

24922

Bedienungsanleitung
Manual Instructions
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Manuale delle istruzioni
Manual de instrucciones
Instrukcja obsługi

<i>D</i>	<i>Fleischwolf</i>
<i>GB</i>	<i>Meat Grinder / Mincer</i>
<i>F</i>	<i>Hachoir à viande</i>
<i>NL</i>	<i>Vleesvermaler</i>
<i>I</i>	<i>Tritacarne</i>
<i>E</i>	<i>Picadora de carne</i>
<i>PL</i>	<i>Maszynka do mięsa</i>

Type MG 2507

Spis treści

Części	2
Wskazówki bezpieczeństwa	69
Zawartość opakowania	70
Przed pierwszym użyciem	72
Montaż i demontaż	72
Eksploatacja maszynki do mielenia	74
Usuwanie usterek	77
Czyszczenie, konserwacja i przechowywanie	77
Dane techniczne i czas eksploatacji	78
Utylizacja	78
Warunki gwarancji	79

Wskazówki bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować łącznie z dokumentem gwarancyjnym i paragonem. W przypadku przekazania urządzenia należy dołączyć do niego również niniejszy dokument.

Eksploatacja zgodna z przeznaczeniem: Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do obróbki produktów spożywczych w ilościach stosowanych w warunkach domowych, np. do mielenia świeżego mięsa, wyrobu kielbasek w otocze z jelita naturalnego lub sztucznego. Urządzenie nie jest przeznaczone do obróbki zamrożonych lub twardych produktów spożywczych, np. kości lub orzechów, ani do użytku przemysłowego lub komercyjnego.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie nadaje się do zastosowania komercyjnego. Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji obsługi. Przestrzegać wszystkich zasad bezpieczeństwa. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody oraz wypadki, które są wynikiem nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.



- **OSTRZEŻENIE!** W żadnym wypadku nie korzystać z urządzenia do innych celów, niż powyższe. Niewłaściwe i błędne użycie urządzenia wiąże się z ryzykiem poważnych wypadków!
- Urządzenie musi być zawsze podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z listwą ochronną. Napięcie sieciowe musi być zgodne ze specyfikacją techniczną urządzenia. Nie stosować urządzenia razem z zewnętrznym programatorem lub oddzielnym systemem telemechanicznym, nie zostało ono zaprojektowane pod tym kątem. W innym przypadku grozi to ryzykiem pożaru. W razie potrzeby można zastosować odpowiedni przedłużacz, którego specyfikacja techniczna jest zgodna ze specyfikacją zakupionego urządzenia.
- Kabel należy ułożyć tak, by nikt za niego przypadkowo nie pociągnął, ani go nie uszkodził. W razie potrzeby można zastosować odpowiedni przedłużacz, którego specyfikacja techniczna jest zgodna ze specyfikacją zakupionego urządzenia.
- W formie dodatkowej ochrony przed zagrożeniami związanymi z prądem elektrycznym zaleca się zabezpieczenie wyłącznikiem ochronnym różnicowo-prądowym o znamionowym

prądzie reakcji wynoszącym maksymalnie 30 mA. Należy zasięgnąć porady specjalisty - elektryka.



- **UWAGA! Urządzenia nie wolno używać, gdy:**
 - wykazuje usterki;
 - spadnie lub ma widoczne uszkodzenia obudowy lub kabla zasilającego.
- Uszkodzony kabel może zostać wymieniony wyłącznie przez specjalistę (*). Ma to na celu zapobieganie ryzyku porażenia prądem. Wszelkie naprawy należy zlecać specjalście (*).
(*): Specjalista: autoryzowany serwis producenta, który zajmuje się tego typu naprawami. Odnośnie ewentualnych napraw należy skontaktować się z działem obsługi klienta.



