

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zakup produktu firmy Smeg.

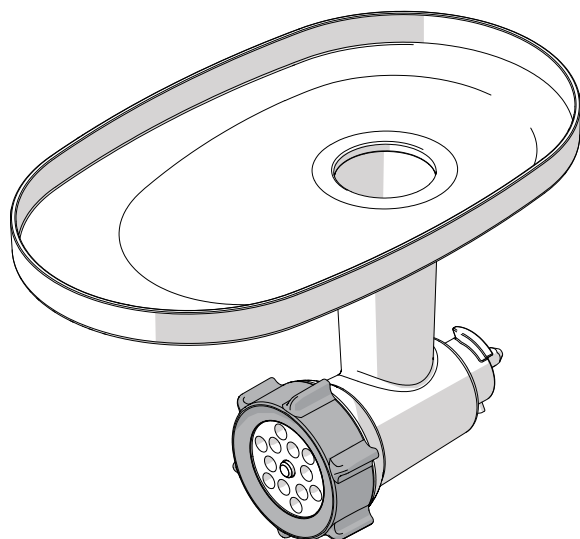
Wybierając jeden z naszych produktów, wybrali Państwo rozwiązanie, które łącząc walory estetyczne z innowacyjnym wzornictwem technicznym, oferuje unikatowe przedmioty wyposażenia wnętrza.

Urządzenia gospodarstwa domowego firmy Smeg doskonale komponują się z innymi produktami tej samej linii stając się jednocześnie prawdziwą ozdobą Waszej kuchni.

Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni docenić zalety swojego nowego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie:

www.smeg50style.com lub www.smeg.com.



SMMG01
Maszynka do mielenia

Spis treści

1 Ostrzeżenia	190
1.1 Wstęp	190
1.2 Instrukcja obsługi	190
1.3 Przeznaczenie	190
1.4 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	191
1.5 Odpowiedzialność producenta	193
1.6 Utylizacja	193
2 Opis	194
2.1 Opis urządzenia	194
2.2 Opis części	195
2.3 Akcesoria znajdujące się w wyposażeniu	196
3 Użytkowanie	197
3.1 Przed pierwszym użyciem	197
3.2 Montaż korpusu maszynki do mielenia	197
3.3 Montaż do uchwytu miksera	199
3.4 Sposób użytkowania maszynki do mielenia	201
3.5 Sposób użytkowania nasadki do kiełbasy	202
3.6 Sposób użytkowania końcówki do Kebbe	203
4 Czyszczenie i konserwacja	204
4.1 Ostrzeżenia	204
4.2 Czyszczenie powierzchni	204
4.3 Czyszczenie maszynki do mielenia	204

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie jakości estetycznej i funkcjonalnej zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszania swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter przykładowy.



Ostrzeżenia

1 Ostrzeżenia

1.1 Wstęp

Ważne informacje dla użytkownika:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis maszyny do mielenia.

Użytkowanie



Informacje na temat użytkowania maszyny do mielenia.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji maszyny do mielenia.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacje



Sugestia

1.2 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część maszyny do mielenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres użytkowania.

1.3 Przeznaczenie

- Maszynka do mielenia jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.
- Maszynki należy używać wyłącznie w połączeniu z mikserem producenta.
- Należy korzystać z maszyny do mielenia wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych oraz chronić ją przed czynnikami atmosferycznymi.
- Maszynki do mielenia można używać do mielenia mięsa, sera, suchych owoców bez skorupki, ryb, suchego chleba itp. oraz do wielu zastosowań takich jak przygotowywanie farszu, bułki tartej, pasztetu itp.
- Akcesoriów maszyny do mielenia można używać do nadziewania kiełbasy lub przygotowywania Kebbe.
- Nie wolno jej stosować do innych celów niż te do którego został przeznaczony.
- Maszynki do mielenia nie mogą używać osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych, lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy chyba, że będzie się to odbywać pod nadzorem osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.



1.4 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Maszynka do mielenia jest elementem miksera.

W celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania zastosować się do wszystkich ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.

