

# **ELECTRIC MEAT GRINDER**

## **AMG39**



**Instruction manual**

# Návod k použití



## Elektrický mlýnek na maso AMG39

### Vážení zákazníci,

děkujeme Vám za Vaši důvěru, kterou jste nám projevili nákupem tohoto výrobku. Tento návod k obsluze je součástí výrobku. Obsahuje důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu a k jeho obsluze. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, dbejte na to, abyste jim odevdali i tento návod. Ponechejte si tento návod, abyste si jej mohli znovu kdykoliv přečíst!

### Účel použití:

Elektrický strojek na mletí potravinových produktů je určen pro použití v domácnosti. Je to víceúčelové zařízení, pomocí kterého můžete rychle a bez přílišné námahy semlít maso, sýr, udělat zeleninu nebo klobásy a uzeniny. Při použití přídatného struhadla můžete strouhat zeleninu, sýr i ořechy. Tomatovač (není součástí základního balení, možno dokoupit) slouží k odšťavňování rajčat, popř. měkkého bobulovitého ovoce (např. rybíz a víno).

### TECHNICKÉ SPECIFIKACE

230 V ~ 50 Hz, 600 W

Výkon motoru za převodovkou 1600 W

Třída ochrany (ochrana před úrazem elektrickým proudem): II

### Bezpečnostní pokyny

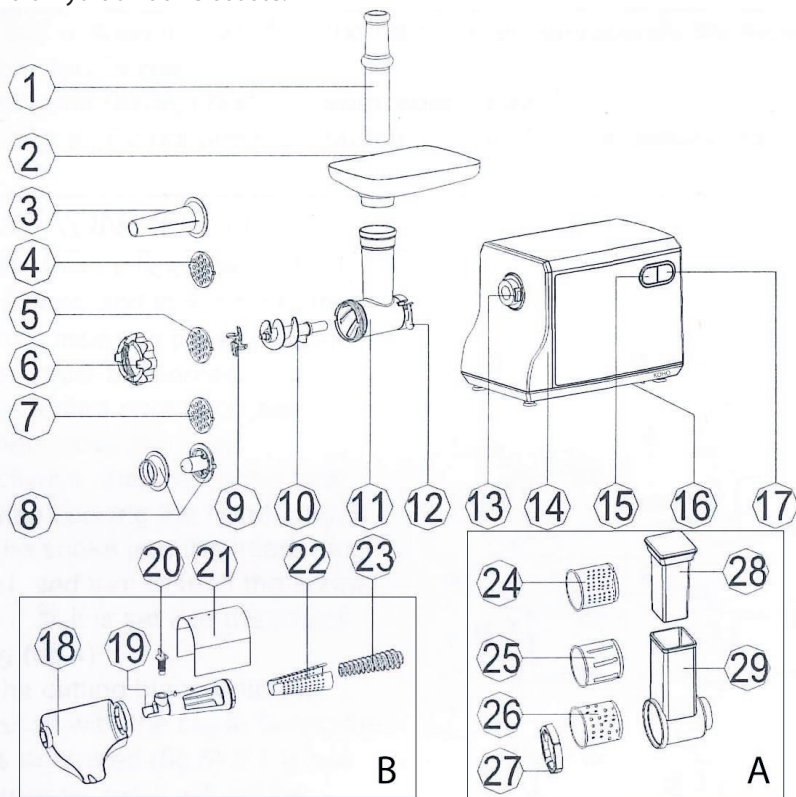
- Netahejte za přívodní šňůru při vytahování zástrčky ze zásuvky.
- Strojek připojte pouze k síti střídavého napětí 230V.
- Nepoužívejte, pokud je výrobek jakkoliv poškozen nebo pokud je poškozena přívodní šňůra. Pokud dojde k poškození přívodní šňůry, musí být vyměněna v specializovaném servisu nebo oprávněnou osobou s příslušnou kvalifikací. Neodborně provedená oprava může způsobit poruchu přístroje, který pak může být nebezpečný pro uživatele. Práce s poškozeným přístrojem může vést k většímu poškození přístroje nebo dokonce způsobit úraz obsluhující osobě. V případě poruchy se obraťte na autorizovaný servis.
- Po ukončení práce vyjměte zástrčku ze zásuvky. Strojek je vybaven schránkou pro uložení přívodní šňůry.
- Nevystavujte přístroj ani jeho části teplotě vyšší než 60°C. Může dojít k poškození strojku.
- Zvýšenou pozornost věnujte práci se strojkem v přítomnosti dětí.
- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, dokud nebudou o způsobu používání proškoleny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Nikdy neponechávejte zařízení bez dohledu, je-li v provozu.
- Vždy vypněte přístroj dříve, než přistoupíte k výměně příslušenství nebo předtím, než se dotknete otáčejících se částí.
- Vždy vyjměte zástrčku ze zásuvky před výměnou příslušenství (mlecí soustavy, sítko, nože, struhadla a jeho části) a dříve než přistoupíte k čištění strojku.
- K pěchování používejte vždy jen pěchovač. Použitím jiných předmětů můžete poškodit strojek i jeho pohon.

