



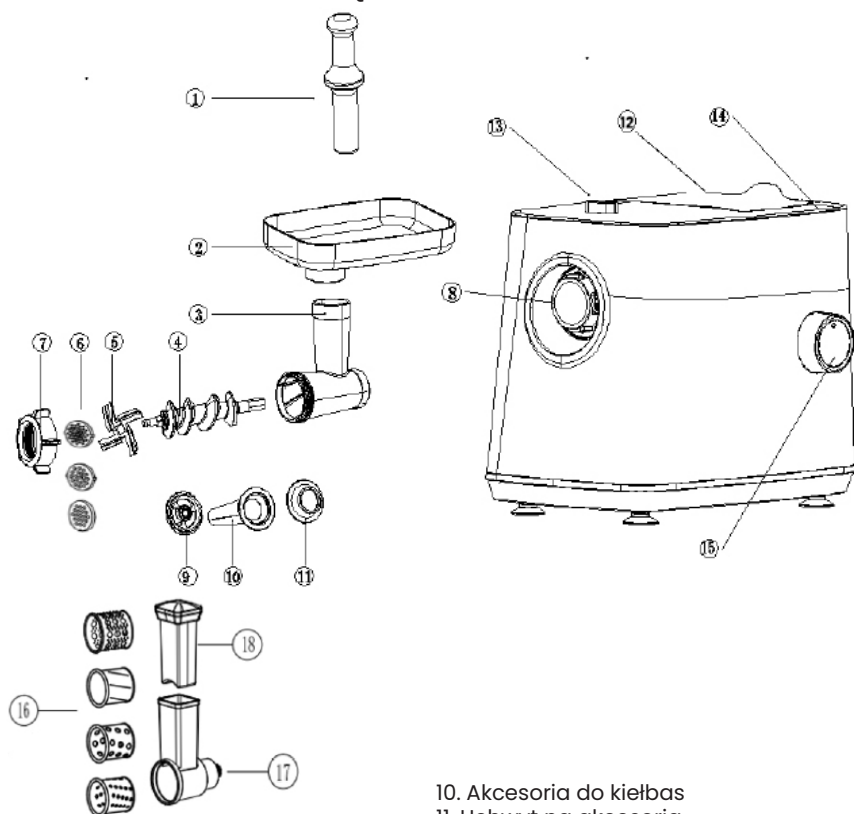
INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL**

MASZYŃKA DO MIĘSA
MEATSY2000

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PROSIMY O ZAPOZNANIE SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ OBSŁUGI! PRZESTRZEGAJ WSZYSTKICH INSTRUKCJI BEZPIECZEŃSTWA, ABY UNIKNĄĆ USZKODZEŃ SPOWODOWANYCH NIEWŁAŚCIWYM UŻYTKOWANIEM!

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI, ABY MÓC Z NIEJ SKORZYSTAĆ W PRZYSZŁOŚCI.

CZĘŚCI PRODUKTU



1. Popychacz do jedzenia
2. Tacka na jedzenie
3. Rurka
4. Ślimak podający
5. Nóż S/S
6. Tarcze tnące (grube/średnie/drobne)
7. Nakrętka blokująca
8. Wlot rurki do karmienia
9. Akcesoria do kebba

10. Akcesoria do kielbas
11. Uchwyt na akcesoria
12. Pudełko do przechowywania
13. Przycisk blokady
14. Obudowa silnika
15. Pokrętko przełącznika
16. Bębny do robienia sałatek (szatkowanie na grube kawałki/drobne szatkowanie/krojenie w plastry/tarcie)
17. Urządzenie do robienia sałatek - Tuba tnąca
18. Urządzenie do robienia sałatek - Pusher

