

FW10



370224

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 3.0

Data sporządzenia: 2024-04-25

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	6
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	6
2	Informacje ogólne	7
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	7
2.2	Ochrona praw autorskich	7
2.3	Deklaracja zgodności.....	7
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	8
3.1	Kontrola dostawy	8
3.2	Opakowanie.....	8
3.3	Magazynowanie	8
4	Parametry techniczne.....	9
4.1	Dane techniczne	9
4.2	Zestawienie podzespołów urządzenia	10
4.3	Funkcje urządzenia.....	11
5	Instalacja i obsługa	11
5.1	Instalacja.....	11
5.2	Obsługa	12
6	Czyszczenie	24
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	24
6.2	Czyszczenie.....	25
7	Możliwe usterki	27
8	Utylizacja	28



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem, a w szczególności przed jego uruchomieniem, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objaśnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarców elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

Bezpieczeństwo podczas obsługi wilków do mięsa

- Podczas pracy nigdy nie kłaść ściereczek, serwetek ani innych przedmiotów na urządzeniu lub pod urządzeniem, w celu uniknięcia szkód na osobach lub rzeczach w wyniku pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub gorąca.
- Przed demontażem/montażem elementów, czyszczeniem lub przeniesieniem urządzenia w inne miejsce, należy je wyłączyć (włącznik/wyłącznik obrócić na pozycję „OFF”) oraz odłączyć od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę).
- Podczas montażu urządzenia nigdy nie używać siły.
- Urządzenie uruchomić dopiero po kompletnym i prawidłowym zmontowaniu. W tym celu należy zapoznać się ze wskazówkami zawartymi w rozdziale 5.2 „Obsługa”.
- Nigdy nie sięgać do leja zasypowego ani nie wkładać żadnych przedmiotów do wylotu obudowy ślimaka, gdy urządzenie podłączone jest do prądu.
- Nigdy nie wkładać włosów, odzieży ani przyborów kuchennych do leja zasypowego urządzenia.
- Przed uruchomieniem należy się upewnić, że w leju zasypowym urządzenia nie znajdują się żadne ciała obce.
- Podczas pracy silnika nigdy nie trzymać twarzy nad lejem zasypowym urządzenia. Podczas obróbki mogą wyskoczyć odłamki z resztek kości lub twardych składników (pestki, szypułki itp.).

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

Eksploatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- rozdrabnianie i mieszanie odpowiednich produktów spożywczych (mięso, warzywa),
- nadziewanie kielbas,
- przygotowywanie kruchych ciasteczek
- przygotowywanie kebbe.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Rozdrabnianie zamrożonego mięsa
- Obróbka kości

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcji, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

