichtbar beschädigt sind.
- Sollte das nicht abtrennbare Netzkabel beschädigt werden, muss es vom Hersteller, einer spezialisierten Reparaturwerkstatt oder von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Die Reparaturen dürfen nur durch geschultes Personal durchgeführt werden. Nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparaturen können eine ernsthafte Gefahr für den Benutzer darstellen. Wenden Sie sich bei Defekten an einem autorisierten ZELMER Kundendienst.
- Seien Sie bei der Anwesenheit von Kindern bei der Arbeit besonders vorsichtig.
- Vor dem Wechsel von Zubehörteilen

oder in der Nähe von beweglichen Elementen das Gerät ausschalten und vom Netz trennen.

- Bevor Sie das Gerät ohne Aufsicht lassen, zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen, muss es von der Stromversorgung abgetrennt werden.
- Das Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Bewahren Sie das Gerät sowie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät darf von Personen mit körperlichen, sensorischen oder psychischen Einschränkungen, oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis des Geräts ausschließlich dann verwendet werden, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn zuvor die möglichen Gefahren erklärt wurden und eine Unterweisung in der sicheren Benutzung des Geräts erfolgt ist.
- Es muss sichergestellt werden, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf ausschließlich zusammen mit der Vorratsschale verwendet werden.
- Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

**ACHTUNG!**

Eine Nichtbeachtung der Hinweise kann zu Sachschäden führen

- Den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät darf nur an eine (Wechselstrom-)Steckdose mit einer Spannung angeschlossen werden, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Setzen Sie das Gerät und dessen Ausrüstung keinen Temperaturen vom mehr als 60 °C aus.

- Dadurch kann die Maschine beschädigt werden. Bei Verwendung anderer Gegenstände können die Maschine oder der Antrieb beschädigt werden.
- Überlasten Sie das Gerät nicht durch eine zu große Menge an zu verarbeitendem Produkt oder durch zu starkes Drücken mit dem Stopfer.
- Die Zerkleinerungseinheit muss richtig zusammengesetzt werden, da eine falsch zusammengesetzte Zerkleinerungseinheit zu einer schlechten Zerkleinerungsqualität führt und zu einem Stumpfwerden des Messerkopfs und der Lochscheiben führen kann. Stumpfe Messerköpfe und Lochscheiben müssen gegen neue ausgewechselt werden.
- Während des Betriebs der Maschine dürfen die Belüftungsöffnungen im Gehäuse nicht verdeckt sein. Die Maschine muss auf einem stabilen und festen Untergrund stehen.
- Der Antrieb der Maschine darf nicht in Wasser getaucht und nicht unter fließendem Wasser gereinigt werden.
- Die Ausrüstung darf nicht gewaschen werden, wenn diese am Antrieb befestigt ist.
- Für die Reinigung des Gehäuses dürfen keine aggressiven Reinigungsmittel in Form von Emulsion, Scheuermilch, Scheuerpaste usw. verwendet werden. Dadurch können unter anderem die Hinweissymbole wie die Skala, Beschriftungen, Warnhinweise usw. entfernt werden.



HINWEIS

Angaben zum Produkt und Gebrauchshinweise

- Nach Abschluss der Arbeit den Stecker aus der Steckdose ziehen. Verstauen Sie das Kabel, indem Sie es vorsichtig in die Öffnung einführen, aus der es herausgeführt wird. Legen Sie den Stecker in das Fach.
- Wenn sich die Maschine nicht einschalten lässt, geben Sie sie bitte an einen Kundendienst.
- Das zu zerkleinernde Fleisch muss frei von Knochen, Sehnen, Knorpeln usw. sein.
- Vor dem Zerkleinern müssen größere Stücke in kleinere Stücke geschnitten werden.
- Es darf kein trockener Mohn zerkleinert werden. Vor dem mahlen muss der Mohn abgebrüht und mehrere Stunden eingeweicht werden.
- Für die Reinigung der Metallteile eine weiche Bürste verwenden.
- Reinigen Sie die Metallteile nicht in der Spülmaschine. Die in diesen Geräten verwendeten aggressiven Reinigungsmittel bewirken ein dunkel werden der oben genannten Teile. Reinigen Sie diese Teile von Hand mit herkömmlichen Geschirrspülmittel.

ZELMER MASCHINENTYPEN

VIB	Ausstattung					
	Zerkleinerungseinheit	Zitronenpresse	Gemüsehebel	Gemüseschneider	Saftpresse	Getreidemühle
ZMM5580*	●	●	●	○	●	●
ZMM5548*	●	○	●	○	○	○
ZMM5588*	●	○	○	○	○	○
ZMM5598*	●	○	●	●	○	○

* Farbausführung, ● – Standardausstattung, ○ – Im Einzelhandel erhältliche Zusatzausstattung, – – In dieser Ausführung nicht verfügbare Ausstattung

Technische Daten

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild des Produkts angegeben.

Zulässige Dauerbetriebszeit	15 Minuten.
Dauer der Unterbrechung vor erneutem Einschalten	30 Minuten.
Geräuschpegel des Geräts (L _{WA})	77 dB/A.
MBP – Sperrleistung des Motors	2000 W

Gerätebeschreibung



Die Maschine zur Zerkleinerung von Lebensmitteln setzt sich wie folgt zusammen:

- 1 Antrieb der Maschine – Jeder Antrieb der Maschine ist auf die Montage aller Zerkleinerungseinheiten, Zitruspressen, Saftpressen, Kaffeemühlen und Gemüsehebel aus der Produktion ZELMER ausgelegt.

- 1a Netzschalter
- 1b „Rückwärts“ Taste
- 1c Entriegelungstaste

Die Zerkleinerungseinheit setzt sich wie folgt zusammen:

- 2 Zerkleinerungskammer
- 3 Förderschnecke mit montierter Kupplung
- 4 Doppelseitige Messerscheibe

- 5 Lochscheibe mit 4 mm Öffnungsdurchmesser
 - 6 Befestigungsring
 - 7a Schale
 - 7b 1 Adapter
 - 11 Schale für den Gemüsehobel
(die Maschine kann mit dem Schalensatz 7a oder 7b ausgestattet sein)
 - 8 Stopfer
- Zusatzausstattung:
- 9 Abstandhalter
 - 10 Wurstaufsatz
 - 11 Lochscheibe mit 8 mm Öffnungsdurchmesser
 - 12 Lochscheibe mit 2,7mm Öffnungsdurchmesser

Mechanischer Motorschutz

A

- 13 Förderschnecke
- 14 Kupplung
- 15 Schraube M4x20

Die Maschine verfügt über einen mechanischen Motorschutz, der den Motor vor Beschädigungen schützen soll. Die Zähne der Antriebskupplung brechen bei einer Überlastung der Maschine (z. B. wenn beim Zerkleinern Knochen in die Zerkleinerungskammer gelangt sind)

Die zerstörte Kupplung kann gegen eine neue ausgewechselt werden:

- An der Förderschnecke mit der zerstörten Kupplung die Schraube (15) herausschrauben,
- Die zerstörte Kupplung (14) entfernen,
- Eine neue Kupplung aufsetzen und mit der Schraube (15) befestigen.

„Rückwärts“ Funktion

Der Antrieb der Maschine verfügt über eine spezielle Funktion, die eine vorübergehende Änderung der Drehrichtung der Förderschnecke ermöglicht. Diese Funktion kann genutzt werden, wenn ein deutlicher Rückgang der Zerkleinerungsleistung festgestellt wird oder/und wenn sich zu viel Produkt in der Zerkleinerungskammer befindet (die Förderschnecke fördert das Produkt nicht). In solch einem Fall kann für einen kurzen Moment die „R“ Taste gedrückt werden. Das sich im Innern der Kammer befindende Produkt wird aus der Kammer entfernt. Anschließend erneut die „I“ Taste betätigen und die Arbeit fortsetzen.

Wenn die Förderschnecke weiterhin durch zu viel Produkt blockiert wird, die „R“ Taste erneut drücken, das Produkt aus der Kammer entfernen und aus dem Produkt den die Zerkleinerung störenden Teil (z. B. Sehnen usw.) entfernen. In einigen Fällen muss die Kammer vollständig auseinandergenommen und das Hindernis entfernt werden.

Bedienung der Zerkleinerungseinheit

E

In die Zerkleinerungskammer (2) nacheinander folgendes einsetzen:

- 1 Förderschnecke (3) mit Kupplung.

- 2 Auf den Vierkantstift (3) der Förderschnecke das Messer (4) aufsetzen.
- 3 Die Lochscheibe (z. B. 5) so einsetzen, dass der Vorsprung in der Kammer in die Nut am Umfang der Lochscheibe greift.
- 4 Alle Elemente der Zerkleinerungseinheit ordentlich bis ein deutlicher Widerstand zu spüren ist festziehen.
- 5 Die zusammengesetzte Zerkleinerungseinheit auf den Antrieb (1) aufsetzen und soweit drehen, bis das „Klick“ der Verriegelung zu hören ist. Dies bedeutet, dass die Zerkleinerungseinheit richtig befestigt ist.
- 6a Die Schale (7a) auf die Zerkleinerungskammer (2) aufsetzen.
- 6b Den Adapter 1 für die Schale 11 einsetzen. Befestigen Sie die Schale mit dem Adapter (7b) auf der Zerkleinerungskammer (2).

Vorbereitung der Maschine für den Betrieb und Inbetriebnahme

D

- Ziehen Sie aus dem Fach im Antrieb so viel vom Netzkabel heraus, wie Sie benötigen und nehmen Sie die gewünschten Zubehörteile heraus.
- 1 Stellen Sie den Antrieb (1) in der Nähe einer Steckdose auf einem festen, stabilen Untergrund so auf, dass die Belüftungsöffnungen nicht verdeckt werden.
- Öffnen Sie das Fach auf der Rückseite des Gehäuses und nehmen Sie die gewünschte Lochscheibe (Abb. C) heraus.

i Für die meisten Arbeiten wird die 4 mm Lochscheibe in die Zerkleinerungskammer eingesetzt.

- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch der Maschine die Elemente der Ausrüstung gründlich.
- Setzen Sie die gewünschte Ausrüstung zusammen und schließen Sie sie an den Antrieb an.
- 2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 3 Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Schalter in die Position „I“ (1a) stellen (das Gerät startet nach circa 2 Sekunden).

Arbeiten mit dem Wurstaufsatz

F

In die Zerkleinerungskammer (2) nacheinander folgendes einsetzen:

- 1 Förderschnecke (3) mit Kupplung.
- 2 Auf den Vierkantstift der Förderschnecke (3) den Abstandhalter (9) aufsetzen.
- 3 Wurstaufsatz (10).
- 4 Alle Elemente der Zerkleinerungseinheit mit dem Befestigungsring (6) ordentlich bis ein deutlicher Widerstand zu spüren ist festziehen.
- 5 Die zusammengesetzte Zerkleinerungseinheit auf den Antrieb (1) aufsetzen und soweit drehen, bis das „Klick“ der Verriegelung zu hören ist.

6a) Die Schale (7a) auf die Zerkleinerungskammer (2) aufsetzen.

6b) Den Adapter 1 für die Schale 1 einsetzen. Befestigen Sie die Schale mit dem Adapter (7b) auf der Zerkleinerungskammer (2).

Vor dem Aufziehen des Darms muss dieser circa 10 Minuten in warmem Wasser eingeweicht werden.

- Ziehen Sie den nassen Darm auf den Wurstaufsatz.



Achten Sie darauf, die Belüftungsöffnungen im Aufsatz nicht zu verschließen.



Die Fleischmasse, mit der der Darm gefüllt wird, darf nicht zu „dünn“ sein. Ein zu hoher Flüssigkeitsgehalt kann dazu führen, dass die Flüssigkeit ins Innere der Maschine gelangt.

Saftpresse



Die Saftpresse gehört zur Ausstattung bestimmter Fleischwolfstypen. Mit der Saftpresse kann der Saft aus Obst wie Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeere, Stachelbeeren sowie aus Weintrauben und Tomaten ausgepresst werden. Beerenfrüchte wie Johannisbeeren können zusammen mit den Stielen ausgepresst werden. Vor dem Auspressen von Obst mit großen Kernen wie z. B. Pflaumen, Kirschen usw. müssen diese Früchte entkernt werden.