- Przed użyciem maszynki do mielenia, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkowania oraz instrukcję użytkowania miksera.
- Nie należy używać maszynki do mielenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka miksera są uszkodzone lub jeśli mikser upadł na ziemię lub został uszkodzony w inny sposób.
- Jeżeli urządzenie pozostanie bez nadzoru lub przed przystąpieniem do montażu, demontażu lub czyszczenia wyłączyć je z gniazdka prądu.
- Dzieci nie mogą użytkować omawianego urządzenia.
- Trzymać urządzenie i kabel zasilający poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia mogą używać dzieci powyżej 8 roku życia pod warunkiem, że są one nadzorowane i zostały pouczone o bezpiecznym użytkowaniu i związanym z nim ryzykiem.
- Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci chyba, że ukończyły one 8 lat i są stale nadzorowani.
- W przypadku awarii, urządzenie może naprawić wyłącznie wykwalifikowany personel.



Ostrzeżenia

Urządzenie i maszynka do mielenia

- Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania po każdym użyciu i przed czyszczeniem.
- Nie należy używać maszyny do mielenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka miksera są uszkodzone lub jeśli mikser upadł na ziemię lub został uszkodzony w inny sposób.
- Nie używać maszyny do mielenia, jeżeli jest uszkodzona.
- Podczas eksploatacji maszyny nie należy pozostawiać jej bez nadzoru.
- Nie wprowadzać zmian na maszynce.
- Nigdy nie próbować naprawiać maszyny samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Nie wolno wkładać, wyjmować i wymieniać narzędzi urządzenia z wylączoną blokadą bezpieczeństwa (głowica silnika obniżona).
- Nie popychać rękami żywności do tacki. Zawsze używać popychacza.
- Okrągłe sitka i nóż są ostre. Zwrócić maksymalną uwagę podczas ich obsługi.
- Podczas funkcjonowania urządzenia nie zaleca się używania palców do usuwania resztek z sitka.
Niebezpieczeństwo przecięcia!
- Produkty nie mogą zawierać kości, pestek lub innych twardych elementów.
- W celu uzyskania lepszego rezultatu, dzięki lepszej konsystencji, przed rozpoczęciem mielenia poczekać, aż gorąca żywność ostygnie.
- Podczas funkcjonowania należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Trzymać ręce, włosy, ubrania, łopatki i inne przedmioty z dala od maszyny, aby uniknąć obrażeń ciała oraz uszkodzenia miksera lub maszyny.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy poczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nie używać akcesoriów innych niż te przewidziane i dostarczone przez producenta. Korzystanie z nieoryginalnych części, oprzyrządowania i akcesoriów może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie miksera i maszyny.
- Nie stosować żrących detergentów lub ostrych przedmiotów do czyszczenia lub usuwania pozostałości z miski, narzędzi lub maszyny.
- Pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Przed zamontowaniem lub wyjęciem maszyny wylączyć mikser.
- Nie wolno usuwać maszyny, gdy mikser funkcjonuje. Upewnić się, że przełącznik prędkości jest ustawiony na 0 (OFF).
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy poczekać, aż maszynka do mielenia ostygnie.
- Nie używać agresywnych detergentów lub ostrych skrobaków do mycia i czyszczenia maszyny.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na maszynce.



1.5 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia maszynki do mielenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji obsługi;
- naruszenia chociaż jednej części maszynki;
- używania nieoryginalnych części zamiennych;
- niezastosowania się do instrukcji bezpieczeństwa.

1.6 Utylizacja

Stare urządzenia nie mogą być utylizowane wraz z odpadami gospodarstwa domowego!

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, zużyte urządzenia należy oddać do centrum selektywnej zbiórki odpadów. Dzięki temu będzie możliwy recykling cennych materiałów pochodzących ze starych urządzeń i ochrona środowiska. Aby uzyskać więcej informacji prosimy o kontakt z lokalnymi władzami lub pracownikami punktów selektywnej zbiórki odpadów.

