

SENCOR®

SMG 7400SS



MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

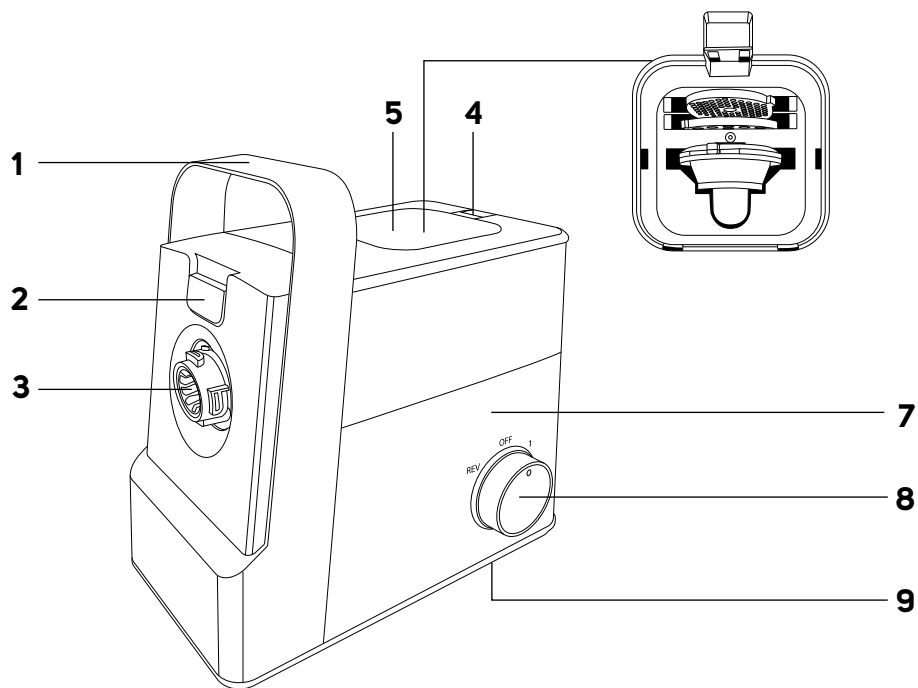


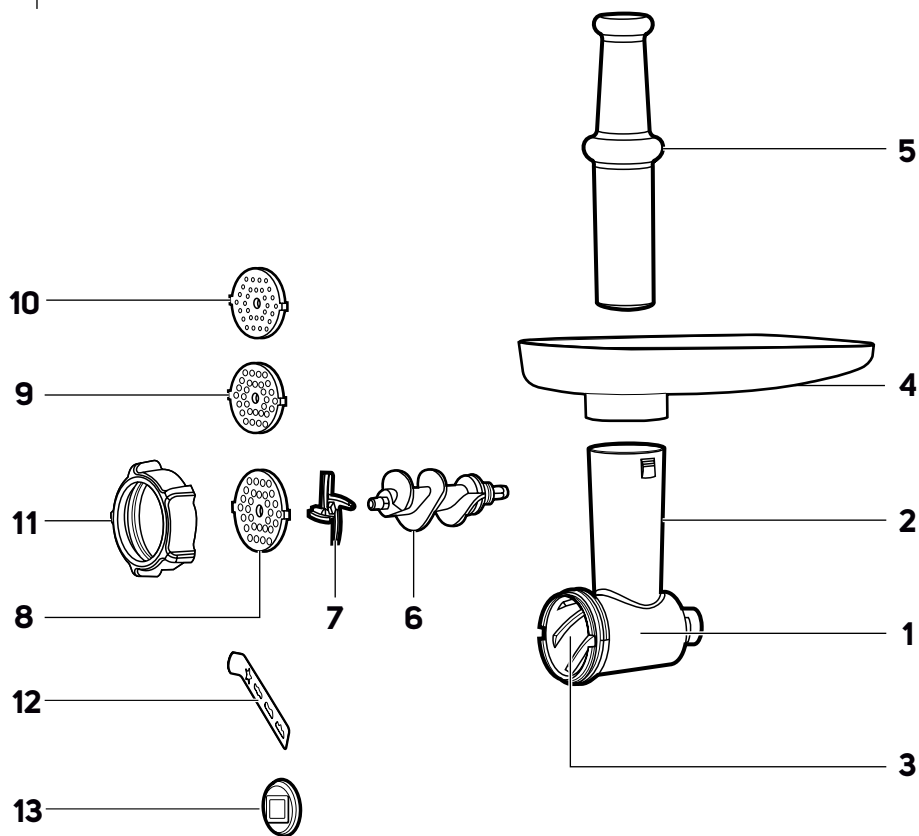
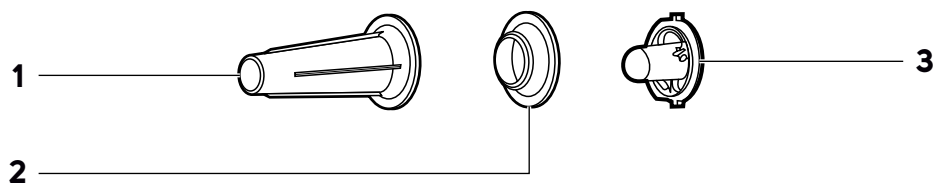
SENCOR®