Elemente der Saftpresse:

- 1 Saftpressenkammer
- 2 Förderschnecke
- 3 Gehäuse
- 4 Befestigungsring
- 5 Saftablauffrinne
- 6 Einstellschraube
- 7a Schale
- 7b 1 Adapter
 - II Schale für den Gemüsehobel(die Maschine kann mit dem Schalensatz 7a oder 7b ausgestattet sein)
- 8 Stopfer (aus der Zerkleinerungseinheit)
- 9 Siebe 2 Stck.
 - Nr. 1 mit kleineren Öffnungen
 - Nr. 2 mit größeren Öffnungen
- 10 Großer Dichtungsring für das Gehäuse (3)
- 11 Kleiner Dichtungsring für die Förderschnecke (2)
- 12 Haken
- 13 Bürste



Zum Hineindrücken der Früchte darf nur der Stopfer (8) verwendet werden.

VORBEREITUNG UND BEDIENUNG DER SAF PRESSE



1 Vergewissern Sie sich, dass am Gehäuse (3) und an der Förderschnecke (2) die Dichtungsringe (10) und (11) eingelegt sind. Falls dies nicht der Fall ist, müssen sie unbedingt in die Vertiefungen dieser Elemente (Förderschneckengehäuse) eingelegt werden.

2 In das Gehäuse (3) das Sieb (9) einlegen und bis zum Anschlag festdrücken.



Zum Herausnehmen des Siebes (9) aus dem Gehäuse (3) dient der Haken (12). Den Haken (12) mit dem kürzeren Ende in eine Öffnung des Siebes (9) einführen und das Sieb (9) herausziehen,

3 In die Saftpressenkammer (1) die Förderschnecke (2) einsetzen.

4 Setzen Sie das Gehäuse mit dem Sieb auf die Förderschnecke, wobei darauf zu achten ist, dass das Sieb nach unten zeigt und die Positionierungsnut auf den Vorsprung in der Saftpressenkammer ausgerichtet ist.

5 Das derart ausgerichtete Gehäuse mit dem Befestigungsring (4) an der Saftpressenkammer (1) festschrauben.

6 Die Einstellschraube (6) in das Gehäuse (3) einschrauben.

7 Die Saftablauffrinne (5) auf das Gehäuse (3) schieben, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

8 Die zusammengesetzte Saftpresse genauso wie in der Anleitung für die Zerkleinerungskammer beschrieben am Antrieb montieren.

9a) Die Schale (7a) an der Einfüllöffnung befestigen und den Stopfer (8) aus der Zerkleinerungseinheit einsetzen.

9b) Den Adapter 1 für die Schale 1 einsetzen. Die Schale (7b) an der Einfüllöffnung befestigen und den Stopfer (8) aus der Zerkleinerungseinheit einsetzen.

10 Stellen Sie unter die Abflussöffnung der Rinne (5) und die Einstellschraube (6) geeignete Gefäße für den Saft und die Obstrückstände.

11 Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an.

12 Schalten Sie die Maschine mit dem Schalter (1a) ein und dosieren Sie anschließend die Früchte mithilfe des Stopfers.



Damit das Auspressen der Früchte richtig ablaufen kann, darf die Einstellschraube zu Beginn nicht zu tief hineingeschraubt werden. Beurteilen Sie zuerst den Saftgehalt in den Obstrückständen und korrigieren Sie die Einstellung entsprechend, um eine optimale Effektivität zu erreichen und das Verstopfen des Siebes zu verhindern.

- Während des Auspressens muss die Feuchtigkeit der Obstrückstände beobachtet werden. Wenn die Rückstände zu trocken werden, muss die Schraube (6) herausgedreht werden, um ein Verstopfen der Saftpresse zu vermeiden.



Wie weit die Schraube hineingedreht werden muss, hängt von der Art der verarbeiteten Früchte ab. Bei saftigen /sehr reifen Früchten muss die Schraube tiefer hineingeschraubt werden und für weniger saftige Früchte die Schraube ein bisschen weniger tief hineinschrauben.



Wenn mithilfe der Einstellschraube kein befriedigendes Ergebnis erreicht wird, können die Obstrückstände noch einmal ausgepresst werden.



Wenn der Ablauf aus der Kammer (in der Einstellschraube (6) mit Rückständen von Früchten mit hohem Saftgehalt verstopft wird, kann es dazu kommen, dass der Saft ins Innere des Antriebs gelangt.

- Wenn der Ablauf aus der Kammer mit Obstrückständen verstopft ist, muss die Maschine ausgeschaltet werden. Beobachten Sie den Prozess des Auspressens und achten Sie z. B. darauf, dass die Öffnungen des Siebs nicht verstopft sind. Entfernen Sie die Saftpresse genauso vom Antrieb wie die Zerkleinerungskammer, zerlegen Sie die Saftpresse und reinigen (waschen) Sie die Elemente der Saftpresse. Verwenden Sie zum Reinigen, insbesondere des Siebs; die mitgelieferte Bürste.

Gemüsehobel mit Gemüseschneider

B

- 1 Raspeltrommel fein
- 2 Raspeltrommel grob
- 3 Schneidtrommel
- 4 Reibetrommel
- 5 Verschluss
- 6 Kammer
- 7 Vorratsschale
- 8 Stopfer



Wenn der Gemüsehobel verwendet wird, muss der Adapter entfernt werden.

Der Gemüsehobel verfügt über zwei Raspeltrommeln für feine (1) und grobe (2) Raspeln (Käse, Möhren, Sellerie, gekochte Rote Bete usw.). Die Schneidtrommel (3) dient zum Schneiden von Gemüse in Scheiben (Kartoffeln, Gurken, Zwiebeln usw.). Die Reibetrommel (4) dient zum Reiben von Kartoffeln, Rote Bete, Obst usw.

- 9 Trommel des Gemüseschneiders
- 10 Gemüseschneideinsatz
- 11 Stopfer für den Gemüseschneider

Der Gemüseschneider ist eine Zusatzausstattung für den Gemüsehobel. Er kann dazu verwendet werden, ausschließlich gekochtes Gemüse wie Kartoffeln, Rote Bete, Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel usw. in Würfel zu schneiden. Vor dem Zerschneiden muss das Gemüse gekocht werden. Nach dem Kochen muss großes Gemüse in kleinere Stücke zerschnitten werden, damit es in den Einsatz (10) passt.

ARBEITEN MIT DEM GEMÜSEHOBEL

H

- 1 Den Verschluss (5) öffnen und eine der Trommeln mit der Kupplung zuerst in die Kammer einlegen.
- 2 Den Verschluss (5) schließen.
- 3 Die Kammer des Gemüsehebels (6) so anschließen, wie die Zerkleinerungskammer.

- Große Stücke vorher in Stücke schneiden, sodass sie problemlos in die Kammer eingeführt werden können.
- Zerkleinern Sie keine weichen Früchte mit harten Kernen.
- Nach Beendigung der Arbeit die Maschine ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Mit einem Holzlöffel die in der Trommel oder der Kammer zurückgebliebenen Reste entfernen.



Die Schneiden der Trommeln müssen nicht geschärft werden.

ARBEITEN MIT DEM GEMÜSESCHNEIDER

K



Seien Sie vorsichtig. Die Schneiden des Gemüseschneiders sind sehr scharf.

- 1 Öffnen Sie den Verschluss (5) und legen Sie die Trommel (9) mit der Kupplung zuerst in die Kammer.

- Verschießen Sie den Verschluss.
- 2 Setzen Sie den Gemüsehobel auf den Antrieb der Maschine und drehen Sie ihn solange, bis das „Klicken“ der Verriegelung zu hören ist.
- 3 Befestigen Sie die Vorratsschüssel (7) und legen Sie den Gemüseschneideinsatz (10) ein.
 - Das zu schneidende Gemüse muss mit dem Stopfer (11) nach unten gedrückt werden.



Der Stopfer (11) darf nur zusammen mit dem Gemüseschneideinsatz verwendet werden. Es ist verboten, den Stopfer (11) zu benutzen, wenn der Gemüseschneideinsatz (10) nicht in die Kammer (6) eingelegt ist.



Große Stücke vorher in kleine Stücke schneiden, sodass sie problemlos in Gemüseschneideinsatz eingeführt werden können.

- Nach Beendigung der Arbeit die Maschine ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Mit einem Holzlöffel die in der Gemüseschneidetrommel oder im Einsatz zurückgebliebenen Reste entfernen.
- Zerlegen Sie den Gemüseschneider in seine Einzelteile.



Der Gemüseschneideinsatz (10) können Sie nach dem Entfernen der Vorratsschale (7) herausnehmen.



Es darf kein rohes Gemüse geschnitten werden.



Zu weich gekochtes Gemüse eignet sich nur bedingt, um es in Würfel zu schneiden.

Getreidemühle



- 1 Befestigungsring
- 2 Korngrößeneinsteller
- 3 Gehäuse mit Drehknopf
- 4 Innerer Mahleinsatz
- 5 Äußerer Mahleinsatz
- 6 Förderschnecke
- 7 Mahlkammer
- 8 Schale
- 9 Der Vorsprung der Mahlkammer muss sich in der Nut des Gehäuses befinden

GERÄTEBESCHREIBUNG

Dieser Vorsatz kann zum Mahlen von Getreide, ölhaltigen Samen und trockenen Lebensmitteln verwendet werden.

Die Mühle kann zum Mahlen solcher Produkte wie Weizen, Roggen, Hafer, Reis, Kaffeebohnen, Zucker, Buchweizen, Pfefferkörnern, Piment, Senfkörner, Walnüsse, Haselnüsse, getrocknete Pilze, Mandeln, Soja, Leinsamen Sonnenblumenkernen usw. verwendet werden.



Ölhaltige Produkte dürfen nicht in der kleinsten Korngrößeneinstellung gemahlen werden. Die Mühle kann verkleben oder sich blockieren.



Die Mühle eignet sich nicht zum Mahlen von sehr harten Produkten wie z. B. getrockneten Erbsen, Mais oder Popcorn.

ANBAU DER MÜHLE AN DER MASCHINE



① Die Mahlkammer (7) in einem Winkel von 45° nach rechts gedreht festhalten und die zusammengesetzte Mühle so auf den Antrieb setzen, dass die Vorsprünge der Mühle (7) in die Aussparungen im Antrieb greifen und anschließend nach links drehen bis das „Klicken“ der Verriegelung zu hören ist. Dies bedeutet, dass die Mühle richtig befestigt ist.

BEDIENUNG UND EINSTELLUNG DER MÜHLE



Vor der ersten Benutzung muss die Mühle gereinigt (siehe „REINIGUNG“) und die in ihre Einzelteile zerlegte Mühle getrocknet werden. Mahlen Sie anschließend ca. 50 g Produkt (z. B. Getreide) bei mittlerem Zerkleinerungsgrad. Das gemahlene Produkt eignet sich durch seine Verunreinigung nicht für eine weitere Verwendung und muss weggeworfen werden.



Der maximale Dauerbetrieb der Mühle beträgt 15 Minuten. Diese Bedingung steht mit der maximalen Betriebsdauer der Maschine in Verbindung, auf die nach einem Betrieb von 15 Minuten eine Pause von 45 Minuten folgen sollte.



Das Gerät darf nicht ohne Belastung betrieben werden. Bevor die Mühle eingeschaltet wird, muss sie mit Produkt gefüllt werden.

- ② Schütten Sie die Körner in die Schale (8).
- ③ Stellen Sie den Drehregler am Gehäuse (3) auf groberes Mahlen ein.
- ④ Schalte Sie die Maschine ein.
- ⑤ Das gemahlene Produkt beginnt an der Öffnung auszutreten.
- ⑥ Je nach gewünschtem Mahlgrad oder verwendeten Körnern kann mithilfe des Drehreglers am Gehäuse (3) der Korngrößeneinsteller (2) so eingestellt werden, dass ein Produkt mit dem gewünschten Körnung erreicht wird. Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhalten Sie ein feiner gemahlenes, und durch Drehen im entgegengesetzten Uhrzeigersinn ein grober gemahlenes Produkt.

Das feinste Mahlgut erhalten Sie, wenn der Drehregler auf die Linie 1 zeigt und das grobste bei einer Einstellung des Drehreglers auf die Linie STOP. Siehe Aufdruck auf dem Gehäuse (3) und am Korngrößeneinsteller (2).



Ein zu starkes Hineindrehen oder Herausdrehen über die Linie STOP während des Betriebs kann die Maschine beschädigen.



Es wird empfohlen, dass während des Betriebs der Mühle der Korngrößeneinsteller (2) zwischen die Linie 1 und die Linie STOP eingestellt wird.



Bei angebaute Mühle darf UNTER KEINEN UMSTÄNDEN die REVERSE Funktion verwendet werden.