Opakowanie maszynki zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych

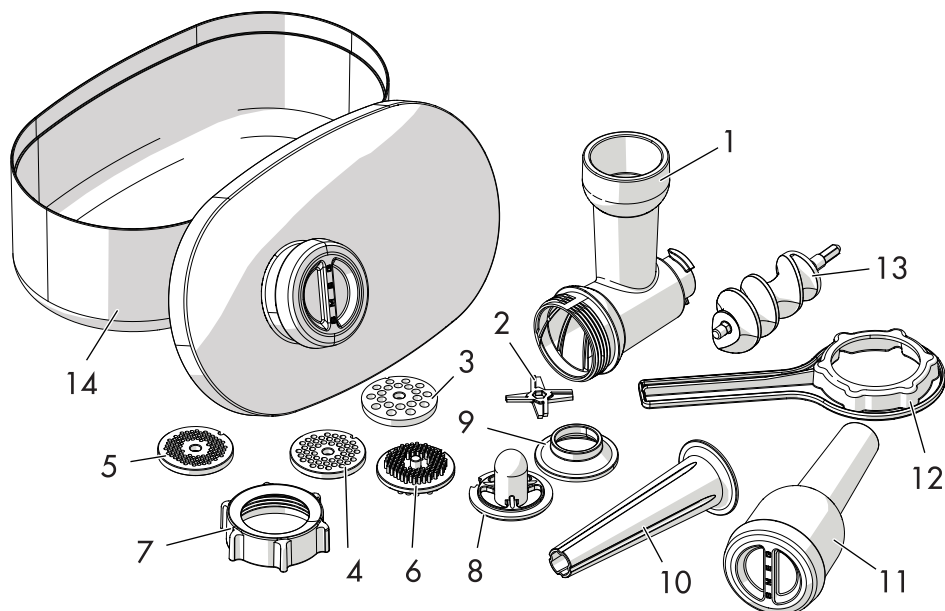
Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać bez nadzoru opakowania i jego elementów.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami opakowania.



2 Opis

2.1 Opis urządzenia



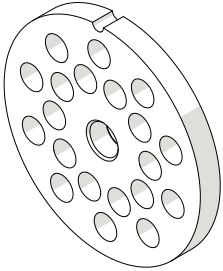
SMMG01 - Maszynka do mielenia

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1 Korpus maszynki do mielenia | 8 Oprawa końcówki do Kebbe i nasadki do kiełbasy |
| 2 Nóż | 9 Kończówka do Kebbe |
| 3 Okrągłe sitko o dużych otworach | 10 Nasadka do kiełbasy |
| 4 Okrągłe sitko o średnich otworach | 11 Popychacz z zatyczką |
| 5 Okrągłe sitko o małych otworach | 12 Klucz do tulei mocującej |
| 6 Sylikonowy element do czyszczenia okrągłych sitek o średnich i małych otworach | 13 Ślimak |
| 7 Tuleja mocująca | 14 Tacka/Pojemnik na produkty z pokrywką |



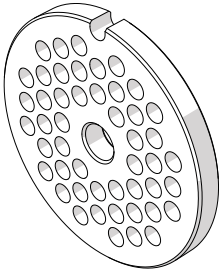
2.2 Opis części

Okrągłe siatko o dużych otworach



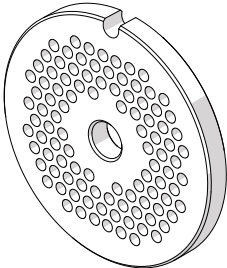
Do mielenia warzyw i sosów.

Okrągłe siatko o średnich otworach



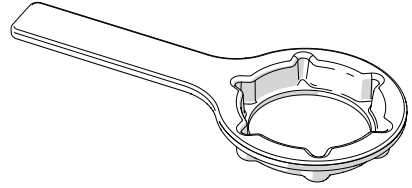
Do mielenia surowego lub gotowanego mięsa, twardych warzyw, suszonych owoców bez skorupki i serów.

Okrągłe siatko o małych otworach



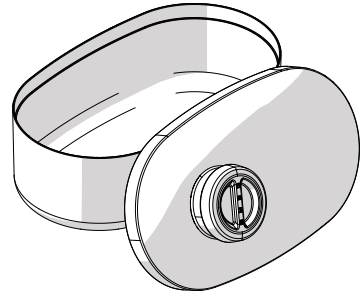
Do mielenia surowego lub gotowanego mięsa, pasztetu i bułki tartej.

Klucz do tulei mocującej



Ułatwia zamocowanie i zdejmowanie tulei.

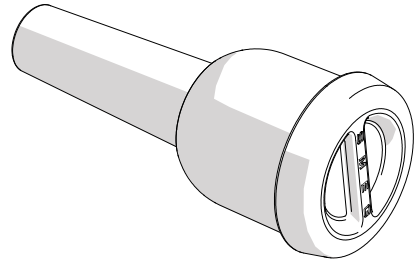
Tacka/Pojemnik na produkty z pokrywką



Do wkładania produktów do mielenia podczas funkcjonowania.