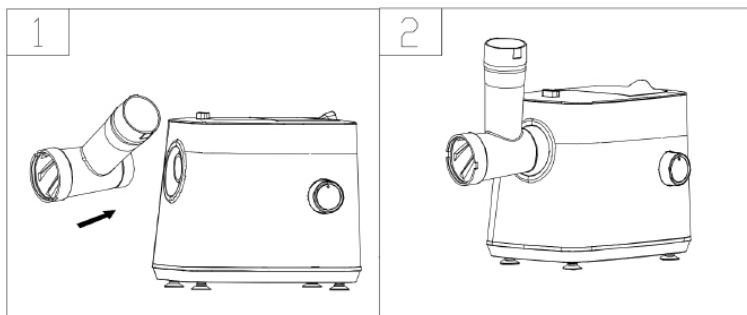
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli będą one nadzorowane lub otrzymają instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- W przypadku korzystania z urządzenia przez dzieci lub w ich pobliżu konieczny jest ścisły nadzór.
- Czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
- Nie pozostawiaj materiałów opakowaniowych w zasięgu dzieci, gdyż mogą być niebezpieczne.
- Przed podłączeniem produktu do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie podane na produkcie jest zgodne z napięciem w lokalnej sieci elektrycznej.
- Przed podłączeniem produktu do zasilania należy upewnić się, że wyłącznik jest ustawiony w pozycji OFF.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością (oprócz korpusu).
- W przypadku uszkodzenia któregośkolwiek elementu urządzenia, zwłaszcza przewodu zasilającego lub obudowy, należy zaprzestać jego użytkowania, ponieważ może to stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia i życia. W celu uniknięcia zagrożenia urządzenie musi zostać wymienione przez producenta, jego serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy,
 - domy gospodarcze,
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych,
 - środowiska typu Bed and Breakfast.
- Podczas montażu i demontażu urządzenia należy odłączyć je od gniazdka.
- Konieczny jest ścisły nadzór.
- Podczas przenoszenia urządzenia należy trzymać obudowę silnika obiema rękami. Nie należy przenosić urządzenia, trzymając jedynie płytę zasypową lub głowicę.
- Nie mocuj ostrza tnącego i płytki tnącej podczas używania nasadki kibbe.
- Nigdy nie wkładaj jedzenia ręcznie. Zawsze używaj popychacza do jedzenia.
- Nie mielić twardych produktów, takich jak kości, orzechy itp.
- Nie miel imbiru i innych materiałów zawierających twarde włókna.
- Po użyciu w głowicy młynka może pozostać trochę jedzenia. To normalne. Na końcu może pozostać trochę czarnego, metalicznego proszku przywierającego do zmielonego jedzenia. Proszę go usunąć i wyrzucić, nie należy go spożywać.
- Aby uniknąć zacięcia, nie należy uruchamiać urządzenia na siłę, stosując nadmierną siłę.
- Nie włączaj urządzenia, gdy zadziała wyłącznik automatyczny.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie wymieniać części ani naprawiać urządzenia.
- Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, urządzenia tego nie wolno nigdy podłączać do wyłącznika czasowego w celu sterowania.
- Nie należy zdejmować żadnych akcesoriów z produktu, dopóki produkt nie przestanie całkowicie działać.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innym płynie i nie płucz go pod bieżącą wodą. Do czyszczenia obudowy produktu używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

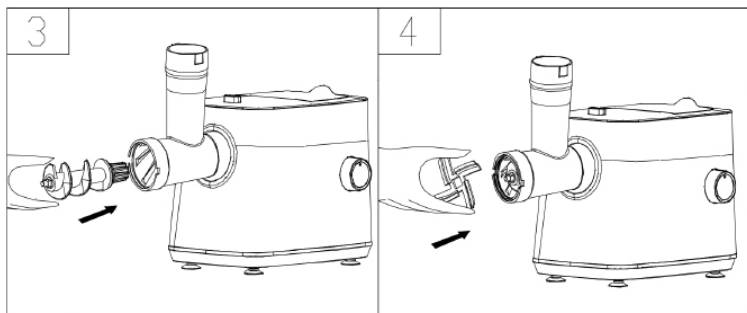
Montaż

Naciśnij przycisk blokady, przytrzymaj rurkę do karmienia, lekko ją przechyl zgodnie ze strzałką, tak aby pasowała do otworu w głowicy (rys. 1), a następnie zwolnij przycisk blokady i obróć głowicę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować ją na miejscu (rys. 2).