### Nepřetěžujte strojek nadměrným množstvím, ani silným pěchováním potravin.

**Na tomatovači nezpracovávejte jiné, než k tomu určené suroviny (rajčata, případně měkké bobuloviny), mohlo by dojít k jeho poškození, na které se nevztahuje záruka.**

- Důkladně provádějte montáž mlecí soustavy, špatné smontování může být příčinou nedokonalého mletí a také může vést k otupení nožů a sítko. Tupý nožík vyměňte za nový.
- V případě, že strojek nelze uvést do chodu, odevzdejte jej k servisní prohlídce.

- Z masa určeného k semletí odstraňte kosti, chrupavky, šlachy a žíly.
- Maso rozkrájejte na menší kousky tak, aby se vešly do mlecí komory.
- Pohonnou jednotku strojek neponořujte do vody ani jej neomývejte pod tekoucí vodou.
- Před mytím je nutno sundat příslušenství z pohonné jednotky.
- K mytí jednotlivých částí přístroje nepoužívejte agresivní detergenty a čisticí přípravky obsahující písek, např. emulze, pasty, apod. Tyto by mohly přinejmenším odstranit různé popisy a piktogramy umístěné na spotřebiči.
- K mytí kovových částí použijte měkké kartáčky.
- Mlecí komoru, šnek a objímku nemyjte v myčce nádobí, agresivní mycí prostředky způsobují černání těchto částí. Umyjte je ručně s použitím klasických mycích prostředků na nádobí. Po umytí důkladně osušte.



#### Popis částí:

- |                                            |                                |
|--------------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Nástavec pro podávání suroviny/pěchovač | 11. Tělo mlýnku                |
| 2. Násypka                                 | 12. Pojistka                   |
| 3. Nástavec pro plnění uzenin              | 13. Zámek převodovky           |
| 4. Protlačovací sítko jemné                | 14. Motorová jednotka          |
| 5. Protlačovací sítko střední              | 15. Tlačítko pro reverzní chod |
| 6. Příruba pro zajištění                   | 16. Přihrádka pro kabel        |
| 7. Protlačovací sítko hrubé                | 17. Tlačítko ON/OFF            |
| 8. Nástavec na míchání                     | 18. Trychtýř                   |
| 9. Čtyřramenný nůž                         | 19. Tělo tomatovače            |
| 10. Šnek                                   | 20. Regulační šroub            |
|                                            | 21. Kryt těla tomatovače       |

- 22. Sítko
- 23. Šnek tomatovače
- 24. Jemné struhadlo
- 25. Plátkovač

- 26. Hrubé struhadlo
- 27. Příruba pro zajištění
- 28. Nástavec pro podávání suroviny
- 29. Tělo struhadla

A - nástavec pro strouhání a plátkování

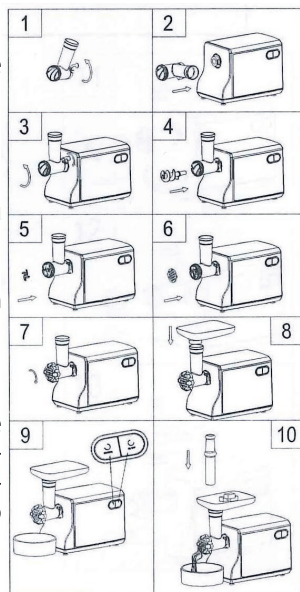
B - Nástavec pro tomatování (není součástí základního balení, možno dokoupit)

### Příprava k použití:

Před prvním použitím je nutné všechny části, které přicházejí do styku s potravinami důkladně omýt teplou vodou se saponátem a poté opláchnout a otřít do sucha.

### Sestavení a použití mlýnku na maso:

1. odjistěte pojistku na boku mlecí komory
2. pootočte dle vyobrazení a nasuňte na motorovou jednotku
3. pootočte proti směru hodinových ručiček a zajistěte pojistku
4. do mlecí komory nasuňte mlecí šnek
5. na šnek nasadte čtyřramenný nožik
6. za nožik umístěte vhodné protlačovací sítko
7. nasadte šroubovací uzávěr, který otáčením po směru hodinových ručiček pevně utáhněte
8. na plnicí otvor nasadte zásobník
9. pod mlýnek umístěte nádobu a spusťte mlýnek stiskem tlačítka ON
10. maso plňte do otvoru pomocí pěchovače



### Příprava masa k mletí

Před mletím je třeba maso nejprve připravit. Z masa odstraňte všechny kosti, chrupavky a šlachy. Maso nakrájejte na přiměřeně velké kousky, tak aby prošlo plnicím otvorem. Nikdy nepoužívejte zmrazené maso. Před mletím je třeba zmrazené maso nejprve nechat zcela rozmrazit.