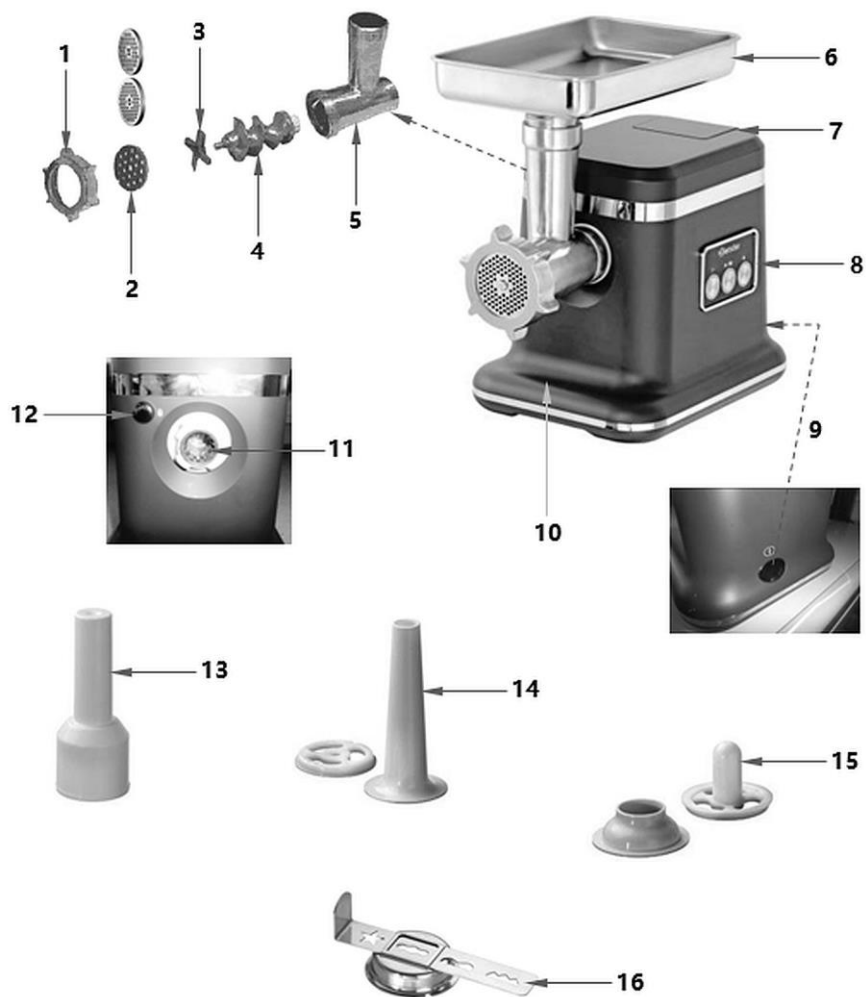
Nazwa:	Maszynka do mięsa FW10
Numer art.:	370224
Materiał:	tworzywo sztuczne, stal szlachetna
Materiał misy załadowczej:	stal szlachetna, aluminium
Średnica tarcz w mm:	62
Moc maks. w kg/h:	10
Wartość przyłączeniowa:	0,85 kW 230 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	350 x 205 x 340
Ciężar w kg:	5,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Kolor: szary
- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Bieg wsteczny
- Zdejmowana misa załadowcza
- Zdejmowany moduł mielący
- Zdejmowana jednostka rozdrabniająca
- Włącznik/wyłącznik
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Zintegrowana komora do przechowywania tarcz perforowanych
- W zestawie:
 - 1 nóż ze stali nierdzewnej, 4-ramienny
 - 1 nasadka do przygotowywania kebbe (potrawa orientalna)
 - 1 przystawka do kruchych ciasteczek
 - 1 popychacz
 - 1 nasadka do nadziewania kiełbas
 - 3 tarcze perforowane (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 1

Opis rys. 1

1. Nakrętka zabezpieczająca
2. Tarcze perforowane (gruba, średnia, drobna)
3. Nóż krzyżowy
4. Wał ślimaka
5. Obudowa ślimaka
6. Taca
7. Komora do przechowywania tarcz perforowanych
8. Panel obsługi
9. Wł./wył. przełącznik sieciowy
10. Obudowa
11. Napęd silnikowy
12. Przycisk odblokowujący
13. Popychacz
14. Nasadka do nadziewania kielbas
15. Nasadka do przygotowywania kebbe
16. Przystawka do kruchych ciasteczek

4.3 Funkcje urządzenia

Stosując odpowiednie akcesoria w maszynie do mięsa przetwarza się produkty spożywcze (mięso, warzywa, ciasto itd.)

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.

- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
 - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
 - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
 - łatwo dostępna
 - posiadająca dobrą wentylację.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
- Aby móc pracować bez przeszkód, należy zachować odstęp minimalny z prawej i lewej strony oraz z tyłu 10 cm, a także 50 cm powyżej oraz przed urządzeniem.