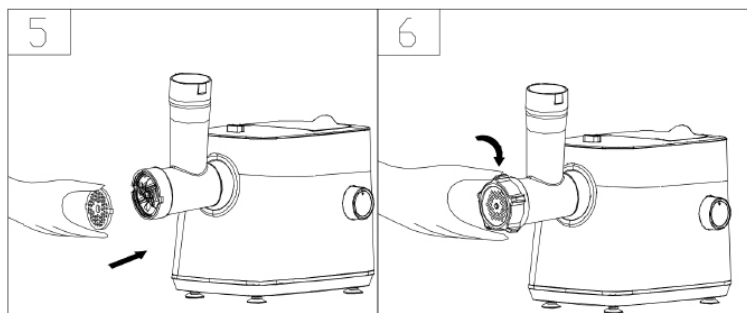
Włóż śrubę podającą do rurki podającej. Najpierw włóż dłuższy koniec, delikatnie regulując jego położenie, aby pasował do wału wewnątrz urządzenia (rys. 3).

Zamontuj nóż tnący na wał ślimaka podającego, ostrzem skierowanym na zewnątrz (rys. 4). W przeciwnym razie mięso nie zostanie prawidłowo zmielone.



Załóż tarczę tnącą na wał, dopasowując ją prawidłowo przed nożem tnącym. Upewnij się, że wypust na tarczy pokrywa się z wycięciem wewnątrz głowicy szlifierki (rys. 5).

Przytrzymaj tarczę tnącą jedną ręką i drugą ręką dokręć nakrętkę zabezpieczającą (rys. 6). Nie dokręcaj jej zbyt mocno.



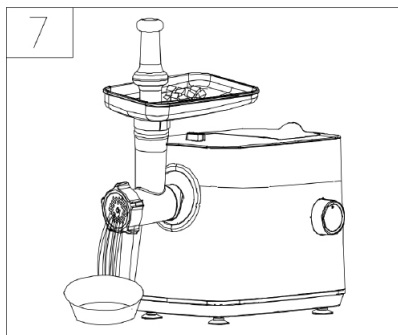
Umieść tackę z jedzeniem na górze tuby podającej.
Urządzenie należy ustawić na stabilnej i bezpiecznej powierzchni.
Należy zapewnić dobrą cyrkulację powietrza wokół otworów wentylacyjnych silnika na spodzie i po bokach.

Mielenie mięsa

Pokrój mięso na kawałki (usuń kości, ścięgna i nadmiar tłuszczu. Przybliżony rozmiar: 20 mm x 20 mm x 60 mm).

Aby zmielić mięso, przekręć przełącznik z pozycji „0” na „1” (lub „2” dla wyższej prędkości). Umieść kawałki mięsa na tacy. Użyj popychacza do mięsa, aby włożyć mięso do otworu wsadowego (rys. 7).

Po użyciu należy ustawić przełącznik w pozycji „0” i odłączyć przewód zasilający.



Funkcja odwrotna

W przypadku zatkania, najpierw ustaw przełącznik w pozycji „0”, a następnie przesun go na przycisk „R”, aby włączyć bieg wsteczny. Ślimak zacznie się obracać w przeciwnym kierunku i usunie zator.

Po usunięciu blokady zwolnij przycisk „R”. Wyjmij pokarm z otworu wlotowego.

Funkcja biegu wstecznego jest zabroniona podczas pracy urządzenia. Jeśli konieczne jest przełączenie przełącznika „On” na „Reverse” lub przełącznika „Reverse” na „On”, należy odczekać co najmniej 30 sekund po całkowitym zatrzymaniu poprzedniej czynności przed rozpoczęciem pracy w kierunku wstecznym. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować nieprawidłowe wibracje i uszkodzenie urządzenia.

Robienie Kebbe

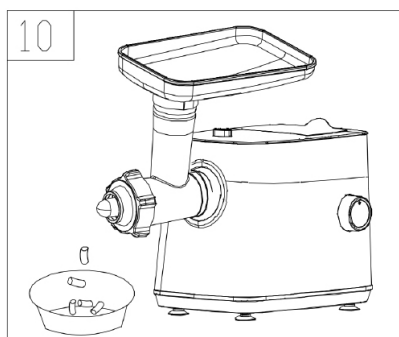
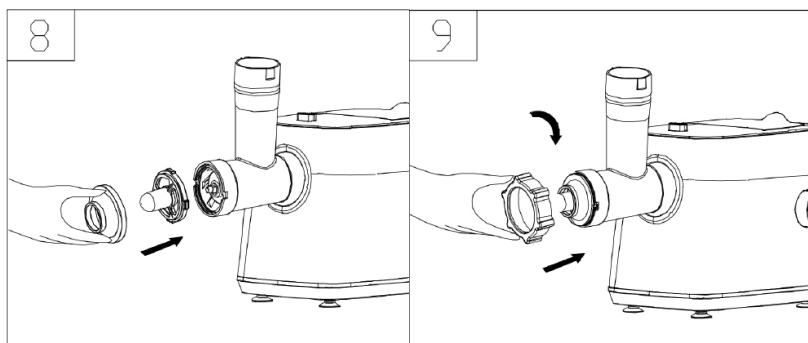
Wyjmij tarczę tnącą i nóż z tuby podającej.

