

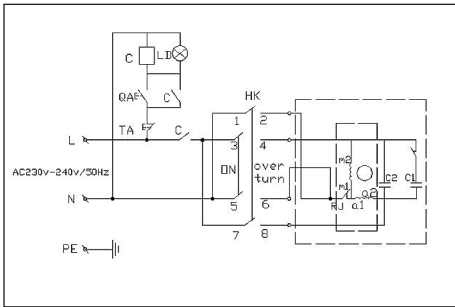
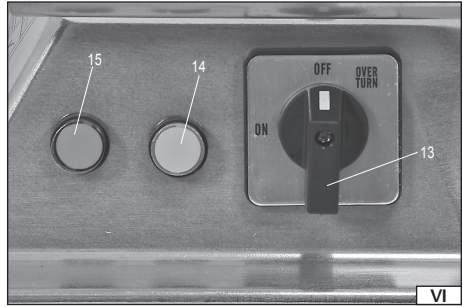
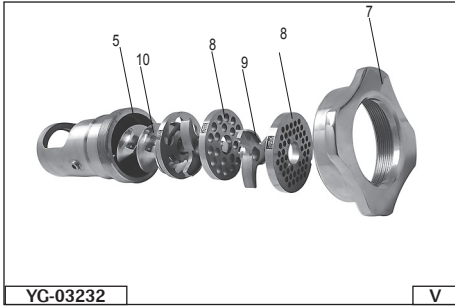
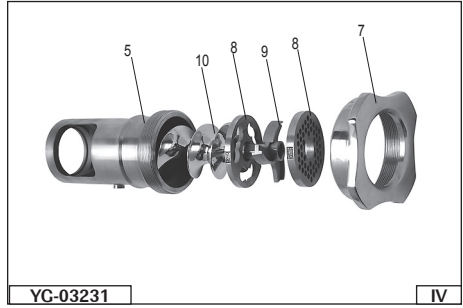
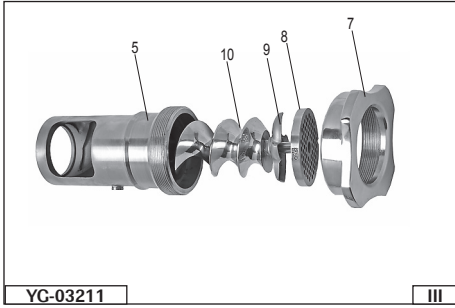
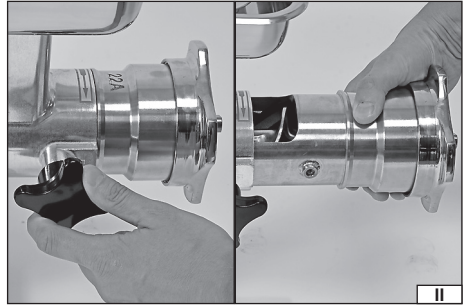
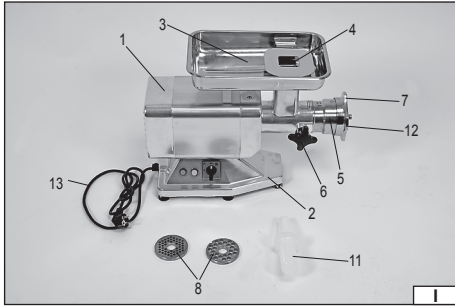
YG-03211
YG-03231
YG-03232



PL WILK DO MIĘSA



PL



PL

1. obudowa
2. podstawa
3. taca przygotowawcza
4. otwór wżylotowy
5. zespół tnący
6. pokrętło blokady zespołu tnącego
7. nakrętka mocująca
8. sitko
9. nóż
10. ślimak
11. popychacz
12. otwór wylotowy
13. włącznik obrotowy główny
14. włącznik
15. wyłącznik
16. kabel zasilający z wtyczką

TOYA S.A. ul. Sołtysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Polska; www.yato.com



Przeczytać instrukcję



Bezpieczny kontakt z żywnością



OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol wskazujący na selektywne zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zużyte urządzenia elektryczne są surowcami wtórnymi - nie wolno wyrzucać ich do pojemników na odpady domowe, ponieważ zawierają substancje niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego i środowiska! Prosimy o aktywną pomoc w oszczędnym gospodarowaniu zasobami naturalnymi i ochronie środowiska naturalnego przez przekazanie zużytego urządzenia do punktu składowania zużytych urządzeń elektrycznych. Aby ograniczyć ilość usuwanych odpadów konieczne jest ich ponowne użycie, recykling lub odzysk w innej formie.