Podłączenie do prądu

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci energetycznej.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, wystarczająco zabezpieczonego gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego.
- Przewód przyłączeniowy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim chodzić ani się o niego potknąć.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

5.2 Obsługa

Wskazówki i porady

- Zawsze należy obrabiać tylko świeże produkty spożywcze. Szczególnie w przypadku mięsa należy zwracać uwagę, aby było ono obrabiane bezpośrednio przed obróbką cieplną lub spożyciem: mielone mięso także przechowywane w lodówce ma krótki czas przydatności do spożycia. Należy przestrzegać obowiązujące ustawy i przepisy.
- Przed obróbką produkty spożywcze należy pokroić na odpowiednio małe kawałki lub paski, aby pasowały do leja zasypowego urządzenia i mogły być łatwo przetworzone. Mięso pokroić na paski o długości ok. 10 cm i grubości 2 cm, twardsze produkty spożywcze w kostkę o wielkości ok. 1 cm.
- Przy obróbce większej ilości produktów spożywczych należy podzielić je na porcje, które następnie mogą być obrobione w przeciągu 2 do 3 minut.

Instalacja i obsługa

Pomiędzy obróbką poszczególnych porcji urządzenie należy wyłączać, aby nie doszło do przegrzania silnika. W tym czasie przygotować kolejną porcję.

- Nigdy nie obrabiać w urządzeniu zbyt twardych lub zbyt włóknistych produktów spożywczych (np. pestki, łupiny, orzechy, kości, chrząstki, grube ścięgna i in.). Przed obróbką należy je usunąć. Twarde warzywa przed rozdrobnieniem należy delikatnie obgotować.
- Już podczas rozdrabniania mięsa dodać potrzebne przyprawy, zioła, cebulę (np. w przypadku mięsa mielonego lub tataru), aby otrzymać lepszą mieszankę. Twarde przyprawy, takie jak ziarna pieprzu, gałka muszkatołowa itp. przed dodaniem zemieć w młynku.
- Przy obróbce miękkich produktów spożywczych wybrać wolniejszą pracę silnika.

WSKAZÓWKA!

Resztki mięsa usunąć z obudowy ślimaka, wkładając do zmielenia w maszynce do mięsa kromkę chleba.

Przed pierwszym użyciem

1. Upewnić się, że wszystkie elementy urządzenia oraz akcesoria są dostępne i nieuszkodzone.

Wskazówka: Popychacz ma w środku pustą przestrzeń, niektóre akcesoria (nasadka do nadziewania kiełbas, nasadka do przygotowywania kebbe i tarcza tnąca) są schowane w popychaczu.

2. Otworzyć pokrywę popychacza i wyjąć akcesoria.



Rys. 2

Wskazówka: Znajdująca się po tylnej stronie obudowy urządzenia komora jest przeznaczona do przechowywania tarcz perforowanych.

3. Wyjmować tarcze perforowane zgodnie z potrzebą.



Rys. 3

WSKAZÓWKA!

Aby akcesoria mieć zawsze pod ręką, gdy nie są używane należy chować je w popychaczu lub w komorze do przechowywania tarcz perforowanych.

4. Przed rozpoczęciem użytkowania oczyścić dokładnie urządzenie i wyposażenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie **6 „Czyszczenie”**.
5. Wybrać i złożyć w całość akcesoria odpowiednie do produktów spożywczych, które mają być poddane obróbce.

Panel obsługi



Rys. 4

17. Przycisk wyboru prędkości

18. Przycisk START/STOP

19. Przycisk biegu wstecznego

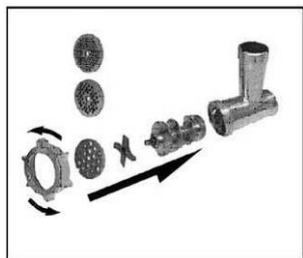
Funkcje przycisków

Przycisk wyboru prędkości	Za pomocą tego przycisku można zmieniać prędkość silnika: Naciśnięcie 1-krotne - wolna praca silnika
Przycisk START/STOP	Za pomocą tego przycisku rozpoczyna się lub zakańcza/przerywa proces obróbki produktów spożywczych w maszynie do mięsa.
Przycisk biegu wstecznego	Przycisk ten służy wyłącznie do ewentualnego uwalniania przez krótkie cofnięcie produktów spożywczych, które mogły utknąć w obudowie ślimaka.

