

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...

MASZYNKA DO MIELENIA
meat mincer

zelmer

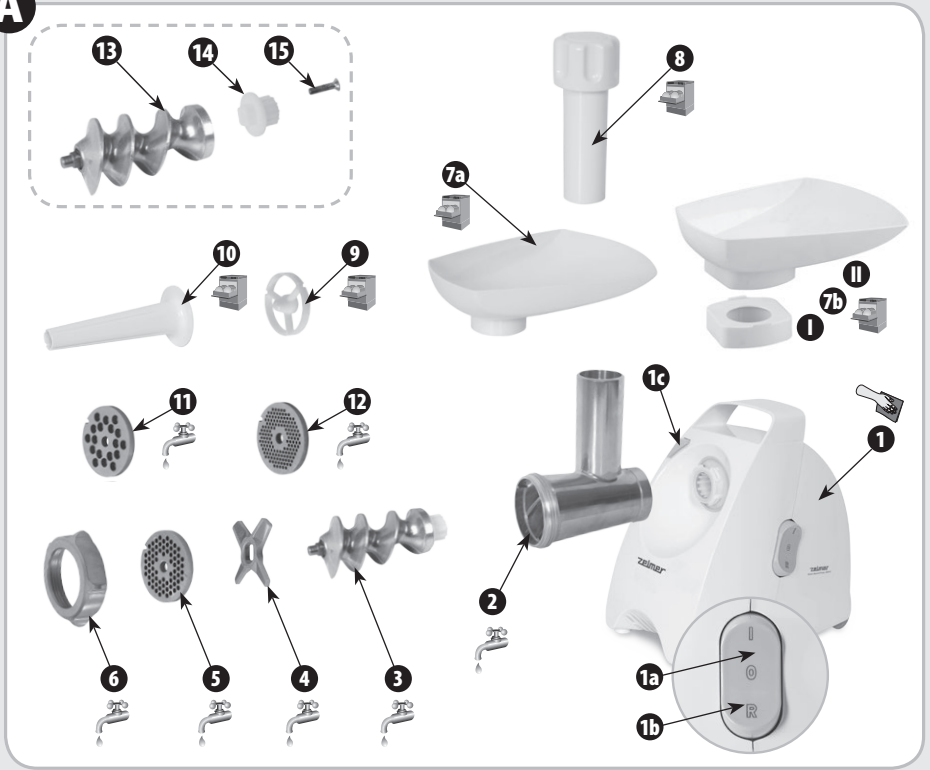
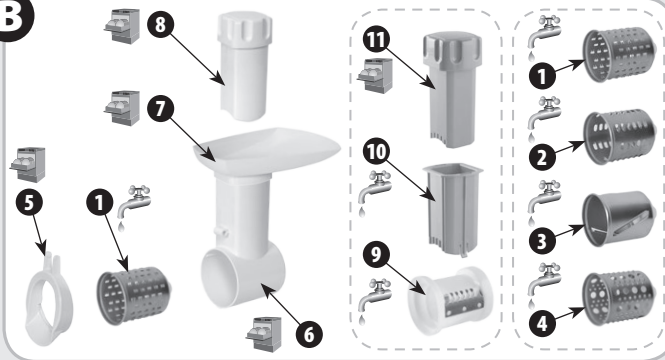
Multifunkcyjna maszynka do mielenia.

Multifunction meat mincer.

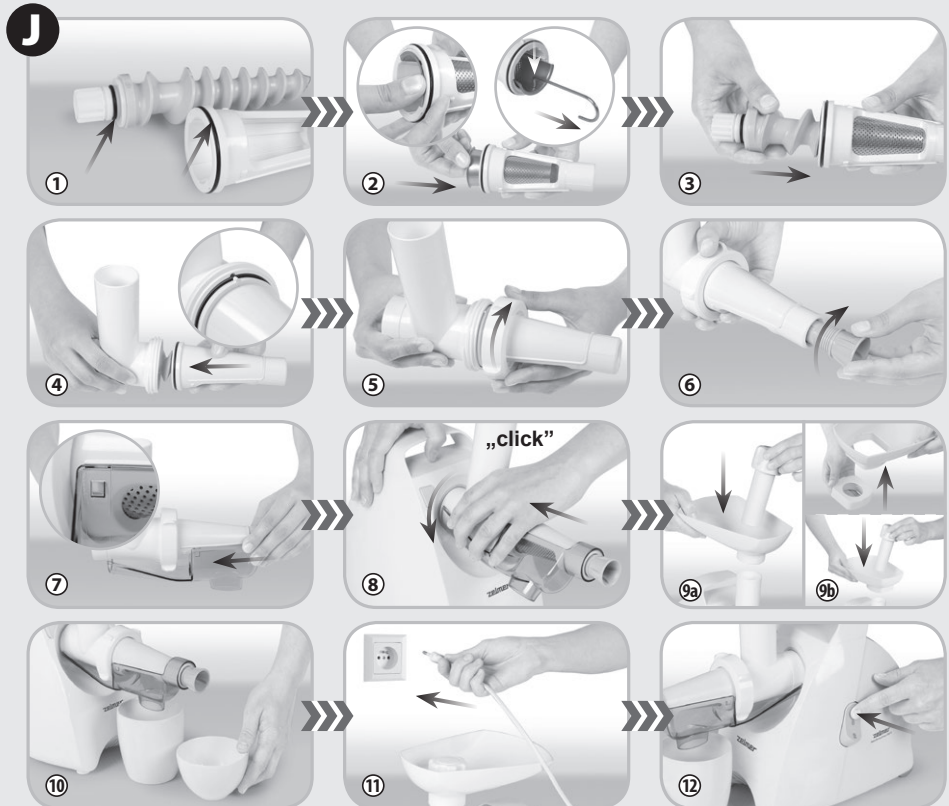
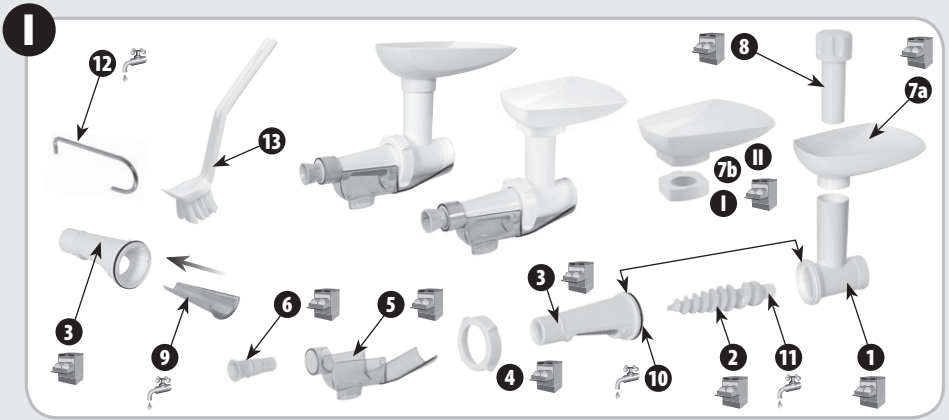