Vergessen Sie nicht, vor dem Mahlen verschiedener Produkte die Mühle gründlich zu reinigen. Dadurch wird der Übergang von Gerüchen vermieden.



Für weiches Getreide wie Hafer oder Leinsamen muss eine gröbere Einstellung gewählt werden.



Während des Mahlens nicht in die Maschine gucken, da durch herausspringende Körner Verletzungen (z. B. am Auge) hervorgerufen werden können.

REINIGUNG UND PFLEGE

Die Mühle muss nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden (wenn Produkt von der gleichen Sorte gemahlen wird), da die Förderschnecke (6) die Ablagerung von Kornrückständen in der Mühle verhindert. Die beiden Mahleinsätze aus Stahl (4, 5) nach dem Waschen mit einem Tuch abtrocknen, um die Entstehung von Rost zu vermeiden. Wenn die Mahleinsätze für längere Zeit nicht genutzt werden sollen, können sie durch einfetten konserviert werden (dafür kann Speiseöl verwendet werden). Die Mahleinsätze dürfen nicht in kochendes Wasser getaucht werden. Kunststoffteile (ohne Aufdruck) können in der Spülmaschine (bei max. 60 °C) gereinigt werden.

Zitronenpresse



Die Zitronenpresse ist ein Zusatzgerät, mit dem der Saft aus Zitrusfrüchten zusammen mit dem Fruchtfleisch ausgepresst werden kann.

Aufbau der Zitruspresse:

- 1 Kupplung
- 2 Schale
- 3 Sieb
- 4 Presskegel

ARBEITEN MIT DER ZITRONENPRESSE



- 1 Öffnen Sie die Klappe des Fachs im hinteren Teil des Gehäuses, die das Arbeiten in senkrechter Position ermöglicht. Stellen Sie die Maschine senkrecht auf einem festen und ebenen Untergrund auf.
- 2 Setzen Sie die Kupplung auf den Antrieb.
- 3 Setzen Sie die Schale auf den Antrieb und drehen Sie sie nach links, bis ein „Klicken“ zu hören ist. Dies bedeutet, dass die Schale richtig befestigt ist.
- 4 Befestigen Sie an dem aus der Schale herausragenden Teil das Sieb und den Presskegel.
 - Schneiden Sie die Früchte in zwei Teile.
 - Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an.
- 5 Schalten Sie die Maschine mit dem Schalter „I“ (1a) ein und legen Sie die Frucht mit dem Fruchtfleisch auf den Presskegel.
- 6 Drücken Sie die Frucht herunter, bis der Schaltmechanismus reagiert und der Pressvorgang beginnt.



Wenn das Sieb durch das Fruchtfleisch aus den ausgepressten Früchten verstopft ist, die Maschinen anhalten, das Sieb herausnehmen und das Fruchtfleisch entfernen, da ein verstopftes Sieb dazu führen kann, dass der Saft in den Antrieb der Maschine läuft.



Die Zitronenpresse dreht sich während des Betriebs. Seien Sie beim Auspressen der Früchte vorsichtig und achten Sie insbesondere auf Ihre Finger.

Nach Beendigung der Arbeit



- Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 1a Ziehen Sie den Stopfer heraus und nehmen Sie die Schale (7a) von der Zerkleinerungskammer bzw. der Saftpresse (bei der Zitronenpresse müssen zuvor der Presskegel und das Sieb entfernt werden) oder die Schale des Gemüsehebels von der Kammer des Gemüsehebels ab.
 - 1b (1b) Nehmen Sie den Stopfer heraus und nehmen Sie die Schale zusammen mit dem Adapter (7b) von der Zerkleinerungskammer bzw. der Kammer der Saftpresse (bei der Zitronenpresse müssen zuvor der Presskegel und das Sieb entfernt werden) (der Adapter muss in umgekehrter Einbau-

reihenfolge ausgebaut werden) oder die Schale des Gemüsehebels von der Kammer des Gemüsehebels ab.

2 Drücken Sie die Verriegelungstaste, drehen Sie die Zerkleinerungseinheit, die Kammer des Gemüsehebels (oder die Schale der Zitronenpresse) nach rechts und nehmen Sie sie von der Maschine.

- Bei der Zitronenpresse muss die Kupplung vom Antrieb entfernt werden.
- 3 Zerlegen Sie die Zerkleinerungseinheit, die Kammer mit dem Wurstaufsatz, die Kammer der Saftpresse oder des Gemüsehebels in ihre Einzelteile.
- Die sauberen und trockenen Lochscheiben in das Fach einlegen:
- 4 Öffnen Sie das Fach am hinteren Teil des Gehäuses.
 - Drücken Sie von beiden Seiten auf den Verschluss des Fachs und ziehen Sie ihn zu sich heran (so wie weiter oben gezeigt).
 - 5 Legen Sie maximal zwei Lochscheiben ein und schließen Sie das Fach und die hintere Klappe.
 - 6 Verstauen Sie das Netzkabel, indem Sie es in die Öffnung aus der es herausgeführt wird hineinschieben.
 - Verstauen Sie den Netzstecker in seinem Fach.

Reinigung und Pflege

- Wischen Sie den Antrieb mit einem mit Geschirrspülmittel befeuchtetem Tuch ab.
- Die Kunststoffteile in warmen Wasser mit Geschirrspülmittel oder gemäß Kennzeichnung im Geschirrspüler waschen.
- Metallteile in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel reinigen.
- Die gewaschenen Teile müssen gründlich getrocknet werden.
- Die trockenen Teile der Zerkleinerungskammer oder des Gemüsehebels zusammensetzen.

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung um weltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektround Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch einen bestimmungswidrigen Gebrauch oder durch eine nicht sachgerechte Bedienung des Gerätes entstanden sind.

Der Hersteller behält sich vor, jederzeit Änderungen ohne vorherige Ankündigung zwecks Anpassung an die geltenden Rechtsvorschriften, Normen und Richtlinien oder aus konstruktionsbedingten, geschäftlichen, ästhetischen oder anderen Gründen vorzunehmen.

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

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

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

Indicații privind siguranța și utilizarea adecvată a aparatului

Înainte de a începe utilizarea dispozitivului citiți cu atenție întregul manual de instrucțiuni de 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.
- Întotdeauna deconectați dispozitivul de la rețeaua de alimentare cu curent electric atunci când acesta este lăsat fără supraveghere, sau înainte de montarea acestuia, demontare sau curățare.
- Dispozitivul nu trebuie să fie folosit de către copii. Depozitați dispozitivul împreună cu cablul de alimentare cu curent electric într-un loc care nu se găsește la îndemâna copiilor.
- Acest dispozitiv poate fi folosit de persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate și de către persoanele fără experiență care nu cunosc dispozitivul, dar numai sub supraveghere sau dacă înainte de folosire le-au fost explicate în mod foarte clar pericolele și au fost instruite cu privire la modul de folosire în siguranță a dispozitivului.
- Dispozitivul trebuie asigurat în așa fel încât copii să nu aibă posibilitatea de a se juca cu acesta.
- Dispozitivul poate fi folosit numai împreună cu recipientul de umplere conductor.
- Folosiți aparatul numai în spații interioare, la temperatura camerei și la o altitudine de până la 2000 m deasupra nivelului mării.



ATENȚIE!

Ne-respectarea poate provoca pagube materiale

- Nu scoateți ștecherul din priză rețelei de alimentare cu curent electric trăgând de cablu.
- Dispozitivul trebuie conectat întotdeauna la priză rețelei electrice (numai cea cu curent alternativ) cu tensiune care este în conformitate cu cea menționată pe plăcuța de fabricație a dispozitivului.
- Nu supuneți dispozitivul și echipamentul acestuia la acțiunea unei temperaturi mai mari de 60°C. Puteți deteriora dispozitivul.
- Pentru împingerea produselor folosiți numai accesoriul de împingere. Folosirea altor obiecte pentru împingerea produselor poate cauza deteriorarea dispozitivului și a sistemului de propulsie.
- Nu supraîncărcați dispozitivul cu o cantitate excesivă de produse și nici prin împingerea prea puternică a produselor (cu ajutorul accesoriului de împingere).
- Montați cu exactitate ansamblul de tocare, deoarece atunci când acesta este montat incorect poate conduce la o tocare de calitate proastă, și, de asemenea, poate fi cauza deteriorării cuțitului și a sitei. În cazul în care cuțitul de tocare și sita s-au deteriorat acestea trebuie schimbate imediat înlocuite cu unele noi.
- În cazul în care dispozitivul este în stare de funcționare nu acoperiți orificiile de aerisire de pe carcasă. În timpul funcționării dispozitivul nu trebuie amplasat pe o suprafață moale.
- Sistemul de propulsie a dispozitivului nu trebuie scufundat în apă și nici spălat sub jet de apă.
- Nu spălați piesele care fac parte din sistemul de propulsie.
- Pentru curățarea carcasei nu folosiți detergenți agresivi sub forma unor emulsii, loțiuni, paste etc. Acestea pot, printre 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 s-a sfârșit scoateți ștecherul conductorului de racordare din priză rețelei cu curent electric. Ascundeți cablul prin introducerea delicată a acestuia în orificiul special prevăzut, iar ștecherul cablului introduceți-l în locul special pregătit.
- În cazul în care dispozitivul nu pornește - transmiteți-l către service.
- Carnea destinată pentru tocare 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 tocare macul 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.

Date tehnice

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

Tempul permis de funcționare fără întrerupere	15 minute.
Durata pauzei înainte de următoarea utilizare	30 minute.
Zgomotul aparatului (L_{WA})	77 dB/A.
MBP – Protecție blocare motor	2000 W

TIPURILE DE MAȘINI ZELMER

VIB	Accesorii					
	Ansamblu de tocare	Storcător de citrice	Tăietor	Dispozitiv pentru mărunțit legume	Storcător	Rășnița poate
ZMM5580*	●	●	●	○	●	●
ZMM5548*	●	○	●	○	○	○
ZMM5588*	●	○	○	○	○	○
ZMM5598*	●	○	●	●	○	○

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

Descrierea aparatului

A

Mașina de tocat produse alimentare se compune din:

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

1a Buton de pornire/ oprire

1b Buton „Revers”

1c Butonul blocajei

Ansamblul de tocare este compus din:

2 Compartiment de tocare

3 Spirală cu cremalieră montată

4 Cuțit cu două tăișuri

5 Sită cu ochiuri de 4 mm

6 Capac de înfiletare

7a Vasul

7b **I** Adaptor

II Vasul dispozitivului pentru tăiat felii

(mașina poate fi dotată cu un set de vase **7a** sau **7b**)

8 Dispozitiv de presare

Și accesorii suplimentare:

9 Arnitură de distanțare

10 Accesoriu pentru umplerea cârnaților

11 Sită cu ochiuri de 8 mm

12 Sită cu ochiuri de 2,7 mm

Sistem mecanic de siguranță al motorului

A

13 Spirală

14 Cremalieră

15 Șurub M4x20

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

Cremaliera deteriorată trebuie să fie schimbată cu una nouă:

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

Funcția „Revers”

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

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

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

Folosirea ansamblului de tocat

E

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

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

2 Pe axul melcului (**3**) cuțitul (**4**).

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

4 Înșurubați toate elementele ansamblului de tocat – tare și până la capăt.

5 Introduceți ansamblul de tocat pe sistemul de propulsie (**1**) și rotiți-l până în poziția în care veți auzi „click”-ul blocajei. Acest lucru înseamnă că a fost corespunzător montat compartimentul.

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

6b Introduceți adaptorul **I** în vasul **II**. Așezați vasul cu adaptor (**7b**) pe compartimentul de tocare (**2**).

Pregătirea mașinii pentru utilizare și punerea ei în funcțiune

D

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

1 Așezați unitatea motor (**1**) în apropierea prizei rețelei electrice, pe o suprafață tare, stabilă, astfel încât să nu fie acoperite orificiile de ventilare din carcasă.

● Deschideți compartimentul din partea din spate a carcasei și luați sita adecvată (**Desen C**).



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

● Înainte de prima utilizare a mașinii, spălați cu grijă elementele accesoriilor.

● Montați în mod corespunzător accesorii și brânșăți mașina la rețeaua de energie electrică.

2 Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priză electrică.

3 Apăsând butonul „I” (**1a**), puneți în mișcare mașina de tocat (aparatur se pune în funcțiune după circa 2 secunde).

Utilizarea cu accesorii pentru umplerea cârnaților

F

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

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

2 Pe axul melcului (**3**) element de distanțare (**9**).

3 Accesoriu umplere cârnați (**10**).

④ Înșurubați toate elementele cu ajutorul piuliței (6) – tare și până la maxim.