Zamontuj dwie nakładki na kebbe na wale ślimaka podającego w prawidłowej pozycji, upewniając się, że wypustki są wyrównane z nacięciami wewnątrz głowicy (rys. 8).

Nakręć nakrętkę zabezpieczającą. Nie dokręcaj jej zbyt mocno (rys. 9).

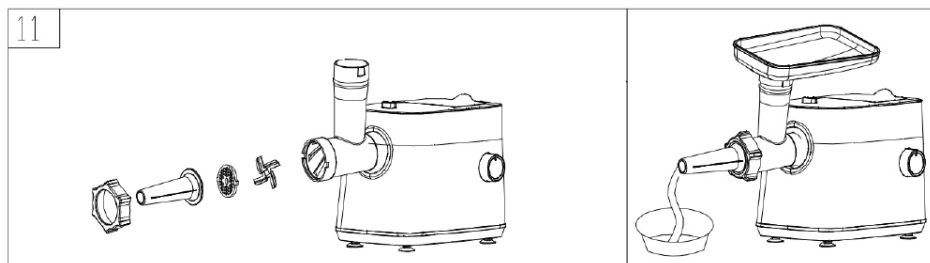
Przy użyciu elementów mocujących wykonaj cylindryczne skorupy/rurki (rys. 10).

Napełnij muszle farszem. Smaż na głębokim tłuszczu, aż będą złocistobrazowe.



Robienie kielbasy

Złóż wszystkie akcesoria do wyrobu kielbas, jak pokazano na schemacie (rys. 11).



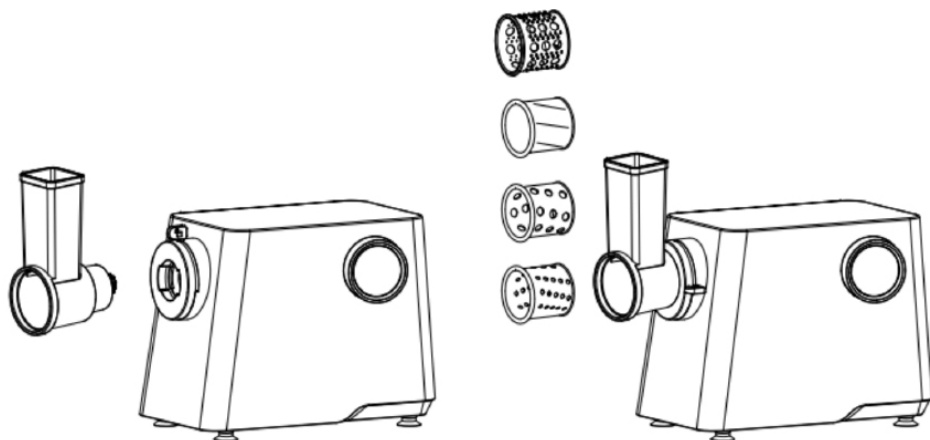
Producent sałatek

Podłącz rurkę tnącą do urządzenia.

Włóż odpowiedni bęben tnący do tarki i upewnij się, że dolny koniec bębna ściśle przylega do rury napędzającej.

Warzywa należy pokroić na kawałki mniejsze niż 5×5 cm, inaczej nie zmieszczą się na tarce.

Wciśnij warzywa do tarki za pomocą popychacza. (Rys. 14)



SYSTEM OCHRONY PRZED PRZEGRZANIEM

Urządzenie jest wyposażone w automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem. System ten automatycznie odcina zasilanie silnika w przypadku przegrzania.

