FW120



370253

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: 1.0
Data sporządzenia: 2024-09-16

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 ... 11
4.3 Funkcje urządzenia ... 13
5 Instalacja i obsługa ... 14
5.1 Instalacja ... 14
5.2 Obsługa ... 16
6 Czyszczenie i konserwacja ... 20
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia ... 20
6.2 Czyszczenie ... 20
6.3 Konserwacja ... 22
7 Możliwe usterki ... 23
8 Utylizacja ... 24



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

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.

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

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

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 zwarć 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, ściskać 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.).

Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji.

Obowiązki operatora:

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.
- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów urządzenia.

Eksploatacja tylko pod nadzorem

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

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.

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator

PL

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

– Rozdrabnianie mięsa przy zastosowaniu odpowiednich akcesoriów.

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

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku. Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi i bezpieczeństwa

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia, inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek 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 recyclingu. 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 FW120**
Numer art.:	**370253**
Materiał:	aluminium
Materiał misy załadowczej:	stal szlachetna
Średnica leja zasypowego w mm:	49 x 43
Średnica tarcz w mm:	70
Moc maks. w kg/h:	120
Wartość przyłączeniowa:	0,85 kW | 230 V | 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	225 x 475 x 390
Ciężar w kg:	21,0

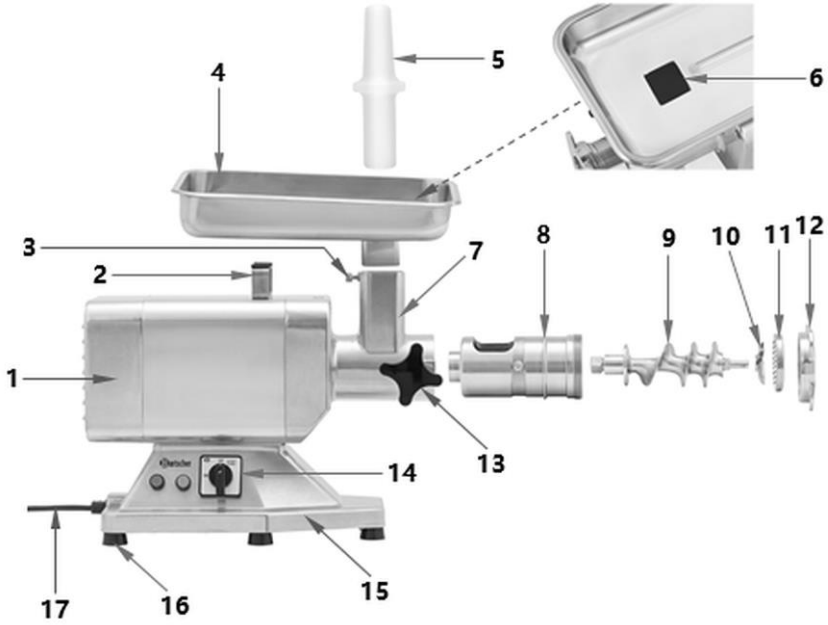
Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

PL

Wersja / właściwości

- Kolor: srebrny
- Bieg wsteczny
- System Unger: nie
- Zdejmowana misa załadowcza
- Zdejmowany moduł mielący
- Zdejmowana jednostka rozdrabniająca
- Wentylowany silnik
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- Włącznik/wyłącznik
- Lampki kontrolne: Wł./wył.
- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Właściwości:
  - Łatwe czyszczenie dzięki zdejmowanej misie załadowczej i zdejmowanemu modułowi mielącemu
  - 6 nóżek
- W zestawie:
  - 2 tarcze perforowane (4,5 mm, 8 mm)
  - 1 nóż ze stali nierdzewnej, 4-ramienny
  - 1 popychacz