Poza tym można ich użyć jako pojemnika w celu włożenia maszyny po zakończeniu użytkowania.

Popychacz z zatyczką



Ułatwia wprowadzanie produktów do mielenia do korpusu maszyny.

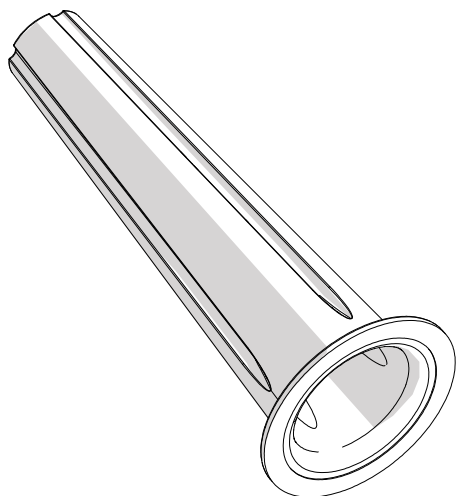
Spełnia funkcję pojemnika na niestosowane akcesoria (tarcze, nasadka do kiełbasy itp.), które można w nim umieścić.



Opis

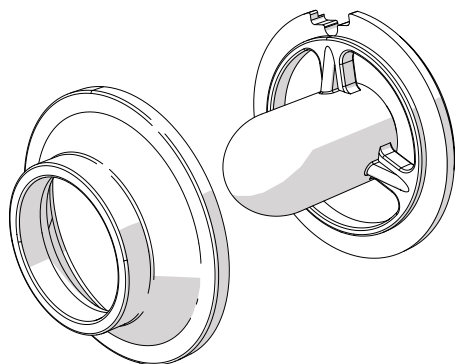
2.3 Akcesoria znajdujące się w wyposażeniu

Nasadka do kiełbasy



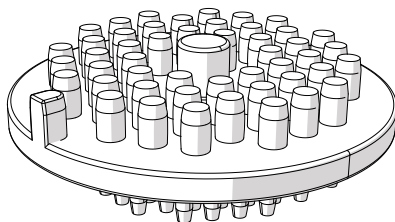
Umożliwia przygotowanie kiełbasy z zastosowaniem jelita.

Końcówka do Kebbe



Ułatwia przygotowanie i nadziewanie Kebbe.

Sylikonowy element do czyszczenia okrągłych sitk o średnich i małych otworach



Użyteczny do czyszczenia okrągłych sitk.

i

Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.



3 Użytkowanie



Niebezpieczeństwo porażenia prądem

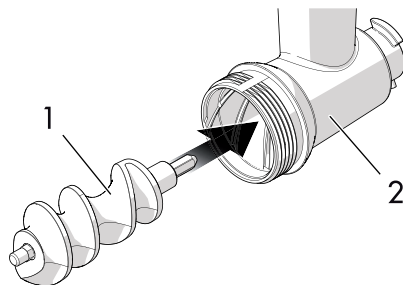
- Włożyć wtyczkę miksera do gniazdka zasilania zgodnego z obowiązującymi normami oraz wyposażonego w uziemienie.
- Nie przerabiać uziemienia.
- Nie stosować przejściówki.
- Nie używać przedłużacza.
- Nieprzestrzeganie takich zaleceń może być przyczyną śmierci, pożaru lub porażenia prądem.

3.1 Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć ewentualne folie ochronne znajdujące się na zewnątrz lub wewnątrz maszynki.
2. Usunąć ewentualne etykiety.
3. Wyczyścić maszynkę do mielenia (patrz „4 Czyszczenie i konserwacja”).

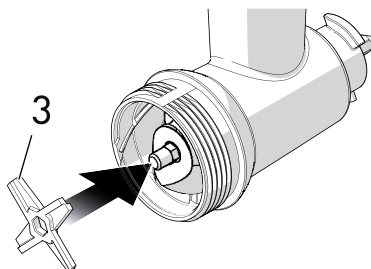
3.2 Montaż korpusu maszynki do mielenia

1. Włożyć ślimaka (1) do korpusu maszynki (2).



Jak zamontować okrągłe sitka do mielenia

1. Na końcu ślimaka założyć nóż (3) tnącą krawędzią do zewnątrz.



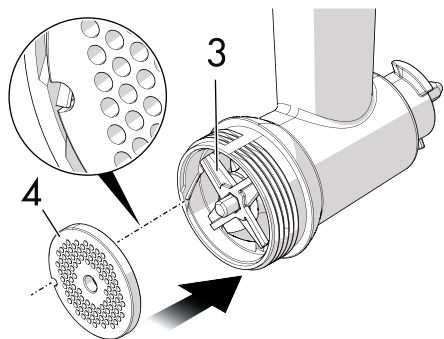
Ostre części Niebezpieczeństwo zranienia

- Nóż jest bardzo ostry. Zwrócić maksymalną uwagę.