Obróbka produktów spożywczych

Rozdrabnianie i mieszanie

1. Wybrać tarczę perforowaną do rozdrabniania w zależności od rodzaju produktów spożywczych:
 - grubo perforowana tarcza do składników stałych i grubego nadzienia do kielbas;
 - średnio perforowana tarcza do miękkich składników;
 - do obróbki drobnej (np. kieszonki mięsne / kebbe) drobno perforowana tarcza.



Rys. 5

2. W obudowie ślimaka umieścić najpierw wał ślimaka z uszczelką z tworzywa sztucznego.
3. Nóż krzyżowy umieścić w taki sposób na wale ślimaka, aby ostrza były na górze.

OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo zranienia!

Nóż krzyżowy jest bardzo ostry.

Podczas montażu należy zachować szczególną ostrożność!

PL

4. Następnie na wale ślimaka umieścić wybraną tarczę perforowaną (**zawsze należy używać tylko jednej tarczy perforowanej!**).
5. Upewnić się, że wycięcie na tarczy perforowanej pokrywa się ze sztyftem obudowy ślimaka.
6. Do obudowy ślimaka zamocować nakrętkę zabezpieczającą.



Rys. 6

7. Obudowę ślimaka zamocować na napędzie silnika, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu usłyszenia odgłosu „kliknięcia”.
8. Tacę nałożyć na lej zasypowy obudowy ślimaka.

Teraz urządzenie jest gotowe do rozdrabniania produktów spożywczych.


9. Mięso pokroić na paski o długości ok. 10 cm i grubości 2 cm. Usunąć jak najwięcej kości, kawałków chrząstki i ścięgien. **Nigdy nie używać zamrożonego mięsa!**
10. Przygotowane mięso położyć na tacy.
11. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
12. Włączyć urządzenie (najpierw przełącznik sieciowy Wł./wył., następnie wcisnąć przycisk START-/STOP ►/■). W razie potrzeby wybrać wolniejszą pracę silnika (przycisk ► na panelu obsługi wcisnąć 1-krotnie).
13. Gdy tylko silnik się uruchomi, przesuwając stopniowo kawałki mięsa do lejki zasypowego. Zawsze należy używać załączonego popychacza, aby ostrożnie wciskać mięso w lej zasypowy obudowy ślimaka.

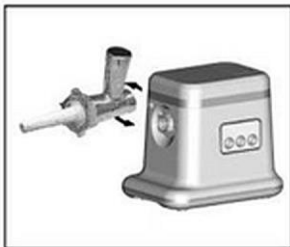
14. Po obróbce wyłączyć urządzenie (wcisnąć przycisk START-/STOP ►/■ i przełącznik sieciowy Wł./wył.).
15. Odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę sieciową!).

WSKAZÓWKA!

Mięso na tataro, mięso mielone należy dwukrotnie przepuszczać przez maszynkę do mięsa z użyciem średnio perforowanej tarczy.

Nadziejanie kielbasy

1. Rozdrobnić mięso tak jak to opisano w rozdziale „**Rozdrabnianie i mieszanie**”.
2. Po obróbce najpierw nacisnąć przycisk START-/STOP  , aby wyłączyć silnik.
3. Następnie wyłączyć urządzenie przełącznikiem sieciowym Wł./wył. i odłączyć je od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).
4. Wcisnąć przycisk odblokowujący i zdjąć z urządzenia obudowę ślimaka, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5. Poluzować nakrętkę zabezpieczającą. Wyjąć z obudowy ślimaka tarczę perforowaną i nóż krzyżowy.



Rys. 7

6. Tarczę tnącą ułożyć w taki sposób, aby wycięcie na tarczy tnącej pokrywało się ze sztyftem obudowy ślimaka. Nałożyć nasadkę do nadziejania kielbas i dokręcić ją mocno za pomocą nakrętki zabezpieczającej na obudowie ślimaka.
7. Zmontowaną nasadkę zamocować na napędzie silnika, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu usłyszenia odgłosu „kliknięcia”.