SMG 7400SS



A



B**C**

D

1

2

3

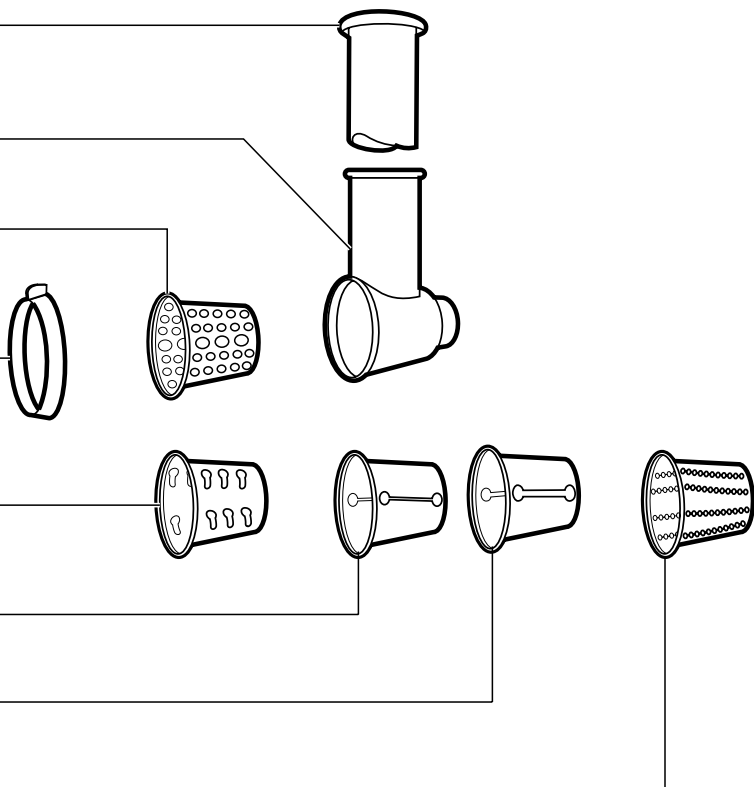
4

5

6

7

8

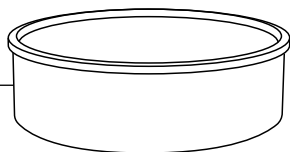


E

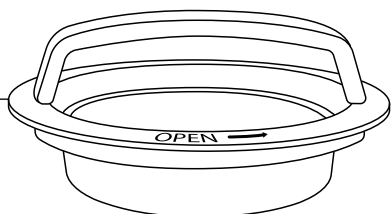
1



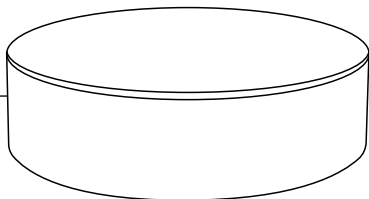
2



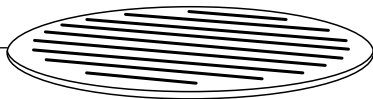
3



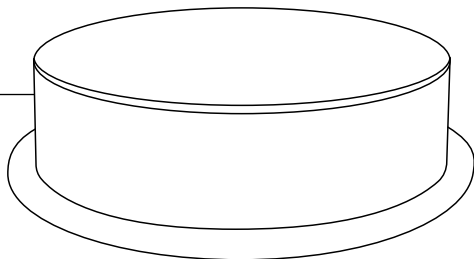
4

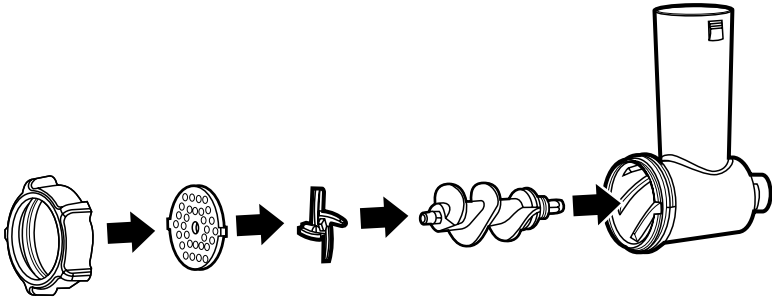
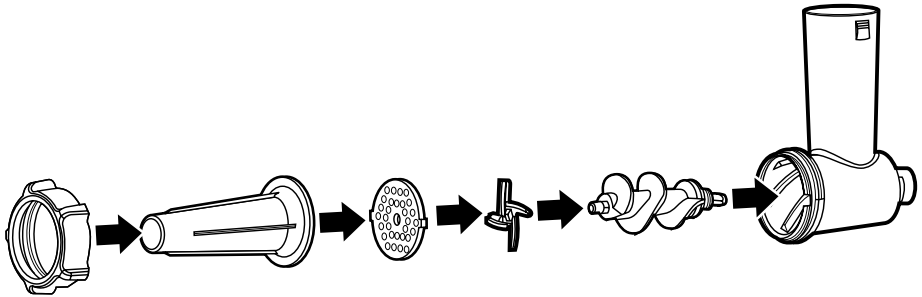
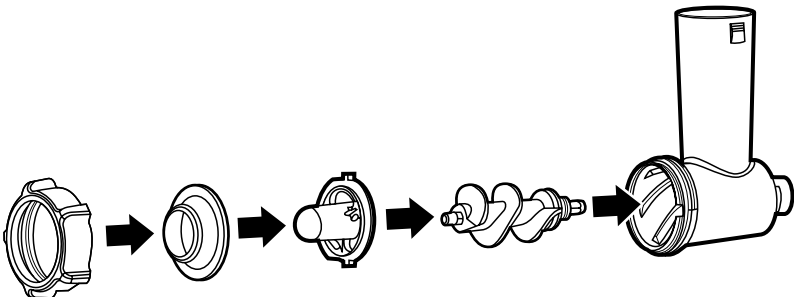


5



6



F**G****H**

ISTOTNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.

- Z tego urządzenia nie mogą korzystać dzieci. Urządzenie i kabel zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymianę zleć wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- W przypadku niewłaściwego użytkowania istnieje ryzyko obrażeń.
- Bądź ostrożny podczas manipulacji z nożem do mielenia, szczególnie podczas wyjmowania i czyszczenia. Ostrza noża mielącego są ostre i istnieje ryzyko doznania poważnych obrażeń.

- Części urządzenia i akcesoriów będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, czyść zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.
 - Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
 - Wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania przed wymianą akcesoriów lub dostępnych części, które poruszają się podczas użytkowania.
-