- **Uwaga! Urządzenie elektryczne nie jest zabawką dla dzieci!**
Nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru w trakcie użytkowania. Urządzenia tego typu mogą być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia, jak również osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub umysłowych lub też osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy w zakresie korzystania z tych urządzeń, wyłącznie pod opieką innych osób lub po otrzymaniu i zrozumieniu instrukcji dotyczących obsługi i informacji o zagrożeniach związanych z korzystaniem z tych sprzętów. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno wykonywać prac związanych z czyszczeniem i serwisowaniem urządzenia, chyba że pod nadzorem osoby dorosłej.
- Dzieciom należy wyjaśnić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń elektrycznych:
- Ryzyko związane z gorącymi i/lub ruchomymi częściami urządzenia.
- Ryzyko związane z generowanym w trakcie pracy gorącym powietrzem
- Ryzyko porażenia prądem
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego. Mogłyby ściągnąć urządzenie pociągając za kabel i doznać obrażeń.
- Należy wybrać takie miejsce ustawienia urządzenia, by dzieci nie miały do niego dostępu. Z urządzenia należy korzystać i przechowywać je w miejscu, znajdującym się poza zasięgiem dzieci.
- Ze względów bezpieczeństwa nie pozostawiać elementów opakowania (torebek plastikowych, kartonu, styropianu, itp.) w zasięgu dzieci. Nie pozwalać dzieciom bawić się plastikowymi torebkami, ze względu na ryzyko uduszenia!
- Dzieciom należy wyjaśnić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń elektrycznych:
 - Zagrożenie związane z ostrymi krawędziami, ruchomymi lub gorącymi częściami urządzenia
 - Ryzyko porażenia prądem
- Urządzenie należy uruchamiać i przechowywać poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie mogą mieć również dostępu do kabla sieciowego, w innym przypadku mogłyby ściągnąć urządzenie.



- **UWAGA Ryzyko porażenia prądem! Urządzenie, WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK, kabel zasilający oraz wtyczka nie mogą mieć kontaktu z wodą ani innymi cieczami w związku z zagrożeniem porażeniem prądem.**
 - Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach, ani w celu czyszczenia, ani w żadnym innym.
 - Nie dotykać urządzenia mokrymi dłońmi ani nie ustawiać go na mokrym podłożu.
 - Nie stawiać urządzenia na wilgotnym podłożu.
 - Nie wyciągać wtyczki z gniazdka mokrymi dłońmi.



- **UWAGA Ryzyko obrażeń i wypadku! Nigdy nie wkładać rąk ani innych przedmiotów do maszyny do mielenia, gdy urządzenie jest podłączone do sieci. W trakcie pracy urządzenia w żadnym wypadku nie dotykać obracających się części.**



- **ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ** w trakcie manipulowania nożem, jest bardzo ostry! Szczególnie w trakcie nakładania, wyciągania i czyszczenia noża.
- Obchodzić się ostrożnie z nożem krzyżowym oraz tarczami perforowanymi, ponieważ są bardzo ostre.
- Do wkładania produktów spożywczych i popychania ich we wlocie do napelniania maszyny do mielenia zawsze używać popychacza, a nigdy palców, widelca, łyżki ani innych przyrządów kuchennych, aby uniknąć ryzyka wypadku i obrażeń.
- Stosować jedynie oryginalne akcesoria przeznaczone dla tego urządzenia.
- Przed wymianą akcesoriów oraz części dodatkowych, zawsze wyłączyć urządzenie.
- Nie poddawać obróbce żadnych twardych materiałów, takich jak zamrożone produkty, twarde skórki serów, stary chleb lub nie ulegające rozdrobnieniu części produktów spożywczych, takie jak kości, kości, chrząstki, łodygi, nasiona itp.
- Nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w pobliżu otwartych źródeł ognia.
- Nigdy nie uruchamiać urządzenia pustego.
- Przechowywać urządzenie w suchym, bezpiecznym miejscu.



- **UWAGA! Po każdym użyciu oraz przed rozpoczęciem czyszczenia, WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK** ustawić w pozycji WYŁ. i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- **Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka,**
 - zawsze po zakończeniu pracy;
 - w przypadku wystąpienia awarii;
 - przed zdejmowaniem lub zakładaniem akcesoriów;
 - przed czyszczeniem urządzenia.
- Aby wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, pociągnąć zawsze za wtyczkę nie za kabel zasilający.
- Uważać, by kabel sieciowy w żadnym wypadku nie znajdował się w pobliżu źródeł ciepła, ani nie leżał na ostrych krawędziach. Ułożyć kabel tak, by nie uległ zaciśnięciu.
- Nigdy nie nieść urządzenia trzymając za kabel zasilający. Kabla nie należy zginać, ani owijać wokół urządzenia. Regularnie sprawdzać, czy kabel nie uległ uszkodzeniu.