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

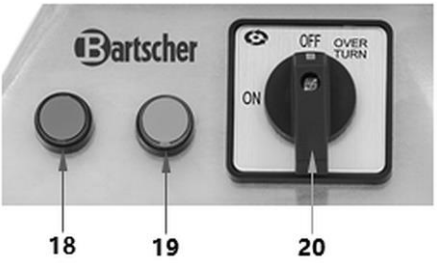


Rys. 1

1. Obudowa silnika
2. Wspornik do misy załadowczej z plastikowymi podkładkami
3. Śruba mocująca misy załadowczej
4. Misa załadowcza
5. Popychacz
6. Otwór leja zasypowego
7. Lej zasypowy
8. Obudowa ślimaka
9. Wał ślimaka
10. Nóż ze stali nierdzewnej, 4-ramienny
11. Tarcza perforowana
12. Pierścień zamykający
13. Śruba mocująca obudowy ślimaka
14. Elementy obsługi
15. Obudowa dół
16. Nóżki (6x)
17. Kabel przyłączeniowy

PL

Elementy obsługi / funkcje przycisków i przełączników



Rys. 2

18. Przycisk STOP (czerwony)
19. Przycisk START (zielony)
20. Przełącznik obrotowy

Przycisk STOP	Za pomocą tego przycisku zakańcza się / przerywa się proces obróbki produktów spożywczych w maszynce do mięsa.
Przycisk START	Za pomocą tego przycisku rozpoczyna się proces obróbki produktów spożywczych w maszynce do mięsa.
Przełącznik obrotowy	Przełącznik ten służy do ustawiania kierunku wału ślimaka: – ON: praca normalna – OFF: zatrzymanie wału ślimaka – OVER TURN: ewentualne uwalnianie przez krótkie cofnięcie produktów spożywczych, które mogły utknąć w obudowie ślimaka.

PL

Systemy zabezpieczające

Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenia elektryczne i mechaniczne zgodne z obowiązującymi normami. Zabezpieczenia przed zagrożeniami elektrycznymi są zgodne z normą GB4706.38-2003, natomiast mechaniczne zabezpieczenia są zgodne z normą GB4706.38-2003.

Maszynka do mięsa wyposażona jest w:

Przekaźnik w obwodzie sterowania

do ponownego uruchomienia urządzenia w przypadku zaniku zasilania;

Zabezpieczenia te dotyczą obsługi urządzenia oraz czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Istnieją jednak **RYZYKA REZYDUALNE**, których nie można w całości wykluczyć, a na które w niniejszej instrukcji obsługi wskazuje słowo **OSTRZEŻENIE**. Te ryzyka rezydualne odnoszą się do **niebezpieczeństwa skaleczenia** przez ostre noże podczas montażu lub czyszczenia/konserwacji urządzenia.

4.3 Funkcje urządzenia

W maszynce do mięsa przetwarzane jest mięso z zastosowaniem odpowiednich akcesoriów.

Dzięki ruchowi wstecznemu mięso bez problemu przesuwa się w obu kierunkach, zapobiegając tym samym powstawaniu zatorów.

5 Instalacja i obsługa

OSTROŻNIE!

W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

WSKAZÓWKA!

Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.

5.1 Instalacja

PL

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.
- Wybierając miejsce instalacji, należy wziąć pod uwagę następujące punkty:
  - Powierzchnia montażowa musi być równa, wystarczająco nośna, wodoodporna, sucha i odporna na wysokie temperatury.

  - Zadbać o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
  - Zapewnić stabilną pozycję.
  - Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji i czyszczenia.
  - Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
  - Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.

- Powierzchnia instalacji musi odpowiadać wielkością rozmiarom urządzenia.
- Powierzchnia instalacji musi znajdować się na wysokości 80 cm nad podłogą.
- Urządzenie należy instalować w środowisku niezasolonym, o wilgotności powietrza maksymalnie 75% i temperaturze otoczenia od 5°C do 35°C, jednak zawsze w obszarach i środowiskach, które nie spowodują nieprawidłowego działania urządzenia.
- 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.

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. 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.