Inne ważne informacje bezpieczeństwa dotyczące korzystania z urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie jest przeznaczone do przetwarzania zwykłej żywności w gospodarstwie domowym. Zabrania się używania urządzenia do innych celów, niż tych, do których jest przeznaczone.
- Zabrania się używania urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku. Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka. Nie używaj przedłużaczy.
- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilający.
- Przewodu zasilającego nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Dbaj o to, aby wtyczka przewodu zasilającego nie miała kontaktu z wilgocią, wodą ani inną cieczą. Jeżeli mimo wszystko tak się stanie, wtyczkę osusz przed dalszym użyciem.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby dojść do uszkodzenia kabla lub gniazdka. Kabel odłączaj przez pociągnięcie za wtyczkę.
- Nie kładź na kablu zasilającym ciężkich przedmiotów. Zadbaj o to, aby przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu lub aby nie doszło do jego kontaktu z gorącymi powierzchniami lub ostrymi przedmiotami.
- Przewód zasilający powinien być suchy.
- Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia.
- Używaj urządzenia tylko z oryginalnymi akcesoriami dostarczonymi razem z nim.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy wybrane akcesorium nie zostało uszkodzone. Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonymi akcesoriami.
- Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na równej, suchej i stabilnej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia oraz akcesoriów, na kuchence elektrycznej lub gazowej, w pobliżu krawędzi blatu, jak również na niestabilnym podłożu.
- Urządzenia i jego akcesoriów nie umieszczaj w pobliżu elementów grzewczych, otwartego płomienia oraz innych źródeł ciepła.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że jest prawidłowo zmontowane.
- Nie dotykaj obracających się części, które są w ruchu podczas pracy. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Zawsze należy przestrzegać długości czasu pracy oraz czasu potrzebnego do schłodzenia urządzenia przed następnym użyciem. Poszczególne wartości czasu podano w niniejszym rozdziale.
- Nie używaj urządzenia w trybie ciągłym dłużej niż 5 minut. Następnie przez 10 minut pozostaw je do ostygnięcia.
- Nie uruchamiaj pustego urządzenia. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może niekorzystnie wpłynąć na jego trwałość.
- Nie używaj maszyny do mielenia kości, orzechów lub innych twardych artykułów spożywczych. Przed przystąpieniem do eksploatacji maszyny usuń z mięsa kości, skórę, chrząstki itp.
- Nigdy nie poddawaj obróbce zamrożonych artykułów spożywczych. Zamrożone artykuły spożywcze należy rozmrozić przed przystąpieniem do przetwarzania.
- Aby uniknąć niedrożności przy wkładaniu artykułów spożywczych do otworu napelniającego maszyny, należy delikatnie naciskać na tłok.
- Używaj wyłącznie tłoka dostarczonego z maszynką. Nigdy nie używaj palców albo innych przedmiotów do przeciskania składników przez otwór napelniający maszyny do mielenia mięsa.
- Nie wykonuj żadnej innej konserwacji urządzenia, poza czyszczeniem poszczególnych części urządzenia, które zostało opisane w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie stosuj urządzenia, które jest w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli spadło na podłogę, jeżeli zostało zanurzone w wodzie, lub nie działa poprawnie, albo jest uszkodzone w jakikolwiek sposób.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i odłączyć od gniazdka elektrycznego, w następujących przypadkach: jeżeli nie będzie używane, jeżeli zostawiasz je bez nadzoru oraz przede wszystkim przed przymocowaniem, zdjęciem albo wymianą wyposażenia, przed czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nigdy nie zanurzaj jednostki silnikowej ani przewodu zasilającego w wodzie ani w innych cieczach, nie myj tych części pod bieżącą wodą.

- Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, nie naprawiaj ani nie modyfikuj urządzenia samodzielnie. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie może skutkować utratą rękojmi lub gwarancji.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI UMIESZCZONYCH NA PRODUKCIE LUB W DOKUMENTACJI TOWARZYSZĄCEJ



Ten produkt spełnia wszelkie dotyczące go podstawowe wymagania dyrektyw UE.



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi.



Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym: Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmocnionej izolacji.

- Dziękujemy, że wybrałeś produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będziesz z niego zadowolony.
- Przed użyciem urządzenia zapoznaj się z instrukcją jego obsługi, nawet w przypadku, jeśli masz doświadczenie z użytkowaniem urządzeń podobnego typu. Z urządzenia korzystaj wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Zachowaj instrukcję na przyszłość. Jeżeli urządzenie zostanie przekazane innej osobie, zapewnij, aby wraz z urządzeniem została przekazana również niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, aby nie wyrzucić żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich jego części. Co najmniej w okresie obowiązywania rękojmi lub gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, opakowanie, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności wysyłki urządzenia zalecamy zapakować do oryginalnego pudełka.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|---|---|
| A1 Uchwyt | A6 Schowek na akcesoria |
| A2 Przycisk do zamocowania/odblokowania maszynki lub końcówki do ścierania | A7 Podstawa silnika |
| A3 Otwór do zamocowania/odblokowania maszynki lub końcówki do ścierania | A8 Pokrętko sterujące
REV: wsteczny bieg
OFF: wyłączony
1: niska prędkość
2: wysoka prędkość |
| A4 Blokada osłony schowka | A9 Nóżki antypoślizgowe (na spodzie) |
| A5 Osłona schowka | |