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

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

⑥b) Introduceți adaptorul ① în vasul ①I. Așezați vasul cu adaptor (7b) pe compartimentul de tocare (2).

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

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

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

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

Storcător de fructe

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

Elementele storcătorului de fructe:

- ① Compartimentul storcătorului de fructe
- ② Țăietorul spiralat
- ③ Corpul storcătorului
- ④ Capacul pentru înșurubare
- ⑤ Jgheabul pentru scurgerea sucului
- ⑥ Șurubul de reglare
- 7a) Vasul
- 7b) ① Adaptor
 - ①I Vasul dispozitivului pentru tăiat felii (mașina poate fi dotată cu un set de vase 7a sau 7b)
- 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 țăietorul spiralat (2)
- ⑫ Cârligul
- ⑬ Peria

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

PREȚĂTIREA PENTRU UTILIZARE ȘI ÎNȚEȚINEREA STORCĂTORULUI PENTRU FRUCTE

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 sита (9) până la maxim.

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

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

④ Puneți corpul cu sита pe melc asigurându-vă că sита 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.

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

⑨b) Introduceți adaptorul ① în vasul ①I. Pe gâtul de umplere puneți vasul (7b) și accesoriul de împingere (8) – de la ansamblul de tocat.

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

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

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

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

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

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



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



Blocarea orificiului de scurgere (în șurubul de reglare (6)) cu pasta de fructe cu un conținut mare de suc poate conduce la scurgerea sucului în unitatea-motor a mașinii.

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

Dispozitiv pentru tăiat felii cu accesoriu pentru mărunțit legume



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



În cazul în care folosiți tocătorul dați jos adaptorul.

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

- 9 Tamburul dispozitivului pentru mărunțit
- 10 Accesoriul dispozitivului pentru mărunțit
- 11 Accesoriul de împingere al dispozitivului pentru mărunțit

Dispozitivul pentru mărunțit legume este un accesoriu suplimentar al dispozitivului pentru tăiat felii. Este destinat pentru tăierea sub formă de cuburi a legumelor fierte: cartofi, sfeclă roșie, morcov, țelină, pătrunjel etc. Înainte de a începe folosirea legumele trebuie scurse. După ce au fost fierte legumele mari trebuie tăiate în prealabil pentru ca acestea să poată fi introduse în accesoriul pentru mărunțit (10).

ÎNTREBUINȚAREA RĂZĂTOAREI



- 1 Înclinați elementul de fixare (5) și introduceți unul dintre cilindrele cu cremalieră în interiorul compartimentului.
 - 2 Închideți elementul de închidere (5).
 - 3 Montați compartimentul (6) tocătorului la fel cum se montează compartimentul pentru tocarea cârnii.
- Tăiați în prealabil produsele mai mari în bucăți pe care să le puteți introduce fără efort în compartiment.

- Nu mărunțiți fructe moi care au sămburi tari.
- După încheierea utilizării, opriți mașina și scoateți ștecărul cablului de alimentare din priza rețelei electrice.
- Îndepărtați cu o lingură de lemn resturile de produse rămase în interiorul cilindrelor sau în compartiment.



Părțile ascuțite ale cilindrelor nu necesită ascuțire ulterioară.

LUCRUL CU DISPOZITIVUL PENTRU MĂRUNȚIT LEGUME



Lamele tamburul dispozitivului pentru mărunțit sunt foarte ascuțite de aceea trebuie să fiți foarte atenți.

- 1 Deschideți clema (5) și introduceți tamburul (9) cu ambreiajul direcționat către centrul camerei.

- Închideți clema.
- 2 Montați camera dispozitivului pentru tăiat pe transmisia mașinii de tocat și rotiți-o până în poziția în care veți auzi sunetul „click” al blocadei.
 - 3 Montați recipientul de umplere (7) și fixați accesoriul dispozitivului pentru mărunțit legume (10).
- După ace ați introdus legumele acestea trebuie împinse cu ajutorul accesoriului pentru împingere (11).



Accesoriul pentru împingere nr. 11 poate fi folosit numai cu accesoriul pentru mărunțit al dispozitivului pentru mărunțit legume. Se interzice folosirea accesoriului pentru împingere nr. 11 în cazul în care n u ați montat accesoriul pentru mărunțit legume (10).



Produsele care sunt mari trebuie scurșe tăiate în bucăți mai mici pentru ca acestea să poată fi introduse în accesoriul pentru mărunțit legume (10).

- În cazul în care nu veți mai folosi dispozitivul opriți mașina de tocat și scoateți cablul de alimentare din priza rețelei de alimentare cu curent electric.
- Cu ajutorul unei linguri de lemn scoateți resturile de produs care au rămas în interiorul dispozitivului de mărunțit legume sau în accesoriul pentru mărunțit legume.
- Demontați toate elementele dispozitivului de mărunțit legume.



Accesoriul pentru mărunțit legume al dispozitivului (10) poate fi scos după ce a fost demontat recipientul de umplere (7).



Se interzice mărunțirea legumelor crude.



În cazul în care veți dori să folosiți produse care sunt prea moi efectul mărunțirii sub formă de cuburi poate să nu fie satisfăcător.

Râșnița poate



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

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 **N**

① Când dispozitivul râșniței (7) este rotit cu 45 de grade la dreapta, fixați râșnița deja montată în sistemul de propulsie introducând marginea zimțată a dispozitivului râșniței (7) în marginea zimțată a sistemului de propulsie, iar apoi rotiți spre stânga până veți auzi sunetul de blocare „clic”. În acest fel veți fi siguri că râșnița a fost montată corect.

ÎNTERBUIȚAREA ȘI REGLAREA RÂȘNIȚEI **N**

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



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



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

② Introduceți boabele în vas (8).

③ Setati 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 (II) să fie fixat între linia 1 și linia STOP.



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



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



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

CURĂȚARE ȘI PĂSTRARE

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

Storcătorul de citrice



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

Construcția accesoriului pentru stors citrice:

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

MODUL DE FOLOSIRE A ACCESORIULUI PENTRU STORS CITRICE



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



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



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

După încheierea utilizării



- Opriți mașina și scoateți ștecărul cablului de alimentare din priză rețelei electrice.
- a Scoateți împingătorul și dați la o parte castronul (7a) din compartimentul de tocare, compartimentul storcătorului (în cazul accesoriului pentru stors citrice scoateți preliminar dispozitivul de stoarcere și sita) sau recipientul dispozitivului pentru mărunțit din compartimentul dispozitivului pentru mărunțit.
 - b Scoateți împingătorul și dați la o parte castronul împreună cu adaptorul (7b) din compartimentul de tocare (adaptorul trebuie demontat în ordine inversă montajului), compartimentul storcătorului (în cazul accesoriului pentru stors citrice scoateți preliminar dispozitivul de stoarcere și sita) sau recipientul dispozitivului pentru mărunțit din compartimentul dispozitivului pentru mărunțit.

2 Apăsăți butonul sistemului de blocare, iar ansamblul pentru tocare, compartimentul tocătorului (sau vasul storcătorului de citrice) se rotește spre dreapta și se detașează.

● În cazul storcătorului de citrice, scoateți cremaliera din unitatea motor.

3 Demontați elementele ansamblului de tocare, ale compartimentului cu accesoriul pentru umplerea cârnaților, compartimentul storcătorului sau al tocătorului.

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

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

Curățare și păstrare

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

Reciclare

Reciclarea trebuie realizată într-un mod ecologic. Acest dispozitiv este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU cu privire la echipamentul electric și electronic uzat (waste electrical and electronic equipment – WEEE – echipament electric și electronic uzat). Indicațiile cuprinse în Directivă cuprind reguli cu privire la returnări și reciclarea echipamentului uzat în conformitate cu legislația în vigoare în UE. Trebuie luată legătura cu magazinul de specialitate de vânzare cu amănuntul, care va oferi informații despre locurile unde acest echipament poate fi reciclat.



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

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.

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

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

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

Препоръки за безопасност и правилно използване на уреда

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

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



ОПАСНОСТ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от телесни повреди вследствие на неспазването

- Не използвайте това устройство, ако хранващия кабел е повреден или на корпуса има някакви видими повреди.
- Ако хранващия кабел се повреди, то трябва да бъде заменен от производителя или в специализиран сервиз, или ремонтиран от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Ремонтите на уреда могат да се провеждат само от обучен персонал. Неправилно извършени ремонти могат да доведат до сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност, обърнете се към специализиран сервиз на Zelmer.
- Бъдете особено внимателни при работа с машинката в присъствието на деца.

- Преди да сменяте оборудване или да се приближите към движещи се части на уреда, изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- Винаги изключвайте уреда от електрозахранването, когато е оставен без надзор и преди монтиране, демонтиране или почистване.
- Устройството не трябва да се използва от деца. Съхранявайте уреда и хранващия кабел на място недостъпно за деца.
- Устройството може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или психически способности, или с липса на опит и знания за уреда, но само под надзор, или след като по-рано са разбрали обясненията за възможните рискове и указанията и инструкциите за безопасно използване на уреда.
- Уверете се, че децата не си играят с уреда.
- Уредът трябва да се използва само с купата за зареждане.
- Уредът може да се използва само вътре в помещенията при стайна температура и на височина не надвишаваща 2000 метра над морското равнище.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от имуществени вреди вследствие на неспазването

- Не изваждайте щепсела от контакта чрез издърпване за хранващия кабел.
- Винаги включвайте уреда към контакт на електрическата мрежа (само променлив ток) с напрежение съгласно с данните намиращи се върху табелката на уреда.
- Не излагайте уреда и оборудването на температура над 60°C. По този начин можете да увредите уреда.

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



УКАЗАНИЕ

Информация за продукта и указанията относно ползването му

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

ТИПОВЕ МАШИНИКИ ZELMER

VIB	Принадлжности					
	Мелещ механизъм	Цитрус преса	Машинка за рязане	Уред за рязане на зеленчуци	Сокоизстисквачка	Мелничка с хромел
ZMM5580*	●	●	●	○	●	●
ZMM5548*	●	○	●	○	○	○
ZMM5588*	●	○	○	○	○	○
ZMM5598*	●	○	●	●	○	○

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

Технически данни

Техническите параметри са дадени на информационната табелка на уреда.

Допустимо време на непрекъсната работа	15 минути.
Почивка преди повторно използване	30 минути.
Ниво на шум (L _{WA})	77 dB/A.
MBP – Мощност блокираща двигателя	2000W

Описание на уреда



Машинката за мелене на хранителни продукти се състои от:

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

1a Бутон на превключвателя

1b Бутон „Reverse“

1c Бутон за блокада

Мелещ механизъм, който се състои от:

2 Камера за мелене

3 Шнек с монтиран съединител

4 Двустранно ножче

5 Решетка с отвори 4 мм

6 Гайка

7a Тарелка

7b I Адаптер

II Тава за рендето

(машинката може да бъде снабдена в един от комплектите с тава 7a или 7b)

8 Бутало

И допълнителни принадлежности:

9 Разделяща вложка

10 Приставка за колбаси

11 Решетка с отвори 8 мм

12 Решетка с отвори 2,7 мм

Механична защита на мотора

A

13 Шнек

14 Съединител

15 Винт M4x20

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

Сменете повредения съединител с нов:

- развъртете винта (15) в шнека с повреден съединител,
- отстранете повредения съединител (14),
- поставете нов съединител и го затегнете с винт (15).

Функция „Reverse“

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

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

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

Работа с комплекта за мелене

E

В камерата за мелене (2) въведете последователно:

- 1 Червяк (3) със съединител навътре.
 - 2 На шнека червяка (3) нож (4).
 - 3 Сито (например 5), така че елемента на камерата да влезе в жлеба на обиколката на ситото.
 - 4 Затегнете всички елементи на комплекта за мелене – силно, до голямо съпротивление.
 - 5 Поставете сглобения комплект за мелене на диска (1) и завъртете на позицията, на която ще чуете „клик“ на блокадата. Това означава, че камерата е правилно монтирана.
- 6a Поставете купата (7a) при камерата за мелене (2).

- 6b Сложете адаптера I в отвора на тавата II. Сложете тавата заедно с адаптера (7b) на камерата за мелене (2).

Подготовка на машинката за работа и включване

D

- Извадете от корпуса захранващия кабел на подходяща дължина и съответните принадлежности.
- 1 Поставете двигателя (1) близо до електрически контакт върху твърда, стабилна повърхност така, че да не покривате вентилационните отвори в корпуса.
- Отворете капачето в задната част на корпуса и извадете подходяща решетка (Рис. C).