PL

- Już podczas rozdrabniania mięsa dodać potrzebne przyprawy, zioła, cebulę (np. w przypadku mięsa mielonego lub tatara), aby otrzymać lepszą mieszankę. Twarde przyprawy, takie jak ziarna pieprzu, gałka muszkatołowa itp. przed dodaniem zemleć w młynku.
- Przy obróbce miękkich produktów spożywczych wybrać wolniejszą pracę silnika.

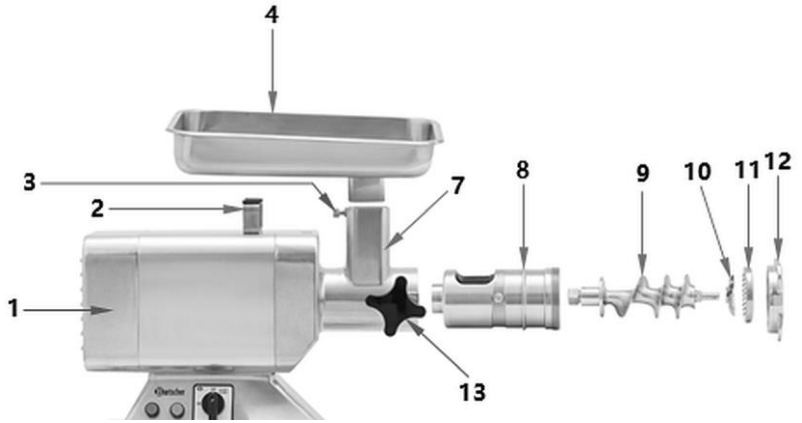
WSKAZÓWKA!

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.
2. Przed rozpoczęciem użytkowania oczyścić dokładnie urządzenie i akcesoria zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie **6 „Czyszczenie“**.
3. Oczyszczone elementy przed zmontowaniem pozostawić do wyschnięcia na powietrzu.
4. Wybrać i złożyć w całość akcesoria odpowiednie do produktów spożywczych, które mają być poddane obróbce.

Montaż



Rys. 3

1. Przymocować do urządzenia obudowę ślimaka (8) za pomocą śruby mocującej (13).
2. Wprowadzić wał ślimaka (9) do obudowy ślimaka (8).

   OSTRZEŻENIE!

   Niebezpieczeństwo zranienia! Nóż ze stali nierdzewnej jest bardzo ostry!

   Przy zakładaniu noża ze stali nierdzewnej należy być bardzo ostrożnym.

3. Nóż ze stali nierdzewnej (10) nasadzić na wał ślimaka (9) gładką stronę tnącą skierowaną na zewnątrz.
4. Na wał ślimaka (9) nałożyć potrzebną tarczę perforowaną (11).
5. Następnie nakręcić na obudowę ślimaka (8) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara pierścień zamykający (12).

6. Nałożyć misę załadowczą (4) na lej zasypowy (7). Upewnić się, że misa załadowcza jest mocno osadzona na wsporniku misy załadowczej z plastikowymi podkładkami (2).
7. Zamocować misę załadowczą (4) do leja zasypowego (7) za pomocą śruby mocującej (3).

Kontrola funkcji

Aby sprawdzić prawidłowe działanie urządzenia, należy wykonać następujące kroki:

- przełącznik obrotowy ustawić na pozycji **„OVER TURN”**, wcisnąć przycisk START (zielony) i sprawdzić, czy wał ślimaka obraca się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w stronę otworu wylotowego;
- obracając przełącznik obrotowy na pozycję **„OFF”** sprawdzić, czy urządzenie automatycznie się zatrzymuje.
- ustawić przełącznik obrotowy na **„ON”**, wcisnąć przycisk START (zielony) i sprawdzić, czy wał ślimaka zmienia kierunek i obraca się w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara;
- wyłączyć urządzenie przy pomocy przycisku STOP.