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Maszynka do mielenia mięsa służy do szybkiego i wydajnego mielenia mięsa. Mięso musi być pozbawione twardych fragmentów kości i chrząstek. W zależności od liczby sitek układu tnącego można uzyskać bardziej gładko zmielone mięso. Dzięki wielu sitkom o zmniejszającej się średnicy oczek, mięso mielone jest dokładniej niż w przypadku maszynek wyposażonych tylko w jedno sitko. Prawidłowa, niezawodna i bezpieczna praca urządzenia zależna jest od właściwej eksploatacji, dlatego:

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy przeczytać całą instrukcję i zachować ją.

Za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa i zaleceń niniejszej instrukcji dostawca nie ponosi odpowiedzialności.

WYPOSAŻENIE

Produkt jest dostarczany w stanie kompletnym, ale wymaga pewnych czynności przygotowawczych przed rozpoczęciem pracy, opisanych w dalszej części instrukcji.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Uwaga! Przeczytać wszystkie poniższe instrukcje. Nieprzestrzeganie ich może prowadzić do porażenia elektrycznego, pożaru, albo do uszkodzeń ciała.

PRZESTRZEGAĆ PONIŻSZYCH INSTRUKCJI

Produkt przeznaczony jest tylko do mielenia mięsa. Mięso należy przygotować do mielenia pozbawiając je skóry, kości oraz chrząstek. Nie mielić mięsa zamrożonego. Nie mielić innych produktów spożywczych.

Nie należy korzystać z produktu w środowisku o zwiększonym ryzyku wybuchu, zawierającym palne ciecze, gazy lub opary. Produkt należy ustawiać na płaskich, równych i twardych powierzchniach. Nie stawiać produktu w pobliżu źródeł ciepła lub ognia. Produkt ustawić tak, aby zapewnić właściwą wentylację wokół produktu. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych w obudowie produktu. Należy zachować odstęp 10 cm wokół produktu. Nad produktem należy przewidzieć miejsce na swobodną obsługę produktu. Produkt ustawić tak, aby pozostawić swobodny dostęp do gniazdka elektrycznego do, którego zostanie podłączona wtyczka przewodu zasilającego produkt. Ustawienie powinno także zapewniać swobodny dostęp do wyłącznika produktu. Produkt należy podłączać tylko do sieci elektrycznej o napięciu i częstotliwości widocznych na tabliczce znamionowej urządzenia. Wtyczka kabla zasilającego musi pasować do gniazdka sieciowego. Nie wolno modyfikować wtyczki. Nie wolno stosować żadnych adapterów w celu przystosowania wtyczki do gniazdka. Niemodyfikowana wtyczka pasująca do gniazdka zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Po każdym wykorzystaniu należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazda sieciowego.

Unikać kontaktu z uziemionymi powierzchniami takimi jak rury, grzejniki i chłodziarki. Uziemienie ciała zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Produkt jest przeznaczony tylko do pracy wewnątrz pomieszczeń. Nie należy narażać produktu na kontakt z opadami atmosferycznymi lub wilgocią. Woda i wilgoć, która dostanie się do wnętrza produktu zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Nie zanurzać produktu w wodzie lub innej cieczy.

Nie przeciążać kabla zasilającego. Nie używać kabla zasilającego do noszenia produktu, podłączania i odłączania wtyczki od gniazdka sieciowego. Unikać kontaktu kabla zasilającego z ciepłem, olejami, ostrymi krawędziami i ruchomymi elementami. Uszkodzenie kabla zasilającego zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego (np. przecięcie, stopienie izolacji) należy natychmiast odłączyć wtyczkę kabla od gniazdka, a następnie przekazać produkt do autoryzowanego zakładu naprawczego. Zabronione jest użytkowanie produktu z uszkodzonym kablem zasilającym. Zabroniona jest naprawa kabla zasilającego, kabel musi zostać wymieniony na nowy w autoryzowanym punkcie serwisowym. Produkt musi być podłączony bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej. Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazd podwójnych. Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie 16 A.

W przypadku zauważenia uszkodzenia jakiegokolwiek części produktu zabronione jest jego dalsze użytkowanie. W takim przypadku należy produkt przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego.

