



## Maszynka do mięsa

### Meat grinder



**MG01S GRINDO**

**PL • EN**

# WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

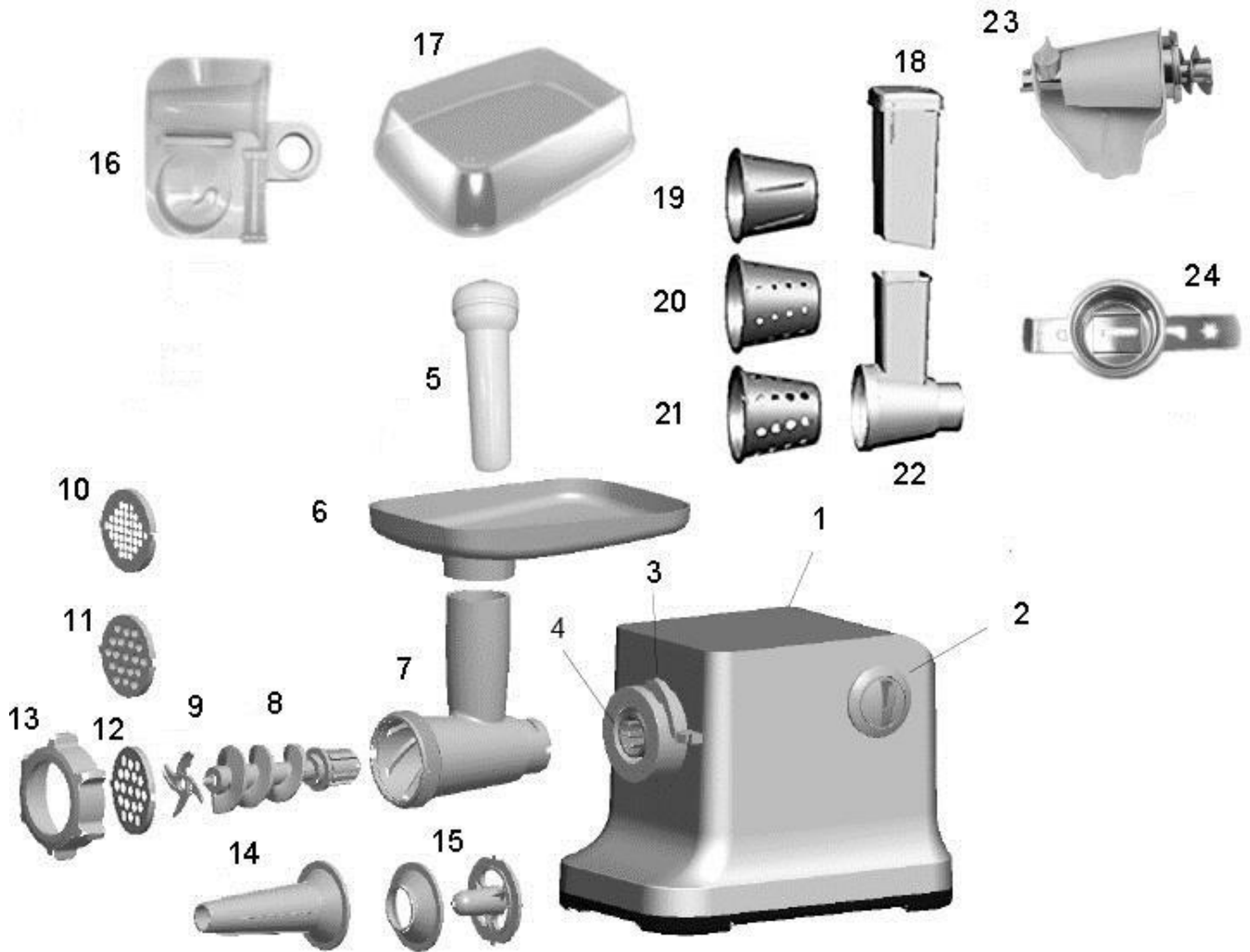
**Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa w tym następujących:**

1. Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.
2. Upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
3. Upewnij się, że gniazdko jest odpowiednio uziemione.
4. Trzymaj urządzenie z dala od źródeł wilgoci, ciepła oraz bezpośredniego światła słonecznego.
5. By zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym, bądź zranieniu nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
6. To urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane i zostały poinstruowane odnośnie obsługi urządzenia oraz rozumieją zagrożenia wynikające z jego użytkowania.
7. To urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci. Czyszczenie i konserwacja urządzenia musi być wykonywana przez osobę dorosłą.
8. Trzymaj urządzenie z dala od dzieci.
9. Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzony przewód, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii.
10. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, może zostać naprawiony wyłącznie przez serwis producenta lub wykwalifikowaną do tego osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
11. Wyłącz urządzenie przed wyjęciem wtyczki zasilającej. Odłączaj urządzenie od zasilania zawsze po zakończonej pracy.
12. Odłącz urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do przenoszenia oraz czyszczenia.
13. Nie chwytaj wtyczki zasilającej mokrymi rękoma, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
14. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami lub stojąc boso.

15. Jeżeli podczas pracy urządzenia pojawi się nietypowy dźwięk lub zapach, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.
16. Jeżeli urządzenie nagle przestanie działać, bezzwłocznie odłącz je od zasilania, ustaw przełącznik na obudowie w pozycję „OFF”, pozwól maszynce stygnąć przez 60 minut, podłącz urządzenie do zasilania i włącz je ponownie.
17. Jeżeli system automatycznego zabezpieczenia przed przegrzaniem często wyłącza urządzenie skontaktuj się z serwisem producenta.
18. Gdy używasz przedłużacza upewnij się, że nie przekraczasz znamionowej mocy / obciążenia przedłużacza.
19. Podczas odłączania urządzenia od zasilania trzymaj za wtyczkę, nie za przewód.
20. Nie podejmuj prób naprawy, demontażu ani modyfikacji urządzenia. Wewnątrz urządzenia nie występują części, które mogą zostać naprawione samodzielnie przez użytkownika.
21. Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego regulatora czasowego, bądź odrębnego systemu zdalnego sterowania.
22. Nie używaj akcesoriów nie rekomendowanych przez producenta, gdyż może spowodować to niepoprawną pracę urządzenia, jego uszkodzenie, bądź zranienia.
23. Nie wkładaj palców, ani żadnych innych części ciała do komory mielenia lub otworu wylotowego podczas pracy urządzenia. Do wtłaczania produktów do komory mielenia należy używać popychacza załączonego w zestawie.
24. Odłącz urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do montażu lub demontażu akcesoriów.
25. Używaj urządzenie w odcinkach czasu nie dłuższych niż 5 minut. Pozwól maszynce stygnąć przez 10 minut pomiędzy każdym 5-minutowym użyciem.
26. Nie używaj maszyny do mielenia kości, orzechów lub innych twardych przedmiotów.
27. Przed mieleniem należy oczyścić mięso z kości, ścięgien oraz tłuszczu i pokroić je na kawałki ok. 2 x 2 x 10 cm. Nie używaj zamrożonego mięsa.

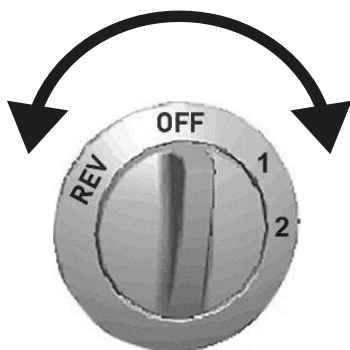
28. Jeżeli maszynka jest zostanie zablokowana, ustaw przełącznik na pozycję „REV”, aż urządzenie udroźni się.
29. Nie ograniczaj przepływu powietrza pod spodem urządzenia.
30. Nigdy nie myj żadnych elementów maszyny w zmywarce.
31. Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
32. Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
33. Nigdy nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
34. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (nie dla celów komercyjnych). Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe oraz niebezpieczne.
35. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

## POZNAJ SWOJĄ MASZYNKĘ DO MIĘSA



1. Obudowa	13. Pierścień mocujący
2. Pokrętko sterowania	14. Nasadka do kielbas
3. Zatrzask mocowania	15. Nasadka do kebbe / kibbeh
4. Gniazdo komory	16. Schowek na akcesoria
5. Popychacz główny	17. Pokrywa
6. Tacka	18. Popychacz szatkownicy
7. Komora mielenia	19. Tarka do krojenia na plasterki
8. Ślimak komory mielenia	20. Tarka do siekania na wiórki
9. Nożyk	21. Tarka do ucierania ziemniaków
10. Sitko drobne	22. Komora szatkownicy
11. Sitko średnie	23. Wyciskarka do soków
12. Sitko grube	24. Nasadka do ciastek

## POKRĘTŁO STEROWANIA



Pozycja „OFF” – urządzenie jest wyłączone

Pozycja „1” – niska prędkość pracy

Pozycja „2” – wysoka prędkość pracy

Pozycja „REV” – bieg wsteczny

## DANE TECHNICZNE

Moc nominalna	800W
Moc zablokowania silnika	1900W
Napięcie / Częstotliwość	220-240V~ 50/60Hz

## KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Dokładnie umyj urządzenie oraz wszystkie akcesoria przed pierwszym użyciem.