Rys. 8

8. Tacę nałożyć na lej zasypowy obudowy ślimaka.
9. Osłonkę do kiełbas moczyć przez ok. 10 min. w letniej wodzie.
10. Nadzienie do kiełbas przygotować w zależności od upodobań i następnie umieścić je na tacy urządzenia. Naciągnąć osłonkę do kiełbas na nasadkę do nadziewania kiełbas. Związać koniec.
11. Włączyć urządzenie przy pomocy przełącznika sieciowego Wł./wył.
12. Aby uruchomić, wcisnąć przycisk START-/STOP ►/■. W razie potrzeby wybrać wolniejszą pracę silnika (przycisk ► na panelu obsługi wcisnąć 1-krotnie).
13. Za pomocą popychacza powoli przesuwając farsz do leja zasypowego.
14. Za pomocą popychacza wciskać farsz w lej zasypowy obudowy ślimaka. Osłonka do kiełbas automatycznie napelnia się farszem i ześlizguje z nasadki do nadziewania kiełbas.
15. Jeśli osłonka do kiełbas zablokuje się na nasadce do nadziewania kiełbas, należy zwilżyć ją niewielką ilością wody, poluzować i kontynuować proces.
16. Po zrobieniu kiełbasy wyłączyć urządzenie (wcisnąć przycisk START-/STOP ►/■ i przełącznik sieciowy Wł./wył.). Odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę sieciową!).

Wytwarzanie kruchych ciasteczek

1. Przygotować ciasto na kruche ciasteczka według wybranego przepisu. Przed obróbką umieścić je na jakiś czas w lodówce.





2. Maszynkę do mięsa przygotować do wytwarzania kruchych ciasteczek.
3. Zmontować przystawkę do kruchych ciasteczek zgodnie z następującymi wskazówkami.
4. W obudowie ślimaka umieścić najpierw wał ślimaka z uszczelką z tworzywa sztucznego.
5. Tarczę tnącą ułożyć w taki sposób, aby wycięcie na tarczy tnącej pokrywało się ze sztyftem obudowy ślimaka.
6. Nałożyć element mocujący blaszkę do formowania i dokręcić go mocno za pomocą nakrętki zabezpieczającej na obudowie ślimaka.
7. Zmontowaną nasadkę zamocować na napędzie silnika, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu usłyszenia odgłosu „kliknięcia”.
8. Tacę nałożyć na lej zasypowy obudowy ślimaka.
9. Blaszkę do formowania przesunąć przez przystawkę elementu mocującego blaszkę i wybrać żądany kształt ciasteczek.



10. Umieścić przygotowane ciasto na tacy.
11. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
12. Włączyć urządzenie przy pomocy przełącznika sieciowego Wł./wył.
13. Aby uruchomić, wcisnąć przycisk START-/STOP ►/■.

Rys. 9

14. W razie potrzeby wybrać wolniejszą pracę silnika (przycisk  na panelu obsługi wcisnąć 1-krotnie).
15. Za pomocą popychacza wciskać ciasto do leja zasypowego.
16. Zdejmować ciastka żądanej długości z przystawki do kruchych ciasteczek i odkładać je na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce do pieczenia.
17. Po obróbce ciasta wyłączyć urządzenie (wcisnąć przycisk START-/STOP  i przełącznik sieciowy Wł./wył.). Odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę sieciową!).
18. Upiec ciastka w piekarniku.

Przygotowanie kieszonek mięsnych / kebbe

1. Maszynkę do mięsa przygotować do obróbki mięsa, tak jak to opisano w rozdziale „Rozdrabnianie i mieszanie” i oddzielnie przetwarzać mięso zgodnie z recepturą na farsz oraz na skorupkę zewnętrzną (przykładowa receptura poniżej).

