

MASZYŃKA DO MIĘSA / MASZYŃKA DO MIĘSA + SZATKOWNICA **PL**
MEAT GRINDER / MEAT GRINDER + SLICER **EN**
MLÝNEK NA MASO / MLÝNEK NA MASO + KUTR **CZ**
FLEISCHWOLF / FLEISCHWOLF + GEMÜSESCHNEIDER **DE**
МЯСОРУБКА / МЯСОРУБКА + ОВОЩЕРЕЗКА **RU**
MLYNČEK NA MÄSO / MLYNČEK NA MÄSO + STRÚHADLO **SK**
HÚSDARÁLÓ / HÚSDARÁLÓ + RESZELŐ- ÉS SZELETELŐGÉP **HU**
PICADORA DE CARNE / PICADORA DE CARNE + CORTADOR **ES**



WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji.

1. Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji.
2. Nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie.
3. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
4. Nie używać na wolnym powietrzu.
5. Przed włączeniem urządzenia należy się upewnić czy wszystkie jego elementy są odpowiednio zamontowane. Nie należy włączać urządzenia bez zamontowanej pokrywy końcowej.
6. Nie używać urządzenia do rozdrabniania lodu, kości i innych twardych produktów lub do mielenia orzechów, kawy i suszonych roślin strączkowych.
7. Nie należy pozostawiać używanego urządzenia bez nadzoru.
8. Wyłączyć urządzenie przed odłączeniem od sieci oraz montażem i demontażem akcesoriów.
9. Po zakończeniu pracy zawsze należy wyłączyć urządzenie z zasilania.
10. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wiek co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
11. Nie chwytać urządzenia mokrymi rękami.

12. Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od sieci.
13. Nie używać urządzenia, jeżeli jakikolwiek element jest uszkodzony.
14. Nie przekraczać dopuszczalnego czasu pracy ciągłej urządzenia.
15. Nie przenosić ani nie przesuwać w trakcie użytkowania.
16. W trakcie pracy urządzenia nie wolno wkładać palców lub narzędzi do tunelu dozownika – do upychania produktów służy wyłącznie popychacz.
17. Nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Naprawę urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi; informacja w karcie gwarancyjnej oraz na stronie www.eldom.eu. Wszelkie modernizacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkowania.
18. Urządzenie może być używane tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami.
19. Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

UWAGA

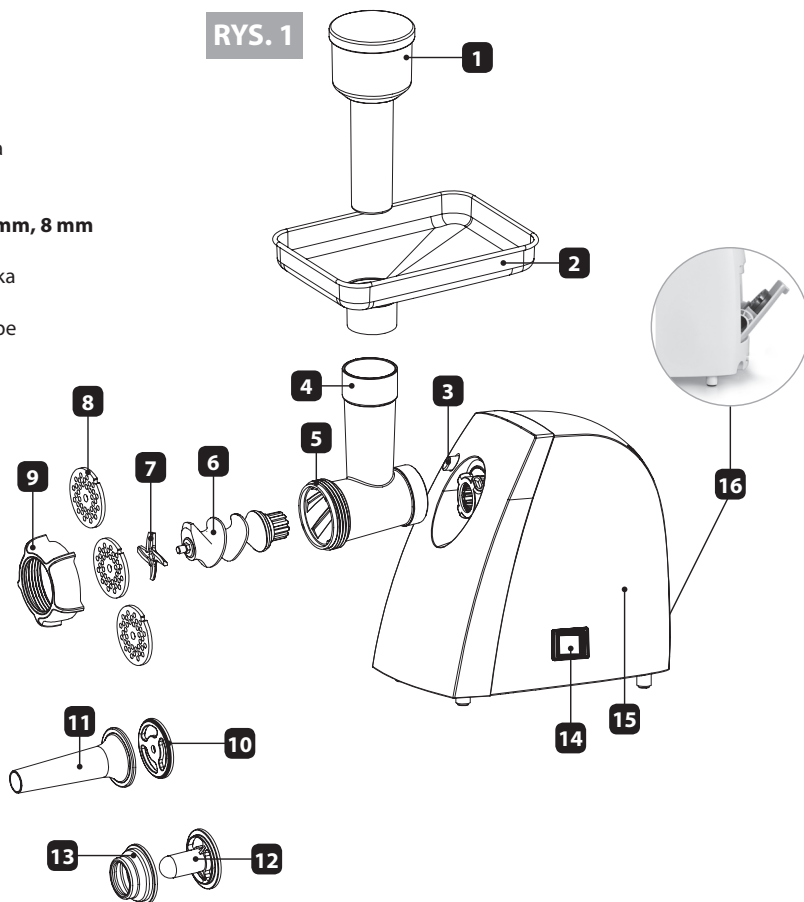
Woreczek foliowy może stanowić niebezpieczeństwo – aby uniknąć uduszenia workiem należy przechowywać go z daleka od niemowląt i małych dzieci.



