

raven

MY SMART KITCHEN



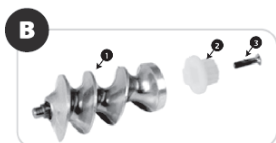
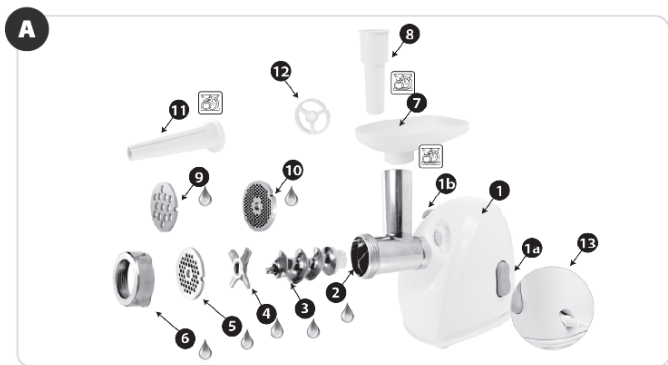
Maszynka do mielenia z szatkownicą

Meat grinder with a slicer
EMDM002

GRATULUJEMY ZAKUPU NASZEGO URZĄDZENIA I WITAMY
WŚRÓD UŻYTKOWNIKÓW PRODUKTÓW MARKI RAVEN!



*MBP - moc zablokowania silnika



**E****F**

TARKA

G**H**

Instrukcja użytkowania

Szanowni Klienci!

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zapoznać się dokładnie z treścią całej instrukcji obsługi i zachować ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Należy upewnić się, że poniższe wskazówki są zrozumiałe.

Charakterystyka urządzenia

Maszynka do mielenia produktów spożywczych jest przeznaczona do użytkowania w gospodarstwie domowym. Jest to urządzenie wieloczynnościowe, dzięki któremu jest możliwe zmielenie: mięsa, sera, jarzyn, maku, a także wytwarzanie kielbasy. Przy zastosowaniu dodatkowego wyposażenia maszyny – szatkownicy można rozdrabniać warzywa i owoce na: surówki, salatkę i przetwory.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania maszyny



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

OSTRZEŻENIE!

Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi grozi obrażeniami oraz porażeniem prądem

- Nie korzystać z urządzenia, jeśli jego wytyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to w celu uniknięcia zagrożenia powinien zostać wymieniony u wytwórcy lub w zakładzie serwisowym, albo przez wykwalifikowaną osobę.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek należy zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego.
- Zachować szczególną ostrożność podczas użytkowania maszyny w obecności dzieci. Podczas użytkowania maszyna i jej przewód powinny znajdować się z dala od dzieci.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Dzieci pod żadnym pozorem nie mogą bawić się urządzeniem.

- Urządzenie może być użytkowane przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych i umysłowych oraz przez osoby nie posiadające doświadczenia w pracy z urządzeniem i znajomości sprzętu, jedynie pod warunkiem zapewnienia nadzoru lub przeprowadzenia instruktażu korzystania ze sprzętu w sposób bezpieczny tak, aby związane z użytkowaniem zagrożenia były zrozumiałe.
- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżeniem się do części poruszających się podczas użytkowania, należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.
- Każdorazowo odłączać urządzenie od zasilania kiedy jest pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Zwracać uwagę, aby czas pracy nieprzerwanej nie przekroczył 10 minut, a przerwa przed ponownym użyciem nie była krótsza niż 30 minut.
- Nigdy nie blokować przycisku wyłącznika. Stwarza to niebezpieczeństwo okaleczenia, jak również grozi uszkodzeniem urządzenia.

- Zwracać uwagę na przewód przyłączeniowy, który nie może przylegać do ciepłych powierzchni. np. kuchenek gazowych czy elektrycznych.
- Przed myciem urządzenia wyjąć przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Przed przystąpieniem do pracy sprawdzić poprawność zmontowania zespołu mielącego.
- Urządzenie musi być używane tylko z tacą.
- Urządzenia można używać tylko w pomieszczeniach, o temperaturze pokojowej i warunkach opisanych dla danego urządzenia w normie PN-EN 60335-1.
- Oczyszczyć urządzenie po każdorazowym użyciu.
- Nie zdejmować resztek pozostałych na elementach ruchomych przy włączonym urządzeniu.



UWAGA!

Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka pociągając za przewód.
- Urządzenie podłączać do gniazdka sieci elektrycznej (wyłącznie prądu przemiennego) o napięciu podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie narażać maszyny i wyposażenia na działanie temperatury powyżej 60°C, co może uszkodzić maszynkę.
- Do przesuwania produktów spożywczych stosować tylko popychacza. Użycie innych przedmiotów grozi uszkodzeniem maszyny i napędu.