Przykładowa receptura


Farsz do kebbe		Skorupka zewnętrzna do kebbe	
100 g	Baranina	450 g	Chuda baranina
1 1/2 łyżki	Oliwa z oliwek	150-200 g	Mąka
1-2 szt.	Drobno pokrojona cebula	1 łyżeczka	Przyprawy
1/3 łyżeczki	Przyprawy	1 łyżeczka	Tarta gałka muszkatołowa
1/2 łyżeczki	Sól	1 szczypta	Papryka lub chilli w proszku
1 1/2 łyżki	Mąka	1 czubek noża	Pieprz

2. Przepuścić baraninę na farsz 1- lub 2-krotnie przez maszynkę do mięsa, tak jak to opisano w rozdziale „Rozdrabnianie i mieszanie”. Podsmażyć cebulę, aż się lekko zrumieni. Połączyć wszystkie składniki na farsz.

3. Mięso na skorupkę zewnętrzną rozdrabniać w maszynce do mięsa 3-krotnie, tak jak opisano to w rozdziale „Rozdrabnianie i mieszanie” (najpierw z użyciem średnio, a następnie 2-krotnie z użyciem drobno perforowanej tarczy). Zmielone mięso połączyć w misce z pozostałymi składnikami na skorupkę zewnętrzną. Powstałą mieszankę ponownie przepuścić 3-krotnie przez maszynkę do mięsa.

WSKAZÓWKA!

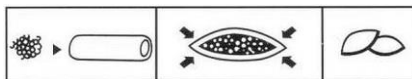
Więcej mięsa i mniej mąki dają skorupce zewnętrznej lepszą konsystencję i lepszy smak.

4. Po obróbce mięsa wyłączyć urządzenie (wcisnąć przycisk START-/STOP  i przełączyć sieciowy Wł./wył.). Urządzenie odłączyć od zasilania (wyciągnąć wtyczkę!).
5. Wcisnąć przycisk odblokowujący i zdjąć z urządzenia obudowę ślimaka. Poluzować nakrętkę zabezpieczającą i zdjąć z wału ślimaka tarczę perforowaną i nóż krzyżowy.
6. Przygotować maszynkę do mięsa do robienia skorupek zewnętrznych kebbe.






Rys. 10


7. Paluszek z tworzywa sztucznego zamocować tak, aby wycięcie pokrywało się ze sztyftem obudowy ślimaka. Nałożyć stożek i zamocować go za pomocą nakrętki zabezpieczającej na obudowie ślimaka.
 8. Zmontowaną nasadkę zamocować na napędzie silnika, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu usłyszenia odgłosu „kliknięcia”.
 9. Tacę nałożyć na lej zasypowy obudowy ślimaka.
 10. Umieścić mieszankę na skorupki zewnętrzne kebbe na tacy.
 11. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka i włączyć je, korzystając z przełącznika sieciowego Wł./wył. Aby uruchomić, wcisnąć przycisk START-/STOP ►/■. W razie potrzeby wybrać wolniejszą pracę silnika (przycisk ► na panelu obsługi wcisnąć 1-krotnie).
 12. Za pomocą popychacza powoli przesuwać mieszankę do leja zasypowego.
- Maszynka do mięsa z nasadką do kebbe formuje długi wąż.
13. Pociąć go na kawałki żądanej długości (ok. 7-8 cm).
 14. Po zakończeniu procesu wyłączyć urządzenie (wcisnąć przycisk START-/STOP ►/■ i przełącznik sieciowy Wł./wył.). Urządzenie odłączyć od zasilania (wyciągnąć wtyczkę!).
 15. Następnie kawałki napełnić przygotowanym farszem mięsnym i ścisnąć razem końce skorupki zewnętrznych kebbe (rys. poniżej).



Usuwanie przyklejonych składników - funkcja biegu wstecznego

1. Używając funkcji biegu wstecznego urządzenia można ewentualnie usunąć składniki, które się przykleiły w obudowie ślimaka.
2. Jeśli w obudowie ślimaka znajdują się jakieś przyklejone produkty spożywcze, funkcję biegu wstecznego należy aktywować w następujący sposób:
 - Najpierw przy pracującym urządzeniu nacisnąć przycisk START-/STOP , aby wyłączyć silnik.
 - **Wskazówka:** Przycisk biegu wstecznego  działa tylko przy wyłączonym silniku i włączonym przełączniku sieciowym Wł./wył.
 - Nacisnąć na chwilę przycisk biegu wstecznego  na panelu obsługi.