### Postup při mletí

**VAROVÁNÍ: NEPOUŽÍVEJTE MLÝNEK NA MASO NEPŘETŘŽITĚ DÉLE NEŽ 10 MINUT.**

**K PROTLAČOVÁNÍ MASA PLNÍCÍM OTVOREM POUŽÍVEJTE POUZE DODÁVANÝ PĚCHOVAČ. NIKDY NEPOUŽÍVEJTE PRSTY NEBO JINÉ PŘEDMĚTY K PROTLAČENÍ POTRAVINY PLNÍCÍM OTVOREM BĚHEM PROVOZU SPOTŘEBIČE.**

Pokud maso uvízne v mlecí komoře, vypněte přístroj stisknutím tlačítka ON / OFF (zapnutí / vypnutí) a použijte tlačítko REVERSE pro aktivaci zpětného chodu motoru přístroje. Po odstranění potíže můžete pokračovat v mletí stisknutím tlačítka ON / OFF (zapnutí / vypnutí). Po ukončení mletí stiskněte tlačítko ON / OFF (zapnutí / vypnutí). Odpojte přívodní kabel od síťové zásuvky.

### Rozebrání mlýnku na maso

Při rozebírání mlýnku postupujte opačným způsobem, jakým jste ho složili.

### Čištění

Před čištěním se ujistěte, že je přístroj vypnutý stisknutím tlačítka ON / OFF (zapnutí / vypnutí), stisknutím hlavního vypínače POWER a přívodní kabel je odpojený o síťové zásuvky. Pokud jste mlýnek používali delší dobu, je možné, že tělo přístroje bude na dotek horké. Před čištěním ho nechte vychladnout. Před odejmutím nástavec od motorové jednotky vyčkejte, až se části, které jsou při používání v pohybu, zcela zastaví. Nástavec odejměte

a rozeberte.

### **Čištění nástavce a ostatního příslušenství**

Nástavec doporučujeme rozebírat ve dřezu nebo v míse, abyste zabránili případnému znečištění pracovní plochy. Zbytky masa, které zůstaly v mlecí komoře vyhodte. Součásti, které přišly do kontaktu s masem, okamžitě po použití omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského přípravku na mytí nádobí. Opláchněte pod čistou tekoucí vodou a otřete dosucha.

### **Čištění vnějšího povrchu motorové jednotky**

Vnější povrch motorové jednotky otřete měkkou houbičkou zlehka navlčenou ve vlažné vodě s trochou kuchyňského přípravku na mytí nádobí. Poté otřete čistou a suchou utěrkou dosucha. Žádný díl nástavce není omyvatelný v myčce.

Po použití doporučujeme nožovou jednotku a mlecí disky namazat jedlým rostlinným olejem.

### **Tipy pro mletí:**

Výběrem mlecího disku (protlačovacího sítka) budete moci připravit mleté maso, popř. masovou směs o rozdílné hustotě a struktuře. Výběr mlecího disku závisí na osobních preferencích.

### **Jemný mlecí disk**

Jemný mlecí disk je vhodný pro syrové maso a ryby, pokud chcete, aby struktura mleté směsi byla velmi hladká. Tento disk je vhodný pro přípravu masové směsi na párky, paštiky, náplně pro lehká jídla, jako jsou plněné těstoviny (např. ravioli) apod.

Jemný mlecí disk je rovněž vhodný i pro zpracování vařeného masa na hovězí kebab.

### **Střední mlecí disk**

Střední mlecí disk je vhodný pro mletí masa na karbanátky, burgery, sekanou.

Současně můžete prostřednictvím tohoto mlecího disku připravit mleté maso na jídla, jako jsou chilli con carne, musaku nebo náplně na mexické tacos. Tento mlecí disk je taktéž vhodný na mletí zeleniny, tvrdého sýra nebo oříšků.

### **Hrubý mlecí disk**

Hrubý mlecí disk je vhodný pro syrové vepřové maso, játra a cibuli pro hrubou masovou paštiku nebo mletí masa pro náplně do klobás. Tento disk můžete použít i pro přípravu kandované pomerančové nebo citrónové kůry na koláče, dorty nebo marmeládu.

### **Doplňkové příslušenství:**

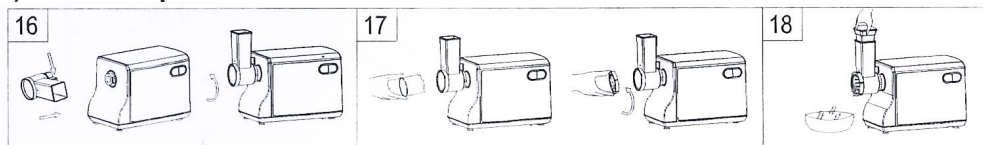
#### **A) nástavec na strouhání**

Slouží ke strouhání (zeleniny, ořechů, strouhanky...atd.) a plátkování zeleniny.