PODCZAS PRACY URZĄDZENIA LUB GDY NIE JEST ONO WŁĄCZONE, ALE JEST PODŁĄCZONE DO ZASILANIA NIE WOLNO WKŁADAĆ PALCÓW, ANI ŻADNYCH INNYCH CZĘŚCI CIAŁA DO KOMORY MIELENIA, OTWORU WYLOTOWEGO, ANI ŻADNYCH INNYCH OTWORÓW BAZY URZĄDZENIA CZY ZAMOCOWANYCH AKCESORIÓW, GDYŻ MOŻE TO SPOWODOWAĆ POWAŻNE OBRAŻENIA CIELESNE. DO WPROWADZANIA ŻYWNOSCI DO URZĄDZENIA SŁUŻĄ ZAŁĄCZONE POPYCHACZE.

### WAŻNE:

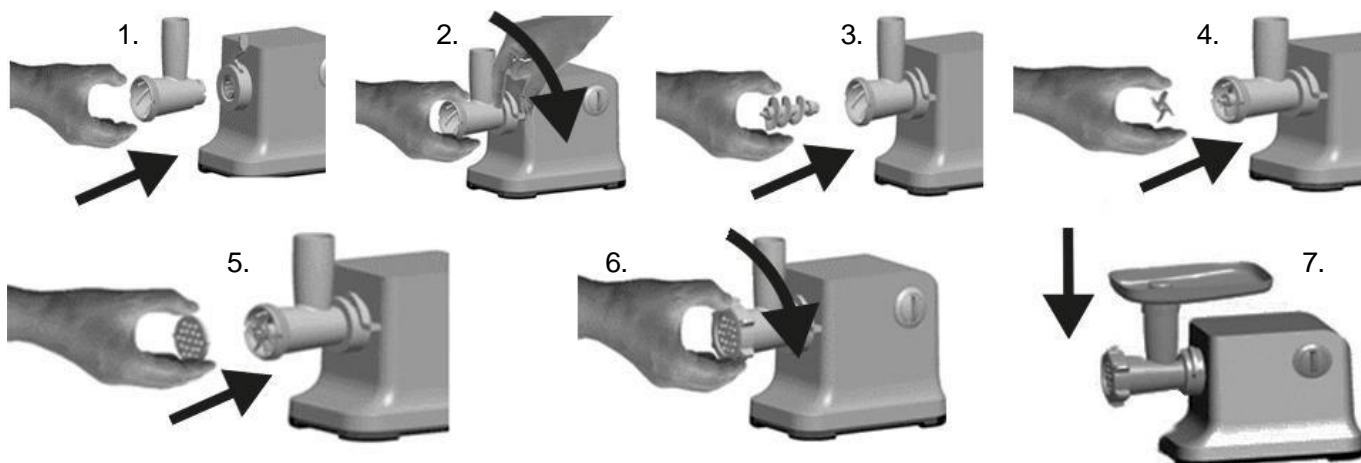
- Używaj urządzenie w odcinkach czasu nie dłuższych niż 5 minut. Pozwól maszynie stygnąć przez 10 minut pomiędzy każdym 5-minutowym użyciem.
- Ślimak komory mielenia jest większy od ślimaka wyciskarki i posiada aluminiowe sprzęgło na swoim końcu.
- Jeżeli podczas pracy maszynka zablokuje się, ustaw pokrętkę sterowania w pozycji „REV” aż do udrożnienia komory mielenia.
- Jeżeli podczas pracy zaobserwujesz, że urządzeniu ciężko jest zmielić, poszatkować, czy wycisnąć produkty, ustaw przełącznik w pozycję „2”, by zwiększyć moc maszyny.
- Załączonej w zestawie pokrywy możesz użyć jako miski na przygotowywane produkty.
- Maszynka posiada wyżłobienie na przewód zasilający pod spodem obudowy. Podczas postawiania urządzenia, upewnij się że przewód jest umieszczony w wyżłobieniu, gdyż nieprawidłowa jego pozycja nie pozwoli na stabilne osadzenie urządzenia.
- Przewód zasilający może być owinięty na zwijacz umieszczony pod spodem urządzenia po zakończonej pracy.

## PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA

### Montaż akcesoriów

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu.
2. Pociągnij zatrzask mocowania ku górze. Wsuń komorę mielenia do gniazda komory. Upewnij się że jest wsunięta pionowo, do końca – jeśli da się nią obracać, oznacza to, że nie jest umieszczona prawidłowo.
3. Przytrzymując komorę mielenia dociśnij zatrzask mocowania w dół, aż poczujesz opór.
4. Wsuń ślimak do komory mielenia aż poczujesz delikatne kliknięcie.
5. Nałóż nożyk na końcówkę ślimaka wypukłą stroną do wewnątrz, uważając przy tym żeby nie przeciąć się ostrzami.
6. Nałóż wybrane sitko na ślimaku tak, by wypustki na sitku wsunęły się w wyżłobienia znajdujące się w komorze mielenia.
7. Nałóż i dokręć pierścień mocujący.
8. Nałóż tackę na komorę mielenia i dociśnij. Wsuń popychacz do górnego otworu komory mielenia.



### Mielenie

**UWAGA:** Nie używaj maszynki do mielenia kości, orzechów lub innych twardych przedmiotów. Przed mieleniem należy oczyścić mięso z kości, ścięgien oraz tłuszczu i pokroić je na kawałki ok. 2 x 2 x 10 cm. Nie używaj zamrożonego mięsa.

1. Podłącz maszynkę do zasilania.
2. Włącz urządzenie poprzez ustawienie pokrętła sterowania w pozycji „1” lub „2”.
3. Wyjmij popychacz, wrzucaj kawałki mięsa do podajnika i dociskaj je popychaczem.
4. Jeżeli maszynka się zablokuje przełącz pokrętło w pozycję „REV” i poczekaj aż komora się udrożni.
5. Po zakończonej pracy ustaw pokrętło w pozycji „OFF” i odłącz urządzenie od zasilania.



**WSKAZÓWKA:** Po skończonej pracy włóż kawałek chleba do komory mielenia i włącz na chwilę urządzenie, by pozbyć się zalegającego mięsa.

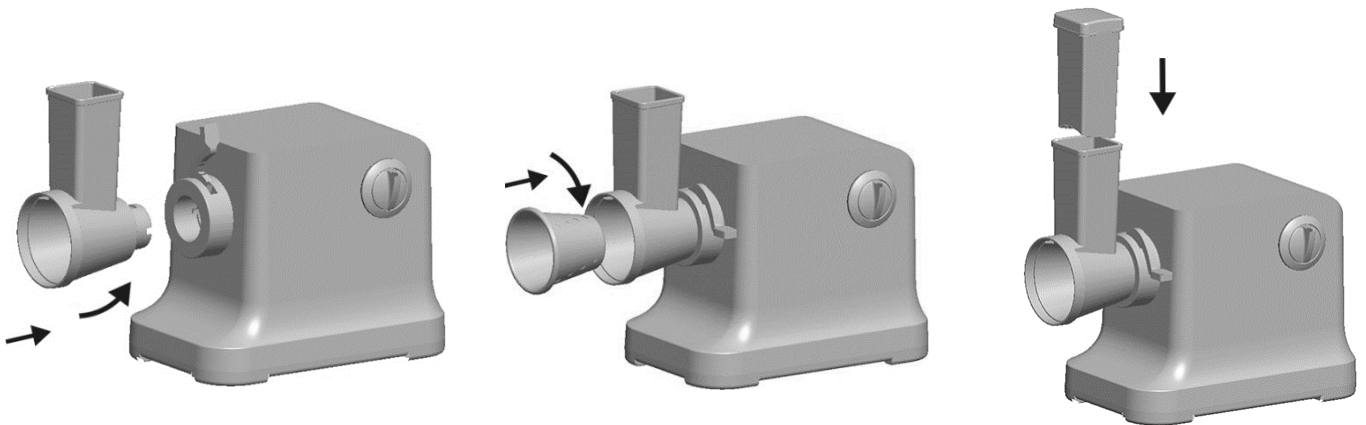
**Przydatna informacja:** Maszynki możesz użyć także do przygotowywania purée ziemniaczanego czy makaronu.

## SZATKOWNICA

### Montaż akcesoriów

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu.
2. Pociągnij zatrzask mocowania ku górze. Wsuń komorę szatkownicy do gniazda. Upewnij się że jest wsunięta pionowo, do końca – jeśli da się nią obracać, oznacza to, że nie jest umieszczona prawidłowo.
3. Przytrzymując komorę szatkownicy dociśnij zatrzask mocowania w dół, aż poczujesz opór.
4. Umieść dowolną tarkę w komorze szatkownicy i przekręć ją w prawo aż poczujesz opór.
5. Wsuń popychacz do górnego otworu komory szatkownicy.