UWAGA!


Nigdy nie dopuszczać, aby silnik pracował dłużej na biegu wstecznym (przyciskając przycisk biegu wstecznego ). Po włączeniu funkcji biegu wstecznego produkty spożywcze zostają przesunięte do obudowy silnika i mogłyby się dostać do obudowy silnika.

- Jeśli po krótkim biegu wstecznym silnika produkty spożywcze się nie odkleją, urządzenie należy wyłączyć (wcisnąć przełącznik sieciowy Wł./wył.) i odłączyć z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!). Oczyszczyć urządzenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 6 „Czyszczenie“.

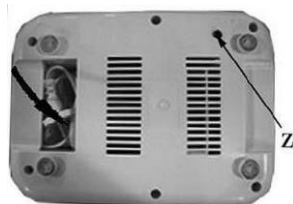
PL

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które przy przegrzaniu silnika automatycznie wyłącza urządzenie.

1. Jeśli w trakcie pracy silnik się zatrzyma, natychmiast należy wyciągnąć wtyczkę sieciową i wyłączyć urządzenie (wcisnąć przycisk START-/STOP  i przełącznik sieciowy Wł./wył.).
2. Urządzenie zostawić do całkowitego ostygnięcia i wyczyścić zgodnie z zaleceniami z rozdziału 6 „Czyszczenie“.

3. Wcisnąć przycisk „Z” na spodzie urządzenia, aby włączyć urządzenie gotowe do pracy (rys. po prawej).
4. Podłączyć wtyczkę do gniazdka.
5. Ponownie włączyć urządzenie (wcisnąć przełącznik sieciowy Wł./wył. i przycisk START-/STOP ►/■).
6. Jeśli zabezpieczenie przed przegrzaniem ponownie się aktywuje, należy zgłosić się do serwisu lub sprzedawcy.



Rys. 11

6 Czyszczenie

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

6.2 Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo ran ciętych!

Nóż krzyżowy jest bardzo ostry.

Przy rozkładaniu urządzenia i czyszczeniu noża krzyżowego należy być bardzo ostrożnym.

UWAGA!

Nieregularne czyszczenie może prowadzić do uszkodzeń powierzchni urządzenia.

Urządzenie należy czyścić bezpośrednio po każdym użyciu i nie dopuszczać, aby resztki produktów spożywczych zaschły na obudowie lub innych częściach urządzenia.

W przypadku dostania się wody urządzenie może się uszkodzić.

Nigdy nie myć urządzenia lub jego części w zmywarce do naczyń.

Nigdy nie zanurzać obudowy silnika urządzenia w wodzie lub innych cieczach.

Demontaż urządzenia

Do czyszczenia urządzenie należy zdemontować w następującej kolejności:

- z leja zasypowego wyciągnąć popychacz, a z obudowy ślimaka zdjąć tacę,
- poluzować nakrętkę zabezpieczającą na obudowie ślimaka, obrócić ją kawałek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara,
- wcisnąć przycisk odblokowujący z przodu urządzenia i zluzować obudowę ślimaka od napędu silnika, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara,
- odkręcić nakrętkę zabezpieczającą i z obudowy ślimaka wyciągnąć wszystkie narzędzia (tarcze perforowane, nóż krzyżowy, wał ślimaka itd.),
- z obudowy ślimaka i leja zasypowego usunąć resztki obrobionych produktów spożywczych. W celu ułatwienia należy skorzystać z drewnianej lub plastikowej łyżki.

