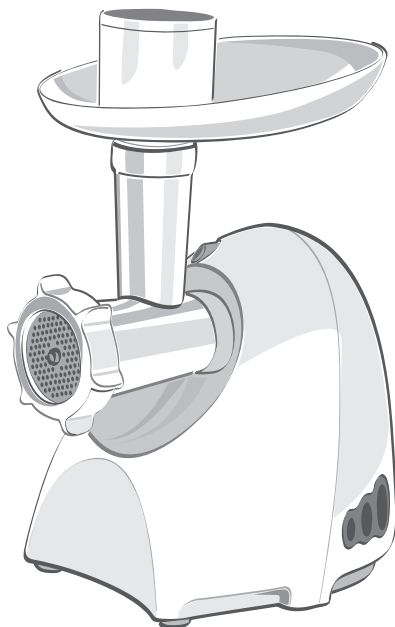


# Maszynka do mięsa

Instrukcja użytkowania

PL



**SENCOR®**

SMG 4380

Przed włączeniem urządzenia prosimy zapoznać się z jego instrukcją obsługi, nawet w przypadku, jeżeli umiemy obsługiwać urządzenia podobnego typu. Z urządzenia korzystamy wyłącznie tak, jak jest to opisane w tej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.

Zalecamy zachować oryginalny karton służący do transportu urządzenia, materiały pakunkowe, dowód sprzedaży i kartę gwarancyjną minimalnie przez okres obowiązywania gwarancji. W razie transportu urządzenie należy zapakować do oryginalnego pudełka, w którym było dostarczone od producenta.

PL-1

**SPIS TREŚCI**

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA .....	2
OPIS URZĄDZENIA .....	4
SKŁADANIE URZĄDZENIA I JEGO OBSŁUGA .....	5
MIELENIE MIĘSA .....	5
WYTWARZANIE KIEŁBAS I INNYCH PRODUKTÓW WĘDLINIARSKICH .....	5
ROZDRABNIANIE WARZYW I TARCIE BUŁKI .....	6
WYTWARZANIE CIASTEK .....	6
DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE .....	6
SYSTEM ZABEZPIECZEŃ TERMICZNYCH .....	7
DANE TECHNICZNE .....	8
UTYLIZACJA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH .....	8

**ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA****PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO UŻYTKU W PRZYSZŁOŚCI**

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) upośledzone fizyczne, czuciowo lub umysłowo, albo niedysponujące odpowiednią wiedzą, chyba że korzystają one z urządzenia pod nadzorem lub zostały odpowiednio poinstruowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.

Dzieci powinny znajdować się pod stałym nadzorem; nie wolno pozwalać im na zabawę urządzeniem.

Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego sprawdzamy, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w naszym gniazdku.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie w gospodarstwach domowych, zbudowane do przerabiania przeciętnej ilości produktów w domu. Tego urządzenia nie należy wykorzystywać do celów komercyjnych.

Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

Jeżeli mamy mokre ręce, nie korzystajmy z urządzenia.

Urządzenie chronimy przed nadmiernym ciepłem i wilgotnością. W żadnym przypadku nie zanurzamy jednostki z silnikiem do wody ani do innej cieczy oraz nie myjemy jej wodą bieżącą. Jeżeli jednostka silnikowa zostanie zamoczona, natychmiast wyjmujemy wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

Urządzenie zawsze wyłączamy z gniazdka sieciowego, jeżeli pozostaje bez dozoru oraz przed montażem, demontażem i czyszczeniem. Przed wymianą wyposażenia albo dostępnych części, które poruszają się w trakcie użytkowania oraz przed demontażem urządzenia należy poczekać, aż te części się zatrzymają.

Urządzenie używa się wyłącznie z oryginalnym wyposażeniem. Nigdy nie używamy wyposażenia od innych producentów.

Przed pierwszym użyciem starannie myjemy wyposażenie, które będzie w kontakcie z potrawami.

# Maszynka do mięsa

SMG 4380

PL

Nigdy nie używamy palców albo innych przedmiotów do wkładania produktów przez otwór wlotowy w czasie pracy urządzenia. Do tego celu wykorzystujemy popychacz, który został dostarczony z tym urządzeniem.