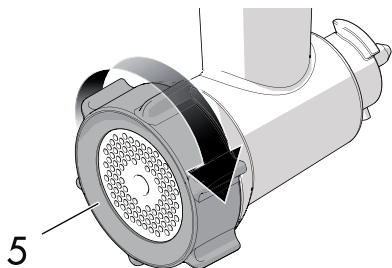


Użytkowanie

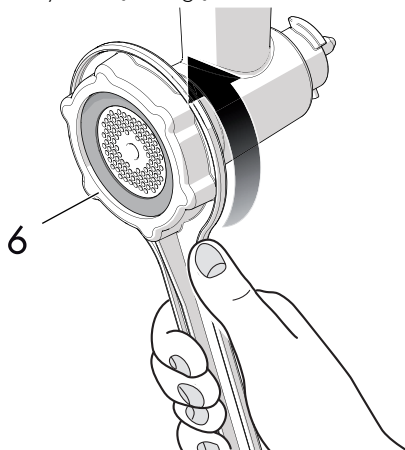
2. Umieścić jedno z trzech okrągłych sitek znajdujących się w wyposażeniu (4) na nożu (3), w zależności od żądanego poziomu zmielenia.



3. Dokręcić tuleję mocującą (5) na korpusie maszynki ewentualnie używając klucza; nie należy nadmiernie dokręcać.



4. Aby wyjąć okrągłe sitko, odkręcić tuleję mocującą, ewentualnie używając odpowiedniego klucza znajdującego się w wyposażeniu (6); zwrócić maksymalną uwagę na noże.



Ostre części

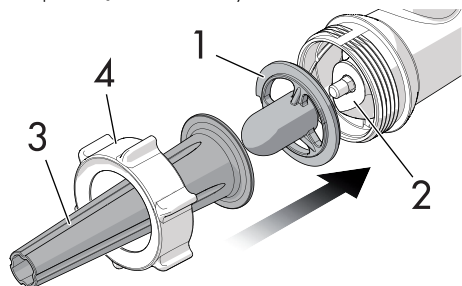
Niebezpieczeństwo zranienia

- Nóż jest bardzo ostry. Zwrócić maksymalną uwagę.



Jak zamontować nasadkę do kielbasy

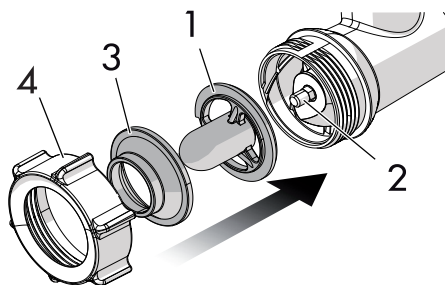
1. Nałożyć oprawę do kielbasy (1) na końcówkę ślimaka (2).
2. Nałożyć stożek do nadziewania (3) na oprawę do kielbasy (1).



3. Założyć tuleję mocującą (4) i dokręcić do korpusu maszynki bez nadmiernego ściskania.

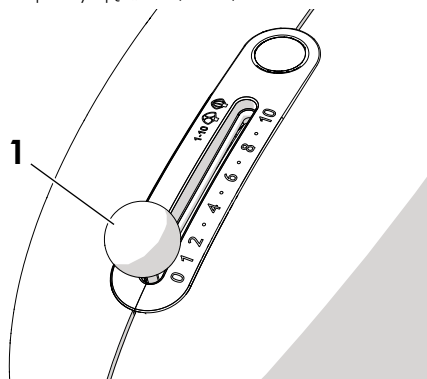
Jak zamontować końcówkę do Kebbe

1. Nałożyć oprawę do Kebbe (1) na końcówkę ślimaka (2).
2. Zamocować końcówkę do Kebbe (3) na oprawie do Kebbe (1).
3. Założyć tuleję mocującą (4) i dokręcić do korpusu maszynki bez nadmiernego ściskania.