OPIS AKCESORIÓW – MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA

- | | |
|--------------------------------------|---|
| B1 Maszynka do mielenia mięsa | B9 Średnia tarcza do mielenia |
| B2 Otwór do napętniania | B10 Bardzo drobna tarcza do mielenia |
| B3 Komora mieląca | B11 Zamknięcie z gwintem |
| B4 Miska do napętniania | B12 Foremka do ciastek |
| B5 Tłok | B13 Uchwyt foremki do ciastek |
| B6 Wał ślimaka | |
| B7 Nóż do mielenia | |
| B8 Gruba tarcza do mielenia | |

OPIS AKCESORIÓW – KOŃCÓWKA DO PRZYGOTOWANIA WĘDLIN

- | | |
|---|---|
| C1 Kończówka do przygotowania wędlin | C3 Kończówka do formowania (do wyrobu Kebbe) |
| C2 Separator (do produkcji Kebbe) | |

OPIS AKCESORIÓW – KOŃCÓWKA DO ŚCIERANIA

- | | |
|--|---|
| D1 Tłok | D6 Kończówka do krojenia w cienkie plastry |
| D2 Tarka | D7 Kończówka do grubego w grube plastry |
| D3 Kończówka do drobnego ścierania | D8 Kończówka do ścierania twardego sera i orzechów |
| D4 Nakrętka do mocowania końcówki wewnątrz komory | |
| D5 Kończówka do grubego ścierania | |

OPIS AKCESORIÓW – PRASA DO HAMBURGERÓW

- | | |
|--|--------------------------------------|
| E1 Zdejmowane dno małej formy | E5 Zdejmowane dno dużej formy |
| E2 Mała forma do hamburgerów | E6 Duża forma do hamburgerów |
| E3 Prasa z uchwytem | |
| E4 Zdejmowana dolna część prasy | |

PRZEZNACZENIE

- Maszynka jest przeznaczona do przetwarzania mięsa, drobiu, ryb, warzyw i owoców. Umożliwia mielenie wszystkich gatunków mięsa, bez kości, ścięgna i skóry.
- Kończówkę do ścierania można zastosować do siekania, szatkowania, tarcia i obierania prawie wszystkich gatunków owoców i warzyw. Kończówkę do ścierania można zastosować do przetwarzania owoców, warzyw, serów i innych podobnych artykułów spożywczych.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie i jego akcesoria z opakowania i usuń wszystkie materiały reklamowe i etykiety. Sprawdź, czy urządzenie lub jakaś jego część nie są uszkodzone.
- Wszystkie części, które mogą być w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy przed pierwszym użyciem umyć w ciepłej wodzie przy użyciu neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie części te optucz czystą wodą i zostaw do wyschnięcia lub dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ściereczką.
- Podstawę silnikową oraz otwór do przymocowania maszynki albo końcówki do ścierania wytrzyj suchą ściereką.



Ostrzeżenie:

Żadna z części urządzenia nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce! Podczas czyszczenia noża i z końcówek, należy zachować szczególną ostrożność, by nie skaleczyć się o ostrze.



Ostrzeżenie:

Podstawy silnikowej, jak również przewodu zasilającego nie czyść wodą i nie zanurzaj w wodzie. Unikaj przedostania się wody do urządzenia.

LOKALIZACJA

- Podstawę silnikową umieść na równej, suchej, czystej i stabilnej powierzchni w zasięgu gniazdka sieciowego.
- Zabezpiecz wokół podstawy dostateczną wolną przestrzeń do manipulacji.

MONTAŻ

Maszynka do mielenia mięsa (rys. F)

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk do zamocowania/odblokowania maszynki i umieść maszynkę w otworze w podstawie.
2. Przechyl maszynkę w prawo (pod kątem ok. 45°) i włóż ją do otworu.
3. Przekręć maszynkę w kierunku wskazówek zegara, w celu jej zamocowania.
4. Zwolnij przycisk do mocowania/odblokowania maszynki.
5. Włóż wał ślimaka do komory mielącej. Lekko nim przekręć, by wpadł do otworu w podstawie.
6. Na wał ślimaka załóż nóż do mielenia tak, by ostrze skierowane było do przodu.