Jeśli Twoje urządzenie nagle przestanie działać:

1. Odłącz przewód zasilający.
2. Naciśnij przełącznik do pozycji WYŁĄCZONY (0).
3. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na 60 minut.
4. Podłącz ponownie wtyczkę zasilającą.
5. Aby wznowić pracę, należy kontynuować pracę za pomocą przełącznika.

Jeśli automatyczny system zabezpieczający przed przegrzaniem w Twoim urządzeniu włącza się zbyt często, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. Nie wymieniaj go samodzielnie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

Ostrzeżenie: Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, urządzenia tego nie wolno nigdy podłączać do wyłącznika czasowego w celu sterowania.

WAŻNE UWAGI

Czas ciągłej pracy maszynki do mięsa nie powinien być dłuższy niż 5 minut.

Nigdy nie wkładaj jedzenia ręcznie. Zawsze używaj popychacza.

Nie należy mielić twardych produktów, takich jak kości, orzechy itp.

Nie należy mielić imbiru i innych materiałów zawierających twarde włókna.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Demontaż

Upewnij się, że silnik całkowicie się zatrzymał.

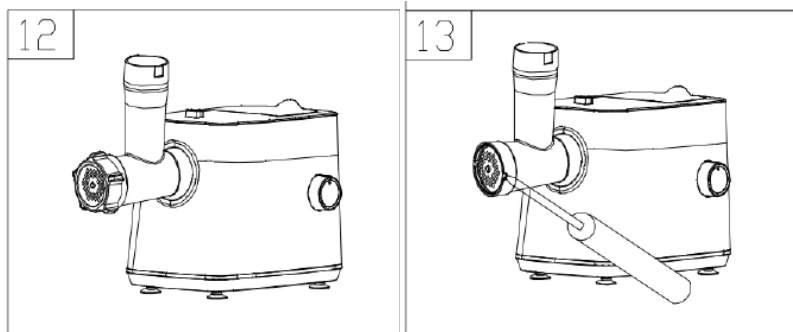
Odłącz przewód zasilający.

Aby zdemontować, należy powtórzyć kroki pokazane na rysunkach 1-6.

Aby ułatwić wyjmowanie tarczy tnącej, ostrożnie włoż śrubokręt pomiędzy tarczę a głowicę szlifierską i ostrożnie ją podważ (rys. 12).

Naciśnij przycisk blokady i obróć rurkę do karmienia zgodnie z ruchem wskazówek zegara

(rys. 13), aby ją wyjąć.



Czyszczenie

Usuń resztki jedzenia. Umyj wszystkie części (oprócz obudowy silnika) ciepłą wodą z mydłem.

Płyny czyszczące na bazie chloru mogą powodować odbarwienia części aluminiowych. Nie zanurzaj obudowy silnika w wodzie. Wyczyść ją wyłącznie wilgotną ściereczką.

Stosowanie rozcieńczalnika lub benzyny do czyszczenia może spowodować odbarwienie lub pęknięcie części plastikowych.

Przecieranie metalowych części szmatką nasączoną olejem roślinnym może pomóc zapobiec powstawaniu rdzy.

PRZECHOWYWANIE

Zawsze przechowuj urządzenie:

- czyste (patrz rozdział CZYSZCZENIE I KONSERWACJA)
- suchy
- chronić przed kurzem, mrozem, źródłami ciepła i wilgocią
- poza zasięgiem dzieci

Odłącz wtyczkę od gniazdka.

Przed schowaniem urządzenia w zamkniętym pomieszczeniu odczekaj, aż ostygnie.

Nie należy umieszczać innych przedmiotów na urządzeniu.

DANE TECHNICZNE

MOC NOMINALNA/MAKSYMALNA	800W/2000W
WOLTAŻ	220-240V ~
CZĘSTOTLIWOŚĆ	50/60Hz
POJEMNOŚĆ	3 kg/min
2 TRYBY + BIEG WSTECZNY	Tak
WBUDOWANE MIEJSCE DO PRZECHOWY- WANIA AKCESORIÓW	Tak
ZAWIERA	2x ostrza tnące, 3x tarcze mielące, krajal- nica do warzyw z 4x ostrzami, akcesoria do kielbas i kebbe

GWARANCJA

Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady towaru przez okres 2 lat od daty wyda-
nia towaru.