Noże oraz sitka posiadają ostre krawędzie. Należy zachować szczególną ostrożność przy obsłudze i konserwacji tych elementów. Ze względu na ryzyko zranienia należy stosować rękawice ochronne w trakcie obsługi i konserwacji tych elementów.

Należy stosować tylko noże, sitka oraz inne akcesoria dostarczone wraz z produktem lub oryginalne akcesoria i części zamienne udostępnione przez producenta. Zabronione jest przerabianie części w celu dopasowania ich do produktu.

Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci. Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, chyba, że zostanie zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania produktu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się produktem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji produktu.

OBSŁUGA PRODUKTU

Przygotowanie do pracy

Produkt należy rozpakować, całkowicie usuwając wszystkie elementy opakowania.

Zaleca się zachować opakowanie, może być pomocne przy późniejszym transporcie i magazynowaniu produktu.

Sprawdź produkt pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń nie należy używać produktu przed usunięciem uszkodzeń lub wymianą uszkodzonych elementów na nowe, wolne od uszkodzeń.

Produkt umyć zgodnie ze wskazówkami z punktu „Konserwacja produktu”.

Uwaga! Elementy mechanizmu tnącego zostały zakonserwowane za pomocą smaru na czas transportu. Należy smar całkowicie usunąć przed pierwszym użyciem produktu.

Produkt należy ustawić zgodnie z zaleceniami opisanymi powyżej.

Upewnij się, że wtyczka kabla zasilającego nie jest podłączona do gniazdka.

Uwaga! Każdą czynność związaną z wymianą części, regulacją lub konserwacją produktu należy wykonywać tylko i wyłącznie przy odłączonym zasilaniu. Wtyczka kabla zasilającego musi być odłączona od gniazdka sieciowego.

Upewnij się, że zespół mielący został zmontowany we właściwy sposób. W tym celu należy lekko poluzować śrubę mocującą zespół tnący i wysunąć go w całości (II). Następnie odkręcić nakrętkę zabezpieczającą i zachowując ostrożność wysunąć z obudowy zespołu tnącego ślimak, noże oraz sitka. Prawidłową kolejność montażu wszystkich elementów pokazano na ilustracji (III). W zależności od produktu występuje różnica w ilości sitek i noży. Sitka na swojej krawędzi posiadają nacięcie, które ustala ich pozycję względem obudowy mechanizmu tnącego. Należy zadbać o to, aby nacięcie na krawędzi sitka trafiło w wypust obudowy mechanizmu tnącego.

Po zmontowaniu zespołu tnącego dokręcić nakrętkę zabezpieczającą i wsunąć cały zespół tnący do obudowy maszyny, a następnie zabezpieczyć jego pozycję dokręcając śrubę mocującą.

Uwaga! Nie stosować do odkręcania i dokręcania nakrętki zabezpieczającej żadnych narzędzi. Nakrętki nie należy dokręcać zbyt mocno. Należy kontrolować stopień dokręcenia nakrętki w trakcie pracy.

Produkt jest gotowy do pracy.

Włączanie i wyłączanie produktu (V)

Produkt posiada obrotowy włącznik główny oraz włącznik i wyłącznik silnika.

Obrotowy włącznik należy przestawić na pozycję oznaczoną „ON (I)” spowoduje to doprowadzenia zasilania do silnika maszyny, ale jeszcze go nie uruchomi. Uruchomienie silnika następuje po naciśnięciu włącznika. Zatrzymanie pracy silnika następuje po naciśnięciu wyłącznika lub przestawieniu włącznika obrotowego w pozycję oznaczoną „OFF (O)”. To drugie działanie odcina zasilanie od silnika.

Włącznik obrotowy posiada pozycję opisaną „OVER TURN”. Przesuwając i przytrzymując włącznik obrotowy w tej pozycji spowoduje obrót silnika w przeciwną stronę do normalnego kierunku pracy. Może to być pomocne przy usuwaniu zacięć mechanizmu maszyny. Zwolnienie nacisku na włącznik obrotowy spowoduje jego samoczynny powrót do pozycji oznaczonej „OFF”.

Obsługa produktu

Uwaga! Podczas mielenia mięsa należy korzystać tylko z popychacza dostarczonego wraz z produktem. Zabronione jest popychanie mięsa ręką lub korzystanie z innych przyrządów niż dostarczone wraz z produktem.