Czyszczenie urządzenia i akcesoriów

1. Zdejmowane akcesoria należy czyścić w ciepłej wodzie z detergentem. Do czyszczenia używać miękkiej gąbki lub szczotki do mycia naczyń.
2. Resztki produktów spożywczych, które ewentualnie zaschły na zdejmowanych akcesoriach urządzenia można łatwo usunąć, namaczając je przez jakiś czas w ciepłej wodzie.
3. Na zakończenie oczyszczone części należy opłukać czystą wodą.
4. Obudowę i przewód zasilający przetrzeć jedynie miękką, lekko wilgotną szmatką. Należy uważać, aby w otwory urządzenia nie dostały się żadne ciecze.
5. Wszystkie wyczyszczone elementy pozostawić na ok. pół godziny do wyschnięcia na powietrzu lub dokładnie osuszyć je za pomocą niestrzępiącej się ściereczki.
6. Tarcze perforowane i nóż krzyżowy natrzeć niewielką ilością oleju spożywczego, aby nie rdzewiały.

Przechowywanie urządzenia

1. Jeśli urządzenie jest przez dłuższy czas nieużywane, należy je dokładnie wyczyścić zgodnie ze wskazówkami z rozdziału **6 „Czyszczenie”**.
2. Urządzenie należy przechowywać w suchym, czystym, nie narażonym na mróz i promienie słoneczne miejscu, niedostępnym dla dzieci.
3. Na urządzeniu nie ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.
4. Wszystkie elementy składowe należy przechowywać razem. Wał ślimaka, nóż krzyżowy i jedną z tarcz perforowanych umieścić w obudowie ślimaka, dokręcić dobrze nakrętkę zabezpieczającą na obudowie ślimaka i zamocować ją na napędzie silnika. W ten sposób uniknie się zranienia nożem krzyżowym oraz zgubienia elementów urządzenia. Tacę nałożyć na lej zasypowy.
5. Tarcze perforowane przechowywać w komorze z tyłu urządzenia. Akcesoria (nasadka do nadziewania kielbas, nasadka do przygotowywania kebba i tarcza tnąca) schować w popychaczu i umieścić go w leju zasypowym.
6. Przewód przyłączeniowy umieścić w odpowiednim schowku pod urządzeniem.
7. Aby ochronić urządzenie przed kurzem i zabrudzeniem należy je przykryć.

7 Możliwe usterki

Wtyczka jest podłączona do gniazdka, ale silnik nie pracuje	Zadziałał bezpiecznik zasilania elektrycznego	Sprawdzić bezpiecznik, sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka
	Przełącznik sieciowy Wł./wył. nie jest włączony	Włączyć urządzenie przy pomocy przełącznika sieciowego Wł./wył.
	Nie jest włączony przycisk START-/STOP ▶/■	Wcisnąć przycisk START-/STOP ▶/■
Silnik zatrzymuje się podczas pracy	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem	Uruchomić ponownie urządzenie zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „ Ochrona przed przegrzaniem ”
Nie włącza się bieg wsteczny	Funkcję biegu wstecznego można aktywować tylko przy wyłączonym silniku i włączonym przełączniku sieciowym Wł./wył.	Wyłączyć silnik za pomocą przycisku START-/STOP ▶/■ i wówczas wcisnąć przycisk biegu wstecznego ◀
Z otworu wylotowego kapie płyn	Produkty spożywcze są zbyt wilgotne lub zbyt wodniste	Osuszyć wilgotne produkty spożywcze, nie przetwarzać zbyt wodnistych składników
W leju zasypowym znajdują się jeszcze składniki, ale z otworu wylotowego nic nie wychodzi	Obudowa ślimaka jest zatkana	Natychmiast nacisnąć przycisk START-/STOP ▶/■, aby wyłączyć silnik Usunąć blokadę zgodnie ze wskazówkami z rozdziału „ Usuwanie przyklejonych składników - funkcja biegu wstecznego ”

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Silnik pracuje zbyt wolno	Obudowa ślimaka jest przepełniona	Nie wsuwać do leja zasypowego zbyt wielu produktów spożywczych
	Nacisk na popychacz jest zbyt duży	Nie naciskać tak mocno na popychacz
	Zbyt twarde elementy blokują nóż lub wał ślimaka	Usunąć twarde elementy (np. kości, ścięgna, rdzenie, muszle itp.)

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.