### Szatkowanie

#### UWAGA

Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania szatkownicy, gdyż jej tarka tnąca jest odsłonięta podczas pracy. Nie wolno wkładać palców, ani żadnych innych części ciała oraz przedmiotów do otworu wylotowego bądź wlotowego komory.

1. Podłącz maszynkę do zasilania.
2. Włącz urządzenie poprzez ustawienie pokrętła sterowania w pozycji „1” lub „2”.
3. Wyjmij popychacz, wrzucaj jedzenie do górnego otworu szatkownicy i dociskaj je popychaczem szatkownicy.
4. Po zakończonej pracy ustaw pokrętło w pozycji „OFF” i odłącz urządzenie od zasilania.

**Przydatna informacja:** Szatkownicy możesz użyć, by przygotować miazgę na placki ziemniaczane, kopytka itp., jak również rozdrobnić warzywa, owoce czy przygotować wiórki czekoladowe lub kokosowe.

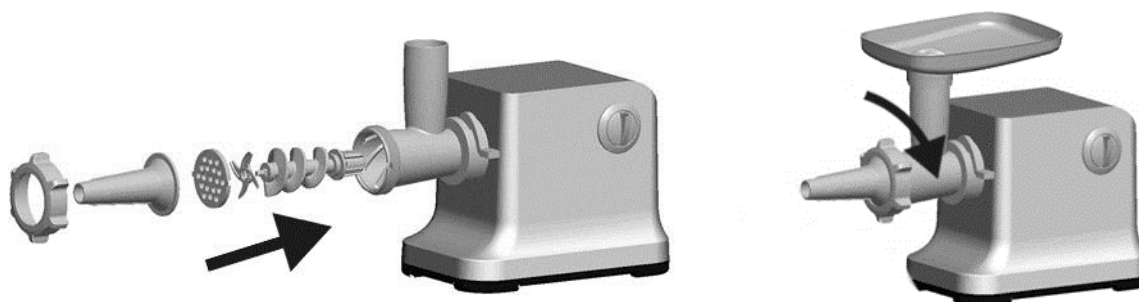


## NASADKA DO KIEŁBAS

### Montaż akcesoriów

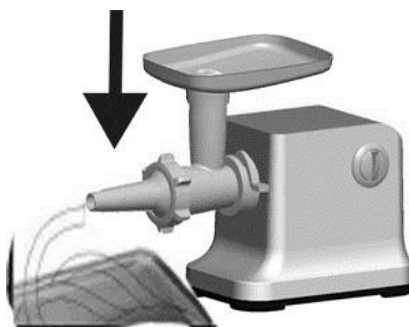
**UWAGA:** Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu.
2. Pociągnij zatrzask mocowania ku górze. Wsuń komorę mielenia do gniazda komory. Upewnij się że jest wsunięta pionowo, do końca – jeśli da się nią obracać, oznacza to, że nie jest umieszczona prawidłowo.
3. Przytrzymując komorę mielenia dociśnij zatrzask mocowania w dół, aż poczujesz opór.
4. Wsuń ślimak do komory mielenia aż poczujesz delikatne kliknięcie.
5. Nałóż nożyk na końcówkę ślimaka wypukłą stroną do wewnątrz, uważając przy tym żeby nie przeciąć się ostrzami.
6. Nałóż wybrane sitko na ślimaku tak, by wypustki na sitku wsunęły się w wyżłobienia znajdujące się w komorze mielenia.
7. Nałóż nasadkę do kielbas na sitko.
8. Nałóż i dokręć pierścień mocujący.
9. Nałóż tackę na komorę mielenia i dociśnij. Wsuń popychacz do górnego otworu komory mielenia.



### Formowanie kielbasy

1. Namocz flak w letniej wodzie przez 10 minut przed przystąpieniem do nabijania.
2. Podłącz maszynkę do zasilania.
3. Nałóż mokry flak na plastikową nasadkę. Jeżeli flak przykleja się do nasadki, zwilż go dodatkowo wodą.
4. Włącz urządzenie poprzez ustawienie pokrętki sterowania w pozycji „1”.
5. Wyjmij popychacz, wrzucaj uprzednio zmielone i przyprawione mięso do podajnika i dociskaj je popychaczem jednocześnie formując kielbasy.
6. Jeżeli maszynka się zablokuje przełącz pokrętkę w pozycję „REV” i poczekaj aż komora się udrożni.
7. Po zakończonej pracy ustaw pokrętkę w pozycji „OFF” i odłącz urządzenie od zasilania.



**WSKAZÓWKA:** Po skończonej pracy włóż kawałek chleba do komory mielenia i włącz na chwilę urządzenie, by pozbyć się zalegającego mięsa.

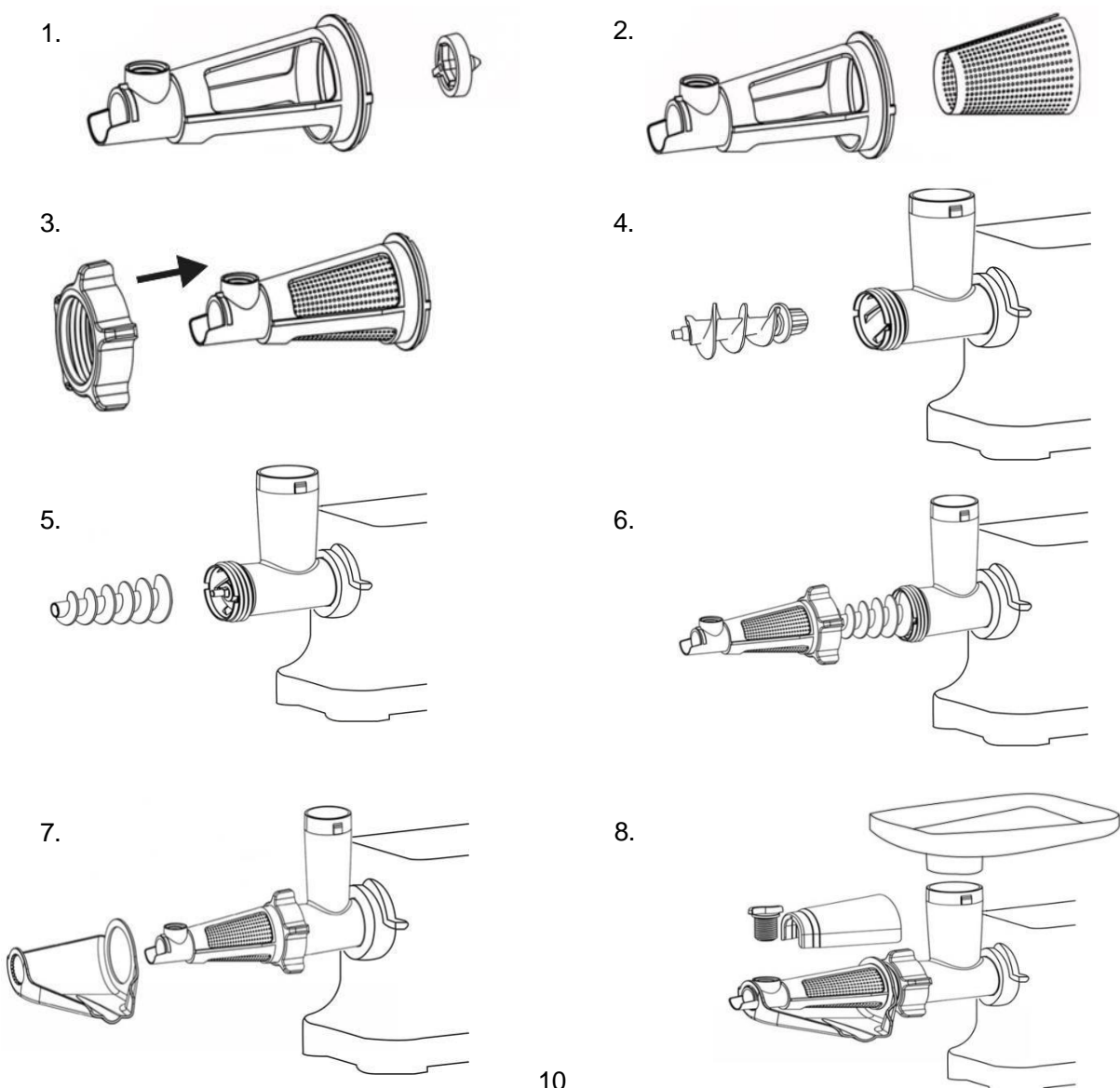
## WYCISKARKA DO SOKÓW

Służy do wyciskania soków z miękkich owoców i warzyw, takich jak truskawki, kiwi, jeżyny, pomidory.

