

# Vesta

maszynka do mięsa

**EMG01**



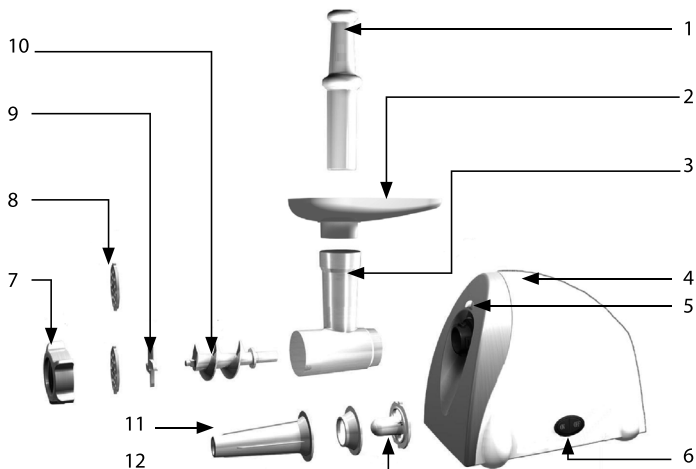
Instrukcja obsługi

# Gratulujemy zakupu naszego Urządzenia i witamy wśród Użytkowników produktów marki VESTA!

**Przed włączeniem i rozpoczęciem użytkowania uważnie  
przeczytaj instrukcję i zachowaj ją do wglądu.**

Opis maszynki do mięsa EMG01:

- |                                      |                        |
|--------------------------------------|------------------------|
| 1. Popychacz                         | 7. Pierścień mocujący  |
| 2. Taca                              | 8. Sita                |
| 3. Głowica do mielenia               | 9. Ostrze tnące        |
| 4. Obudowa Urządzenia                | 10. Wałek ślimakowy    |
| 5. Przycisk blokady                  | 11. Nasadka do kielbas |
| 6. Włącznik/wyłącznik /bieg wsteczny | 12. Nasadki do kebbe   |



**Przed uruchomieniem maszynki do mięsa (Urządzenia) i rozpoczęciem jej eksploatacji dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi. Stosuj się do instrukcji obsługi przy każdym użyciu Urządzenia. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użycia Urządzenia. Niewłaściwe lub niezgodne z instrukcją użycie Urządzenia stwarza niebezpieczeństwo dla życia lub zdrowia.**

## **ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA**

- Przed użyciem należy przeczytać dokładnie instrukcję.
- Prosimy zachować instrukcję obsługi Urządzenia na przyszłość.
- W razie przekazania Urządzenia innej osobie należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej, a także osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, pod warunkiem, że odbywa się to pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo lub zgodnie z instrukcją bezpiecznego użytkowania, ze zrozumieniem zagrożeń.
- Dzieci nie mogą użytkować Urządzenia.
- Trzymaj Urządzenie i jego przewód zasilający z dala od dzieci.
- Dzieci nie powinny bawić się Urządzeniem.
- Zawsze odłącz urządzenie od źródła zasilania jeśli znajduje się bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

**• Ostrzeżenie! Ryzyko urazu! Używaj urządzenie wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Należy zachować szczególną ostrożność w kontakcie z ostrzem tnącym, zwłaszcza podczas usuwania go z urządzenia, zmianie akcesoriów oraz podczas czyszczenia.**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do zastosowania w warunkach przemysłowych.
- Urządzenie jest zasilane elektrycznie, prądem zmiennym o napięciu 220–240 V~ 50/60 Hz. Przed podłączeniem Urządzenia do gniazdka sieci elektrycznej sprawdź, czy parametry sieci odpowiadają powyższym wymaganiom.
- Nie zanurzaj obudowy Urządzenia, przewodu zasilającego ani jego wtyczki w wodzie lub innej cieczy. Zanurzenie w wodzie lub innej cieczy może spowodować porażenie prądem.
- W przypadku zalania elementów zewnętrznych Urządzenia przed włączeniem Urządzenia do sieci dokładnie je wysusz.
- Uważaj, żeby przewód zasilający nie stykał się z ostrymi krawędziami oraz gorącymi powierzchniami, może to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający czy nie jest uszkodzony. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis w celu uniknięcia zagrożenia lub obrażenia.
- Nie używaj Urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia lub jeżeli zostało upuszczone na podłogę.
- W celu zapewnienia prawidłowej eksploatacji Urządzenia oraz zachowania wszelkich zasad bezpieczeństwa, naprawy Urządzenia, w tym wymiana przewodu zasilającego, muszą być przeprowadzane przez serwis producenta.