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

- Преди първото използване на машинката внимателно измийте принадлежностите.
 - Сгلوبете съответните принадлежности и ги монтирайте към двигателя.
- 2 Включете захранващия кабел в електрическия контакт.
 - 3 С помощта на бутона „I“ на превключвателя (1a) пуснете машинката (уредът ще започне работа след около 2 секунди).

Работа с приставката за колбаси

F

Към камерата за мелене (2) поставете по ред:

- 1 Червяк (3) със съединител към вътрешността.
 - 2 На шнека (3) вмъкнете лагера (9).
 - 3 Приставка за колбаси (10).
 - 4 Затегнете всички елементи с гайката (6) – до силно съпротивление.
 - 5 Сложете така монтирания комплект за мелене на задвижващата основа (1) и завъртете на позицията на която ще чуете „клик“ („click“) блокада.
- 6a Поставете купата (7a) при камерата за мелене (2).
- 6b Сложете адаптера I в отвора на тавата II. Сложете тавата заедно с адаптера (7b) на камерата за мелене (2).
- Преди да поставите червото, накснете го в топла вода за около 10 мин.
- Сложете мокрото черво на приставката за колбаси.
- i** Обърнете внимание да не са запушени отворите за излизане на въздуха в приставката.
- i** Месната маса за пълнене в червото не бива да бъде прекалено рядка. Прекалено голямото съдържание на течност може да доведе до изтичане и прониждане във вътрешността на машинката.

Сокоизстисквачка за плодове



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

Елементи на сокоизстисквачката:

❶ Камера на сокоизстисквачката

❷ Шнек

❸ Корпус

❹ Гайка

❺ Улей за изтичане на сока

❻ Регулационен болт

❼а Тарелка

❼б ❶ Адаптер

❶ Тава за рендето

(машинката може да бъде снабдена в един от комплектите с тави **❼а** или **❼б**)

❽ Бутало (от мелещия механизъм)

❾ Цедка – 2 бр.

№ 1 – по-малки отвори

№ 2 – по-големи отвори

❿ Голям уплътняващ пръстен на корпуса (3)

⓫ Малък уплътняващ пръстен на шнека (2)

⓫ Кукичка

⓫ Четка



За натъпкване на плодовете използвайте само буталото (8).

ПОДГОТОВКА ЗА РАБОТА И УПОТРЕБА НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА



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

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



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

❸ В камерата на сокоизстисквачката (1) поставете шнека (2).

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

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

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

❼ Поставете на него улей за изтичане на сок (5), докато не щракне на корпуса (3) – “клик”.

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

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

❼б Сложете адаптера ❶ в отвора на тавата ❶. При отвора за подаване поставете купата (7б) и буталото (8) – от комплекта за смилане.

❿ на изхода на улей за изтичане на сок (5) и регулиращия болт (6) поставете подходящите съдове за сок и отпадъци.

⓫ Включете захранващия кабел към контакта на захранващата мрежа.

⓫ Включете уреда с помощта на бутона за включване (1а), след което дозирайте съответните плодове, натискайки с буталото.



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

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



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



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



Блокирането на изходящия отвор на камерата (в регулационния болт (6)) с отпадъци от плодове с голямо съдържание на сок има опасност от проникване на течност в двигателя на машинката.

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

Ренде с резачка за зеленчуци

B

- 1 Ренде за ситни стърготини
- 2 Ренде за едри стърготини
- 3 Ренде за резени
- 4 Ренде за пасиране
- 5 Прикрепващ механизъм
- 6 Камера
- 7 Купа за подаване
- 8 Бутало

i В случаите на използване на рендето свалете адаптера.

Машината за рязане има две рендета за ситно настъргване (1) и едро настъргване (2) (за кашкавал, моркови, целина, варено червено цвекло и др.). Рендето (3) служи за нарязване на зеленчуци на резени (картофи, краставици, лук и др.). Рендето (4) служи за пасиране на картофи, червено цвекло, плодове и др.

- 9 Барабан на резачката
- 10 Съд за зеленчуци
- 11 Бутало

Уредът за рязане на зеленчуци резачка е допълнителен аксесоар към рендето. Той се използва за рязане на кубчета само на **варени** зеленчуци: картофи, цвекло, моркови, целина, магданоз и др. Преди да започнете да режете зеленчуците, най-напред ги сварете. След сваряване, големите зеленчуци предварително нарежете, за да се поберат в съда на резачката (10).

РАБОТА С РЕЗАЧКА

H

- 1 Наклонете прикрепващия механизъм (5) и поставете едно от рендетата със съединителя му навътре към камерата.
- 2 Затворете прикрепващия механизъм (5).
- 3 Съединете камерата на машината за рязане (6) по същия начин като камерата на мелене на машинката.
 - Нарезжете големите продукти предварително на парчета така, че да можете лесно да ги сложите в машинката.
 - Не пасирайте меки плодове, съдържащи твърди костилки.
 - След приключване на работата изключете машинката и изключете захранващия кабел от електрическия контакт.
 - Отстранете с дървена лъжица остатъците от продуктите от рендетата и камерата.

i *Остриетата на рендетата не се регенерират.*

РАБОТА С РЕЗАЧКА ЗА ЗЕЛЕНЧУЦИ

K

! *Остриетата на барабана на резачката са много остри, запазете особено внимание.*

- 1 Вдигнете скобата (5) и поставете барабана (9), със съединителя към центъра на камерата.
 - Затворете скобата.
- 2 Сложете камерата на рендето на задвижващия блок на машинката, завъртете докато не чуете звука "Click" на блокадата.
- 3 Прикрепете купата (7) и поставете съда на резачката (10).
 - След като сложите зеленчуците, натискайте ги само с буталото (11).

! *Буталото № 11 използвайте само до съда на резачката. Забранява се използването на буталото № 11 без да сте сложили вложителите на резачката (10) в камерата (6).*

i *Големите продукти нарежете по-рано на по-малки парчета, които без проблем ще се съберат в съда на резачката (10).*

- След като завършите работа изключете машинката и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Премахнете с дървената лъжица остатъците от продуктите от вътрешността на барабана на резачката.
- Разглобете елементите на резачката.

i *Съда за зеленчуци (10) се изважда след демонтаж на купата на машинката (7).*

! *Не се позволява рязането на сурови зеленчуци.*

i *Ако продуктите са прекалено дълго варени и са много меки, ефекта на рязането няма да е задоволителен.*

Мелничка с хромел

L

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

ОПИСАНИЕ НА УСТРОЙСТВОТО

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

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



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



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

МОНТАЖ НА МЕЛНИЧКА В МАШИНАТА



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

УПОТРЕБА И РЕГУЛАЦИЯ НА МЕЛНИЧКАТА



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



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



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

- ② Сипете зърната на тарелката (8).
- ③ Настройте бутона на корпуса (3) на грубо мелене.
- ④ Включете мотора на машинката.
- ⑤ Смленият продукт ще започне да излиза през отвора.
- ⑥ В зависимост от желателната степен на смилане или от употребените зърна регулирайте с помощта на върток на корпуса (3) регулатор за хромели (2) така, че да получите продукт със съответна зърнистост. Като го завъртите по посока на часовниковата стрелка, ще получите по-дребно млян продукт, а при въртене по посока срещу часовниковата стрелка – по-едро млян продукт.

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



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



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



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



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



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



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

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

Цитрус преса



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

Елементи на цитрус пресата:

- ① Съединител
- ② Кула
- ③ Цедка
- ④ Преса

МОНТИРАНЕ НА ЦИТРУС ПРЕСАТА



① Отворете капачето в задната част на корпуса, което дава възможност за работа при вертикално положение. Поставете уреда в такова положение върху твърда, равна повърхност.

- ② Поставете съединителния диск.
- ③ Поставете купата върху двигателя и я завъртете наляво до положението, при което ще чуете щракване на блокировката. Това означава, че купата е правилно монтирана.
- ④ На издадената част на купата монтирайте цедката и пресата.
 - Пригответе плодовете по подходящ начин, като ги разрежете наполовина.
 - Включете захранващия кабел на машинката към електрическия контакт.
- ⑤ Включете машинката с помощта на бутон „I“ (1a), а след това сложете плода с отрязаната му част върху пресата.
- ⑥ Натиснете с подходяща сила, което ще доведе до задвижване на механизма и ще се започне процесът на изстискване.



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



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

След приключване на работа



- Изключете машинката и извадете щепсела на захранващия кабел от ел. контакта.
- ①a Извадете тласкача и свалете тавата (7a) от камерата за мелене, от камерата на сокоизстисквачката (в случай на сокоизстисквачка за цитруси първо свалете изстисквача и ситото) или тавата за рендето от камерата на рендето.
 - ①b Извадете тласкача и свалете тавата за рендето заедно с адаптера (7b) от камерата за мелене (адаптера трябва да се демонтира по обратен начин на неговия монтаж), от камерата на сокоизстисквачката (в случай на сокоизстисквачка за цитруси първо свалете изстисквача и ситото) или тавата за рендето от камерата на рендето.
 - ② Натиснете бутоните на блокировката, завъртете надясно мелещия механизъм, камерата на машинката за рязане (или купата на цитрус пресата) и я свалете.
 - При цитрус пресата извадете съединителя от двигателя.
 - ③ Разглобете елементите на мелещия механизъм, камерата с приставката за колбаси, камерата на сокоизстисквачката или машинката за рязане. Измитите и изсушени решетки с отвори приберете на мястото им в корпуса, за тази цел:

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

Почистване и поддръжка

- Претрийте двигателя с влажна кърпа с препарат за миене на съдове.
- Пластмасовите части мийте с топла вода с препарат за миене на съдове или съгласно обозначенията – в съдомиялна машина.
- Металните елементи мийте с гореща вода с препарат за миене на съдове.
- Внимателно изсушете измитите части.
- Сгلوبете сухите части на камерата за мелене или машинката за рязане.

Утилизация

Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.



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

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

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

Чтобы достичь наилучших результатов, рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они разработаны специально для этого продукта.

Просим внимательно прочитать настоящее руководство по эксплуатации. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить Руководство, чтобы Вы могли пользоваться им в ходе дальнейшей эксплуатации техники.

Указания по технике безопасности и правильной эксплуатации мясорубки

Перед тем как приступить к эксплуатации оборудования, ознакомьтесь с содержанием настоящего руководства.

Следует убедиться, что Вы поняли нижеследующие указания.



ОПАСНОСТЬ! / ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение правил грозит травмами

- Не запускайте оборудование, если кабель питания поврежден или видны повреждения корпуса.
- Если кабель питания будет поврежден, его необходимо заменить у производителя или в специальном сервисном центре либо квалифицированным лицом, чтобы избежать опасности.
- Ремонт оборудования может осуществлять только квалифицированный персонал. Неправильный ремонт может вызвать серьезную угрозу для пользователя. В случае возникновения неполадок обратитесь в специализированный сервисный центр ZELMER.
- Соблюдайте особую осторожность во время работы в присутствии детей.

- Перед заменой оборудования или приближением к движущимся деталям во время использования необходимо выключить прибор и отключить от питания.
- Всегда отключайте устройство от электросети, когда оно остается без присмотра, а также перед монтажом, демонтажем или его чисткой.
- Устройство не должно использоваться детьми. Храните устройство с кабелем в месте недоступном для детей.
- Устройство могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными и психическими возможностями, а также не имеющие опыта работы с устройством, при условии, что они будут это делать исключительно под присмотром либо после предварительного понятного объяснения возможных угроз и инструктажа по безопасному пользованию устройством.
- Необходимо проследить, чтобы дети не играли с устройством.
- Оборудование можно использовать только с миской (чашей) для загрузки.
- Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.



ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение грозит повреждением имущества

- Нельзя тянуть за кабель, чтобы отсоединить вилку питания от электросети.
- Прибор всегда подключайте к розетке электросети (только переменного тока) с напряжением, соответствующим напряжению, указанному на щитке прибора.

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



СОВЕТЫ Информация о продукте и советы по эксплуатации

- После окончания работы выньте штепсель кабеля питания из электросети. Спрячьте кабель, слегка всовывая его в отверстие, из которого он выходит, а штепсель кабеля вложите в отсек.
- Если невозможно запустить мясорубку – сдайте ее в сервис.
- Мясо, предназначенное для перемалывания, необходимо отделить от костей, сухожилий, хрящей и жил.
- Перед перемалыванием крупные продукты необходимо порезать на куски.
- Нельзя перемалывать сухой мак. Перед тем, как перемалывать мак, его нужно заранее пропарить и размочить – за несколько часов.
- Для мытья металлических частей используйте мягкую щеточку.
- Не мойте металлические части в посудомоечных машинах. Агрессивные средства для чистки оборудования, приводят к потемнению выше перечисленных частей. Мойте их вручную, используя для этого традиционные жидкости для посуды.