PL

Eksploatacja urządzenia



Rysunek poglądowy *Rys. 4*

1. Podczas obsługi maszynki do mięsa należy zwrócić uwagę na prawidłową pozycję roboczą ciała (rys. 4)
2. Należy ustawić się tak, aby podczas pracy żadna część ciała nie dotykała bezpośrednio maszynki do mięsa.

3. Pokroić mięso na odpowiedniej wielkości kawałki.
4. Położyć pokrojone na kawałki mięso w misie załadowczej.
5. Pod obudową ślimaka postawić odpowiedni pojemnik na przetwarzane mięso.
6. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
7. Przełącznik obrotowy ustawić na pracę regularną w pozycji **„ON“**.
8. Uruchomić maszynkę do mięsa za pomocą przycisku START (zielony).

9. Gdy tylko silnik się uruchomi, przesuwać stopniowo mięso do leja zasypowego za pomocą popychacza.

   OSTROŻNIE!

   Aby przesuwać mięso do leja zasypowego należy zawsze używać załączonego popychacza, nigdy rąk lub innych przedmiotów.

10. Gdy obróbka mięsa jest zakończona, należy wcisnąć przycisk STOP (czerwony).
11. Ustawić przełącznik obrotowy na pozycji **„OFF”**.
12. Wyłączyć urządzenie z zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!), jeśli nie jest już używane.
13. Do czyszczenia urządzenie należy rozłożyć według wskazówek zawartych w rozdziale **6 „Czyszczenie”**.

WSKAZÓWKA!

W ten sposób tarcze perforowane i nóż ze stali nierdzewnej wytrzymają dłużej i zachowają swoją ostrość w miarę upływu czasu:

- gdy całość mięsa jest rozdrobniona, wyłączyć urządzenie;
- nóż ze stali nierdzewnej i tarcza perforowana muszą być połączone;
- nie dokręcać za mocno pierścienia zamykającego;
- gdy urządzenie nie jest już używane, wcisnąć przycisk STOP (czerwony);
- rozłożyć moduł mielący i dokładnie czyścić zdjęte elementy oraz urządzenie bezpośrednio po użyciu. Przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale **6 „Czyszczenie’**.

6 Czyszczenie i konserwacja

Operator musi dbać o to, aby urządzenie i jego elementy zabezpieczające były utrzymywane w dobrym stanie. Systemy sterujące i systemy bezpieczeństwa należy sprawdzać pod względem ich skuteczności.

Prace konserwacyjne, czyszczenie i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony i wyspecjalizowany personel.

Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie.

Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

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

1. Urządzenie czyścić przynajmniej raz dziennie, a jeśli to konieczne także częściej.
2. Wszystkie elementy urządzenia czyścić dokładnie, niezależnie od tego, czy mają one bezpośredni kontakt z żywnością czy nie.
3. Przed czyszczeniem urządzenie należy zdemontować w następujący sposób:
   - wyjąć popychacz z leja zasypowego,
   - zdjąć z obudowy ślimaka misę załadowczą,
   - odkręcić pierścień zamykający poprzez obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (przestrzegać kierunku strzałki na obudowie ślimaka) oraz zdjąć go,
   - zdjąć pierścień zamykający,

- wyjąć z obudowy ślimaka poszczególne elementy (tarczę perforowaną, nóż ze stali nierdzewnej, wał ślimaka),
- obracać śrubę mocującą na obudowie ślimaka w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby odkręcić obudowę ślimaka,
- na zakończenie zdjąć z urządzenia obudowę ślimaka,
- z obudowy ślimaka i leja zasypowego usunąć resztki obrobionych produktów spożywczych.

WSKAZÓWKA!

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

Resztki produktów spożywczych, które ewentualnie zaschły na zdejmowanych elementach urządzenia można łatwo usunąć, namaczając je przez jakiś czas w ciepłej wodzie.