- Wyciągaj wtyczkę Urządzenia z gniazdka elektrycznego:
  - po każdym użyciu Urządzenia,
  - w przypadkach jakichkolwiek podejrzeń dotyczących nieprawidłowego działania Urządzenia,
  - przed czyszczeniem i konserwacją Urządzenia,
  - w przypadku zablokowania ostrzy tnących.
- Wyjmując wtyczkę Urządzenia z gniazdka elektrycznego, należy zachować szczególną ostrożność i nie należy ciągnąć za przewód zasilający, lecz bezpośrednio za wtyczkę, przytrzymując drugą ręką gniazdko elektryczne.
- Nie dotykaj Urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej oraz gniazdek elektrycznych mokrymi rękami.
- Nie wystawiaj Urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci.
- Nie pozostawiaj pracującego Urządzenia bez nadzoru.
- Uważaj na włosy oraz części garderoby, aby nie wplątały się w ostrza tnące.
- Zawsze stawiaj Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów dołączonych do zestawu.
- Nie używaj Urządzenia w trybie pracy ciągłej dłużej niż 5 minut. Po tym czasie wyłącz je na 10 minut, aby silnik ostygł.
- Zanim przełączysz Urządzenie na bieg wsteczny lub tryb normalny, odczekaj 10 sekund, aż się zatrzyma. Szybkie przełączanie biegów może uszkodzić Urządzenie.
- Gdy przenosisz Urządzenie, trzymaj je obydwoma rękami za korpus – nigdy za tackę albo głowicę.
- Nie używaj Urządzenia do mielenia kości, twardych orzechów, imbiru i produktów włóknistych.
- Nie używaj Urządzenia do mielenia suchego maku. Zawsze najpierw sparz mak i namocz go przez kilkanaście godzin.

- Nie używaj Urządzenia do mielenia suchej żywności.
- Aby nie uszkodzić Urządzenia podczas mielenia, nie dociskaj na siłę pożywienia popychaczem.
- Nie przykrywaj Urządzenia podczas pracy. Jeśli Urządzenie jest przykryte lub styka się z materiałem łatwopalnym, może dojść do zaprószenia ognia.
- W czasie pracy Urządzenia nie wkładaj rąk ani żadnych przedmiotów (sztućców, narzędzi itp.) do tacy i głowicy Urządzenia.
- Nie dotykaj rękami obracających się elementów Urządzenia. Trzymaj palce, włosy i ubrania z dala od wszystkich części będących w ruchu.
- Nigdy nie sięgaj do wnętrza głowicy, używaj tylko popychacza.
- Używanie Urządzenia w sposób i w celu sprzecznym z instrukcją obsługi może stanowić zagrożenie dla zdrowia oraz życia.

## ZALECENIA OBSŁUGI

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Otwórz opakowanie i wyjmij Urządzenie. Upewnij się, że wszystkie zabezpieczenia zostały z niego usunięte (folia itp.). Sprawdź czy Urządzenie, przewód zasilający i wtyczka nie są uszkodzone.
2. Przed pierwszym użyciem wszystkie części Urządzenia mające kontakt z żywnością muszą być dokładnie wyczyszczone (patrz dział: Czyszczenie i konserwacja).

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### WŁĄCZANIE/WYŁĄCZENIE

1. Upewnij się, że włącznik znajduje się w pozycji **0**.
2. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
3. Aby włączyć urządzenie, wciśnij włącznik / wyłącznik w pozycję **ON**.
4. Aby wyłączyć urządzenie, wciśnij ponownie przycisk włącznik / wyłącznik w pozycję **0**.

## FUNKCJA BIEGU WSTECZNEGO

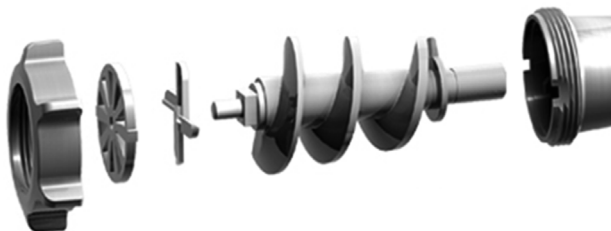
Gdy maszynka się zablokuje, wyłącz urządzenie naciskając włącznik / wyłącznik w pozycję **0**. Odczekaj około 10 sekund, aż zupełnie przestanie pracować.

Następnie naciśnij przycisk **R**. Wówczas wałek ślimakowy zacznie się obracać w przeciwnym kierunku i głowica opróżni się.

Jeśli mimo zastosowania biegu wstecznego w maszynce pozostają resztki żywności, które utrudniają pracę, maszynkę wyłącz, odłącz od zasilania i umyj.