### Montaż akcesoriów

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu. Umieść plastikowy pierścień blokujący w szyjce wyciskarki trzymając za wystający bolec i dociśnij.
2. Wsuń metalowe sito wycięciem ku górze stożka i dopasuj tak, by szczelnie pokrywało jego otwory.
3. Przelóż nakrętkę przez wyciskarkę.
4. Pociągnij zatrzask mocowania ku górze. Wsuń komorę mielenia do gniazda komory. Upewnij się że jest wsunięta pionowo, do końca – jeśli da się nią obracać, oznacza to, że nie jest umieszczona prawidłowo. Następnie, przytrzymując komorę mielenia dociśnij zatrzask mocowania w dół, aż poczujesz opór, po czym wsuń ślimak do komory mielenia aż poczujesz delikatne kliknięcie.
5. Nałóż ślimak wyciskarki na ślimak komory mielenia.
6. Dopasuj stożek wyciskarki do komory mielenia i dokręć nakrętkę.
7. Nałóż tackę spływową na stożek wyciskarki. Możesz dostosować kąt spływu, mocując tackę na innym ząbku koła znajdującego się w jej węższej części.
8. Nałóż plastikową osłonkę, dociśnij i wkręć śrubkę blokującą oraz załóż tackę z popychaczem.



## Wyciskanie soków

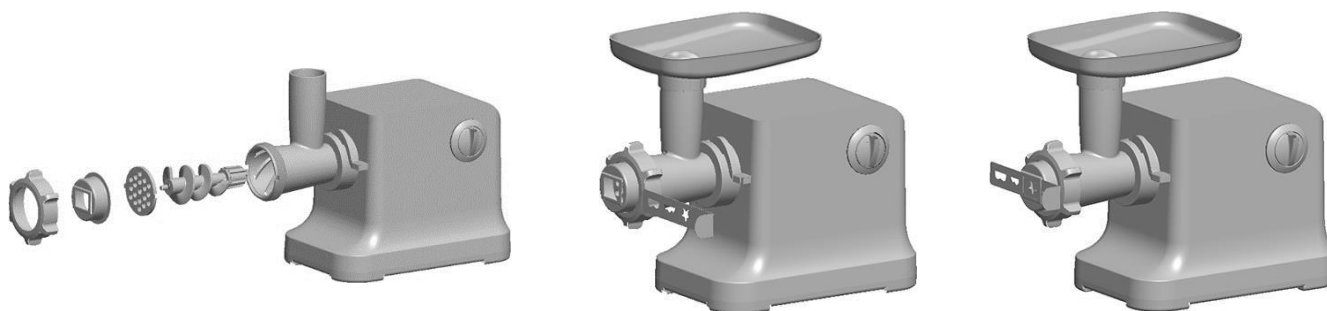
1. Podłącz maszynkę do zasilania.
2. Włącz urządzenie poprzez ustawienie pokrętła sterowania w pozycji „1”.
3. Wyjmij popychacz, wrzucaj owoce i warzywa do górnego otworu komory mielenia i dociskaj je popychaczem szatkownicy.
4. Śrubką blokującą możesz regulować ilość zatrzymywanego miąższu, by dopasować wyciskanie do użytej żywności.
5. Jeżeli maszynka się zablokuje przełącz pokrętło w pozycję „REV” i poczekaj aż komora się udrożni.
6. Po zakończonej pracy ustaw pokrętło w pozycji „OFF” i odłącz urządzenie od zasilania.

## NASADKA DO CIASTEK

### Montaż akcesoriów

**UWAGA:** Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu.
2. Pociągnij zatrzask mocowania ku górze. Wsuń komorę mielenia do gniazda komory. Upewnij się że jest wsunięta pionowo, do końca – jeśli da się nią obracać, oznacza to, że nie jest umieszczona prawidłowo.
3. Przytrzymując komorę mielenia dociśnij zatrzask mocowania w dół, aż poczujesz opór.
4. Wsuń ślimak do komory mielenia aż poczujesz delikatne kliknięcie.
5. Nałóż grube sitko sitko na ślimaku tak, by wypustki na sitku wsunęły się w wyżłobienia znajdujące się w komorze mielenia.
6. Nałóż na sitko nasadkę do ciastek wypukłą stroną na zewnątrz. Nałóż i dokręć pierścień mocujący.
7. Wsuń blaszkę formującą w szczelinę nasadki do ciastek, załóż tackę na komorę mielenia i dociśnij.
8. Wsuń popychacz do górnego otworu komory mielenia
9. Wybierz kształt ciastek przesuwając blaszkę w pożądaną pozycję.



### Przygotowywanie ciastek

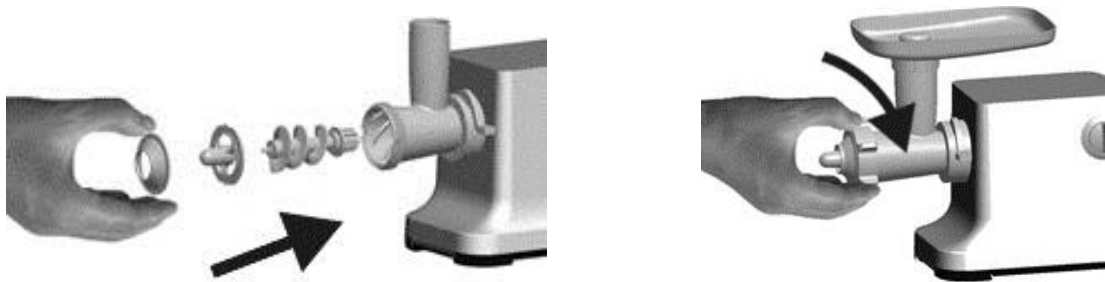
1. Podłącz maszynkę do zasilania.
2. Włącz urządzenie poprzez ustawienie pokrętła sterowania w pozycji „1”.
3. Wyjmij popychacz, wrzucaj uprzednio przygotowane ciasto do górnego otworu komory mielenia i dociskaj je popychaczem.
4. Odcinaj wytłaczane ciastka nożem by uzyskać pożądanę długość ciastek.
5. Upiecz ciastka w piekarniku zgodnie ze wskazówkami posiadanego przepisu.

## NASADKA DO KEBBE / KIBBEH

### Montaż akcesoriów

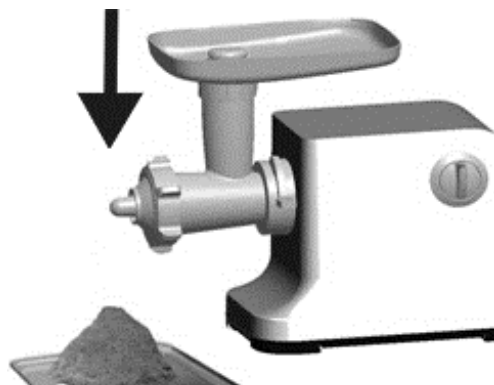
**UWAGA:** Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.

1. Ustaw urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu.
2. Pociągnij zatrzask mocowania ku górze. Wsuń komorę mielenia do gniazda komory. Upewnij się że jest wsunięta pionowo, do końca – jeśli da się nią obracać, oznacza to, że nie jest umieszczona prawidłowo.
3. Przytrzymując komorę mielenia dociśnij zatrzask mocowania w dół, aż poczujesz opór.
4. Wsuń ślimak do komory mielenia aż poczujesz delikatne kliknięcie.
5. Nałóż nasadkę do kebbe tak, by jej wypustki wsunęły się w wyżłobienia znajdujące się w komorze mielenia, a następnie nałóż na nią plastikową osłonkę.
6. Nałóż i dokręć pierścień mocujący uważając by nie uszkodzić plastikowych elementów.
7. Nałóż tackę na komorę mielenia i dociśnij. Wsuń popychacz do górnego otworu komory mielenia.



### Przygotowywanie kebbe / kibbeh

1. Podłącz maszynkę do zasilania.
2. Włącz urządzenie poprzez ustawienie pokrętki sterowania w pozycji „1”.
3. Wyjmij popychacz, wkładaj uprzednio przygotowaną mieszankę i dociskaj ją popychaczem.
4. Przycinaj wytłaczaną rurkę na odcinki pożądanej długości.
5. Włóż nadzienie do każdego odcinka otrzymanej rurki i dociśnij jej końce.
6. Smaż zgodnie ze wskazówkami posiadanego przepisu.