7. Załóż tarczę do mielenia, by występ w komorze do mielenia wpadł do wycięcia w tarczy do mielenia.
8. W ostatniej kolejności zamontuj nakrętkę maszyny i mocno dokręć.
9. Podstaw miskę pod otwór do napełniania.

Maszynka do przygotowywania wędlin (rys. G)

1. Złóż maszynkę zgodnie z krokami 1–7 zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale „**Maszynka do mielenia mięsa**”.
2. Na tarczę do mielenia załóż końcówkę do produkcji wędlin.
3. W ostatniej kolejności zamontuj nakrętkę maszyny i mocno dokręć.
4. Podstaw miskę pod otwór do napełniania.

Maszynka do przygotowania (rys. H)

1. Złóż maszynkę zgodnie z krokami 1–5 zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale „**Maszynka do mielenia mięsa**”.
2. Na wał ślimaka załóż końcówkę do formowania i następnie separator.
3. W ostatniej kolejności zamontuj nakrętkę maszyny i mocno dokręć.
4. Podstaw miskę pod otwór do napełniania.

Maszynka z końcówką do ścierania

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk do mocowania/odblokowania i umieść końcówkę do ścierania w otworze w podstawie.
2. Odchyl maszynę w prawo (pod kątem ok. 45°) i włóż ją do otworu.
3. Przekręć końcówkę w kierunku wskazówek zegara, w celu jej zabezpieczenia.
4. Zwolnij przycisk do mocowania/odblokowania.
5. Do komory maszyny do ścierania załóż odpowiednią końcówkę (**D3, D5-D8**) i dokręć ją przy pomocy nakrętki.
6. Do otworu do napełniania końcówki włóż tłok.



Ostrzeżenie:

Podczas manipulacji z nożem albo z tarkami bądź nadzwyczaj ostrożnym, byś nie skaleczył się o ich ostrza.

Młynek z foremką do ciastek

1. Wyjmij foremkę z uchwytu.
2. Włóż wał ślimakowy do komory mielącej.
3. Umieść uchwyt foremki na wale.
4. Umieść nakrętkę na komorze mielącej i dokręć ją prawidłowo, wkręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zalecamy trzymanie uchwytu foremki jedną ręką podczas dokręcania nakrętki, tak aby po dokręceniu znajdował się w pozycji poziomej.
5. Włóż foremkę do ciastek do otworu w uchwycie.

OBŚŁUGA

- Sprawdź, czy maszynka została poprawnie zmontowana.
- Składniki, które chcesz poddać obróbce, umieść w misce do napełniania.



Ostrzeżenie:

Nigdy nie próbuj mielić zmrożonych surowców, mięsa z kośćmi, chrząstkami, kawałków mięsa ze ścięgniami, pestek, orzeszków w skorupce itp. Przed mieleniem trzeba zmrozone surowce najpierw rozmrozić.

- Pod maszynkę postaw odpowiednią miskę lub talerz, do którego będzie spadać zmielony składnik.
- Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego.
- Włącz maszynę, ustawiając pokrętko w pozycji 1 (niska prędkość) lub 2 (wysoka prędkość):
 - niska prędkość jest odpowiednia podczas przygotowywania kiełbasek;
 - wysoka prędkość nadaje się do mielenia mięsa i ścierania.
- Uruchomił się młynek.
- Do otworu do napełniania wkładaj stopniowo składników i za pomocą tłoka wsuń do komory mielenia. Aby zachować drożność otworu, nie przepelniaj otworu do napełniania. Delikatnie naciskaj na tłok.



Ostrzeżenie:

Do wsuwania surowców nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze używaj dostarczonego tłoka.

- Jeżeli dojdzie do zablokowania drożności maszyny, należy w pierwszej kolejności wyłączyć maszynkę za pomocą przycisku włącz/wyłącz i spróbować przywrócić drożność za pomocą biegu wstecznego. Jeżeli bieg wsteczny nie przywróci drożności maszyny, odłącz ją od gniazdka elektrycznego, zdejmij maszynkę z podstawy i wyczyść ją. Jeżeli będzie to konieczne, maszynkę należy całkowicie rozłożyć, wyczyścić i ponownie złożyć. Przymocuj ponownie do podstawy i kontynuuj pracę.