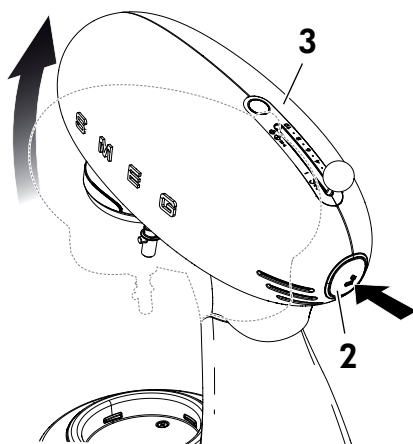


3.3 Montaż do uchwytu miksera

1. Wyłączyć mikser przekręcając dźwignię (1) na pozycję „0” (OFF).



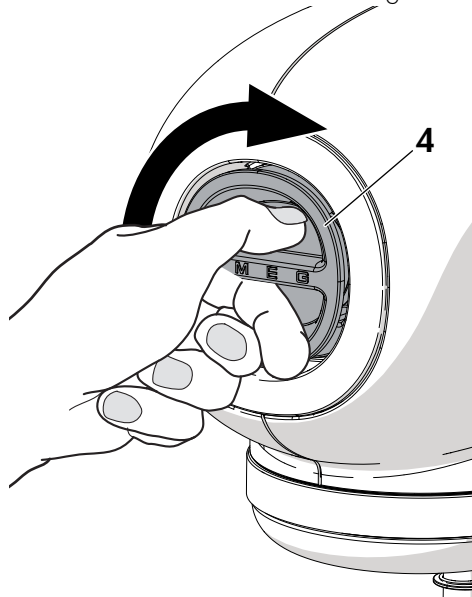
2. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
3. Nacisnąć przycisk zwalniający (2).
4. Przytrzymać przycisk i podnieść ręcznie głowicę (3) towarzysząc jej ręką.
5. Usunąć, jeżeli są założone, ewentualne akcesoria standardowe (kończówkę do zagniatania ciasta, trzepaczkę, mieszadło płaskie).



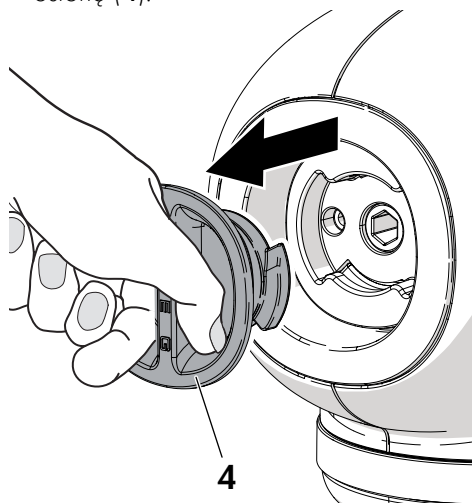


Użytkowanie

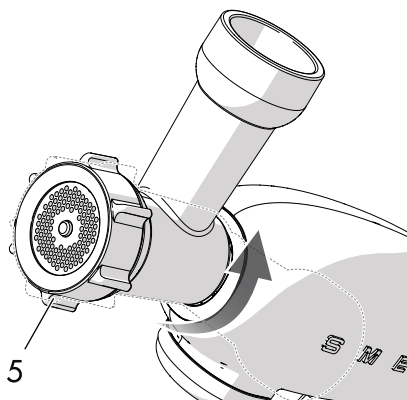
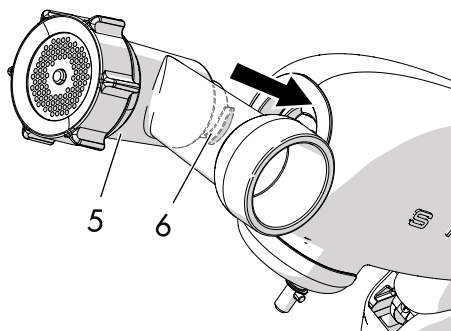
6. Zamocować osłonę przedniego uchwytu (4) w części środkowej i obrócić w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.