- Nie przeciążać urządzenia zbyt dużą ilością produktów do mielenia / szatkowania, ani przesadnie silnym ich popychaniem.
- Zespół mielący musi być dokładnie zamontowany. Niepoprawnie skręcony powoduje złą pracę urządzenia, co skutkuje złą jakością mielenia oraz może powodować stępienie nożyka i sitka. Stępiony nożyk lub sitko należy wymienić na nowe.
- W trakcie pracy maszyny nie przesłaniać otworów wentylacyjnych w obudowie. Nie ustawiać maszyny na miękkim podłożu.
- Nie zanurzać napędu maszyny w wodzie, ani nie myć go pod bieżącą wodą.
- Przed myciem komory i wyposażenia do mielenia/szatkowania konieczne odłączyć je od korpusu maszyny.
- Do mycia elementów zewnętrznych nie używać agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze itp.
- Przed użyciem umyć wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie stosować wrzącej wody! Następnie starannie optukać i wysuszyć.
- Nożyk dwustronny po każdym użyciu powinien zostać umyty, wysuszony i posmarowany np. olejem jadalnym.

• Nie myć metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie części. Części metalowe należy myć ręcznie z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń.

• Należy używać tylko jednego sitka jednocześnie.

WSKAZÓWKA

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania:

• Urządzenie jest przeznaczone jedynie do użytku w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do użytku w zakładach zbiorowego żywienia.

• Po zakończeniu pracy wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieci. Nawinąć przewód wokół wyprofilowanego zagłębienia, a wtyczkę przewodu włożyć do specjalnie przygotowanego miejsca.

• Gdy maszynka nie uruchamia się - należy oddać ją do serwisu.

• Mięso przeznaczone do mielenia oddzielić od kości, ścięgien, chrząstek i żył.

• Przed mieleniem duże fragmenty produktu pokroić na kawałki, które można włożyć do komory zespołu mielącego.

• Nie mielić suchego maku. Przed mieleniem maku, należy go wcześniej sparzyć i odpowiednio długo moczyć.

• Do mycia metalowych części stosować miękką szczoteczkę.

• Należy zwrócić uwagę, aby przetwarzane produkty nie miały zbyt rzadkiej konsystencji, ponieważ może to

skutkować dostaniem się cieczy do wnętrza urządzenia. W przypadku zaistnienia takiej sytuacji nadmiar płynu może się wydostawać przez otwory wentylacyjne w dolnej części urządzenia (przelew awaryjny).

• Niektóre warzywa mogą naturalnie barwić tworzywo, co nie ma wpływu na jakość produktów oraz pracę urządzenia.

Dane techniczne

Zasilanie: 230 V-

Częstotliwość: 50 Hz

Moc znamionowa: 250 W

Klasa ochronności: druga (wzmocniona izolacja)

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy 10 minut

Czas przerwy przed ponownym użyciem 30 minut

Hałas urządzenia: < 77 dB/A

MBP - Moc zablokowania silnika 2000 W

A - Opis urządzenia (zgodnie z ilustracjami)

1. Napęd maszynki - każdy napęd maszynki przystosowany jest do montażu zespołu mielącego i szatkownicy produkcji ZELMOTOR Sp. z o.o. W dolnej części urządzenia znajdują się otwory wentylacyjne zabezpieczające silnik przed przegrzaniem.

1a - Wylącznik 1b - Przycisk blokady

Zespół mielący:

2. Komora mielenia.

3. Ślimak z zamontowanym sprężem.

4. Nożyk.

5. Sitko z otworami 4 mm.

6. Nakrętka.

7. Taca.

8. Popychacz.

Wyposażenie urządzenia:

9. Sitko z otworami 8 mm

10. Sitko z otworami 2,7 mm

11. Nasadka masarska

12. Wkładka dystansowa

13. Wnęka na wtyczkę

Części wymienne, akcesoria:
www.zelmotor.com

B - Mechaniczne zabezpieczenie silnika

1. Ślimak.
 2. Sprzęgło.
 3. Wkręt
 4. Maszynka posiada mechaniczne zabezpieczenie przed przeciążeniem, które chroni silnik przed zniszczeniem (np. gdy do środka dostaną się kości).
- Zniszczone sprzęgło wymienić na nowe:
- w ślimaku ze zniszczonym sprzęgłem odkręcić wkręt (3),
 - usunąć uszkodzone sprzęgło (2),
 - założyć nowe sprzęgło (2) i dokręcić je wkrętem (3).