Uwaga! Ze względu na hałas generowany podczas pracy produktu należy stosować ochronniki słuchu przez cały czas pracy produktu.

Pod wylot podstawić naczynie na zmielone mięso.

Mięso należy przygotować przez pozabawienie go skóry, kości oraz chrząstek. Mięso należy pociąć na kawałki mieszczące się w otworze wrzutowym maszyny.

Niewielką ilość mięsa można położyć na tacy przygotowawczej.

Uruchomić silnik maszyny.

Kawałek mięsa wprowadzić do otworu wrzutowego, a następnie bez używania nadmiernej siły dopchnąć go popychaczem. Czynności powtarzać dla każdego kawałka mięsa przygotowanego do mielenia.

Po zakończonej pracy wyłączyć silnik maszyny naciskając wyłącznik, włącznik obrotowy przestawić w pozycję „OFF”. Odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego.

Następnie przystąpić do konserwacji produktu.

Uwaga! Należy unikać pracy maszyny „na sucho”, kiedy mechanizm tnący pracuje bez mielenia mięsa. Taka praca skutkuje szybszym zużyciem elementów układu tnącego.

Zmielone mięso powinno gładko wydostawać się z maszyny. W przeciwnym wypadku lub jeżeli zmielone mięso ma konsystencję pasty należy sprawdzić możliwe przyczyny takiej pracy. Zbyt mocne dokręcenie nakrętki zabezpieczającej układ tnący. Zablokowane sitko, które należy oczyścić i ponownie zamontować w układzie tnącym. Stępione noże, które należy naostrzyć i ponownie zamontować w układzie tnącym.

Konserwacja produktu

Uwaga! Przed każdym czyszczeniem należy wyłączyć produkt, odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka, odczekać do jego ostudzenia i dopiero wtedy przystąpić do konserwacji.

Uwaga! Ze względu na przeznaczenie produktu do przygotowywania żywności należy produkt starannie konserwować. Pozwoli to zachować właściwą higienę. Produkt należy poddawać konserwacji po każdym użyciu.

Do czyszczenia produktu stosować tylko łagodne środki przeznaczone do czyszczenia naczyń kuchennych. Zabronione jest stosowanie środków czyszczących ściernych np. proszek lub mleczko czyszczące oraz środków zawierających substancje żrące. Nie stosować do czyszczenia rozpuszczalników benzyn lub alkoholi.

Środek czyszczący należy rozcieńczyć wodą zgodnie z informacjami do niego dołączonymi, następnie nanieść na miękką tkaninę i oczyścić produkt z zewnątrz oraz wewnątrz komory dysków.

Pozostałości środka czyszczącego usunąć miękką tkaniną lekko nasączoną czystą wodą. Następnie osuszyć wszystkie powierzchnie za pomocą suchej, miękkiej tkaniny.

UWAGA! Produkt nie jest przeznaczony do czyszczenia za pomocą strumienia wody. Nie należy też zanurzać produktu w wodzie lub w innym płynie.

Układ tnący zdemontować z maszyny. Rozmontować go i wszystkie części dokładnie oczyścić z resztek mięsa. Zwrócić uwagę na dokładne oczyszczenie otworów sitek z resztek mięsa. Można do tego celu użyć szrotki z tworzywa sztucznego lub drewnianej wykałaczki. Nie stosować metalowych lub ostrych przyrządów do czyszczenia sitka.

Po zdemontowaniu z maszyny wszystkie elementy układu tnącego oraz popychacz można czyścić pod strumieniem bieżącej wody.

Pozostałe elementy produktu można czyścić tylko za pomocą szmatki nasączonej środkiem czyszczącym.

Zaden z elementów produktu nie nadaje się do czyszczenia w zmywarkach lub strumieniem wody pod wysokim ciśnieniem.

Po konserwacji wszystkie elementy produktu należy dokładnie osuszyć.

Ostrzenie noży

W trakcie pracy noże ulegają stępieniu. Jest to normalne zużycie eksploatacyjne i nie podlega roszczeniom z tytułu gwarancji. Jeżeli zostaną zaobserwowane pogorszone właściwości pracy, np. zmielone mięso nie wydobywa się gładko z maszyny lub zmielone mięso ma konsystencję pasty należy naostrzyć ostrza oraz wygładzić (splanować) powierzchnię sitka.