Nástavec obsahuje jemné a hrubé struhadlo a plátkovač.

- nástavec sestavte dle vyobrazení (obr. 16)
- vložte vhodný pracovní váleček (struhadlo/plátkovač) (obr. 17)
- přístroj spusťte a plňte surovinou (obr. 18)

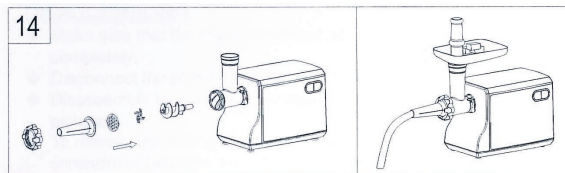
#### **B) Nástavec na plnění uzenin**



Slouží k domácí výrobě uzenin (klobásy, jitrnice a jelita)

- nástavec sestavte dle vyobrazení (obr. 14)
- na konec nástavce nasadte střívko

- přístroj spusťte a plňte surovinou



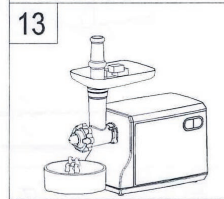
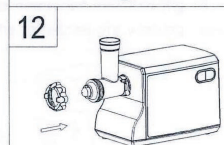
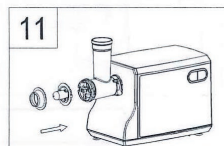
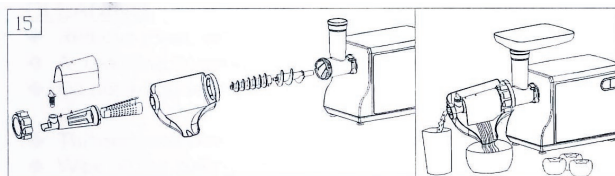
### C) Nástavec na míchání směsí

Slouží k dokonalému promíchání masových a jiných směsí (např. karbanátky, sekaná atd..)

- nástavec sestavte dle vyobrazení (obr. 11,12)
- přístroj zapněte a plňte surovinou (obr. 13)

**D) Tomatovač** (není součástí základního balení, možno dokoupit) slouží k odšťavňování rajčat, popř. měkkého bobulovitého ovoce (např. rybíz a víno).

- nástavec sestavte dle vyobrazení (obr. 15)
- pod výpad dužiny a výtok šťávy umístěte vhodné nádoby
- přístroj spusťte a plňte surovinou



Po použití vždy nástavce rozeberte a důkladně vyčistěte (viz. výše údržba mlýnku na maso – platí stejné zásady).

### Ochrana životního prostředí

Informace k likvidaci elektrických a elektronických zařízení

Po uplynutí doby životnosti produktu nebo v okamžiku, kdy by oprava byla neekonomická, produkt nevhazujte do domovního odpadu. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma.

Správnou likvidací pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

### Servis

V případě, že po zakoupení výrobku zjistíte jakoukoli závadu, kontaktujte servisní oddělení. Při použití výrobku se řiďte pokyny uvedenými v příloženém návodu k použití. Na reklamaci nebude brán zřetel, pokud jste výrobek pozměnili či jste se neřídili pokyny uvedenými v návodu k použití.

### Záruka se nevztahuje

- na přirozené opotřebení funkčních částí výrobku v důsledku jeho běžného užívání
- na servisní zásahy související se standardní údržbou výrobku (např. čištění, výměna dílů podléhajících běžnému opotřebení)
- na závady způsobené vnějšími vlivy (např. klimatickými podmínkami, prašností, nevhod-

ným použitím apod.)

- na mechanická poškození v důsledku pádu výrobku, nárazu, úderu do něj apod.
- na škody vzniklé neodborným zacházením nebo použitím výrobku v rozporu s návodem k obsluze, přetížením, použitím nesprávných nebo neoriginálních dílů, při použití nevhodného nebo neoriginálního příslušenství či nevhodných nástrojů apod.
- na škody vzniklé použitím neoriginálních adaptérů nebo na použití originálního adaptéru k jinému výrobku. Je vždy nutné dodržet vzájemnou kompatibilitu v rámci jednoho výrobku.

U reklamovaných výrobků, které nebyly řádně zabezpečeny proti mechanickému poškození při přepravě nese riziko případné škody výhradně majitel. Dodavatel si vyhrazuje právo na případné změny v návodu k použití a neručí za možné tiskové chyby. Vyobrazení a popis se mohou lišit od skutečnosti v závislosti na modelu.