**WSKAZÓWKA:** Po skończonej pracy włóż kawałek chleba do komory mielenia i włącz na chwilę urządzenie, by pozbyć się zalegającego mięsa.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### UWAGA:

- Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności odłącz urządzenie od zasilania.
  - Czyszczenie należy wykonać tuż po skończeniu pracy, gdyż przyschnięte jedzenie może spowodować problemu z rozebraniem akcesoriów oraz utrudnić proces czyszczenia.
  - Nie używaj żrących produktów chemicznych do czyszczenia jakichkolwiek elementów tego urządzenia.
  - Nie myj żadnych części maszynki w zmywarce.
  - Po każdym czyszczeniu nałóż cienką warstwę oliwy spożywczej na nożyk i sitka.
1. Zdemontuj wszystkie użyte akcesoria i rozłóż je na części pierwsze.
  2. Umyj każdy element używając ciepłej wody z odrobiną płynu do mycia naczyń.
  3. Opłucz każdy element czystą, ciepłą wodą.
  4. Wyszuszyć dokładnie wszystkie części.
  5. Do czyszczenia obudowy maszynki użyj lekko wilgotnej szmatki, a następnie dokładnie osusz obudowę.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Wtyczka jest odłączona od gniazdka zasilającego.	Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilającego.
Komora mielenia lub szatkownicy wypadła z mocowania	Akcesoria zostały niepoprawnie zamontowane.	Wyjmij akcesoria i zamontuj je poprawnie.
Z urządzenia nie wydobywa się żywność	Urządzenie jest zablokowane	Ustaw pokrętko sterowania w pozycji „REV” aż do udrożnienia urządzenia
		Zdemontuj wyciskarkę do soków i usuń nadmiar mięszu.
Maszynka słabo mieli żywność	Ustawiona moc jest zbyt niska.	Ustaw pokrętko sterowania w pozycji „2”.
	Mięso nie zostało oczyszczone i/lub kawałki są za duże	Oczyść mięso i/lub pokrój je na mniejsze kawałki.
	Nożyk został zamontowany odwrotnie.	Zamontuj nożyk wypukłą stroną do wewnątrz komory mielenia.
	Urządzenie jest przegrzane.	Wyłącz maszynkę, odłącz ją od zasilania i pozwól jej stygnąć przez min. 60 minut.
	Nożyk lub inny element zużył się.	Wymień część na nową, rekomendowaną przez producenta.
Urządzenie wyłącza się podczas pracy	Urządzenie było używane zbyt długo	Wyłącz maszynkę, odłącz ją od zasilania i pozwól jej stygnąć przez min. 60 minut. Nie używaj urządzenia nieprzerwanie dłużej niż 5 minut.
	Mięso nie zostało oczyszczone i/lub kawałki są za duże	Oczyść mięso i/lub pokrój je na mniejsze kawałki.
	Urządzenie uległo uszkodzeniu.	Odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z serwisem producenta.

## ŚRODOWISKO



Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

## WARUNKI GWARANCJI I NAPRAWY

Gwarancja na produkt obejmuje usterki powstałe w wyniku błędów materiałowych lub produkcyjnych. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że urządzenie było używane zgodnie z instrukcją i nie było modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia lub transportu. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się elementów, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, czy ceramika.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego należy zwrócić się do specjalistycznego punktu sprzedaży lub bezpośrednio do autoryzowanego serwisu YOER. W momencie składania reklamacji należy podać rodzaj usterki oraz dołączyć kopię dowodu zakupu.

---

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

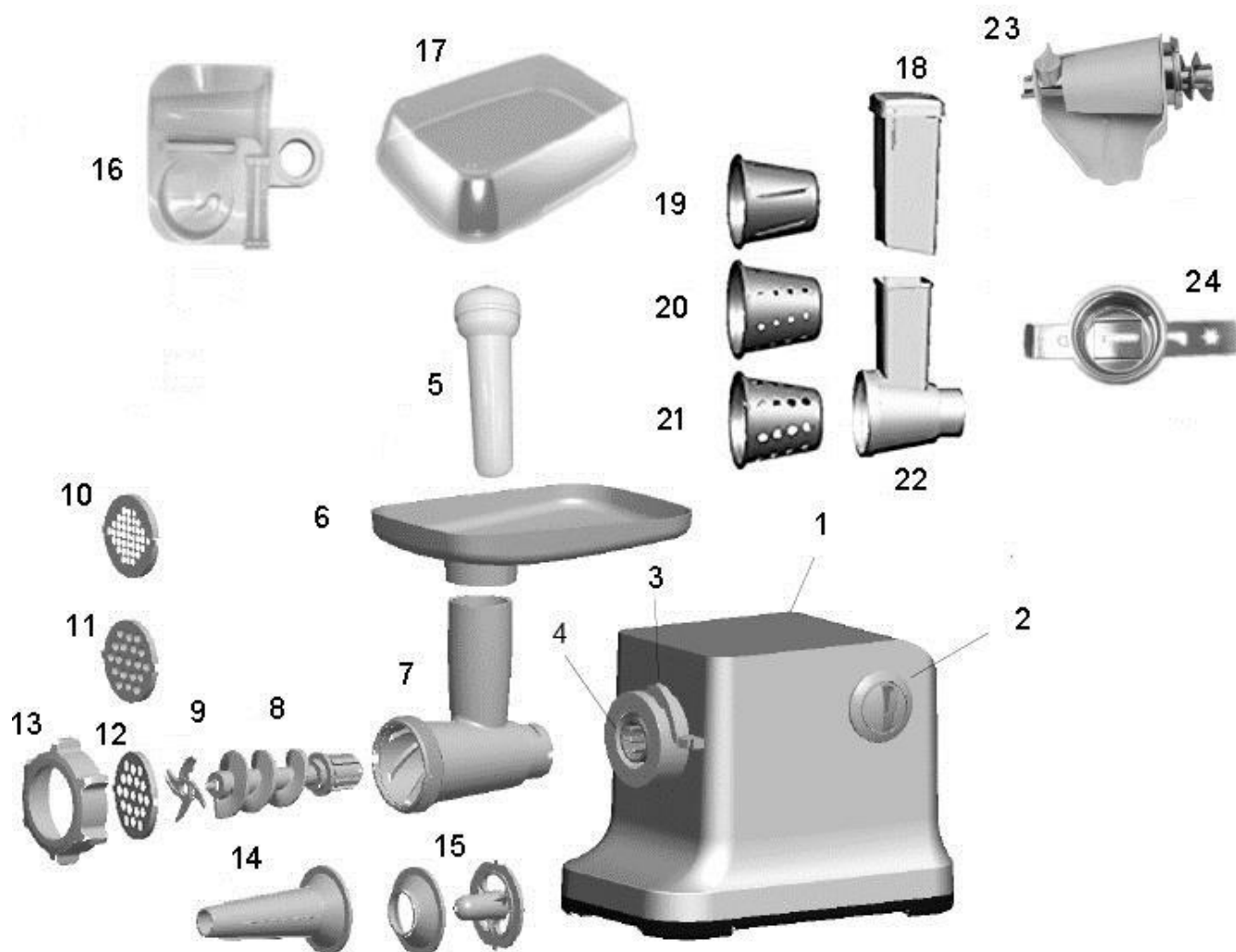
**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

1. Read all instructions before using and keep for future reference.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label.
3. Make sure the outlet is properly grounded.
4. Keep the device away from sources of humidity, heat and direct sunlight.
5. To protect against fire, electrical shock and injury do not immerse cord, plug or unit in water or other liquids.
6. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or those who lack experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
7. This device must never be used by children. Cleaning and maintenance must be carried out by an adult.
8. Keep the device away from children.
9. Do not use the device if its power cord or plug is damaged, or in case of any other malfunction.
10. If the power cord is damaged, it must be repaired by manufacturer service or a qualified technician to avoid harm.
11. Turn the device off before unplugging. Always unplug the device after use.
12. Unplug the device before carrying or cleaning.
13. Do not touch the power plug with wet hands, because it might cause electrical shock.
14. Do not operate the device with wet hands or barefoot.
15. If during operation of the device an unusual noise or smell appears, immediately turn it off and unplug it.
16. If the device suddenly ceases operation, unplug it immediately, set the switch on the body in the "OFF" position, allow the unit to cool down for 60 minutes, plug it back in and turn it back on.

17. If the automatic overheating protection turns off the device often, contact customer service.
18. When using an extension lead please ensure you do not exceed the maximum rated running wattage / load of the extension lead.
19. When unplugging the device, hold by the plug, not the cord.
20. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance. There are no user-serviceable parts inside.
21. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
22. Never use accessories not recommended by the manufacturer, because it might cause the device to operate improperly, damage it, or cause harm.
23. Do not put fingers or any other body parts into the grinding chamber or the outlet port during operation of the device. The supplied food pusher is to be used to feed products into the grinding chamber.
24. Unplug the device before installing or removing accessories.
25. Use the device for a maximum of 5 minutes at a time. Allow the unit to cool down for 10 minutes between each 5-minute use.
26. Do not use the device to grind bones, nuts, or other hard objects.
27. Before grinding, meat must be cleaned of bones, tendons and fat, and cut into pieces of around 2 x 2 x 10 cm in size. Do not use frozen meat.
28. If the unit is clogged, set the switch to the "REV" position until it clears.
29. Do not limit airflow underneath the grinder.
30. Do not wash any parts of the device in a dishwasher.
31. Only use the device for its intended purposes.
32. Do not leave the device unattended when turned on.
33. The device is not intended for outdoor use.
34. This appliance is intended for household use only, on dry surfaces. Any other use is considered inappropriate and dangerous.
35. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.