Zawartość opakowania

- Moduł silnika
- Popychacz
- Miska podająca
- Metalowy wlew
- Mocowanie
- Wał ślimakowy
- Nóż
- Śruba ustalająca
- Grubo-, średnio- i drobnomieląca tarcza
- Tarcza masarska
- Nasadka masarska
- Nasadka do kiełbas
- Opcja: Nasadka do ciasta
- Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszystkie elementy opakowania i folie.
- Przed każdym użyciem sprawdzić urządzenie i akcesoria pod kątem kompletności i prawidłowego stanu.
- **Wskazówka:** Wszystkie akcesoria są pokryte cienką warstwą oleju, aby chronić je przed korozją. Przed pierwszym użyciem dokładnie oczyścić wszystkie części zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie, pielęgnacja i przechowywanie”.
- Przy pierwszym użyciu może wydobywać się lekki, dziwny zapach. Jest on niegroźny i zniknie po krótkim czasie. Należy jednak zapewnić odpowiednią wentylację.

Montaż i demontaż

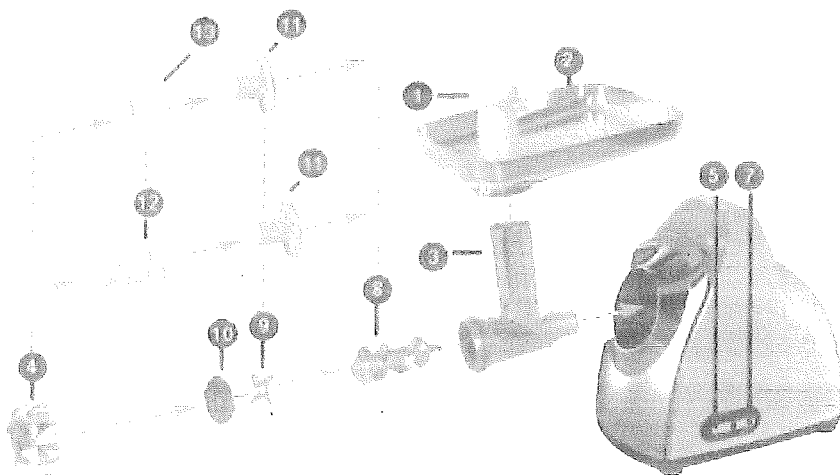


UWAGA: Ze względów bezpieczeństwa nie wolno podłączać urządzenia do sieci przed montażem!

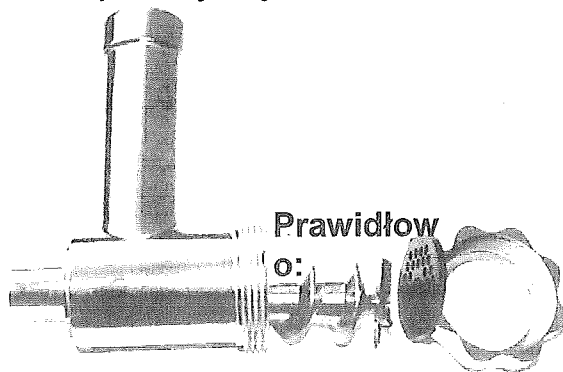


ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ w trakcie manipulowania nożem, jest bardzo ostry! Szczególnie w trakcie nakładania i wyciągania noża.