## PRACA Z GŁOWICĄ DO MIELENIA MIĘSA

1. Postaw maszynkę na płaskiej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że maszynka jest odłączona od źródła zasilania.
2. Umieść wałek ślimakowy w głowicy.
3. Na wałek ślimakowy nałóż ostrze (częścią tnącą w kierunku sita).
4. Nałóż wybrane sitko tak, aby wypustki dopasowały się do formy w głowicy do mielenia.
5. Przytrzymując jedną dłońią sitko, sięgnij po pierścień mocujący.
6. Zakręć na głowicy pierścień mocujący – nie dokręcaj go ani zbyt mocno, ani zbyt lekko.
7. Naciśnij przycisk blokady, przytrzymując głowicę, i włóż ją do otworu w korpusie.
8. Obróć głowicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż się zablokuje.
9. Na głowicy do mielenia umieść tacę.
10. Wsuń poprchacz do otworu w tacce.

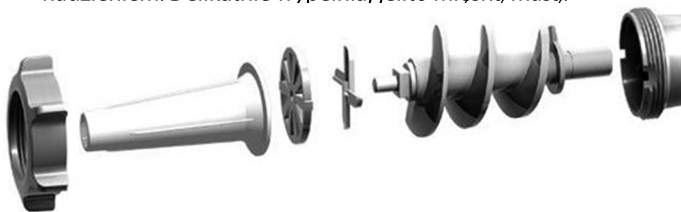


Wskazówki:

- Mięso najpierw pokrój na mniejsze kawałki.
- Usuń z mięsa ścięgna i kości.
- Do popychania mięsa używaj tylko dołączonego do zestawu popychacza.
- Nie wolno dopuścić do zapchania głowicy

### **PRACA Z KOŃCÓWKĄ DO KIEŁBAS**

1. Postaw maszynkę na płaskiej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że maszynka jest odłączona od źródła zasilania.
2. Umieść wałek ślimakowy w głowicy.
3. Na wałek ślimakowy nałóż nałoż ostrze (częścią tnącą w kierunku sita).
4. Nałóż wybrane sitko tak, aby wypustki dopasowały się do formy w głowicy do mielenia.
5. Załóż końcówkę do kiełbas.
6. Zakręć na głowicy pierścień mocujący – nie dokręcaj go ani zbyt mocno, ani zbyt lekko.
7. Naciśnij przycisk blokady, przytrzymując głowicę, i włóż ją do otworu w korpusie.
8. Obróć głowicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż się zablokuje.
9. Na głowicy do mielenia umieść tacę.
10. Wsuń popychacz do otworu w tacce.
11. Następnie nałóż jelito na końcówkę do kiełbas i wypełnij tacę nadzieniem. Delikatnie wypełniaj jelito mięsna masa.





## **PRACA Z KOŃCÓWKĄ DO KEBBE ORAZ KOFTY**

1. Postaw maszynkę na płaskiej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że jest odłączona od źródła zasilania.
2. Umieść wałek ślimakowy w głowicy.
3. Na wałek ślimakowy nałóż końcówkę do kebbe tak aby wypustki dopasowały się do formy w głowicy do mielenia.
4. Następnie nałóż stożek do kebbe.
5. Zakręć na głowicy pierścień mocujący – nie dokręcaj go ani zbyt mocno, ani zbyt lekko.
6. Naciśnij przycisk blokady, przytrzymując głowicę, i włóż ją do otworu w korpusie.
7. Obróć głowicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż się zablokuje.
8. Na głowicy do mielenia umieść tacę.
9. Wsuń popychacz do otworu w tacce.



## **DEMONTAŻ**

1. Wyłącz Urządzenie, naciskając włącznik/wyłącznik w pozycję **0**.
2. Upewnij się, że Urządzenie zupełnie się zatrzymało.
3. Odłącz przewód zasilający Urządzenia z gniazdka.
4. Zdemontuj poszczególne elementy Urządzenia w odwrotnej kolejności, niż je montowałeś.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

1. Przed pracą z Urządzeniem pokrój żywność na mniejsze kawałki.
2. Uwaga! Maksymalny czas ciągłej pracy Urządzenia może trwać 5 minut. Jeżeli czas ten zostanie przekroczony, natychmiast je wyłącz i odczekaj przynajmniej 10 minut, zanim ponownie je uruchomisz.
3. Przekroczenie maksymalnego czasu pracy Urządzenia grozi jego uszkodzeniem.
4. Ostrza Urządzenia są bardzo ostre. Obchodź się z nimi ostrożnie podczas montażu Urządzenia i jego konserwacji.
5. Uwaga! Jeżeli ostrza zakleszczą się podczas pracy Urządzenia, natychmiast je wyłącz. Następnie użyj przycisku R. Praca Urządzenia przy zablokowanych ostrzach grozi jego uszkodzeniem.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia Urządzenia, wyłącz je z sieci elektrycznej.
2. Obudowę Urządzenia zaleca się wycierać miękką wilgotną szmatką lub papierowym ręcznikiem i pozostawić do wyschnięcia.
3. Wszystkie inne elementy należy myć w letniej wodzie z dodatkiem neutralnego detergentu.
4. W przypadku trudnych do usunięcia resztek, należy użyć drewnianej lub plastikowej łopatk.