ТИПЫ МЯСОРУБОК ZELMER

VIB	Принадлежности					
	Режущий узел	Соковыжималка для цитрусовых	Шинковка	Резка для овощей	Соковыжималка универсальная	Мельничка с жерновами
ZMM5580*	●	●	●	○	●	●
ZMM5548*	●	○	●	○	○	○
ZMM5588*	●	○	○	○	○	○
ZMM5598*	●	○	●	●	○	○

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

Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Допустимое время непрерывной работы	15 минут.
Интервал между очередным включением	30 минут.
Уровень шума (L _{WA})	77 dB/A.
MVP – Блокирующая мощность двигателя	2000 Вт

Описание мясорубки



Мясорубка для пищевых продуктов состоит из:

- 1 Привода – к приводу каждой мясорубки можно подсоединить любой режущий узел, соковыжималку для цитрусовых, унисерсальную соковыжималку, кофемолку и шинковку производства ZELMER.

1a Кнопка выключателя

1b Кнопка «Реверс»

1c Кнопка блокировки

Режущего узла, в состав которого входит:

2 Рабочая головка

3 Шнек с редуктором

4 Двусторонний ножик

5 Решетка с отверстиями 4 мм

6 Крепежное кольцо

7a Миски

7b I Адаптер

II Чаша шинковки

(мясорубка может быть оснащена одним комплектом чаш 7a или 7b)

8 Толкатель

И дополнительных приспособлений:

9 Дистанционной прокладки

10 Насадки для набивки колбас

11 Решетки с отверстиями 8 мм

12 Решетки с отверстиями 2,7 мм

Механическая защита двигателя

A

13 Шнек

14 Редуктор

15 Болт M4x20

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

Испорченную пластмассовую шестерню замените новой:

- отвинтите болт (15) на шнеке с испорченной шестерней редуктора,
- снимите поврежденную шестерню (14),
- вставьте новую и привинтите болтом (15).

Функция «Реверс»

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

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

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

Работа с системой перемалывания

E

В камеру перемалывания (2) вставьте по очереди:

- 1 Шнек (3) редуктором вовнутрь.
- 2 На стержень шнека (3) ножик (4).
- 3 Сито (напр., 5) таким образом, чтобы выступ камеры попал в вырез на окружности сита.
- 4 Докручиваете все элементы системы перемалывания – крепко до момента сопротивления.
- 5 Установите смонтированную систему перемалывания на привод (1) и обратите в позицию, когда услышите «клик» блокировки. Это значит, что головка установлена правильно.
- 6a Установите рабочую чашу (7a) на камеру перемалывания (2).

- 6b Вставьте адаптер 1 в чашу 11. Закрепите чашу вместе с адаптером (7b) на камере измельчения (2).

Подготовка мясорубки к работе и первое включение

D

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

1 Установите прибор (1) на ровную сухую поверхность. Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не закрыты.

- Откройте отсек в задней части корпуса и выньте нужную Вам решетку (Рис. C).

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

- Перед первым включением мясорубки тщательно промойте все съемные детали.
- Подсоедините нужное Вам приспособление к приводу.
- 2 Вложите вилку электропровода в розетку.
- 3 Нажмите на кнопку «I» (1a), чтобы включить мясорубку (устройство включается через ок. 2 секунды).

Работа с насадкой для набивки колбас

F

В камеру перемалывания (2) вставьте по очереди:

- 1 Шнек (3) редуктором вовнутрь.
 - 2 На стержень шнека (3) дистанционный вкладыш (9).
 - 3 Насадку для приготовления колбас (10).
 - 4 Докрутите все элементы гайкой (6) – крепко до момента сопротивления.
 - 5 Установите смонтированную систему перемалывания на привод (1) и поверните до момента «клика» блокировки.
 - 6a Установите рабочую чашу (7a) на камеру перемалывания (2).
 - 6b Вставьте адаптер 1 в чашу 11. Закрепите чашу вместе с адаптером (7b) на камере измельчения (2).
- Если решите использовать натуральную оболочку для колбас, дайте ей отмокнуть в теплой воде ок. 10 минут.
- Натяните мокрую колбасную оболочку на насадку для набивки колбас.

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

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

Соковыжималка



Соковыжималка прилагается в качестве дополнительного приспособления к некоторым типам мясорубок. Позволяет отжимать сок из таких ягод и овощей как: малина, смородина, клубника, крыжовник, а также из винограда и помидоров. Сок из ягод можно отжимать вместе с черенками. В соковыжималке нельзя отжимать сок из фруктов с крупными косточками, например, из слив, вишни и т.п. Косточки нужно предварительно удалить.

Элементы соковыжималки:

❶ Головка соковыжималки

❷ Шнек

❸ Корпус

❹ Крепежное кольцо

❺ Лоточек для слива сока

❻ Регулировочный болт

7a Миски

7b I Адаптер

II Чаша шинковки

(мясорубка может быть оснащена одним комплектом чаш 7a или 7b)

❽ Толкатель (от мясорубки)

❾ Сита – 2 шт.

№ 1 – мелкие отверстия

№ 2 – крупные отверстия

❿ Уплотнительная прокладка большая для корпуса (3)

⓫ Уплотнительная прокладка маленькая для шнека (2)

⓬ Крючок

⓭ Щеточка



Для проталкивания фруктов всегда используйте толкатель (8).

ПОДГОТОВКА СОКОВЫЖИМАЛКИ К РАБОТЕ И ЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



❶ Убедитесь, что на корпусе (3) и в шнеке (2) установлены уплотняющие прокладки (10) и (11). В случае их отсутствия обязательно вставьте их в углубления для этих элементов (корпуса и шнека).

❷ В корпус (3) вставьте сито и прижмите (9) до момента сопротивления.

❸ В камеру соковыжималки (1) вставьте шнек (2).



Для удаления сита (9) из корпуса (3) очень удобно использовать крючок (12). Вставьте короткий конец крючка (12) в отверстие сита (9) и потяните сито (9) наружу.

❹ Установите корпус с ситом, следя за тем, чтобы сито было обращено вниз, а вырез попал в выступ камеры соковыжималки.

❺ Корпус, установленный таким образом, докручивайте с помощью крепежного кольца (4) к камере соковыжималки (1).

❻ Вкрутите регулировочный болт (6) в корпус (3).

❼ Поместите на него лоточек для слива сока (5) до момента звука клика на корпусе (3) – «клик».

❽ Смонтированную соковыжималку установите на привод аналогичным способом, как в описании камеры перемалывания.

9a На отверстие загрузки установите лоток для загрузки продукта (7a) и толкатель (8) – от системы перемалывания.

9b Вставьте адаптер I в чашу II. На отверстие загрузки установите лоток для загрузки продукта (7b) и толкатель (8) – от системы перемалывания.

10 Под отверстие лотка для слива сока (5) и регулировочного болта (6) установите соответствующие емкости для сока и мякоти.

11 Вставьте кабель питания мясорубки в розетку электросети.

12 Запустите мясорубку с помощью кнопки выключателя (1a), а затем соответственно дозируйте количество фруктов с помощью толкателя.



Для правильного прохождения процесса выжимания фруктов нельзя закручивать регулировочный болт слишком глубоко на начальном этапе работы. Только после оценки степени содержания мякоти в соке можно отрегулировать степень вкручивания таким образом, чтобы получить достаточную эффективность и избежать закупоривания соковыжималки.

• Во время выжимания следите за консистенцией мякоти. Если она слишком сухая, открутите болт (6), чтобы избежать закупоривания соковыжималки мякотью.



Степень вкручивания болта зависит от вида и типа перерабатываемых фруктов: для сочных и зрелых фруктов болт необходимо вкручивать поглубже, для малосочных фруктов – болт вкручивать меньше.



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



Закупоривание отверстия камер (в регулировочном болте (6)) мякотью с большим содержанием сока может приводить к тому, что сок попадет в привод мясорубки.

• В случае скопления мякоти в головке соковыжималки необходимо выключить мясорубку. В процессе выжимания сока обращайтесь особое внимание на то, чтобы не допустить засорения мякотью отверстий сита.

Если это произойдет, отключите соковыжималку от сети (идентично, как в случае мясорубки), разберите соковыжималку и промойте (очистите) ее части. Для мытья, особенно ситечка, рекомендуется использовать приложенную в комплект щеточку.

Шинковка с овощерезкой

B

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



В случае использования шинковки, снимите адаптер.

Шинковка имеет две терки: мелкую терку (1) и крупную терку (2) (для сыра, моркови, сельдерея, вареной красной свеклы и т.п.). Терка (3) предназначена для нарезки овощей ломтиками (картофеля, огурцов, лука и т.п.). Терка (4) предназначена для протирания картофеля, красной свеклы, фруктов и т.п.

- 9 Барабан резки
- 10 Вкладыш резки
- 11 Толкатель резки

Резка для овощей является дополнительным оборудованием для овощерезки. Служит для нарезки кубиками только **вареных** овощей: картофеля, свеклы, моркови, сельдерея, петрушки и т.п. Перед началом эксплуатации следует овощи отварить. После варки большие овощи следует разрезать, чтобы они помещались внутри вкладыша (10).

РАБОТА С ШИНКОВКОЙ

H

- 1 Раскройте держатель (5) и вставьте одну из терок таким образом, чтобы конец редуктора вошел в паз в корпусе мясорубки.
- 2 Защелкните держатель (5).
- 3 Соберите рабочую головку шинковки (6) также, как рабочую головку мясорубки.
 - Крупные продукты порежьте на кусочки, чуть меньшие по размеру, чем отверстие в лотке.
 - Не измельчайте мягкие плоды с косточками.
 - Окончив работу, выключите мясорубку и выньте вилку питающего электропровода из розетки.
 - При помощи деревянной лопатки следует очистить терку и рабочую головку от остатков продукта.



Режущие кромки терок не требуют регенерации.

КАК РАБОТАТЬ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ

K

Лезвия барабана измельчителя очень острые, необходимо соблюдать осторожность.

- 1 Откройте защелку (5) и вложите барабан (9) винтом к середине камеры.
 - Зафиксируйте защелку.
- 2 Вложите камеру овощерезки на привод мясорубки и оберните до позиции, при которой услышите «клик» блокировки.
- 3 Вложите засыпную миску (7) и вложите вкладыш резки (10).
 - После вложения овощей следует дожать толкателем (11).



Толкатель № 11 используйте только с вкладышем резки. Запрещается использовать толкатель № 11 без размещенного вкладыша измельчителя (10) в камере (6).



Большие продукты разрежьте заранее на куски, которые без труда можно вложить во вкладыш резки (10).

- После окончания работы выключите мясорубку и выньте кабель питания из гнезда сети.
- Удалите деревянной ложкой остатки продуктов, которые остались внутри барабана резки или во вкладыше.
- Разложите элементы резки.



Вкладыш резки (10) выньте, демонтируя засыпную миску (7).



Не допускается нарезка сырых овощей.



При использовании слишком проваренных мягких продуктов эффект нарезки кубиками может быть менее удовлетворительным.

Мельничка с жерновом

L

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

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

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

Мельничка с жерновыми позволяет молоть такие продукты, как: пшеница, рожь, овёс, рис, зёрна кофе, сахар, гречневая крупа, чёрный перец, душистый (гвоздичный) перец, горчица, грецкие орехи, лесные орехи, сушёные грибы, миндаль, соя, семена льна, чищенные семечки подсолнечника и др.



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



Устройство не件годно для перемалывания очень твёрдых продуктов, например, сушённого горошка, кукурузы-попкорн.

УСТАНОВКА МЕЛЬНИЧКИ НА МЯСОРУБКЕ **N**

① Когда камера мельнички (7) повёрнута под углом ок. 45° вправо, наденьте смонтированную мельничку на привод, вставив выступы камеры мельнички (7) в вырезы привода, а затем поверните её влево до позиции, при которой услышите «клик» блокировки. Это значит, что Мельничка установлена правильно.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И РЕГУЛИРОВАНИЕ МЕЛЬНИЧКИ **N**

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



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



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

- ② Всыпьте зерна в чашу (8).
- ③ Установите рычаг корпуса (3) на крупный помол.
- ④ Запустите двигатель мясорубки.
- ⑤ Перемолотый продукт станет высыпаться через отверстие.
- ⑥ В зависимости от требуемой степени помола или используемых зерен, с помощью регулировочной ручки корпуса (3) отрегулируйте регулятор степени помола (2)

так, чтобы получить продукт с соответствующей грануляцией. Покрутив регулировочную ручку по направлению часовой стрелки, Вы получите (2) продукт мелкого помола, а покрутив по направлению против часовой стрелки, - продукт грубого помола.