Ostrzeżenie:

Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia wynosi 5 minut. Następnie pozostaw na 10 minut do ostygnięcia.

- Po zakończeniu pracy obróć maszynkę do pozycji OFF i odłącz przewód zasilający od gniazdka. Upewnij się, czy ruchome części przestały rotować, zdejmij maszynkę z podstawy i rozłóż na poszczególne części. Wszystkie zastosowane części następnie wyczyść zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**”.

RUCH WSTECZNY

- W razie pojawienia się nietypowego działania maszyny (np. podwyższony poziom hałasu lub wibracje, niedrożność komory mielenia), wyłącz maszynkę za pomocą pokrętła przekręcając do pozycji OFF.
- Następnie przekręć pokrętło do pozycji REV (bieg wsteczny). Wał ślimaka zacznie obracać się w odwrotnym kierunku i nastąpi opróżnianie komory mielenia.
- Jeżeli nie spowoduje to opróżnienia komory mielenia, odłącz napęd od gniazdka elektrycznego, maszynkę całkowicie rozłóż, wyczyść i ponownie złóż. Przymocuj ponownie do podstawy i kontynuuj pracę.

WSKAZÓWKI I RADY

Mielenie

- Przed przystąpieniem do mielenia usuń z mięsa wszystkie kości, chrząstki i ścięgna. Mięso pokrój w kostkę wielkości około 20 x 20 x 40 mm. Zostaw mięso do całkowitego rozmrożenia przed jego przetworzeniem.
- Owoce i warzywa pokrój na kawałki, które bez przeszkód przejdą przez otwór do napełniania maszyny. Owoce lub warzywa w zależności od potrzeby pozabaw skórki i usuń pestki itp.

Przygotowanie wędlin

- Przygotuj mieszaninę mięs oraz ostonkę do farszu. Ostonkę przed napełnianiem włóż na 10 minut do lekko ciepłej wody. Nasuń mokry flak na nasadkę. Na końcu ostsonki pozostaw parę centymetrów pustych i następnie zawiąż ją lub zatkać.

Ścieranie

- Surowce pokrój na kawałki, które bez przeszkód przejdą przez otwór do napełniania maszyny. Owoce lub warzywa w zależności od potrzeby pozabaw skórki i usuń pestki itp.

Prasa do hamburgerów

- Przygotuj mięso mielone o zawartości tłuszczu około 15–20%. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
- Aby ułatwić wyjmowanie hamburgera, zalecamy umieszczenie papieru do pieczenia na spodzie formy.
- Napełnij dużą formę mięsem mielonym. Możesz również przykryć papierem do pieczenia.

- Użyj prasy i lekko dociśnij mięso mielone w formie, aby rozprowadzić je równomiernie w całej formie. Naciskaj, aż utworzy się solidny kotlet. Hamburger powinien mieć kształt i grubość zgodną z formą.
- Jeśli wolisz słabsze burgery, dodaj mniejszą ilość mięsa mielonego.
- Ostrożnie podnieś prasę.
- Używając małej formy, napetnij ją po brzegi, użyj łyżki, aby wycisnąć mięso do formy i w razie potrzeby wyrównaj za pomocą noża.
- Naciśnij dolną część zdejmowanego dna. Spowoduje to wysunięcie burgera i będzie można go łatwo wyjąć z formy.
- Aby przygotować nadziewane burgery, należy zdjąć spód z prasy, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Umieść prasę w puszcze na mięso i delikatnie dociśnij, aż powstanie wgłębienie. Umieść w nim nadzienie do burgerów (np. ser, cebula, grzyby itp.). Przykryj warstwą mielonego mięsa. Załóż z powrotem spód prasy, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ściskając górną warstwę, aby utworzyć zwartą masę.
- Po użyciu opłucz wszystkie części ciepłą wodą i wysusz. Nie wkładaj do zmywarki.



Radę:

- Jeśli mięso jest zbyt lepkie, lekko zwilż dłońe lub wnętrze formy wodą.
- Aby ułatwić przechowywanie, użyj papieru do pieczenia między hamburgerami.
- Nie dociskaj mięsa mielonego z dużą siłą, w przeciwnym razie może ono stać się sztywne po upieczeniu.