Nie wolno próbować mielenia kości, orzechów albo innych twardych surowców.

Z urządzenia nigdy nie korzystamy dłużej niż 3 minuty bez przerwy.

## **Uwaga:**

Nie podłączmy tego urządzenia do pracy z programatorem, wyłącznikiem czasowym albo jakimkolwiek innym elementem, który w sposób automatyczny włącza urządzenia, żeby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji.

Nie włączamy pustego urządzenia. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może niekorzystnie wpłynąć na jego trwałość.

Urządzenia nie wolno używać jeżeli jest niesprawne, ma uszkodzony przewód zasilający lub wtyczkę na tym przewodzie.

Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę powierzamy specjalistycznej firmie/serwisowi.

W żadnym przypadku nie można naprawiać urządzenia we własnym zakresie, w urządzeniu nie dokonuje się żadnych przeróbek – grozi porażenie prądem elektrycznym!

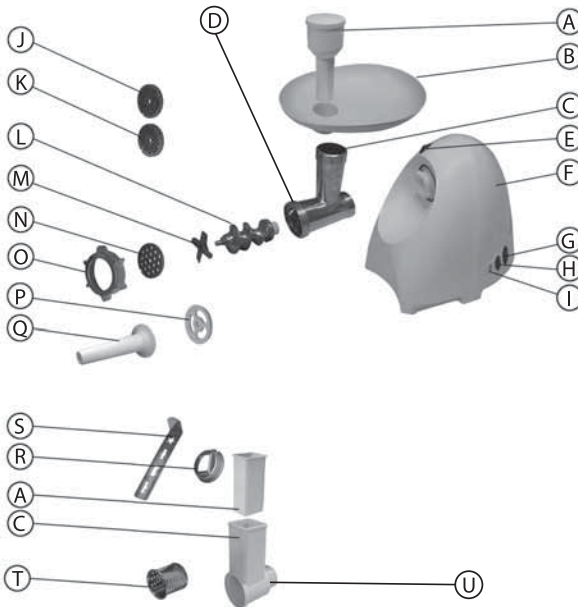
Wszystkie naprawy i regulacje tego urządzenia należy powierzyć wyspecjalizowanemu serwisowi lub firmie. Otwierając urządzenie w okresie gwarancyjnym ryzykuje się utratę gwarancji.

Nie kładź kabla sieciowego w pobliżu gorących powierzchni i nie przekładaj go przez ostre przedmioty. Nie kładź na kablu sieciowym ciężkich przedmiotów. Umieść kabel tak, aby nikt po nim nie deptał ani nie potykał się o niego. Dbamy, żeby przewód zasilający nie zwisał z brzegu stołu albo stykał się z gorącą powierzchnią.

Urządzenia nie wyłącza się z gniazdka sieciowego przez pociągnięcie za przewód - grozi uszkodzeniem przewodu sieciowego/gniazdka sieciowego. Przewód z gniazdka zasilającego wyłącza się pociągając za wtyczkę na przewodzie.

## OPIS URZĄDZENIA

- A. Popychacz
- B. Duży pojemnik
- C. Otwór do napełniania
- D. Komora mielenia
- E. Przycisk odblokowujący
- F. Jednostka silnikowa
- G. Przycisk ON/OFF (załącz/wyłącz)
- H. Przycisk do odwrótnego włączania silnika (REV)
- I. Lampka sygnalizacyjna
- Sygnalizuje podłączenie urządzenia do źródła energii
- J. Drobne sitko (3 mm) do mielenia
- K. Średnie sitko (4,8 mm) do mielenia
- L. Wał ślimaka
- M. Nóż krzyżowy
- N. Duże sitko (8 mm) do mielenia
- O. Zacisk śrubowy
- P. Przystawka masarska
- Q. Końcówka do napełniania osłonek do kielbasy
- R. Końcówka do wytwarzania ciastek
- S. Końcówka do formowania ciastek
- T. Rozdrabniacz
- U. Obudowa rozdrabniacza



## SKŁADANIE URZĄDZENIA I JEGO OBSŁUGA MIELENIE MIĘSA

Do komory mielenia wkładamy wał ślimakowy (końcówką plastikową do przodu).