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



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



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



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



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



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



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

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

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

Соковыжималка для цитрусовых **M**

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

Устройство соковыжималки для citrusовых:

- 1 Переходник
- 2 Чаша
- 3 Ситечко
- 4 Конусообразная насадка

РАБОТА С СОКОВЫЖИМАЛКОЙ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ



- 1 Откройте откидную крышку в задней стенке корпуса и поставьте мясорубку вертикально на стабильную, ровную и плоскую поверхность.
- 2 Наложите на привод сцепление.
- 3 Установите на привод чашу и поверните влево до положения, в котором услышите щелчок блокировки. Это значит, что чаша установлена правильно.
- 4 Закрепите чашу и конусообразную насадку на выступающий из чаши конец переходника.
 - Подготовьте фрукты, разрезая их пополам.
 - Подсоедините мясорубку к сети.
- 5 Нажмите на кнопку «I» (1a), чтобы включить мясорубку и «наденьте» половинку фрукта на конусообразную насадку соковыжималки.
- 6 Сильно придавите фрукт рукой, чтобы начать вращение соковыжималки и отжим сока.



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



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

Окончание работы



- Выключите мясорубку и выньте вилку питающего электропровода из розетки.
- 1a Вынуть толкатель и снять лоток (7a) с камеры рубки, камеры выжимания (в случае citrus-пресса предварительно снять выжиматель и сетчатый фильтр) или лоток шинковки с камеры шинковки.
 - 1b Вынуть толкатель и снять лоток шинковки (7b) вместе с адаптером камеры рубки (адаптер демонтировать в порядке, обратном его монтажу), камеры выжимания (в случае citrus-пресса предварительно снять выжиматель и сетчатый фильтр) или лоток шинковки с камеры шинковки.
 - 2 Нажмите на кнопку блокировки, поверните вправо и снимите режущий узел, головку шинковки (или чашу соковыжималки для citrusовых).

- В случае соковыжималки для citrusовых извлеките шнек из корпуса привода.
- 3 Разберите режущий узел, насадку для наполнения колбас, головку соковыжималки или шинковку.

Вымойте решетки и дайте им обсохнуть. Затем уберите их в предназначенный для них отсек. Для этого:

- 4 Откройте отсек в задней части корпуса.
 - Нажмите с двух сторон на блокировку и откройте откидную крышку (как было показано выше).
- 5 Уберите максимально две решетки, затем закройте крышку.
- 6 Спрячьте электропровод в предназначенное для него отделение.
 - Уберите вилку в отсек.

Очистка и консервация

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

Утилизация

Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.



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

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

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

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

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

Вказівки з безпеки і відповідного користування обладнанням

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

Слід пересвідчитися, що усі подані нижче вказівки зрозумілі.



НЕБЕЗПЕКА! / ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Недотримання загрожує травмами

- Не вмикайте прилад, якщо кабель живлення пошкоджений або корпус видимо пошкоджений.
- Якщо кабель живлення буде пошкоджений, він повинен бути замінений у виробника або в спеціалізованому сервісному центрі чи кваліфікованим працівником з метою уникнення загрози.
- Ремонт приладу може бути виконаний виключно кваліфікованим персоналом. Неправильно виконаний ремонт може спричинити серйозну загрозу для користувача. У випадку появи несправностей зверніться до спеціалізованого сервісного центру ZELMER.
- Дотримуйтесь особливої уваги під час роботи з м'ясорубкою у присутності дітей.

- Перед заміною обладнання або наближенням до рухомих частин під час використання слід виключити прилад та відключити від живлення.
- Завжди відключайте пристрій від електромережі, коли він залишається без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або його чищенням.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій з кабелем у місці недоступному для дітей.
- Пристроєм можуть особи з обмеженими фізичними, сенсорними й психічними можливостями, а також ті, хто має досвід роботи із пристроєм, за умови, що вони будуть робити це виключно під наглядом або після попереднього зрозумілого пояснення можливих загроз та інструктажу з безпечного використання пристрою.
- Необхідно прослідкувати, щоб діти не бавилися з пристроєм.
- Прилад повинен використовуватись лише із засипною чашою.
- Використовуйте прилад лише всередині приміщень при кімнатній температурі на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.



УВАГА!

Недотримання загрожує пошкодженням майна

- Не витягайте вилки з гнізда електромережі, смикаючи за кабель.
- Завжди підключайте прилад до гнізда електромережі (виключно змінного струму) із напругою, що відповідає вказаній на інформаційному щитку приладу.
- Не піддавайте м'ясорубку і обладнання впливові температури понад 60°C. Це може пошкодити м'ясорубку.

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



ВКАЗІВКА

Інформація про продукт та вказівки щодо використання

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

ТИПИ М'ЯСОРУБОК ZELMER

VIB	Оснащення					
	Камера перемелювання	Цитруспрес	Шинковки	Різка для овочів	Соковижималка	Млинок
ZMM5580*	●	●	●	○	●	●
ZMM5548*	●	○	●	○	○	○
ZMM5588*	●	○	○	○	○	○
ZMM5598*	●	○	●	●	○	○

* варіант кольору, ● – основне оснащення; ○ – додаткове оснащення, можна купити в магазинах електрообувної техніки
 — — оснащення недоступне у цьому виконанні

Технічні дані

Технічні параметри вказані на щитку продукту.
 Допустимий час безперервної праці 15 хвилин.
 Тривалість перерви перед повторним використанням 30 хвилин.
 Шум обладнання (L_{WA}) 77 dB/A.
 MBP – Блокуюча потужність двигуна 2000 Вт

Характеристика обладнання



М'ясорубка для подрібнення харчових продуктів складається з:

- 1 Привід м'ясорубки – кожен привід м'ясорубки пристосований до монтажу будь-якого блоку: камери перемелювання, цитруспресу, соковижималки, млинка та шинковок фірми ZELMER.

- 1a Кнопка виимакача

- 1b Кнопка «Rewers»

- 1c Кнопка блокування

Блок для роздрібнення, до складу якого входить:

- 2 Камера перемелювання
- 3 Подаючий шнек зі встановленою муфтою
- 4 Двосторонній ніж
- 5 Сито з отворами 4 мм

- 6 Гайка

- 7a Чаша

- 7b 1 Адаптер

- 2 Чаша шатківниці

(м'ясорубка може бути оснащена одним комплектом чаш 7a або 7b)

- 8 Проштовхувач

Та додаткового оснащення:

- 9 Дистанційна вкладка
- 10 Насадка для наповнення ковбас
- 11 Сито з отворами 8 мм
- 12 Сито з отворами 2,7 мм

Механічний захист двигуна

A

- 13 Шнек
- 14 Муфта
- 15 Гвинт M4x20

Прилад має механічне забезпечення, що захищає двигун від пошкодження – зубці привідної муфти шнека виламуються, якщо прилад перевантажений (напр. якщо усереднину потрапили кістки).

Пошкоджену муфту замініть новою:

- у шнеку з пошкодженою муфтою відгвинтіть гвинт (15),
- видаліть пошкоджену муфту (14),
- установіть нову муфту і затягніть її гвинтом (15).

Функція «Rewers»

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

Якщо у подальшому шнек блокується надміром продукту, потрібно натиснути кнопку «R», повернути продукт назад із камери і видалити з продукту частини, що перешкоджають роздрібненню (напр. сухожилля та ін.).

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

Робота з камерою для перемелювання

E

До камери перемелювання (2) вклавть почергово:

- 1 Шнек (3) муфтою досередини.
- 2 На стержень шнека (3) ніжик (4).
- 3 Сито (напр. 5) так, щоб виступ камери увійшов у заглиблення на периметрі сита.
- 4 Докрутіть всі елементи камери для перемелювання – міцно до упору.
- 5 Вклавть змонтовану камеру для перемелювання на привід (1) і поверніть до позиції, при якій почуєте клацання блокування. Це позначає, що камера була встановлена належним чином.
- 6a Вклавть чашу (7a) в камеру для перемелювання (2).
- 6b Вставте адаптер 1 в чашу 11. Закріпіть чашу разом з адаптером (7b) на камері подрібнення (2).

Підготування м'ясорубки до праці та його запуск

D

- Витягніть зі сховища приводу відповідну довжину приєднувального кабелю та відповідні аксесуари.
- 1 Привід (1) встановіть поблизу розетки на твердій стабільній основі, щоб не закривати вентиляційних отворів у корпусі.
- Відкрите сховище у задній частині корпусу і вийміть відповідне сито (Мал. C).

i

Переважно сито з отворами 4 мм встановлюється у камері роздрібнювання.

- Перед першим користуванням кухонним комбайном старанно вимийте елементи оснащення.
- Установіть відповідне оснащення і додайте до приводу.
- 2 Вставте вилку приєднувального кабелю до розетки.
- 3 Кнопкою «L» вимикача (1a) запустіть м'ясорубку (обладнання запускається через бл. 2 секунди).

Робота з насадкою для наповнення ковбас

F

До камери для перемелювання (2) вклавть почергово:

- 1 Шнек (3) муфтою досередини.
- 2 На стержень шнека (3) дистанційну прокладку (9).
- 3 Насадку для наповнення ковбас (10).
- 4 Докрутіть усі елементи гвинтом (6) – міцно до упору.
- 5 Вклавть змонтовану камеру для перемелювання на привід (1) і поверніть до позиції, при якій почуєте клацання блокування.
- 6a Вклавть чашу (7a) в камеру для перемелювання (2).
- 6b Вставте адаптер 1 в чашу 11. Закріпіть чашу разом з адаптером (7b) на камері подрібнення (2).

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

- На ковбасну насадку накладіть мокру ковбасну оболонку.

i

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

i

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


Соковижималка

I

Соковижималка є оснащенням деяких типів м'ясорубок. Дозволяє витискати сік з фруктів, напр.: малини, смородини, полуниці, агрусу та додатково з винограду і помідорів. Ягідні фрукти, тобто смороидина можна витискати разом з квітконіжками. У соковижималці не можна застосовувати фрукти з великими кісточками, напр. сливи, вишні та ін. без їхнього попереднього очищення (усування).


Частини соковитисачка:

- ❶ Камера соковижималки
- ❷ Шнек
- ❸ Корпус
- ❹ Гвинт
- ❺ Желоб для відведення соку
- ❻ Регулюючий болт
- ❼а Чаша
- ❼б ❶ Адаптер
❷ Чаша шатківниці
(м'ясорубка може бути оснащена одним комплектом чаш **❼а** або **❼б**)
- ❽ Штовхач (з блоку роздрібнювання)
- ❾ Сито – 2 шт.
№ 1 – отвори менші
№ 2 – отвори більші
- ❿ Ущільнююче кільце велике на корпус (3)
- ⓫ Ущільнююче кільце мале на шнек (2)
- ⓬ Гачок
- ⓭ Щіточка

 Для протшовхування фруктів користуйтеся тільки штовхачем (8).


ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ

- ❶ Переконайтеся, що на корпусі (3) і шнекові (2) вкладені ущільнюючі кільця (10) і (11). У випадку їх відсутності обов'язково вкладіть їх у заглиблення цих частин (корпусу та шнеку).
- ❷ У корпус (3) вставте та дотисніть сито (9) до упору.


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


- ❸ До камери соковижималки (1) вкладіть шнек (2).
- ❹ Накладіть корпус із ситом на шнек, звертаючи увагу, щоб сито було розвернуто донизу, а різець позиціонування потрапив на виступ камери соковижималки.
- ❺ Таким чином виставлений корпус закрутіть гвинтом (4) до камери соковижималки (1).
- ❻ Вкрутіть регуляційний болт (6) в корпус (3).
- ❼ Накладіть на нього желоб для відведення соку (5) до моменту фіксації на корпусі (3) – «кляцання».
- ❽ Змонтовану соковижималку закріпіть на привід, діючи так само, як в описі камери для перемелювання.
- ❾а На отвір для засипання вкладіть чашу (7а) і штовхач (8) – від камери для перемелювання.
- ❾б Вставте адаптер ❶ в чашу ❷. На отвір для засипання вкладіть чашу (7б) і штовхач (8) – від агрегату для рубки.