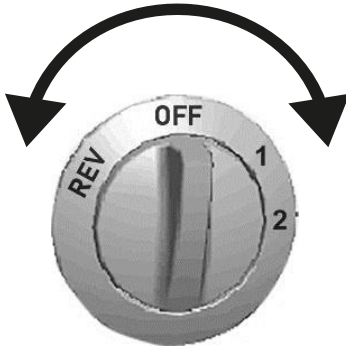


# KNOW YOUR MEAT GRINDER



1. Body	13. Locking nut
2. Control switch	14. Sausage attachment
3. Locking handle	15. Kebbe / kibbeh attachment
4. Chamber socket	16. Accessory storage
5. Main food pusher	17. Lid
6. Hopper tray	18. Cutter food pusher
7. Grinding chamber	19. Slicing grater
8. Grinding chamber auger	20. Shredding grater
9. Cutting knife	21. Potato creaming grater
10. Fine cutting plate	22. Cutting chamber
11. Medium cutting plate	23. Juicer
12. Coarse cutting plate	24. Cookie attachment

## CONTROL SWITCH



“OFF” position – the device is turned off

“1” position – low speed

“2” position – high speed

“REV” position – reverse

## TECHNICAL SPECIFICATION

Nominal power	800W
Locking power	1900W
Voltage / Frequency	220-240V~ 50/60Hz

## USING THE DEVICE

Wash the device and its accessories thoroughly before first use.



### CAUTION

DO NOT PUT FINGERS OR ANY OTHER BODY PARTS INTO THE GRINDING CHAMBER, OUTLET PORT, OR ANY OTHER OPENINGS ON THE DEVICE OR INSTALLED ACCESSORIES DURING OPERATION, OR WHEN THE DEVICE IS TURNED OFF BUT REMAINS PLUGGED IN, BECAUSE IT MIGHT CAUSE SERIOUS BODILY HARM. USE THE SUPPLIED FOOD PUSHERS TO FEED PRODUCTS INTO THE CHAMBERS.

### IMPORTANT:

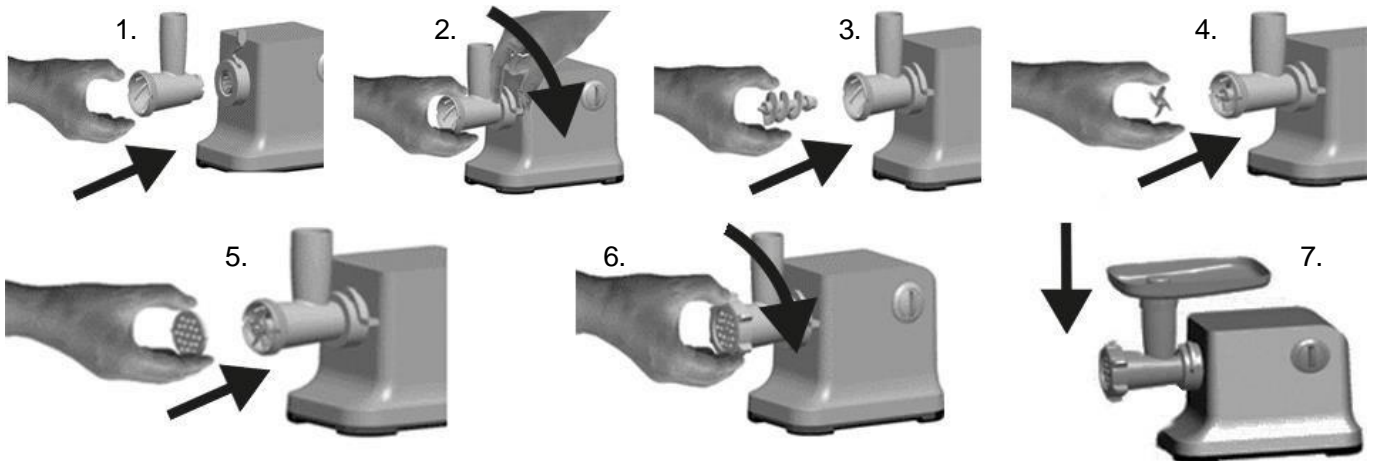
- Use the device for a maximum of 5 minutes at a time. Allow the unit to cool down for 10 minutes between each 5-minute use.
- The grinding chamber auger is larger than the juicer auger, and is equipped with an aluminum clutch at its end.
- If the unit clogs up during operation, set the switch in the “REV” position until the grinding chamber clears.
- If it becomes noticeably difficult for the device to grind, shred or juice products, set the switch in the “2” position to increase power.
- The supplied lid can be used as a bowl for prepared products.
- A groove for the power cord is located at the bottom of the grinder body. While setting it down, make sure the cord is placed in the groove because, if positioned improperly, it will make it impossible for the grinder to be set in a stable position.
- The power cord can be stored on the cord roller located at the bottom of the grinder after use.

## MEAT GRINDING ATTACHMENT

### Accessory installation

**CAUTION:** Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface.
2. Pull the locking handle upwards. Slide the grinding chamber into the chamber socket. Make sure it is installed vertically and to the end – if it is possible to rotate it, it means it has not been installed properly.
3. While holding down the grinding chamber, pull the locking handle all the way downwards.
4. Slide the auger into the grinding chamber until you feel it click into position.
5. Put the cutting knife onto the auger, convex side inwards, while exercising caution not to cut yourself with the blades.
6. Put the chosen cutting plate on the auger in such manner as to insert the insets in the grooves on the grinding chamber.
7. Put on and tighten the locking nut.
8. Push the hopper tray onto the grinding chamber. Insert the main food pusher into the opening at the top of the grinding chamber.



### Grinding

**CAUTION:** Do not use the device to grind bones, nuts, or other hard objects. Before grinding, meat must be cleaned of bones, tendons and fat, and cut into pieces of around 2 x 2 x 10 cm in size. Do not use frozen meat.

1. Plug in the device.
2. Turn on the device by setting the control switch to the “1” or “2” position.
3. Remove the food pusher, feed pieces of meat into the hopper and push them in with the food pusher.
4. If the unit clogs up during operation, set the switch in the “REV” position until the grinding chamber clears.
5. Set the control switch in the “OFF” position and unplug the device when you are done grinding.



**TIP:** After use, put a piece of bread in the grinding chamber and turn the device on for a moment to clear out the remaining meat.

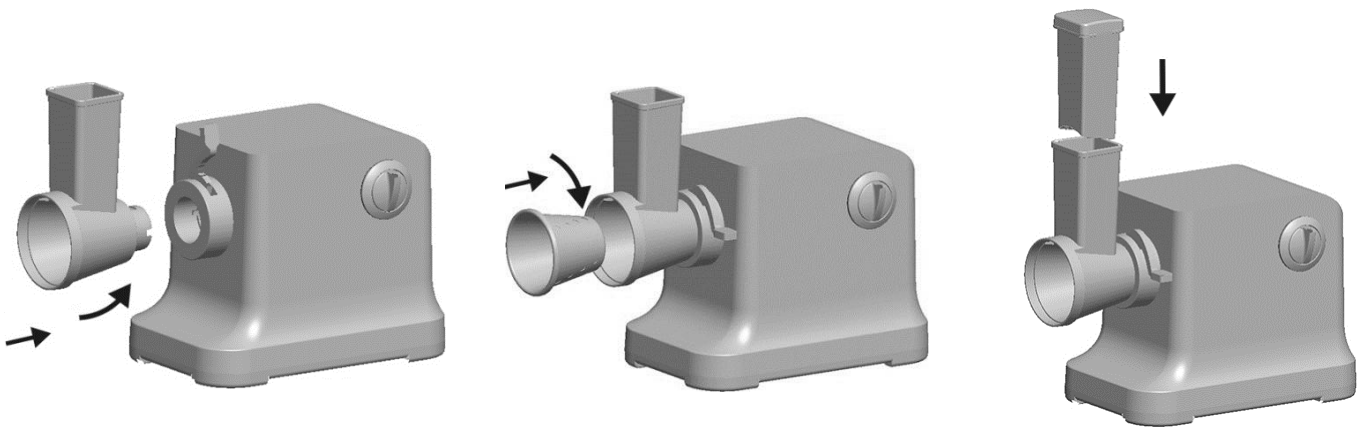
**Useful information:** The grinder may also be used to make creamed potatoes or prepare pasta.