0) Montaż (3) komory mielenia



- Trzymać komorę mielenia (3) wlotem do napełniania do góry (patrz zdjęcie). Ułożenie to należy utrzymać w trakcie montażu całości.
- Drugą ręką wsunąć wał ślimakowy (8) po stronie, po której zamontowana jest plastikowa tarcza, w komorze mielenia (3).
- Założyć nóż (9) na koniec wału ślimakowego (8) z ostrzem skierowanym na zewnątrz.
UWAGA: Urządzenie ulegnie uszkodzeniu, gdy nóż (9) nie zostanie zamontowany z ostrzem skierowanym na zewnątrz na końcu wału ślimakowego! Prosimy zapoznać się z poniższymi rysunkami:





Dobrze:

Ostrze skierowane
na zewnątrz

Źle: Ostrze

skierowane do

- Założyć wybraną tarczę mielącą (10). Do przygotowania mięsa mielonego użyć tarczy ze średnimi lub dużymi otworami. Zwrócić przy tym uwagę na wpusty gwintu maszyny do mielenia. Uważać, aby oba zewnętrzne noski tarczy mielącej (10) znalazły się w środku.
- Zamontować śrubę ustalającą (4) i dokręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu. Lekko potrząsając, sprawdzić czy nóż jest mocno zamontowany (9) i nie chwieje się ani w jedną, ani w drugą stronę.
- Włożyć złożoną komorę mielącą (3) w otwór modułu silnika. Docisnąć lekko komorę mielącą, przekręcając ją jednocześnie lekko w jedną i drugą stronę, aż prawidłowo osiądzie. Założyć śrubę mocującą (6) komory mielącej (3) na gwint (patrz strzałka). Następnie zakręcić śrubę mocującą (6) komory mielącej (3) zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Przy tym uważać, by nie przekrzywić komory.
- Sprawdzić czy wszystko zostało **dobrze** zamontowane zgodnie z prawidłową kolejnością.
- Na koniec założyć miskę podającą (2) na górę otworu napełniającego.
- W celu **demontażu maszyny do mięsa** wyciągnąć popychacz (1) i miskę napełniającą (2).
- Następnie odkręcić boczną śrubę mocującą (6) komory do mielenia (3) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
Lekko nacisnąć komorę do mielenia (3) i przekręcić ją w celu wyjęcia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Następnie można wyjąć komorę mielącą (3) w celu umycia.
- Aby wyjąć śrubę ustalającą (4) przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wyjąć tarczę mielącą (10).
- Zdjąć nóż (9). **ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ w trakcie manipulowania nożem (9), jest bardzo ostry!**
- Ostrożnie wyjąć wał ślimakowy (8) i usunąć pozostałości żywności (jeżeli takie się znajdują) z komory mielącej (3).
- **Wskazówka:** Oczyszczyć wyjmowane części bezpośrednio po użyciu, zgodnie z instrukcjami z części „Czyszczenie, pielęgnacja i przechowywanie“, ponieważ urządzenie służy do przetwarzania żywności i nie należy pozostawiać na nim żadnych zaschniętych resztek.

P) Montaż (12) nakładki do napełniania kielbasy

Po zamontowaniu komory mielącej (3) zgodnie z instrukcjami w pkt A) :

- Odkręcić śrubę ustalającą (4). Wyjąć tarczę mielącą (10).
- Ostrożnie wyjąć nóż (9).
- Założyć tarczę masarską (11) na wał ślimakowy (8). Wprowadzić oba noski znajdujące się na tarczy masarskiej (11) w żłobki na gwincie komory mielącej (3).
- Założyć nasadkę do napełniania kielbas (12) na tarczę masarską (11).

- Zakręcić mocno śrubę ustalającą (4). Przy tym należy uważać, by tarcza masarska (11) z nakładką w trakcie przekręcenia nie wyskoczyła ze swoich żłobków w trakcie przekręcania śruby ustalającej (4). Przytrzymać ją mocno drugą ręką, w trakcie przekręcania śruby ustalającej (4).
- W celudemontażu odkręcić śrubę ustalającą (4) i wyjąć nakładkę do napelniania kielbas (12) oraz tarczę tarczę masarską (11).