7. Pociągnąć na zewnątrz, aby zdjąć osłonę (4).



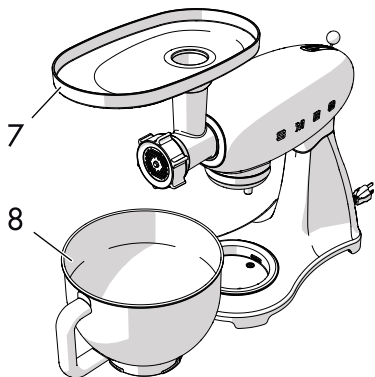
8. Włożyć maszynkę (5) zgodnie z przewodnikiem znajdującym się na uchwycie (6) i obrócić go o 60°.



9. Opuścić głowicę miksera trzymając wciśnięty przycisk odblokowania i wspomagając ruch ręką.



10. Na górnej części maszyny do mielenia umieścić tackę na produkty (7) i umieścić miskę miksera (8) lub pojemnik maszyny pod nasadką, aby zebrać zmielone mięso.



3.4 Sposób użytkowania maszyny do mielenia

1. Przed mieleniem całkowicie rozmrozić zamrożone produkty.
2. Pokroić produkt w paski lub kawałki i umieścić na tacce.
3. Postawić miskę miksera lub pojemnik maszyny do mielenia pod nasadką, aby zebrać zmielony produkt.
4. Włożyć wtyczkę miksera do gniazdka prądu i wybrać prędkość 4.
5. Używać popychacza w celu łatwiejszego popychania produktu do wnętrza maszyny. Uważać, aby nadmiernie nie wciskać, ponieważ można uszkodzić maszynę do mielenia.
6. Cofnąć dźwignię wyboru prędkości miksera na pozycję „0” (OFF), aby zatrzymać funkcjonowanie.

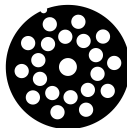
Wybrać sitko do mielenia

Okrągłe sitko

Odpowiednie do

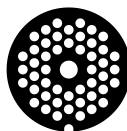
Mielenie na grubo

Ragu i farsz z surowego, ryby, suche owoce bez skorupki, warzywa.



Mielenie na średnio

Ragu i farsz z surowego, ryby, suche owoce bez skorupki, sery, warzywa, suchy chleb.



Mielenie na drobno

Farsz z surowego mięsa, gotowane mięso na klopsy mięsne lub zapiekanki z pure ziemniaczanym, farsz na Kebbe, pasztety i suchy chleb.



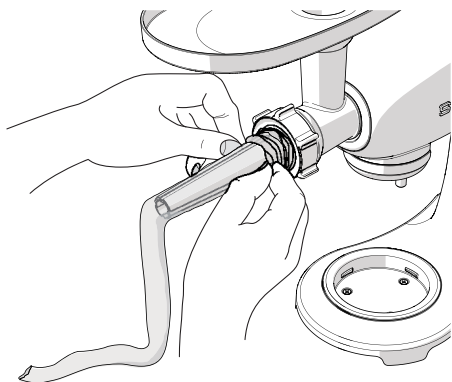


Części ruchome
**Niebezpieczeństwo obrażeń
ciała lub uszkodzenia
urządzenia**

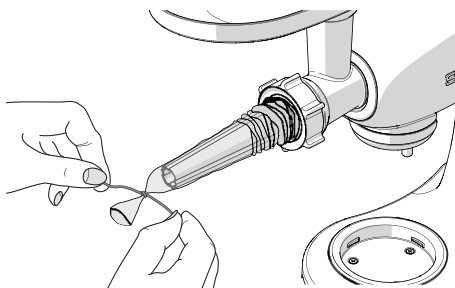
- Nóż jest bardzo ostry. Zwrócić maksymalną uwagę podczas jego obsługi.
- Trzymać palce z dala od otworów.
- Nie dotykać maszyny podczas funkcjonowania.
- Nie używać do celów innych niż wskazane.

3.5 Sposób użytkowania nasadki do kielbasy

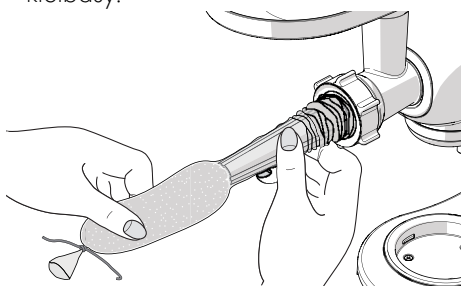
1. Przygotować mięso na kielbasę używając maszyny do mielenia według wskazówek z paragrafu "3.4 Sposób użytkowania maszyny do mielenia".
2. Nasmarować stożek olejem spożywczym i naciągnąć na niego jelito.