Informacja:

Prasa do hamburgerów nie jest przeznaczona do przechowywania gotowych hamburgerów. Nie wkładaj do lodówki ani zamrażarki.

DEMONTAŻ

- Upewnij się, że maszynka jest wyłączona, a wtyczka przewodu zasilającego jest odłączona od gniazdka elektrycznego.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk do mocowania/odblokowania.
- Przekręć maszynkę/końcówkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do kąta 45°, po czym, wysuń je z otworu w podstawie.
- Zwolnij przycisk do mocowania/odblokowania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Maszynkę należy wyczyścić po każdym użyciu.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz przewód zasilający od gniazdka i pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia nie używaj ściernych środków czyszczących, rozpuszczalników itp., które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia. Żadnej części urządzenia nie można myć w zmywarce do naczyń.



Ostrzeżenie:

Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie, ani innych cieczach.

Maszynka/końcówka do ścierania

- Maszynkę lub końcówkę do ścierania należy rozłożyć na poszczególne części. Wszystkie zdemontowane części pozabaw resztek surowców, umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń i opłucz pod czystą bieżącą wodą. Następnie zostaw je do wyschnięcia lub dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ściereczką.
- W komorze mielenia mogą pozostać resztki niezmielonego mięsa, które trudno usunąć. Aby łatwiej wyczyścić komorę z resztek mięsa, zaleca się zmieścić kromkę chleba lub rogal. Aby uniknąć zabrudzenia powierzchni roboczej, zaleca się rozłożyć końcówkę do mielenia w zlewomymyaku lub w większej misce. Jeżeli korzystałeś z urządzenia lub końcówki do ścierania przez dłuższy czas, możliwe

jest, że korpus napędu będzie gorący. Przed czyszczeniem zostaw ją do ostygnięcia.



Ostrzeżenie:

Żadna z części urządzenia nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce! Podczas czyszczenia noża i z końcówek, należy zachować szczególną ostrożność, by nie skaleczyć się o ostrze.

Korpus silnika

- Podstawę silnikową oraz otwór do przymocowania maszyny albo końcówki do ścierania wytrzyj suchą ściereką.

Przechowywanie

- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostaw urządzenie do ostygnięcia i wyczyść zgodnie z instrukcją w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- Przed odłożeniem do przechowania upewnij się, że urządzenie oraz wszystkie akcesoria są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe.....	220–240 V~
Częstotliwość znamionowa.....	50–60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	700 W
Maksymalny znamionowy pobór mocy.....	2100 W
Głośność.....	≤93 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu niniejszego urządzenia wynosi ≤93 dB(A), co odpowiada poziomowi A mocy akustycznej w odniesieniu do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Wartości wymienione zgodnie z rozporządzeniem Komisji UE 2023/826

Tryb wyłączenia	
Zużycie energii elektrycznej w trybie wyłączenia	0,2 W
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia	0 min
Tryb czuwania	
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	–
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania	–
Tryb czuwania przy podłączeniu do sieci (Wi-Fi)	
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci	–
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania przy podłączeniu do sieci	–

.....

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI OPAKOWANIAM

Zużyte opakowanie oddaj do punktu wyznaczonego przez gminę do składowania odpadów.

.....

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wyrzucaj do zwykłych odpadów komunalnych. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. Alternatywnie, w niektórych krajach UE lub innych krajach europejskich można zwrócić produkty do lokalnego sprzedawcy detalicznego przy zakupie równoważnego nowego produktu. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne zasoby surowców naturalnych i przeciwdziałasz negatywnemu oddziaływaniu na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzkie, do czego mogłoby dochodzić nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, po potrzebne informacje zwróć się do sprzedawcy lub dostawcy produktu.

Utylizacja w krajach spoza Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz zutylizować ten wyrób, po potrzebne informacje dotyczące prawidłowego sposobu utylizacji zwróć się do lokalnych urzędów lub sprzedawcy produktu.

.....

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

FAST ČR, a.s.
U Sanitasu 1621
CZ-251 01 Říčany
www.sencor.com
info@sencor.cz