Q) Montaż (13) nakładki masarskiej

Po zamontowaniu komory mielącej (3) zgodnie z instrukcjami w pkt A) :

- Odkręcić śrubę ustalającą (4) .
- Wyjąć tarczę mielącą (10).
- Ostrożnie wyjąć nóż (9).
- Założyć tarczę masarską (11) na wał ślimakowy (8). Wprowadzić oba noski znajdujące się na tarczy masarskiej (11) w żłobki na gwincie komory mielącej (3).
- Założyć nasadkę masarską (13) na tarczę masarską (11).
- Po prawidłowym zamontowaniu wszystkich elementów, przykręcić mocno śrubę ustalającą (4). Przy tym należy uważać, by tarcza masarska (11) z nakładką masarską (13) w trakcie przekręcenia nie wyskoczyła ze swoich żłobków w trakcie przekręcania śruby ustalającej (4). Przytrzymać ją mocno drugą ręką, w trakcie przekręcania śruby ustalającej (4).
- W celudemontażu odkręcić śrubę ustalającą (4) i wyjąć nakładkę masarską (13) oraz tarczę tarczę masarską (11).

R) Nakładka do ciasteczek

- Nakładka ta jest montowana na nakładce maszyny do mielenia. Aby osiągnąć dobry efekt, ciasto nie powinno mieć zbyt płynnej konsystencji.



UWAGA: Nie używać urządzenia dłużej niż przez 3 minuty w trybie ciągłym. Następnie pozostawić urządzenie na ok. 10-15 minut w celu ostudzenia i zapobiegania przegrzaniu (patrz również „Dane techniczne oraz czas eksploatacji“).

Eksploatacja maszyny do mielenia



Środki prewencyjne zapobiegające wypadkom i obrażeniom

- Nigdy nie chwytać urządzenia za otwory. W żadnym wypadku nie wprowadzać obcych przedmiotów do urządzenia, z wyjątkiem dołączonych popychaczy oraz przetwarzanej żywności. W innym przypadku istnieje duże zagrożenie wypadkiem!
- Przed wyciągnięciem lub demontażem akcesoriów zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest gotowe do użycia.
- Po zakończeniu eksploatacji lub w trakcie przerwy w pracy zawsze wyciągać wtyczkę, aby uniknąć przypadkowego uruchomienia.
- Stosować jedynie oryginalne akcesoria przeznaczone dla tego urządzenia.
- Urządzenie nie może być użytkowane przez osoby, włączając w to dzieci, których stan fizyczny, ruchowy lub umysłowy, czy też brak doświadczenia i/lub brak wiedzy nie gwarantuje bezpiecznego obchodzenia się z urządzeniem. Osoby te powinny być nadzorowane przez kogoś innego w trakcie użytkowania urządzenia.

Wskazówka:

- W celu zapobiegania przegrzaniu urządzenia, nie należy przekraczać zalecanego czasu eksploatacji. Po każdym użyciu pozostawić urządzenie do ochłodzenia (patrz „Dane techniczne i czas eksploatacji”).
- W trakcie przetwarzania dużych ilości stosować odpowiednie przerwy.
Po zamontowaniu wybranych przez siebie nasadek:
- Do przygotowania mięsa mielonego użyć tarczy ze średnimi lub dużymi otworami.
- Zamontować śrubę ustalającą (4) i dokręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.
- ustawić urządzenie tak, by znajdowało się ono na całkowicie stabilnym i suchym podłożu i w żadnym wypadku nie mogło zostać (np. w wyniku drgań lub pociągnięcia za kabel sieciowy) zrzucone ze stołu lub znaleźć się w pobliżu wody. W trakcie eksploatacji nie można uniknąć drgań. Regularnie sprawdzać, czy śruba ustalająca (4) jest mocno dokręcona.



OSTRZEŻENIE: Nigdy nie dotykać podłączonego lub uruchomionego urządzenia, gdy przewraca się lub wpada w wodę ani w innych niebezpiecznych sytuacjach! W sytuacji awaryjnej natychmiast wyciągnąć wtyczkę! W innym wypadku istnieje duże zagrożenie obrażeniami i utratą życia!

Przetwarzanie mięsa



OSTROŻNIE, niebezpieczeństwo obrażeń! Do popychania żywności w otworze napełniającym maszynki do mielenia zawsze stosować popychacz, a nigdy palce, widelec, łyżkę lub inne przybory kuchenne! W innym wypadku istnieje duże ryzyko uszkodzenia urządzenia.