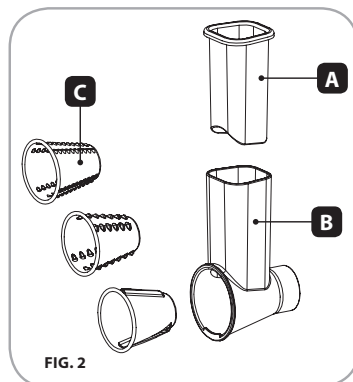
Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.

OPIS OGÓLNY

1. Popychacz
2. Tacka
3. Przycisk blokady
4. Tunel dozujący
5. Komora mielenia
6. Ślimak
7. Nóż
8. Sitka – 3 mm, 5 mm, 8 mm
9. Nakrętka
10. Nasadka masarska
11. Separator
12. Nasadka do kebbe
13. Przysłona
14. Włącznik
15. Korpus
16. Schowek

RYS. 1**ZESTAW DO SZATKOWANIA****(TYLKO MODEL M200ZT)**

- A. Popychacz
- B. Szatkownica
- C. Tarcze – do tarcia, grube wiórki, plastry

**FIG. 2**

■ DANE TECHNICZNE

- moc nominalna: **400 W**
- moc zablokowania silnika (MBP): **700 W**
- napięcie: **220-240 V, ~50 Hz**
- czas pracy ciągłej: **30 min.**
- czas przerwy: **15 min.**

■ PRZEZNACZENIE

Urządzenie przeznaczone jest do mielenia produktów spożywczych, głównie mięsa.

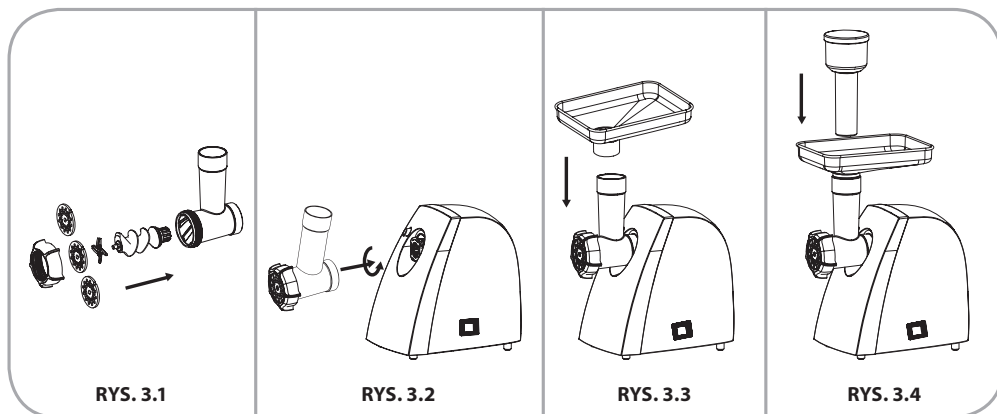
■ UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem maszynki należy:

- Zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji.
- Upewnić się, czy żaden z elementów nie jest uszkodzony.
- Umyć elementy, które mają kontakt z żywnością.