**Do mycia obudowy nie używaj silnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, pasty itp. ani materiałów ściernych, które mogą m.in. usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze itp.**

**Uwaga!**

**Nie zanurzaj wtyczki, przewodu zasilającego lub obudowy Urządzenia w wodzie lub innych płynach.**

**Uwaga!**

**Nie wkładaj żadnego elementu Urządzenia do zmywarki.**

**Nieprzestrzeganie zasad użytkowania i konserwacji Urządzenia zawartych w instrukcji obsługi może prowadzić do jego uszkodzenia, nieprawidłowego funkcjonowania oraz skrócenia okresu jego eksploatacji.**

## **PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT**

1. Przed schowaniem Urządzenia należy je wyczyścić i wysuszyć.
2. Urządzenie należy przechowywać i transportować w opakowaniu zabezpieczającym przed wilgocią, kurzem i uszkodzeniami mechanicznymi.
3. Urządzenie należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

## DANE TECHNICZNE



Model: EMG01

Marka: VESTA

Produkt: maszynka do mięsa

Zasilanie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 300 W

Moc zablokowania silnika: 1000 W

Klasa ochronności: druga (wzmocniona izolacja)

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy: 5 minut

Zestaw: maszynka do mięsa, głowica do mielenia, ostrze tnące, sitko x 2, popychacz, końcówka do kielbas, zestaw do kebbe oraz kofty, instrukcja obsługi z kartą gwarancyjną

## 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.

## PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA PRODUKTU



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania Urządzenia prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

W Urządzeniu ograniczono niektóre substancje mogące negatywnie oddziaływać na środowisko w okresie użytkowania tego produktu oraz po jego zużyciu.



Symbol ten oznacza, że elementy opakowania nim oznaczone nadają się do recyklingu. Po rozpakowaniu Urządzenia prosimy o usunięcie elementów jego opakowania w sposób niezagrażający środowisku.

## KARTA GWARANCYJNA

NAZWA SPRZĘTU	maszynka do mięsa
TYP / MODEL	EMG01
NR PARTII	
DATA SPRZEDAŻY	
NR RACHUNKU	

PODPIS I PIECZĄTKA  
SPRZEDAWCY

### WARUNKI GWARANCJI

- 1. Thing4you z siedzibą w Warszawie, adres: ul. Białostocka 22/12, 03-741 Warszawa, Polska, udziela nabywcy maszynki do mięsa VESTA EMG01 (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.**

2. Gwarancja obowiązuje i jest stosowana na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. 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 naprawę lub wymianę wadliwego Produktu na nowy, wolny od wad, w terminie nie dłuższym niż 21 dni roboczych od zgłoszenia przez nabywcę wadliwości Produktu.
4. W celu skorzystania z gwarancji nabywca jest zobowiązany zgłosić wadliwość Produktu w punkcie sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, oraz dostarczyć tam wadliwy Produkt. Przeznaczony do wymiany Produkt powinien zostać dostarczony kompletny oraz z załączoną kartą gwarancyjną.
5. Produkt wolny od wad zostanie, na koszt Gwaranta, dostarczony do punktu sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, w terminie określonym w pkt 3 powyżej.
6. Gwarancja nie obejmuje wad Produktu spowodowanych przez nabywcę lub wynikających z:
  - używania lub instalacji Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
  - niewłaściwego przechowywania lub konserwacji Produktu,
  - 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,
  - wyładowań atmosferycznych i spięć w sieci zasilającej.
7. Gwarancja nie obejmuje żadnych uszkodzeń mechanicznych, jak również z gwarancji wykluczone są jakiegokolwiek akcesoria. 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.
8. 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.
9. Karta gwarancyjna jest ważna, jeżeli posiada podpis sprzedawcy i datę sprzedaży potwierdzoną pieczęcią firmy lub jednostki handlowej oraz podpis klienta. Karta gwarancyjna nie może zawierać skreśleń i poprawek.
10. Duplikat karty gwarancyjnej może być wydany na pisemną prośbę po przedstawieniu przez użytkownika dowodu zakupu.
11. Uzyskanie szczegółowych informacji na temat Produktu, w tym zasad i trybu postępowania gwarancyjnego, możliwe jest pod numerem telefonu 22 560 67 27 lub adresem e-mail [serwis@thing4you.pl](mailto:serwis@thing4you.pl), w dni robocze.

#### **Akceptuję warunki niniejszej gwarancji**

.....  
(czytelny podpis kupującego)

PRODUCENT I DYSTRYBUTOR:

Thing4you

ul. Białostocka 22/12

03-741 Warszawa,