## CUTTER

### Accessory installation

**CAUTION:** Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface.
2. Pull the locking handle upwards. Slide the cutting chamber into the chamber socket. Make sure it is installed vertically and to the end – if it is possible to rotate it, it means it has not been installed properly.
3. While holding down the cutting chamber, pull the locking handle all the way downwards.
4. Put the chosen grater in the cutting chamber and twist it until it locks into place.
5. Insert the cutter food pusher into the opening at the top of the cutting chamber.



### Cutting

#### CAUTION

Be especially careful when using the cutter, because its grate remains uncovered during operation. Do not put fingers or any other body parts, or objects into the hopper or the outlet port.

1. Plug in the device.
2. Turn on the device by setting the control switch to the “1” or “2” position.
3. Remove the food pusher, feed products into the hopper and push them in with the food pusher.
4. Set the control switch in the “OFF” position and unplug the device when you are done cutting.

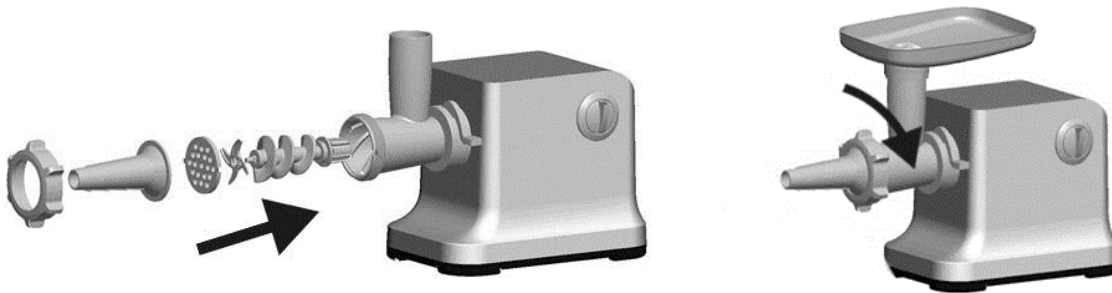
**Useful information:** The cutter may also be used to prepare potato pancake pulp, potato dumplings etc., as well as grind down vegetables, fruit, or prepare chocolate or coconut chips.

## SAUSAGE ATTACHMENT

### Accessory installation

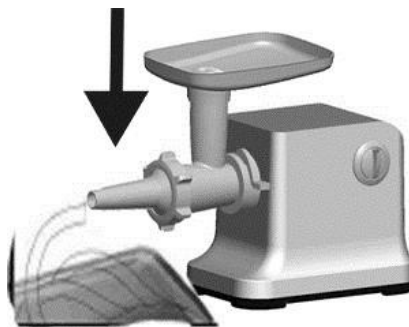
**CAUTION:** Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface.
2. Pull the locking handle upwards. Slide the grinding chamber into the chamber socket. Make sure it is installed vertically and to the end – if it is possible to rotate it, it means it has not been installed properly.
3. While holding down the grinding chamber, pull the locking handle all the way downwards.
4. Slide the auger into the grinding chamber until you feel it click into position.
5. Put the cutting knife onto the auger, convex side inwards, while exercising caution not to cut yourself with the blades.
6. Put the chosen cutting plate on the auger in such manner as to insert the insets in the grooves on the grinding chamber.
7. Place the sausage attachment on the cutting plate.
8. Put on and tighten the locking nut.
9. Push the hopper tray onto the grinding chamber. Insert the main food pusher into the opening at the top of the grinding chamber.



### Making sausages

1. Soak the skin in lukewarm water for 10 minutes.
2. Plug in the device.
3. Slide the wet skin onto the plastic attachment. If the skin sticks to the attachment, wet it some more.
4. Turn on the device by setting the control switch to the “1” position.
5. Remove the food pusher, feed the previously ground and seasoned meat into the hopper and push it in with the food pusher, while forming sausages.
6. If the unit clogs up during operation, set the switch in the “REV” position until the grinding chamber clears.
7. Set the control switch in the “OFF” position and unplug the device when you are done forming sausages.



**TIP:** After use, put a piece of bread in the grinding chamber and turn the device on for a moment to clear out the remaining meat.

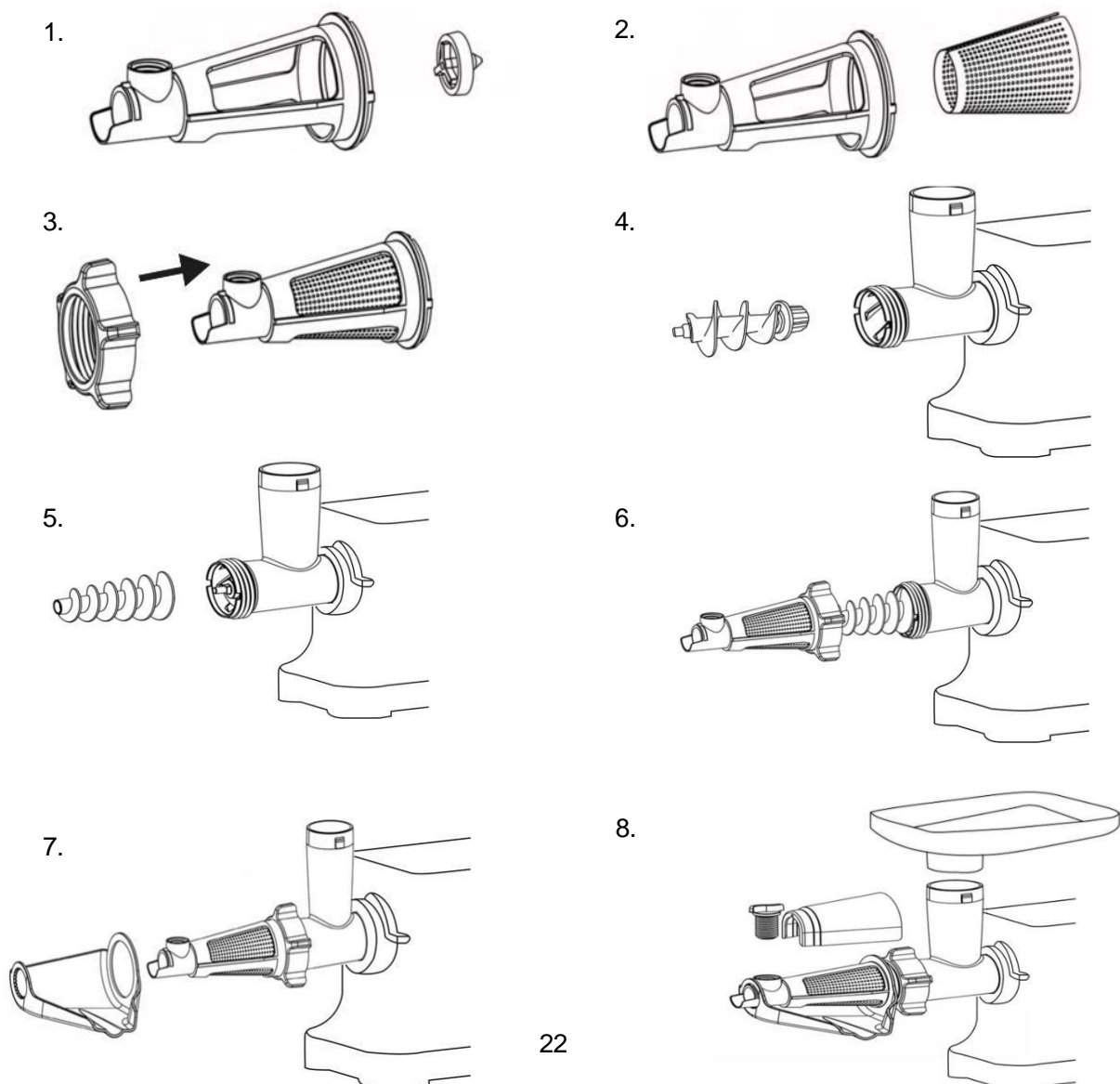
## JUICER

Meant for squeezing juices from soft fruits and vegetables such as strawberries, kiwi, berries, tomatoes.

### Accessory installation

**CAUTION:** Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface. Put the plastic locking ring in the juicer neck while holding by the protruding pin and push it in.
2. Insert the metal sieve into the juicer neck while keeping the cut upwards and adjust it so that it tightly covers the openings of the juicer neck.
3. Pull the locking nut through the juicer.
4. Pull the locking handle upwards. Slide the grinding chamber into the chamber socket. Make sure it is installed vertically and to the end – if it is possible to rotate it, it means it has not been installed properly. Next, while holding down the grinding chamber, pull the locking handle all the way downwards. Afterwards, slide the auger into the grinding chamber until you feel it click into position.
5. Connect the juicer auger with the grinder auger.
6. Connect the juicer body to the grinding chamber and tighten the locking nut.
7. Put the runoff tray onto the juicer body. You may adjust runoff angle by mounting the tray on a different tooth on the toothed wheel located in the narrow part of the juicer body.
8. Put the plastic cover onto the juicer body, push in and tighten the locking screw, then put on the hopper tray and the main food pusher.