3. Zawiązać końcówkę jelita nicią.



4. Włożyć wtyczkę miksera do gniazdka prądu i wybrać małą prędkość.
5. Powoli włożyć mielone mięso do rurki używając popychacza.
Uważać, aby nadmiernie nie wciskać, ponieważ można uszkodzić maszynę do mielenia.
6. Jedną ręką przytrzymać zamkniętą końcówkę jelita i napełniać je zmielonym mięsem na kielbasę.
Uważać, aby nie wprowadzić zbyt dużej ilości.
7. Zakręcić jelito w celu uformowania kielbasy.

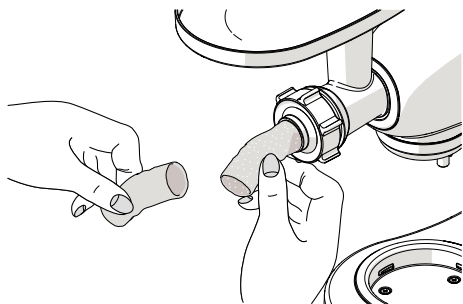


8. Cofnąć dźwignię wyboru prędkości miksera na pozycję „0” (OFF), aby zatrzymać funkcjonowanie.



3.6 Sposób użytkowania końcówki do Kebbe

1. Przygotować farsz do Kebbe.
2. Włożyć wtyczkę miksera do gniazdka prądu.
3. Używać popychacza w celu popychania farszu do wnętrza maszyny.
4. Ustawić dźwignię miksera na pozycji **1**.
5. Przepuścić farsz przez końcówkę i odciąć ręką jak tylko uzyska się żądany rozmiar w celu stworzenia zewnętrznej części Kebbe.



6. Cofnąć dźwignię wyboru prędkości miksera na pozycję „0” (OFF), aby zatrzymać funkcjonowanie.



Ryzyko zatrucia żywności

- Nie pozostawiać składników, które szybko się psują, jak na przykład produkty mleczne itp., poza lodówką na dłużej niż godzinę.

Użyteczne porady na temat mielenia produktów i nadziewania kielbasy

Mielenie mięsa: Aby uzyskać jednolity i miękki produkt zmielić mięso wołowe dwa razy.

Mielenie chleba: Do przygotowania bułki tartej użyć suchego chleba lub wysuszonego wcześniej w piekarniku.

Nadziewanie kielbasy: W przypadku stosowania prawdziwych jelit, należy je pozostawić w zimnej wodzie na około 30 minut, w celu usunięcia nadmiaru soli. Kilkakrotnie wyptukać jelita pod bieżącą zimną wodą.

Unikać nadmiernego ściskania mielonego mięsa w jelicie, pozostawić wystarczająco miejsca, aby kielbasa związała się w małe pierścienie i zwięzła się podczas gotowania/pieczenia.

W przypadku powstania pęcherzyków powietrza, przebić je wykałaczką lub szpilką.



Niedozwolone użycie

Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia

- Nie stosować maszyny lub nasadki do kielbasy do mielenia lub nadziewania nie wskazanych wyżej produktów.



Czyszczenie i konserwacja

4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, jego narzędzi i akcesoriów wyjąć wtyczkę z gniazdka.



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Do czyszczenia maszyny nie stosować strumienia pary.
- Nie stosować produktów na bazie chloru, amoniaku lub wybielaczy.
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulakami, odplamiaczy i gąbek metalowych).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.

4.2 Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

Do czyszczenia powierzchni używać miękkiej szmatki lub ściereczki z mikrofibry.

4.3 Czyszczenie maszyny do mielenia

Całkowicie rozmontować maszynkę za pomocą klucza do poluzowania tulei mocującej umieszczonej na korpusie.

Resztki produktów znajdujące się na okrągłych sitkach można usunąć za pomocą silikonowego elementu do czyszczenia znajdującego się wewnątrz zatyczki popychacza.

Element składa się z dwóch profili, które idealnie dopasowują się do czyszczonych sitek.



Korpusu maszyny, ślimaka, tulei mocującej, noża oraz trzech sitek nie wolno myć w zmywarce do naczyń; należy je ręcznie umyć w letniej wodzie z neutralnym detergentem.

Inne komponenty można myć w zmywarce do naczyń.

Przed zamontowaniem lub schowaniem maszyny, należy dokładnie wysuszyć wszystkie jej części.