Na wał nasadzamy nóż krzyżowy (ostrzem na zewnątrz komory do mielenia) i na niego zakładamy jedno z sitek (zależnie od wybranej grubości mielenia). Przy zakładaniu noża zachowujemy zwiększoną ostrożność, żeby nie skaleczyć się jego ostrzem.

Dbamy, żeby występ na końcu komory mielenia trafił w wycięcie w sitku.

Części, które włożyliśmy do komory mielenia, mocujemy dokręcając zacisk śrubowy. Zacisk obracamy w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do chwili mocnego dokręcenia.

Komorę do mielenia przymocowujemy do jednostki silnikowej.

Miskę do napełniania umieszczamy nad otworem wlotowym do komory mielenia.

Teraz urządzenie jest skompletowane i gotowe do mielenia.

### Mielenie mięsa- procedura:

Mięso kroimy na paski o długości 10cm i szerokości 2cm.

**WAŻNE!** Przed mieleniem usuwamy z mięsa wszystkie kości, chrząstki i ścięgna.

Nie mielimy zamrożonego mięsa!

Kładziemy mięso na misce. Za pomocą popychacza delikatnie przepychamy mięso przez otwór wlotowy do maszyny.

Na befszytk tatarski mięso miele się dwa razy przez średnie sitko.

## WYTWARZANIE KIEŁBAS I INNYCH PRODUKTÓW WĘDLINIARSKICH

Przygotowujemy mielone mięso.

Do komory mielenia wkładamy wał ślimakowy (plastikowym końcem do przodu).

Na wałek zakładamy przystawkę masarską. Dbamy, żeby występ na końcu komory do mielenia trafił do wycięcia w przystawce. Na nią zakładamy nasadkę do napełniania osłonek i zakręcamy zacisk.

Przymocowujemy komorę do mielenia do jednostki silnikowej.

Miskę plastikową umieszczamy nad otworem do napełniania komory.

Teraz maszynka jest gotowa do wytwarzania kielbasy.

## Wyrób kielbasy - procedura:

Ostonkę wkładamy na 10 minut do ciepłej wody. Moką osłonkę nasuwamy na końcówkę do napełniania kielbasy. Zmielone mięso z przyprawami wykładamy na miskę. Za pomocą popychacza wciskamy produkt przez otwór do napełniania. Jeżeli osłonka przykleja się do końcówki, zwilżamy ją wodą.

## ROZDRABNIANIE WARZYW I TARCIE BUŁKI

1. Urządzenie ustawiamy na równej, suchej powierzchni.
2. Wkładamy rozdrabniacz do plastikowej obudowy tak, żeby plastikowa końcówka wewnątrz obudowy trafiła w środek rozdrabniacza.
3. Przymocowujemy obudowę rozdrabniacza do jednostki silnikowej. Sprawdzamy, czy rozdrabniacz jest dobrze umocowany w obudowie.
4. Teraz urządzenie jest gotowe do tarcia bułki.

## Rozdrabnianie warzyw i tarcie bułki – procedura

Świeże warzywa albo czerstwe pieczywo wkładamy przez otwór do napełniania i dociskamy popychaczem. W niektórych przypadkach przed rozdrabnianiem trzeba będzie przygotować odpowiednie kawałki warzyw/pieczywa.

## WYTWARZANIE CIASTEK

Do komory mielenia wkładamy wał ślimakowy (plastikowym końcem do przodu). Na wałek zakładamy przystawkę i końcówkę do wytwarzania ciasteczek. Końcówkę przykręcamy zaciskiem śrubowym.

Komorę mielenia przymocowujemy do jednostki silnikowej.

Miskę ustawiamy nad otworem komory do mielenia. Do końcówki do wykonywania ciastek wsuwamy końcówkę do formowania cistek. Przesuwając tę część w prawo albo w lewo wybieramy odpowiedni kształt ciastek.

### Uwaga!

Jeżeli ślimak zablokuje się, naciskamy przycisk do pracy w przeciwną stronę REV. Artykuły spożywcze w komorze mielenia uwolnią się i będzie można pracować dalej.

Jeżeli problem trwa nadal, wyłączamy maszynkę i odłączamy ją z gniazdka. Demontujemy wyposażenie i czystymy je dokładnie łącznie z komorą do mielenia. Potem montujemy urządzenie i kontynuujemy pracę.

## DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE

Mięso, które pozostaje w komorze po zakończeniu mielenia usuwamy mieląc skórkę od chleba albo bułkę.

# Maszynka do mięsa

SMG 4380

PL

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie wyłączamy przyciskiem ON/OFF (załącz/wyłącz) i wyjmujemy wtyczkę z gniazdka zasilającego. Wyjmujemy popychacz z otworu do napełniania i zdejmujemy miskę.

Naciskamy przycisk do odblokowania a drugą ręką chwytny za otwór do napełniania i wyjmujemy komorę do mielenia obracając ją w kierunku ruchu wskazówek zegara.

Odkręcamy zacisk w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmujemy wszystko z komory mielącej. Części, które kontaktują się z mięsem zaraz po użyciu myjemy w ciepłej wodzie z płynem do naczyń i oplukujemy w bieżącej wodzie. Nie myjemy w zmywarce do naczyń!

Po umyciu części wycieramy.

Noże i sitka zalecamy posmarować jadalnym olejem roślinnym.

Do czyszczenia jednostki silnikowej korzystamy z lekko wilgotnej ściereczki. W żadnym przypadku nie zanurzamy tej jednostki do wody albo innej cieczy i nie oplukujemy wodą bieżącą.

Przewód sieciowy zwijamy i wkładamy do pojemnika w dolnej części urządzenia. Elementy wyposażenia P, Q można schować w popychaczu.

Jeżeli korzystaliście z nasadki do ciasteczek, napełniania kielbas albo rozdrabniania, wyłączcie po zakończeniu pracy urządzenie i wyjmijcie wtyczkę z gniazdka zasilającego. Poczekać aż części, które były w ruchu zatrzymają się i zdemonstrować komorę do mielenia albo obudowę rozdrabniacza od korpusu urządzenia należy nacisnąć przycisk odblokowujący. Przy czyszczeniu poszczególnych nasadek kierujemy się takimi samymi zasadami jak przy czyszczeniu nasadki do mielenia mięsa.

## SYSTEM OCHRONY TERMICZNEJ

Urządzenie jest wyposażone w system ochrony cieplnej. Ten system automatycznie wyłączy zasilanie urządzenia w przypadku jego przegrzania.

### **Jeżeli urządzenie niespodzianie się zatrzyma:**

Naciskamy przycisk ON/OFF, żeby wyłączyć urządzenie.

Wyjmujemy wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

Urządzenie odstawiamy na 60 minut, żeby wystygło.

Wkładamy wtyczkę do gniazdka sieciowego. Zaświeci się lampka sygnalizująca podłączenie do zasilania.

Spróbujemy włączyć urządzenie. Jeżeli problem nie ustąpił, zwracamy się do autoryzowanego serwisu.

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA:

230 V~50 Hz, 600 W

Klasa ochrony (ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym): II

Zastrzega się możliwość dokonywania zmian tekstu i parametrów technicznych.

Poziom hałasu: 86 dB (A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 86 dB(A), co stanowi poziom A mocy akustycznej w porównaniu z referencyjną mocą akustyczną 1 pW.

## WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy należy dostarczyć do punktu przeznaczonego do składowania odpadu, wyznaczonego przez urzędy lokalne.

## UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol, umieszczony na produktach lub w ich dokumentacji, oznacza, że zużytych wyrobów elektrycznych i elektronicznych nie wolno likwidować wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych państwach europejskich można zamiast tego zwrócić tego rodzaju wyroby lokalnemu sprzedawcy przy kupnie ekwiwalentnego nowego produktu. Właściwa likwidacja tych produktów pozwoli zachować cenne źródła surowców naturalnych i pomoże w zapobieganiu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co może spowodować niewłaściwa likwidacja odpadów. Szczegółowych informacji udziela Państwu urzędy miejskie lub najbliższe składnice odpadów. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadu mogą zostać nałożone kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

### Dotyczy przedsiębiorców z krajów Unii Europejskiej

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

### Likwidacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeśli chcą Państwo zlikwidować ten wyrób, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji dotyczących prawidłowego sposobu likwidacji od lokalnych urzędów lub od sprzedawcy.



Ten wyrób spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.