## Squeezing juices

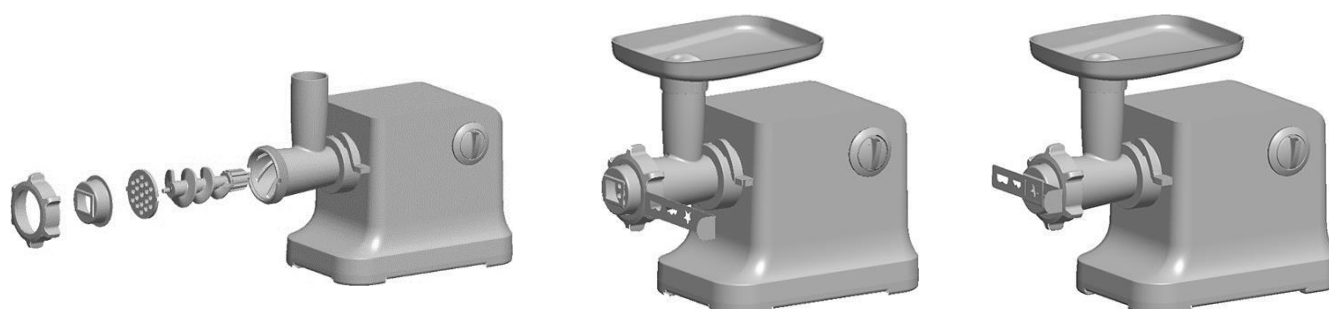
1. Plug in the device.
2. Turn on the device by setting the control switch to the “1” position.
3. Remove the food pusher, feed the fruit and vegetables into the hopper and push them in with the food pusher.
4. The amount of the pulp held back can be adjusted with the locking screw in order to tailor squeezing to the products used.
5. If the unit clogs up during operation, set the switch in the “REV” position until the grinding chamber clears.
6. Set the control switch in the “OFF” position and unplug the device when you are done squeezing juice.

## COOKIE ATTACHMENT

### Accessory installation

**CAUTION:** Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface.
2. Pull the locking handle upwards. Slide the grinding chamber into the chamber socket. Make sure it is installed vertically and to the end – if it is possible to rotate it, it means it has not been installed properly.
3. While holding down the grinding chamber, pull the locking handle all the way downwards.
4. Slide the auger into the grinding chamber until you feel it click into position.
5. Put the coarse cutting plate on the auger in such manner as to insert the insets in the grooves on the grinding chamber.
6. Put the cookie attachment onto the cutting plate convex side outwards. Put on and tighten the locking nut.
7. Insert the forming slider into the crevice on the cookie attachment, push the hopper tray onto the grinding chamber.
8. Insert the main food pusher into the opening at the top of the grinding chamber.
9. Select cookie shape by sliding the slider in the desired position.



### Preparing cookies

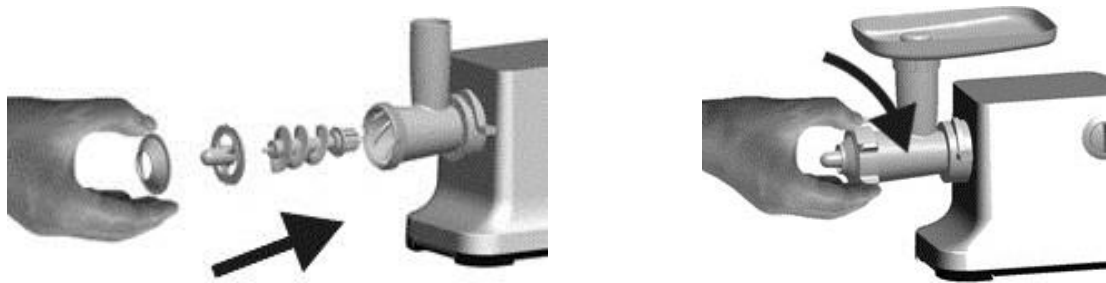
1. Plug in the device.
2. Turn on the device by setting the control switch to the “1” position.
3. Remove the food pusher, feed the previously prepared cookie dough into the hopper and push it in with the food pusher.
4. Cut off the extruded cookies with a knife to achieve desired cookie length.
5. Bake the cookies in an oven according to chosen recipe.

## KEBBE / KIBBEH ATTACHMENT

### Accessory installation

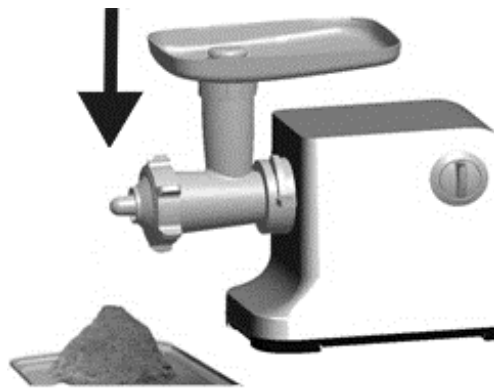
**CAUTION:** Before commencing any of the activities described below, unplug the device.

1. Set the device on a flat, stable surface.
2. Pull the locking handle upwards. Slide the grinding chamber into the chamber socket. Make sure it is installed vertically and to the end – if it is possible to rotate it, it means it has not been installed properly.
3. While holding down the grinding chamber, pull the locking handle all the way downwards.
4. Slide the auger into the grinding chamber until you feel it click into position.
5. Put the kebbe attachment on in such manner as to insert the insets in the grooves on the grinding chamber, then put on the plastic cover.
6. Put on and tighten the locking nut.
7. Push the hopper tray onto the grinding chamber and insert the main food pusher into the opening at the top of the grinding chamber.



### Preparing kebbe / kibbeh

1. Plug in the device.
2. Turn on the device by setting the control switch to the “1” position.
3. Remove the food pusher, feed the previously prepared mixture into the hopper and push it in with the food pusher.
4. Cut off the extruded tube off with a knife to achieve desired length.
5. Put stuffing in each prepared tube and squeeze their ends.
6. Fry the kebbe according to chosen recipe.



**TIP:** After use, put a piece of bread in the grinding chamber and turn the device on for a moment to clear out the remaining meat.



## CLEANING AND MAINTENANCE

### CAUTION:

- Before commencing any of the activities described below, unplug the device.
  - The device should be cleaned immediately after finishing work as dried up food remains may cause the accessories to become difficult to disassemble and make the cleaning process difficult.
  - Do not use erosive cleaning agents to clean any parts of the device.
  - Do not wash any parts of the device in a dishwasher.
  - After each cleaning, put a thin layer of vegetable oil on the cutting knife and plates.
1. Remove all accessories used and disassemble them completely.
  2. Wash each part with warm water and some dishwashing liquid.
  3. Rinse each part with warm, clean water.
  4. Thoroughly dry off all parts.
  5. Use a damp cloth to clean the body of the grinder, and then dry it off thoroughly.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The device does not work	The power plug is disconnected from the wall socket.	Connect the power plug to the wall socket.
Grinding chamber or cutting chamber falls out of the chamber socket	The accessories are improperly installed.	Remove the accessories and install them properly.
Food is not coming out the outlet port	The device is clogged.	Set the control switch in the "REV" position until the grinding chamber clears.
		Take the juicer off and remove excess pulp.
The device is grinding poorly	The power setting is too low.	Set the control switch in the "2" position.
	The meat was not cleaned off and/or the pieces are too large.	Clean off the meat and/or cut it into smaller pieces.
	The cutting knife was installed on the wrong side.	Install the cutting knife with the convex side facing inwards to the device.
	The grinder has overheated.	Turn the grinder off, unplug it and let it cool down for at least 60 minutes.
	The cutting knife or other part has worn out.	Replace the worn out part with a new one recommended by the manufacturer.
The grinder turns off during operation	The grinder was used for too long.	Turn the grinder off, unplug it and let it cool down for at least 60 minutes. Do not operate the device for longer than 5 minutes at a time.
	The meat was not cleaned off and/or the pieces are too large.	Clean off the meat and/or cut it into smaller pieces.
	The device is damaged.	Unplug the device and contact customer service.

## ENVIRONMENT



This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Contact your local municipality for the nearest collection point.



## WARRANTY AND REPAIR

The product warranty includes defects resulting from material or manufacturing defects. This warranty is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorized person or damaged by misuse or transportation. The warranty does not apply to defects resulting from natural wear of components or nor breakables such as glass and ceramic items.

This warranty does not limit the customer's basic or any other rights granted by laws regarding appliance purchase.

In the event of a warranty claim please contact the verified vendor or YOER Service. While submitting the claim please attach information on the nature of the malfunction and a proof of purchase.





YOER sp. z o.o.  
Bernardyńska 2  
64-000 Kościan  
Poland  
[www.yoer.pl](http://www.yoer.pl)