4. Umyć wszystkie wyjmowane elementy w ciepłej wodzie (50 °C) z neutralnym środkiem czyszczącym. Do czyszczenia używać miękkiej gąbki lub szczotki do mycia naczyń.
5. Na zakończenie wyczyszczone elementy należy wypłukać czystą wodą oraz dokładnie osuszyć wycierając niestrzępiącą się ściereczką lub zostawić do wyschnięcia na powietrzu.
6. Blok silnika i przewód przyłączeniowy wytrzeć tylko lekko wilgotną ściereczką. Zwrócić uwagę, aby w otwory wentylacyjne na tylnej i spodniej stronie urządzenia nie dostały się żadne ciecze.
7. Starannie osuszyć blok silnika.
8. Wszystkie wyczyszczone elementy pozostawić do wyschnięcia na powietrzu przez ok. 1/2 godz.
9. Tarcze perforowane, ślimaka i nóż ze stali nierdzewnej natrzeć niewielką ilością oleju spożywczego, aby nie rdzewiały.

Przechowywanie urządzenia

1. Jeśli urządzenie przez dłuższy czas nie jest używane, należy je dokładnie wyczyścić zgodnie ze wskazówkami w rozdziale **6 „Czyszczenie“** i przechowywać w miejscu suchym, czystym, zabezpieczonym przed mrozem i słońcem, niedostępnym dla dzieci.
2. Na urządzeniu nie ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.
3. Wszystkie elementy składowe należy przechowywać razem. Wał ślimaka, nóż ze stali nierdzewnej i tarczę perforowaną włożyć do obudowy ślimaka, nakręcić na obudowę ślimaka pierścień zamykający oraz zamocować obudowę ślimaka za pomocą śruby mocującej na obudowie urządzenia. W ten sposób uniknie się zranienia nożem ze stali nierdzewnej oraz zgubienia części.
4. Drugą tarczę perforowaną schować pod urządzeniem w przeznaczone do tego celu wgłębienie w spodzie.
5. Nałożyć misę załadowczą na obudowę ślimaka, a popychacz umieścić w leju zasypowym.
6. Aby ochronić urządzenie przed kurzem i zabrudzeniem należy je przykryć.

PL

6.3 Konserwacja

Zalecamy konserwację urządzenia przez serwis przynajmniej raz w roku, w razie potrzeby zawarcie umowy serwisowej.

- Przed konserwacją urządzenia koniecznie należy wyciągnąć wtyczkę sieciową, co odłączy urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Należy regularnie sprawdzać **przewód przyłączeniowy**. Jeśli jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Z czasem mogą zużyć się **nóżki**, co może prowadzić do niestabilności. W takim przypadku konieczna jest ich wymiana.
- Należy regularnie sprawdzać **nóż ze stali nierdzewnej** oraz **tarcze perforowane**. Jeśli nóż nie jest już wystarczająco ostry i nie tnie produktów spożywczych w zadowalający sposób, należy go wymienić. Jeśli tarcze perforowane są zużyte, również należy je wymienić. Aby wymienić te części na oryginalne części zamienne, należy skontaktować się z serwisem lub ze sprzedawcą.
- Z czasem może się uszkodzić **etykieta na przełączniku obrotowym**. Jeśli to nastąpi, w celu wymiany należy skontaktować się z serwisem lub ze sprzedawcą.

7 Możliwe usterki

Usterka	Możliwa przyczyna	Usunięcie
Urządzenie nie uruchamia się	Wtyczka nie została prawidłowo włączona do gniazdka	Sprawdzić zasilanie
	Nie wciśnięto przycisku START	Nacisnąć przycisk START, aby uruchomić proces obróbki.
	Instalacja nie została przeprowadzona prawidłowo	Wykonać instalację zgodnie z instrukcjami
Urządzenie nie przetwarza mięsa w sposób zadowalający	Zdejmowane elementy nie są prawidłowo zamontowane	Sprawdzić montaż
	Nóż ze stali nierdzewnej nie leży prawidłowo	Ponownie zmontować elementy zgodnie z instrukcją

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne

	Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recyclingowi. 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.

PL