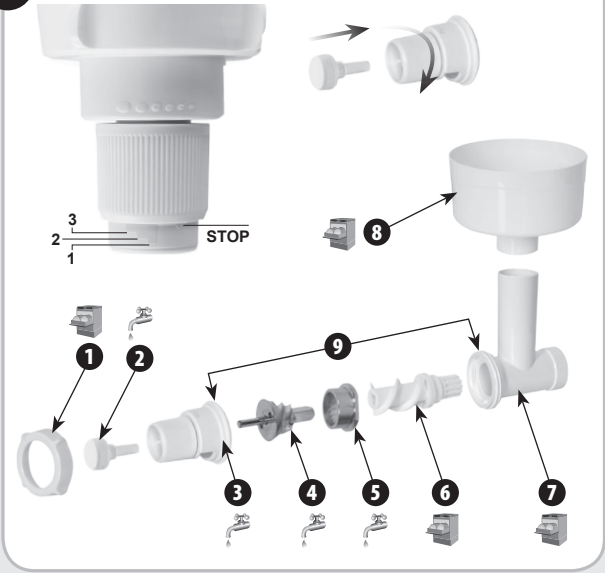
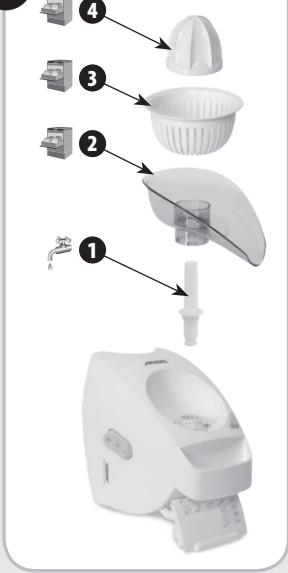
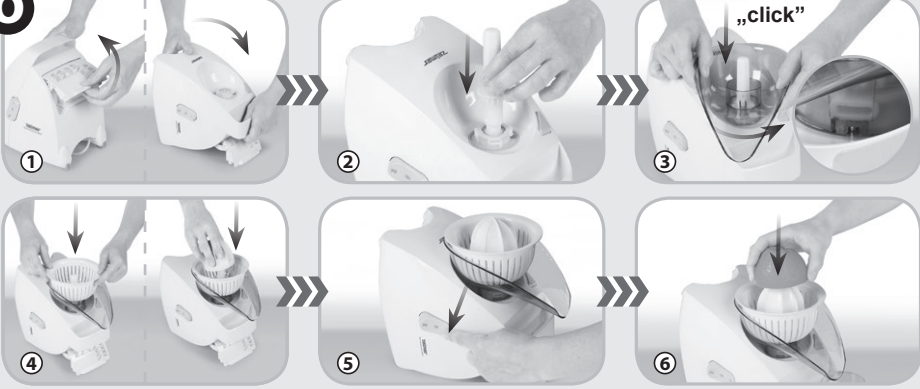
zelmer

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 skrecony zespół mielący powoduje niewłaściwą jakość mielenia, jak również może być przyczyną stępienia nożyka i sitka. Stępiony nożyk i sitko wymień na nowe.
- Podczas pracy maszyny nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w obudowie. Maszyny nie stawiaj na miękkim podłożu.
- Nie zanurzaj napędu maszyny w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Nie myj wyposażenia zamontowanego na napędzie.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, 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
 - II 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 głąbienia tych elementów (korpusu i ślimaka).

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



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

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

4 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 zmieł 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.