UWAGA: Nie dociskać popychacza zbyt mocno, by nie spowodować działania silnika. W innym wypadku urządzenie może ulec przeciążeniu i zostać uszkodzone.

- **Wskazówka:** Mięso mielone jest bardzo podatne na zepsucie. Dlatego też należy uważać by mięso było świeże i zwracać uwagę na prawidłową higienę w trakcie przetwarzania mięsa.
- Do przygotowania mięsa mielonego użyć tarczy ze średnimi lub dużymi otworami.
- W przypadku obróbki wątróbki i innych produktów spożywczych o dużej zawartości płynów (wody lub krwi), może zdarzyć się, że część płynów będzie wypływać na krawędzi śruby nastawczej maszynki do mielenia i przeciekać do zbiornika. Nie ma to wpływu na wynik obróbki. Ciecz można łatwo usunąć (patrz rozdział „Czyszczenie, pielęgnacja i przechowywanie”).
- Po przeczytaniu wszystkich wskazówek dotyczących przetwarzania mięsa, można uruchomić urządzenie.
- Usunąć kości i chrząstki, a następnie pokroić mięso na kawałki, mniejsze niż średnica otworu napełniającego.
- Nie wkładać zbyt dużych kawałków mięsa, ani zbyt twardych (np. suszonej szynki, itp.) do urządzenia, ponieważ może ono ulec przeciążeniu.
- Ustawić miskę na mielone mięso pod otworem maszynki do mielenia.
- Włożyć żywność do miski napełniającej.
- Ustawić WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK do pozycji AUS[WYŁ.] (pozycja środkowa), aby upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Wsadzić wtyczkę do kontaktu.

- Ustawić włącznik ON / R w pozycji „ON”). Ustawić włącznik WŁĄCZ/WYŁĄCZ w pozycji „I” (nacisnąć lewą stronę), aby włączyć urządzenie. Pamiętać, że urządzenie wówczas działa w trybie ciągłym i musi zostać wyłączone ręcznie (włącznik w pozycji środkowej = AUS).

Pozycję włącznika ON/REV:

Pozycja ON = Bieg normalny (Włącznik EIN/AUS musi znajdować się w pozycji „O” (WŁ.))

Pozycja REV = aktywny przełącznik momentowy biegu zwrotnego (stosowany tylko przy pozycji włącznika „REV”)

Przełącznik momentowy biegu wstecznego jest stosowany, gdy praca urządzenia zostanie wstrzymana przez zablokowanie się żywności (patrz część „Rozwiązywanie problemów”).

Obróbka kielbasy

- Przemieścić mięso dwukrotnie przy pomocy wybranej tarczy (zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Obróbka mięsa”) przed poddaniem tego mięsa obróbce w celu przygotowania kielbasy.
- W celu przygotowania kielbasy, do zmielonego mięsa dodać posiekaną cebulę, przyprawy i inne dodatki zgodnie z wybranym przepisem i dokładnie wymieszać masę. Przed rozpoczęciem dalszej obróbki, wstawić masę na ok. 30 min. do lodówki.
- **Wskazówka:** Farsz na kielbasę może być surowy lub zagotowany. Korzystać z popularnych przepisów na przygotowanie kielbasy.
- Naciągnąć osłonkę (naturalne lub sztuczne jelito, dostępne w sprzedaży) na nakładkę do napełniania kielbasy i zawiązać jej drugi koniec. Na każdy 1 kg farszu potrzebne jest około 1,60 m osłonki.
- **Rada:** Naturalną osłonkę należy namoczyć wcześniej przez około 3 godziny w letniej wodzie. Dzięki temu naturalne jelito stanie się ponownie elastyczne. Naturalne jelita można zakupić w specjalistycznych sklepach w pobliżu rzeźni lub na zamówienie u swojego rzeźnika.
- Osłonka jest wypełniana farszem włączanym przez nakładkę do napełniania kielbasy. Po osiągnięciu żądanej długości kielbasy, wyłączyć urządzenie, ścisnąć kielbasę na końcu i okręcić ją kilkakrotnie wokół własnej osi. Kontynuować aż do zbliżenia się do drugiego końca osłonki. Wyłączyć urządzenie, ściągnąć osłonkę z nakładki napełniającej i zawiązać ją.
- **Rada:** Kielbasa rozszerza się przy gotowaniu i mrożeniu. Dlatego też nie należy jej przepelniać, ponieważ może popękać.
- Po przeczytaniu wszystkich wskazówek dotyczących „Obróbki kielbasy”, można uruchomić urządzenie.