■ OBSŁUGA

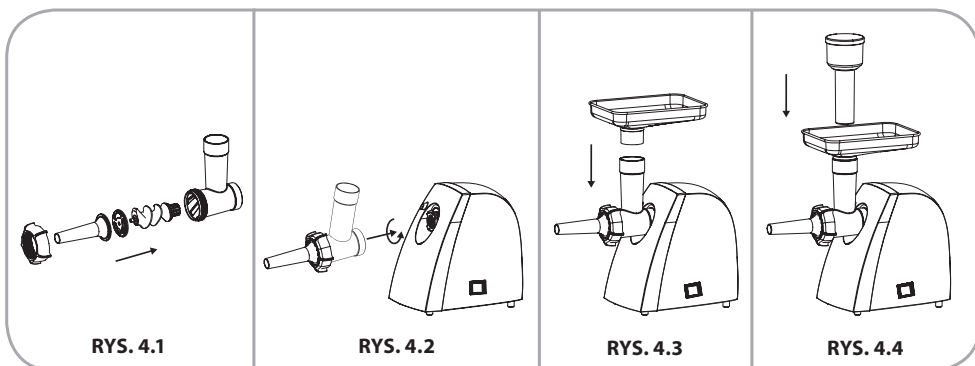
- Ustawić korpus (15) na płaskim, twardym i stabilnym podłożu.
- Upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci, a włącznik (14) jest ustawiony w pozycji "O".
- Wybrać jedną z funkcji urządzenia.
- Przed uruchomieniem należy upewnić się, że wszystkie elementy zostały poprawnie zamontowane.
- Nigdy nie wkładać palców lub jakichkolwiek przedmiotów do tunelu dozującego.
- Jeśli ślimak został zablokowany, należy przestawić włącznik (14) w pozycję "R" na **3 do 5 s**.
- Po przetworzeniu całości produktów wyłączyć urządzenie i poczekać aż się zatrzyma.
- Po zakończeniu pracy odłączyć urządzenie od sieci.



■ MIELENIE

- W komorze mielenia (5) umieścić kolejno: ślimak (6), nóż (7), jedno z sit (8) i nakręcić nakrętkę (9) – **RYS. 3.1**.
- Następnie całość zamontować w korpusie (15) – **RYS. 3.2**. Sprawdzić czy komora (5) została zablokowana.
- Na tunel (4) nałożyć tackę (2) – **RYS. 3.3**.
- Do tunelu (4) wsunąć popychacz (1) – **RYS. 3.4**.
- Pod wylot komory mielenia postawić miskę.
- Mięso pokroić na paski o długości ok. 10 cm i grubości 2 cm. Usunąć kości, chrząstki i ścięgna.
- Podłączyć urządzenie do sieci zgodnej z parametrami podanymi powyżej i uruchomić przyciskiem (14) – pozycja "ON".
- Na tacy (2) umieścić mięso i za pomocą popychacza (1) delikatnie wepchnąć do tunelu (4).
- W przypadku niektórych potraw mięso trzeba zmielić dwukrotnie.

UWAGA: NIE WOLNO MIELIĆ MROŻONEGO MIĘSA!

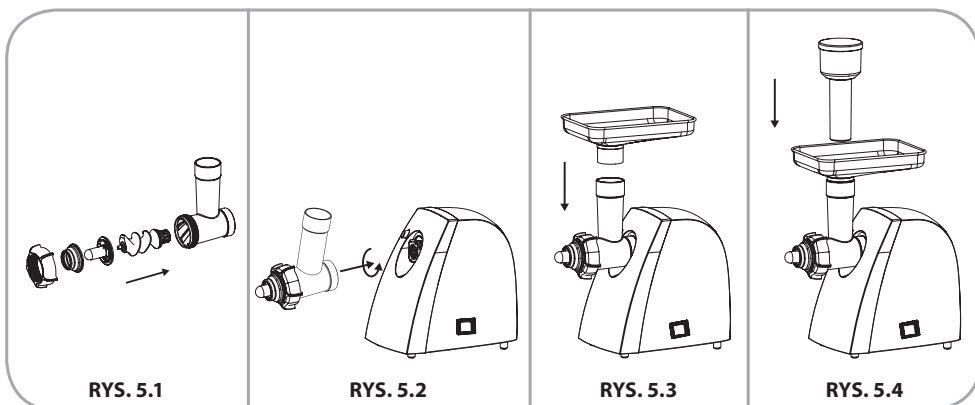


■ ZESTAW MASARKI

- W komorze mielenia (5) umieścić kolejno: ślimak (6), separator (11) oraz nasadkę masarską (10) i nakręcić nakrętkę (9) – RYS. 4.1.
- Następnie całość zamontować w korpusie (15) – RYS. 4.2. Sprawdzić czy komora (5) została zablokowana.
- Na tunel (4) nałożyć tackę (2) – RYS. 4.3.
- Do tunelu (4) wsunąć popychacz (1) – RYS. 4.4.
- Skórę kielbasy namoczyć w letniej wodzie (ok. 10 min.).
- Na tacy (2) umieścić masę do napełniania i za pomocą popychacza (1) delikatnie wepchnąć do tunelu (4).
- Wilgotną skórę naciągnąć na nasadkę (10).
- Podłączyć urządzenie do sieci zgodnej z parametrami podanymi powyżej i uruchomić przyciskiem (14) – pozycja "ON".
- Napełnić skórę kielbasy, formując odcinki wg uznania.