- ❿ Під вихідний отвір желоба (5) і регуляційного болта (6) поставте відповідні смонти для соку, а також м'якоті.
- ⓫ Вкладіть кабель живлення до розетки електромережі.
- ⓬ Включіть соковижималку кнопкою вимикача (1а), потім дозуйте відповідно фрукти протшовхуючи їх штовхачем.

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

- Під час витискання спостерігайте за сухістю м'якоті. Якщо вона надмірно суха, вигвинтіть болт (6) для попередження закупорення соковижималки м'якотю.

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

 Якщо регулювання болтом не забезпечить достатньої ефективності витискання, м'якотю можна повторно піддати дії витисачка.

 Закупорка виходу камери (у регулюючому болті (6)) м'якотю із фруктів з великим вмістом соку несе ризик залиття приводу соковижималки.

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

Шатківниця з овочерізкою

В

- ❶ Дрібна терка
- ❷ Звичайна терка
- ❸ Шатківниця
- ❹ Терка для натирання
- ❺ Защіпка
- ❻ Камера
- ❼ Засипна чаша
- ❽ Штовхач

i У разі використання шатківниці, зніміть адаптер.

Шинковка оснащена двома тертками для роздрібнювання на дрібні (1) і звичайні (2) стружки (жовтий сир, морква, селера, зварені буряки та ін.). Шатківниця (3) служить для різання овочів на шматки (картопля, огірки, цибуля та ін.). Четверта тертка (4) служить для протирання картоплі, буряків, фруктів та ін.

9 Барабан різки

10 Вкладиш різки

11 Штовхач різки

Різка для овочів належить до додаткового обладнання овочерізки. Служить для нарізки кубиками лише варених овочів: картоплі, буряка, моркви, селери, петрушки і т.п. Перед початком експлуатації слід овочі відварити. Після варки великі овочі слід розрізати, щоб вони помістились всередині вкладиша (10).

РОБОТА З ШИНКОВКОЮ

H

1 Відхиліть затиск (5) і установіть одну з терток муфтою усередину камери.

2 Защеміть защіпку (5).

3 Підключіть камеру шинковки (6) так, як камеру м'ясорубки.

- Більші за розміром продукти поріжте раніше на шматки, які легко покладаються у камеру.
- Не роздрібнюйте м'які фрукти, що містять тверді кісточки.
- Після закінчення роботи, вимкніть прилад і вийміть приєднувальний кабель з розетки.
- Видаліть дерев'яною ложкою рештки продуктів, що залишилися усередині терки або в камері.

i Леза терок не вимагають відновлення.

ЯК ПРАЦЮВАТИ З ОВОЧЕРІЗКОЮ

K

! Леза барабана подрібнювача дуже гострі, необхідно зберігати обережність.

1 Відкрийте фіксатор (5) і вкладіть барабан (9) муфтою у середину камери.

● Зафіксуйте фіксатор.

2 Вкладіть камеру овочерізки на привід м'ясорубки і оберніть до позиції, при якій почуєте «клік» блокування.

3 Вкладіть засипну миску (7) і вкладіть вкладиш різки (10).

● Після вкладки овочів слід дотиснути штовхачем (11).

! Штовхач № 11 використовуйте лише із вкладишем різки. Забороняється використовувати штовхач № 11 без розміщеної вкладиш подрібнювача (10) у камері (6).

i Великі продукти розріжте заздалегідь на шматки, які без труднощів можна вкласти у вкладиш різки (10).

- Після завершення роботи вимкніть м'ясорубку і від'єднайте кабель живлення від розетки.
- Видаліть дерев'яною ложкою залишки продуктів, які залишилися всередині барабану різки або у вкладиші.
- Розкладіть елементи різки.

i Вкладиш різки (10) вийміть, демонтуючи засипну миску (7).

! Неприпустима нарізка сирих овочів.

i При використанні занадто проварених м'яких продуктів ефект нарізки може бути менш задовільним.

Млинок

L

1 Гайка

2 Задатчик жорен

3 Корпус з регульовальною ручкою

4 Внутрішнє жорно

5 Зовнішнє жорно

6 Шнек

7 Камера млинка

8 Робоча чаша

9 Рівчак корпусу повинен потрапити на виступ камери млинка

ОПИС ПРИСТРОЮ

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

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

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

! Пристрій не придатний для перемелювання дуже твердих продуктів, наприклад, сушений горошок, кукурудза – поп корн.

МОНТАЖ МЛИНКА НА М'ЯСОРУБЦІ



① Коли камера млинка (7) повернута під кутом біля 45° вправо, надіньте змонтований млинок на привід, вставивши виступи камери млинка (7) у вирізи приводу, а потім поверніть його вліво до положення, при якому почуєте «клік» блокади. Це означає, що млинок установлений правильно.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА РЕГУЛЮВАННЯ МЛИНКА



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



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



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

- ② Насипте зерна до чаши (8).
 - ③ Поставте регульовальну ручку корпусу (3) на більш грубе перемелювання.
 - ④ Включіть двигун машини.
 - ② Перемелений продукт почне висипатися через отвір.
 - ⑥ У залежності від потрібного ступеня помолу або використаного зерна за допомогою регульовальної ручки корпусу (3), відрегулюйте задатчик жорен (2) так, щоб отримати продукт з відповідною грануляцією. Покрутивши регульовальною ручкою у напрямку за рухом годинникової стрілки, Ви отримаєте продукт дрібного помолу, а покрутивши у напрямку проти руху годинникової стрілки, - продукт грубого помолу.
- Найбільш дрібний (мінімальний) ступінь помолу отримується при встановленні регульовальної ручки на лінії 1, а найбільш грубий (максимальний) при встановленні регульовальної ручки на лінії STOP. Див. графічне позначення на корпусі (3) та задатчику жорен (2).



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



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



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



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



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



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

ОЧИЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

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

Цитруспрес



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

Частини цитруспресу:

- ① Муфта
- ② Чаша
- ③ Сито
- ④ Витискач

РОБОТА З ЦИТРУСПРЕСОМ



- ① Відкрийте клапан сховища у задній частині корпусу, що надає можливість праці у вертикальному положенні. Установіть його у такому положенні, покладаючи на твердій рівній основі.
- ② Установіть клапан на муфту.
- ③ Установіть чашу на привід і поверніть її вліво у положення, у якому почуєте «click» блокади. Це позначає, що чаша була встановлена належним чином.
- ④ На частину чаши, що виступає установіть решітку та витискач.
 - Підготуйте відповідні фрукти, розрізаючи їх на дві частини.
 - Уставте вилку приєднувального кабелю до розетки.
- ⑤ Запустіть комбайн кнопкою «I» (1a), а потім покладіть фрукти м'якотю на витискач.

- ⑥ Дотисніть відповідною силою, що приведе до зчеплення механізму і запустить процес витискання.



У разі закупорки сита м'якоттю вжятих фруктів слід припинити роботу, відключити сито, а потім спорозжити його від м'якоти, тому що її надмірна кількість може привести до залиття камери приводу м'ясорубки.



Цитруспрес під час праці повертається, будьте обережними, звертаючи особливу увагу на пальці під час притискання фруктів на витискачі.

Після закінчення роботи



- Включіть м'ясорубку і вийміть вилку приєднувального кабелю з розетки.
 - ①a Вийняти штовхач і зняти лоток (7a) з камери рубки, камери вичавлювання (у разі цитрус-пресу попередньо зняти вичавлювач і сітчастий фільтр) або лоток шинкування з камери шинкування.
 - ①b Вийняти штовхач і зняти лоток шинкування разом з адаптером (7b) камери рубки (адаптер демонтувати в порядку, зворотному його монтажу), камери вичавлювання (у разі цитрус-пресу попередньо зняти вичавлювач і сітчастий фільтр) або лоток шинкування з камери шинкування.
 - ② Натисніть кнопки блокади, блок роздрібнювання, шинковка (або чаша блоку для цитрусів) поверніть вправо і зніміть її.
 - У випадку блоку для цитруспресу, вийміть муфту з приводу.
 - ③ Зніміть елементи блоку роздрібнювання, камери з насадкою для виготовлення ковбас, камери соковижималки та шинковки.
- Вимиті і висушені сита з отворами покладіть у сховище, з цієї метою:

- ④ Відкрийте сховище у задній частині корпусу.
- Натисніть з обох боків блокаду сховища і потягніть до себе (як це вказано раніше).
- ⑤ Сховайте максимально два сита з отворами, потім закрийте сховище і задній клапан.
- ⑥ Сховайте кабель легко всуваючи його в отвір, з якого він виходить.
- Сховайте вилку кабелю до сховища.

Очищення і зберігання

- Привід протріть зволоженою ганчіркою з доданням засобу для миття посуду.
- Пластмасові частини мийте у теплій воді з доданням засобу для миття кухонної посуду або за позначеннями у посудомийній машині.
- Металеві частини мийте у гарячій воді з доданням засобу для миття кухонної посуду.

- Старанно осушіть умиті частини.
- Сухі частини камери для перемелювання або шинковки зберіть у ціле.

Утилізація

Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

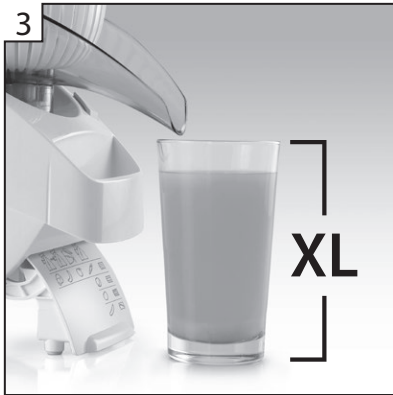


Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщення виробів всередині транспортного засобу.
- Під час транспортування залізницею перевезення повинно здійснюватись у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі застосування ящиків піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упкованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатись у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

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

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



PL 1. Szatkownica w komplecie z tarkami na cienkie, grube wiórka, krojenie w plasterki i przecieranie ziemniaków 2. Cytrusiarka – zdrowe soki każdego dnia 3. Możliwość podstawienia do cytrusiarki wysokiej szklanki XL 4. Wyciskarka do miękkich owoców i warzyw – domowe przetwory

EN 1. Shredder attachments with barrels in the set for cutting into thin or thick chips, and slicing or grating potatoes 2. Citrus press – healthy juice every day 3. Possible to use with citrus press high – XL glass 4. Juicer for soft fruits and vegetables – homemade preserves

DE 1. Gemüseschneider im Set mit Aufsätzen zum groben und feinen Raspeln, Schneiden in feine Scheiben sowie Reiben von Kartoffeln 2. Fruchtpresse – gesunde Säfte jeden Tag 3. Platz für hohe XL-Gläser 4. Presse für weiches Obst und Gemüse – für Eingemachtes

RO 1. Răzătoarea în set cu cilindru pentru bucăți fine, mari, felierea și carofi dați pe răzătoare 2. Storcător – suc sănătos în fiecare zi 3. Posibilitatea de a pune un pahar înalt XL 4. Storcătorul pentru legume și fructe moi – preparatelor de casă

BG 1. Ренде в комплект с режещи приставки за рендосване на дребни и едри стърготини, рязане на резени и настъргване на картофи 2. Приставка за изстискване на цитрусови плодове – здравословни сокове всеки ден 3. Възможност за използване на висока чаша XL 4. Изстисквачка за меки плодове и зеленчуци – домашно приготвени пюрета

RU 1. Шинковка комплектуется терками для тонкой, крупной шинковки, нарезки помидками, а также мелкой теркой для картофеля 2. Насадка-пресс для цитрусовых – здоровые соки ежедневно 3. Возможность использования высокого стакана XL 4. Соковыжималка для мягких фруктов и овощей – домашние заготовки

UA 1. Шатківниця комплектується терками для тонкого, крупного шаткування, нарізання скибочками, а також натирання картоплі 2. Насадка-прес для цитрусових – здорові соки щодня 3. Можливість використання високого стакана XL 4. Соковижималка для м'яких фруктів та овочів – домашні заготовки



Zelmer dba o środowisko. Ta instrukcja użytkowania została wydrukowana na papierze pochodzącym w 100% z recyklingu. Компания «Zelmer» заботится об окружающей среде. Данная инструкция напечатана на бумаге, которая на 100% состоит из материалов вторичной переработки.

Zelmer takes care of the environment. This user manual has been printed on 100% recycled paper.

BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183, 02-222 Warszawa, POLAND



8001059092

zelmer

www.zelmer.com