C - Przygotowanie maszyny do pracy i jej uruchomienie

Wyjąć z opakowania korpus napędu (1) i wszystkie akcesoria. Usunąć materiał opakowaniowy.

1. Napęd (1) postawić na twardym podłożu w pobliżu gniazdka sieci w taki sposób, aby otwory wentylacyjne nie były zasłonięte.
- Przed pierwszym użyciem maszyny umyć elementy wyposażenia. Nożyk i sitka nasmarować olejem jadalnym.
- Zmontować odpowiednie wyposażenie i dołączyć do napędu.
2. Włożyć przewód przyłączeniowy do gniazdka sieciowego.
3. Przyciskiem wyłącznika (1 a) uruchomić maszynkę. **NIE NALEŻY PRACOWAĆ URZĄDZENIEM NA SUCHO.** (bez włożenia produktów do mielenia lub szatkowania). Używanie urządzenia bez produktów może doprowadzić do zniszczenia sprzętu.

D - Praca z zespołem mielącym

Do komory mielenia (2) włożyć kolejno:

1. Ślimak (3) sprzęgłem do środka.
2. Na trzpień ślimaka (3) nasunąć nożyk (4).
3. Sitko (np. 5) tak, aby występ komory (2) wszedł w rowek na obwodzie sitka.
4. Dokręcić nakrętkę (6) do wyczuwalnego oporu, w celu uruchomienia wszystkich elementów zespołu mielącego.
5. Założyć zmontowany zespół mielący na napęd (1) i obrócić do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady.
6. Nałożyć tacę (7) na komorę mielenia.

E - Praca z nasadką masarską

Do komory mielenia (2) włożyć kolejno:

1. Ślimak (3) sprzęgłem do środka.
2. Na trzpień ślimaka (3) wkładkę dystansową (12).
3. Nasadkę masarską (11).
4. Dokręcić wszystkie elementy nakrętką (6)- mocno do oporu
5. Założyć zmontowany zespół mielący, na napęd (1) i obrócić do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady.
6. Nałożyć tacę (7) na komorę mielenia (2). Przed nałożeniem na nasadkę masarską kielbasnicy (osłonki z jelita), należy namoczyć ją w ciepłej wodzie przez ok. 10 min.

Przy nakładaniu osłonki na nasadkę należy uważać, aby nie zatkać otworów odpowietrzających w nasadce.

Nadzienię mięsne nie może być zbyt rzadkie - grozi przedostaniem się cieczy do wnętrza urządzenia!

F - Szatkownica

W wyposażeniu szatkownicy są: dwie tarki do rozdrabniania na drobne i grube wiórki (marchwi, sera żółtego, gotowanych buraków, selera itp.), tarka do krojenia warzyw na plasterki (ogórków, ziemniaków, cebuli itp.) oraz tarka do przecierania (ziemniaków, buraków, owoców oraz tarka do chipsów. Szatkownica wyposażona jest w:

1. Tarka do drobnych wiórek.
2. Tarka do przecierania.
3. Tarka do plasterków.
4. Tarka do grubych wiórek.
6. Komora.
7. Misa zasypana.
8. Popychacz.
9. Nakrętka - lemiesz.
10. Tarka do chipsów.

G - Praca z szatkownicą

Przed pierwszym użyciem należy w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń dokładnie umyć elementy mające kontakt z żywnością.

1. Odkręcić nakrętkę (9) i włożyć jedną z tark sprzęgłem do środka komory.
2. Zakręcić nakrętkę (9).
3. Złączyć komorę szatkownicy (6) tak jak komorę mielenia maszynki.

- Produkty duże pokroić wcześniej na kawałki, aby bez trudu włożyć je do komory.
- Po zakończeniu pracy wyłączyć maszynkę i wyjąć przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci. • W razie potrzeby usunąć drewnianą łyżką resztki produktów w pozostałe wewnętrzne.

Ostrza tark są wymagają regeneracji.

Ostrza tark są bardzo ostre, należy zachować ostrożność.

W szatkownicy nie rozdrabniać owoców zawierających twarde pestki (np. całe czereśnie, brzoskwinie itp.)
Duża zawartość płynów może spowodować ich wyciek i przedostawanie się do wnętrza maszyny.

H - Po zakończeniu pracy

Wyłączyć maszynkę i wyjąć przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.