Praca z nakładką masarską

- Przy pomocy nakładki masarskiej można przygotować puste roladki z ciasta, mięsa lub warzyw, które później można dowolnie napełnić.
- **Rada:** Przemieścić mięso dwukrotnie przy pomocy wybranej tarczy (zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Obróbka mięsa”) przed poddaniem tego mięsa obróbce przy pomocy nakładki masarskiej.
- Produkcja rolek wymaga wprawy. Konsystencja mieszanki nie może być zbyt sucha ani zbyt płynna. Zawartość cieczy w przetwarzanym produkcie spożywczym jest różna. Dlatego też nie możemy tutaj przedstawić dokładnych wytycznych. Prawidłowy stosunek mieszanki osiąga się wraz z doświadczeniem. Zalecamy korzystanie z popularnych przepisów.
- Po przeczytaniu wskazówek z rozdziału „Nakładka masarska”, można włączyć urządzenie.



Czyszczenie akcesoriów

OSTROŻNIE, niebezpieczeństwo obrażeń! Nóż jest bardzo ostry!

- Wszystkie inne akcesoria mające kontakt z produktami spożywczymi można czyścić jedynie ręcznie. Tarcze nie nadają się do mycia w zmywarce; czyścić je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu przeznaczanego do użytku domowego i następnie dokładnie je wysuszyć. Dokładne wysuszenie jest ważne w związku z zapobieganiem tworzeniu się osadów kamienia.
- W przypadku przyschnięcia mięsa lub innych produktów, namoczyć daną część w ciepłej wodzie z dodatkiem kilku kropli płynu do mycia naczyń. Następnie pozostałości żywności można z łatwością usunąć.
- Żadnych części maszyny nie należy myć w zmywarce.
- Dokładnie wszystko osuszyć przed ponownym użyciem urządzenia.

Pielęgnacja i przechowywanie

- Po wyschnięciu przetrzeć metalowe nakładki w celu zabezpieczenia ich przed korozją niewielką ilością oleju spożywczego, jeżeli urządzenie ma być przechowywane.
- Przechowywać urządzenie w suchym, zabezpieczonym przed kurzem miejscu. Przechowywać urządzenie tak, by było niedostępne dla dzieci i osób o ograniczonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub umysłowych. Osoby te nie są zawsze w stanie prawidłowo ocenić zagrożenia związane z urządzeniami elektrycznymi, generującymi ciepło oraz ruchomymi, ostrymi lub obracającymi się częściami urządzenia.

Dane techniczne i czas eksploatacji

220-240V ~ 50/60Hz, 350-450W (1200 W maks. Lockpower); Klasa bezpieczeństwa II
Lockpower to maksymalny pobór mocy z sieci zasilającej w chwili uruchomienia. W trakcie pracy pobór mocy będzie wynosić 350 - 450 Watt.

Urządzenie to zostało przetestowane i jest zgodne z obowiązującymi dyrektywami CE.

Czas eksploatacji: Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej. Nie przekraczać wskazanego na tabliczce znamionowej czasu eksploatacji **wynoszący 3 min.** W innym przypadku może dojść do uszkodzenia silnika. Przerwy muszą wynosić minimum 10-15 minut, tak by urządzenie ostygło.

Utylizacja

Opakowanie usunąć zgodnie z miejscowymi przepisami o odpadach i odpowiednio je sortując. Karton i papier należy oddać na makulaturę, folie do odpowiedniego pojemnika surowców wtórnych.