Ponieważ krawędzie otworów sitka są jednocześnie stanowią krawędź tnącą, zawsze należy ostrzyć komplet sitko i nóż. Krawędź ostrza noża musi możliwie najlepiej przylegać do powierzchni sitka.

Ostrzenia należy dokonać w wyspecjalizowanym zakładzie.

Uwaga! Sitko z otworami o średnicy 8 mm i mniejszej nie może być obrabiane na grubość mniejszą niż 5 mm.

Transport i magazynowanie produktu

Jeżeli produkt nie będzie użytkowany przez dłuższy czas należy produkt wyłączyć i odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka. Dokładnie wyczyścić produkt. Pozostawić otwartą pokrywę komory dysków w celu dokładnego osuszenia jej wnętrza.

Po osuszeniu pokrywę zamknąć i zabezpieczyć za pomocą blokady.

Produkt podczas magazynowania przechowywać w pomieszczeniach, chronić przed dostępem kurzu, brudu i wilgoci. Zaleca się magazynowanie produktu w fabrycznym opakowaniu.

Magazynować i transportować produkt w położeniu roboczym. Nie przechylać, nie układać produktów warstwowo. Nie stawiać niczego na produkcie.

DANE TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość		
Numer katalogowy		YG-03211		YG-03232
Napięcie znamionowe	[V~]	220 - 230	220 - 230	220 - 230
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50	50	50
Moc znamionowa	[W]	850	1100	1100
Klasa izolacji		I	I	I
Stopień ochrony		IPX5	IPX5	IPX5
Wydajność	[kg/h]	120	220	220
Średnica otworów sitka	[mm]	5 / 8	5 / 8	3,5 / 5 / 8
Masa netto	[kg]	23,5	24,0	25,0
Poziom hałas:				
- ciśnienie (na biegu luzem)	[dB(A)]	70,4 ± 3,0	77,4 ± 3,0	71,2 ± 3,0
- moc (na biegu luzem)	[dB(A)]	81,4 ± 3,0	88,4 ± 3,0	82,2 ± 3,0

TOYA S.A.
ul. Sołtysowicka 13 - 15
51 - 168 Wrocław
tel.: 071 32 46 200
fax: 071 32 46 373
e-mail: biuro@yato.pl

ODDZIAŁ WARSZAWSKI
Teren ProLogis Park Nadarzyn
al. Kasztanowa 160
05 - 831 Młochów k. Nadarzyna
tel.: 022 73 82 800
fax: 022 73 82 828

TOYA ROMANIA SA
Soseaua Odai 109-123
Sector 1, Bucuresti
www.yato.ro
office@yato.ro
tel: 031 710 8692
fax 0317104008

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

0817/YG-03211/EC/2017

Deklarujemy z pełną odpowiedzialnością, że niżej wymienione wyroby:

Wilk do mięsa 230 - 240 V~; 50 Hz; 850 W; 120 kg/h; nr kat. YG-03211
Wilk do mięsa 230 - 240 V~; 50 Hz; 1100 W; 220 kg/h; nr kat. YG-03231
Wilk do mięsa 230 - 240 V~; 50 Hz; 1100 W; 220 kg/h; nr kat. YG-03232

do których odnosi się niniejsza deklaracja, są zgodne z poniższymi normami:

EN 60335-1:2012 + A11:2014
EN 60335-2-64:2000 + A1:2002
EN 12331:2015
EN 62233:2008
EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

i spełniają wymagania dyrektyw:

2006/42/WE Maszyny i urządzenia bezpieczeństwa
2014/30/EU Kompatybilność elektromagnetyczna
2011/65/EU Substancje niebezpieczne w sprzęcie elektrycznym
1935/2004/EC Produkty mające kontakt z żywnością

Numer seryjny: dotyczy wszystkich numerów seryjnych urządzeń wymienionych w deklaracji
Dwie ostatnie cyfry roku, w którym wprowadzono oznaczenie CE: 17
Rok budowy / produkcji: 2017

Nazwisko i adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej:
Tomasz Zych
TOYA S.A., ul. Sołtysowicka 13 - 15, 51-168 Wrocław, Polska

 TOYA SPÓŁKA AKCYJNA

DYREKTOR DS. ZAKUPÓW
DARIUSZ HAYEK

(nazwisko i podpis osoby upoważnionej)

Wrocław, 2017.08.01
(miejsce i data wystawienia)