1. Wyjąć popychacz (8) i zdjąć tacę (7) z komory mielenia (2) lub miskę szatkownicy z komory szatkownicy.
2. Nacisnąć przycisk blokady (1 b), zespół mielący lub komorę szatkownicy obrócić i zdjąć ją
3. Rozłożyć elementy zespołu mielącego, komory z nasadką masarską lub szatkownicę. Umyć i wysuszyć części maszyny.
4. Nawinąć przewód przyłączeniowy wokół maszyny i zablokować wtyczkę w odpowiednio wyprofilowanej wnękę (13).

Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć przewód zasilający od gniazdka sieciowego.

- Napęd przetrzeć wilgotną szmatką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Części z tworzywa umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Części metalowe umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Dokładnie wysuszyć umyte części.
- Suche części komory mielenia lub szatkownicy zmontować w całość.
- Przed kolejnym użyciem umyć wszystkie akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, starannie oplukać i osuszyć.
- Sitka i nożyk powinny zostać natłuszczone - nasmarować je olejem jadalnym.

Uwaga: Nie myć metalowych części w zmywarce.

Przechowywanie i transport

Zanim schowasz Urządzenie, wyczyść je i wysusz. Urządzenie przechowuj i transportuj w opakowaniu (najlepiej oryginalnym) zabezpieczającym przed wilgocią, kurzem i uszkodzeniami mechanicznymi. Urządzenie przechowuj w miejscach niedostępnych dla dzieci.

Ochrona środowiska



To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania. Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy 2012/19/UE. Takie oznakowanie informuje, że produkt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu, zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym.

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 powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Deklaracja CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektyw 2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC) oraz 2009/125/WE (ERP) i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

WARUNKI GWARANCJI

- Zelmotor Sp. z o.o. z siedzibą w Rzeszowie, adres: ul. Przemysłowa 4a, 35-105 Rzeszów, Polska, udziela nabywcy maszyny do mięsa z szatkownicą EMDM002 (Produkt) 24-miesięcznej gwarancji na wolne od wad funkcjonowanie Produktu, licząc od daty nabycia Produktu przez nabywcę. Paragon lub faktura, wystawione przez sprzedawcę, potwierdzają datę nabycia Produktu.**
- Gwarancja obowiązuje i jest stosowana na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- Gwarant, w zakresie udzielonej gwarancji, zobowiązuje się usunąć na własny koszt wszelkie wady Produktu, z wyjątkiem wymienionych w pkt 6 i 7 poniżej. Usunięcie wad będzie następować poprzez wymianę wadliwego Produktu na nowy, wolny od wad, w możliwie najkrótszym czasie, jednakże nie dłuższym niż 14 dni.
- W celu skorzystania z gwarancji nabywca jest zobowiązany zgłosić wadliwość Produktu w punkcie sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, oraz dostarczyć tam wadliwy Produkt. Reklamowany Produkt opieczetowany dowodem zakupu powinien zostać dostarczony kompletny i w stanie czystym.
- Produkt wolny od wad zostanie, na koszt Gwaranta, dostarczony do punktu sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, w terminie określonym w pkt 3 powyżej.
- Gwarancja nie obejmuje wad Produktu spowodowanych przez nabywcę (tzw. uszkodzeń mechanicznych) lub wynikających z: użytkowania Produktu i jego instalacji w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
 - niekompletności reklamowanego Produktu,
 - niezgodności Produktu i dowodu zakupu i/lub gdy zawarte w nim dane są zniszczone i nieczytelne,
 - przechowywania i konserwacji Produktu w sposób niewłaściwy i sprzeczny z wytycznymi zawartymi w instrukcji obsługi,
 - napraw lub przeróbek Produktu wykonywanych przez osoby nieuprawnione,
 - dostania się do wnętrza płynów lub ciał obcych na skutek używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
 - uszkodzenia Produktu z przyczyn zewnętrznych: zjawiska atmosferyczne, wyładowania elektryczne, spięcia w sieci zasilającej itp.,
 - użytkowania Produktu do celów prowadzenia działalności gospodarczej lub w zastosowaniach przemysłowych.
- Gwarancja nie obejmuje także czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do których wykonania zobowiązany jest nabywca we własnym zakresie i na własny koszt, np. zainstalowanie Produktu, konserwacja Produktu.
- Postanowienia gwarancji nie wyłączają, nie ograniczają ani nie zawieszają uprawnień nabywców (konsumentów), wynikających z powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
- Uzyskanie szczegółowych informacji na temat Produktu, w tym zasad i trybu postępowania gwarancyjnego, możliwe jest pod numerem telefonu 48 661 650 620 lub adresem e-mail: serwis@zelmotor.pl, w dni robocze.

PRODUCENT:
Zelmotor Sp. z o.o.
ul. Przemysłowa 4a
35-105 Rzeszów, Polska

raven.pl