Produkt ten po skończonym czasie eksploatacji nie może być utylizowany jako zwykłe odpady z gospodarstwa domowego, lecz musi być oddany do punktu surowców wtórnych dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol (przekreślony pojemnik na śmieci) umieszczony na produkcie, w instrukcji obsługi lub na opakowaniu. Odpowiedzi na pytania odnośnie utylizacji udziela najbliższy komunalny skład odpadów.



Użyte tworzywa nadają się do wtórnego użycia zgodnie ze swoim oznaczeniem. Powtórne użycie, stosowanie surowców wtórnych oraz inne formy recyklingu zużytych urządzeń stanowią ważny element ochrony środowiska naturalnego. Prosimy o kontakt z lokalnymi władzami odnośnie punktu zbiórki tego typu odpadów. Tym samym zapewniając utylizację zgodną z przepisami.

Warunki gwarancji

Na sprzedawane przez nas urządzenie udzielamy 24-miesięcznej gwarancji. Gwarancja rozpoczyna biec w dniu sprzedaży (paragon). W przypadku usterki należy przekazać sprzedawcy kompletne urządzenie w oryginalnym opakowaniu wraz z informacją o wadzie oraz oryginalnym dokumentem zakupu (paragonem), który jest bezwzględnie konieczny do przeprowadzenia bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia przez sprzedawcę.

W przypadku reklamacji prosimy najpierw o kontakt z infolinią serwisową (opłata za połączenie lokalne). Większość zapytań można rozwiązać szybko i sprawnie przez telefon:

W przypadku pytań, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta:

Sprzęty AGD - Dział Obsługi Klienta

Infolinia serwisowa: (089) 3000 88 – 21

Faks: (089) 3000 88 –11

W okresie gwarancyjnym, uszkodzone urządzenia można odesłać do serwisu odpowiednio oznaczone. Urządzenia przesłane do nas bez dokonanych opłat za przesyłkę nie zostaną przyjęte.

Rada: Prosimy nie wysyłać urządzeń jako paczek, ze względu na koszty.

W ramach gwarancji usuwane są wady urządzenia wynikające z błędów materiałowych lub produkcyjnych, według naszego uznania poprzez naprawę lub wymianę. Świadczenia te nie przedłużają okresu gwarancji. I nie dają prawa do wyznaczenia nowego okresu gwarancji. Inne roszczenia, w szczególności rekompensata z tytułu poniesionych szkód są wyłączone.

Dokładny opis wady skraca czas potrzebny do jej usunięcia.

Prosimy o zrozumienie, że nie mogą być uwzględniane roszczenia:

- po upływie czasu eksploatacji właściwego dla danego urządzenia, w szczególności baterii, akumulatorów, żarówek etc.
- dotyczące wyposażenia dodatkowego i części łatwo się zużywających, jak np. pasków napędowych, szczotek silnika, mieszadełek, nasadek blendera, okrągłych noży itp.
- z tytułu pęknięć, jak np. szkła, porcelany lub tworzyw sztucznych
- z tytułu uszkodzeń transportowych, niewłaściwego użycia, jak również
- w przypadku niewystarczającej pielęgnacji, czyszczenia lub konserwowania oraz w przypadku nie przestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i montażu urządzenia
- w przypadku oddziaływania czynników chemicznych i/lub elektrochemicznych
- w przypadku podłączenia urządzenia do prądu o niewłaściwych parametrach lub napięciu oraz w przypadku podłączenia urządzenia do niewłaściwego źródła prądu
- w przypadku anormalnych warunków w otoczeniu oraz w przypadku eksploataowania urządzenia w niewłaściwych warunkach
- jak również gdy urządzenie było naprawiane lub otwierane przez osoby, które nie są przez nas autoryzowane w tym zakresie lub
- gdy w naszych urządzeniach montowane są części zamienne nie będące częściami oryginalnymi lub też
- gdy usterkę spowodował kontakt z niewłaściwymi materiałami

Po upływie okresu gwarancyjnego istnieje możliwość **odpłatnego** odesłania urządzenia do naszego serwisu. Naprawy są wówczas realizowane odpłatnie.

Zmiany techniczne zastrzeżone!

Wersja 05/2013