UWAGA

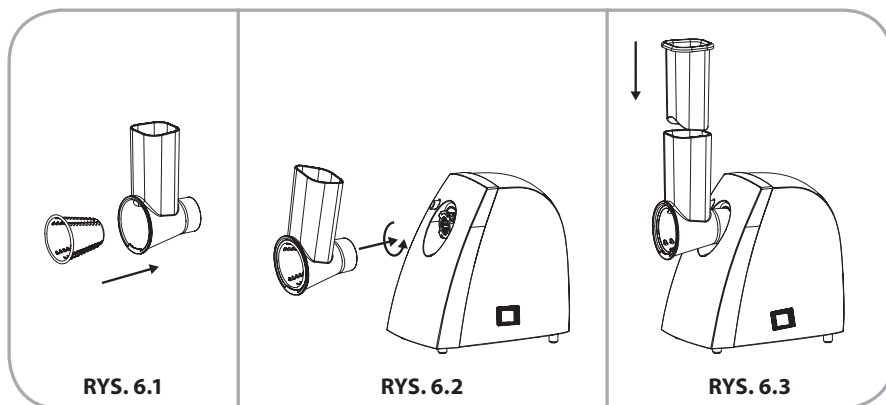
Masa do napełniania nie może być zbyt rzadka.



■ ZESTAW DO KEBBE (Podstawowy przepis na Kebbe znajduje się na stronie 50 instrukcji obsługi).

Kebbe to tradycyjne blisko-wschodnie danie, wytwarzane głównie z jagnięciny i kaszy bulgur.

- W komorze mielenia (5) umieścić kolejno: ślimak (6), przystawkę do kebbe (13) oraz przesłonę (12) i nakręcić nakrętkę (9) – RYS. 5.1.
- Następnie całość zamontować w korpusie (15) – RYS. 5.2. Sprawdzić czy komora (5) została zablokowana.
- Na tunel (4) nałożyć tackę (2) – RYS. 5.3.
- Do tunelu (4) wsunąć popychacz (1) – RYS. 5.4.



■ SZATKOWNICA

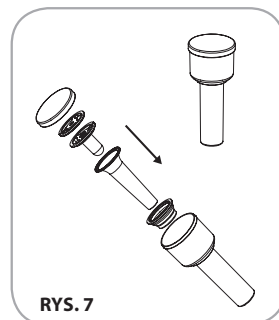
- W szatkownicy zamontować jedną z tarcz (C) – RYS. 6.1.
- Całość zamontować w korpusie (15) – RYS. 6.2. Sprawdzić czy szatkownica (B) została zablokowana.
- Do tunelu wsunąć popychacz (1) – RYS. 6.3.
- Pod wylot szatkownicy podstawić miskę.
- Włączyć urządzenie do sieci zgodnej z parametrami podanymi powyżej i uruchomić przyciskiem (14) – pozycja "ON".
- Przygotowane produkty wkładać partiami do tunelu dozującego i używając popychacza (A) przesuwając je w dół do obracającej się tarczy (C).

■ PRZECHOWYWANIE

Nieużywane sitka można przechowywać w schowku (16) – RYS. 1.
Zestaw masarski (10, 11) oraz zestaw do kebba (12, 13) można schować w popychaczu (1) – RYS. 7.

■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Kiedy urządzenie nie jest używane lub przed czyszczeniem należy odłączyć je od sieci. Najłatwiej czyścić urządzenie tuż po użyciu. Przed czyszczeniem rozmontować elementy urządzenia. Elementy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem odrobiny płynu do naczyń używając szczoteczki, wypłukać pod strumieniem bieżącej wody i wytrzeć do sucha. Sitka i nożyk należy lekko przesmarować olejem jadalnym w celu ochrony przed rdzewieniem. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków ściernych, proszków czyszczących, acetonu, alkoholu itp. Nigdy nie zanurzać korpusu w wodzie ani nie płukać pod strumieniem bieżącej wody. Korpus urządzenia czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie i myć w zmywarce.



Nóż jest elementem eksploatacyjnym i powinien być regularnie wymieniany. Nie jest objęty gwarancją.

■ OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi. Należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

■ GWARANCJA

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym.
 - Nie może być używane do celów zawodowych.
 - Gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.
- Warunki gwarancji podane są w załączniku.