Wszystkie zdjęcia i rysunki mają charakter wyłącznie poglądowy.

Utylizacja sprzętu elektrycznego



Symbol przekreślonego kontenera na odpady na kółkach umieszczony na produktach informuje, że zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (dalej również „zużyty sprzęt” lub „elektrośmieci”) nie może być wyrzucany razem z odpadami komunalnymi. Wyrzucając elektrośmieci do pojemnika stwarzasz zagrożenie dla środowiska. Zużyty sprzęt może zawierać substancje (np. ołów, kadm, chrom, brom, rtęć, freon) niebezpieczne dla zdrowia i życia ludzi oraz dla środowiska. Sortując i przekazując zużyty sprzęt do przetworzenia, odzysku, recyklingu i utylizacji, chronisz środowisko przed zanieczyszczeniem i skażeniem, przyczyniasz się do zmniejszenia zużycia zasobów naturalnych i obniżenia kosztów produkcji nowego sprzętu.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Malis B. Machoński Sp. K. oświadcza, że opisane w niniejszej instrukcji urządzenie spełnia wszystkie wymagania:

(EMC) Directive 2014/30/EU
(LVD) 2014/35/UE
(RoHS) 2011/65/EU + (EU) 2015/863
(EU) 2023/826
(REACH) 1907/2006
LFGB and (EC) 1935/2004

Spełnia następujące standardy:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019;A1;A2
EN 61000-3-3:2013;A1;A2
CISPR 14-1:2020
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024
CISPR 14-2:2020

EN 60335-1:2012;A11;A13;A1;A14;A2;A15;A16
EN IEC 60335-2-14:2023;A1;A11
EN 62233:2008

IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-8:2017

EN 50564:2011
EN 50643:2018+A1:2020

Producent:
Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl

Bartosz Machoński

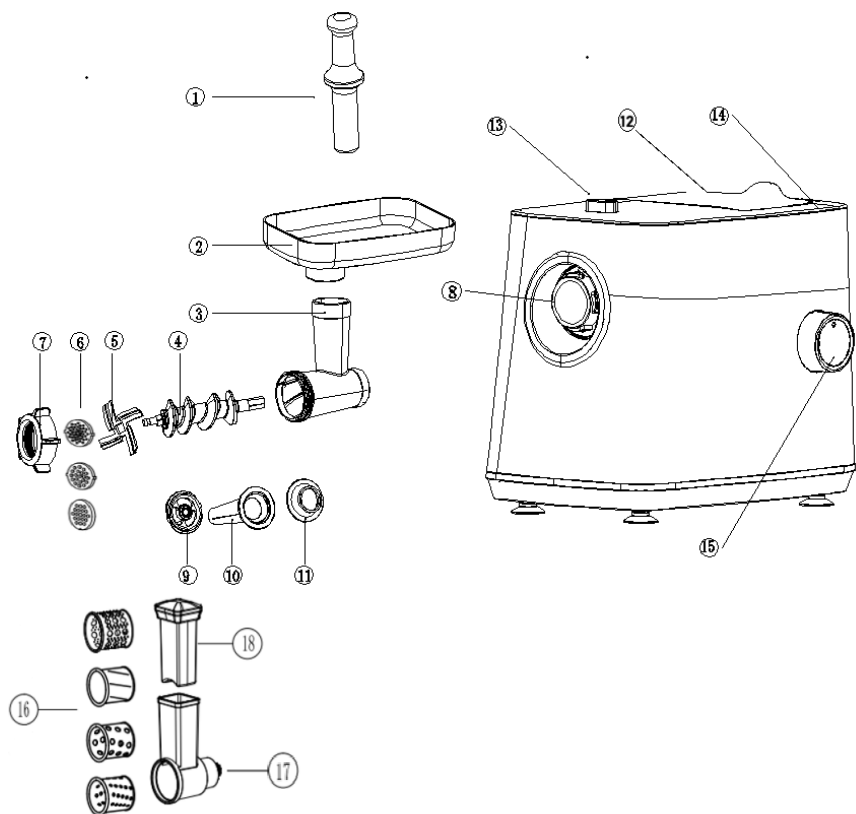


INSTRUCTION MANUAL EN

MEAT GRINDER
MEATSY2000

BEFORE USING THIS DEVICE, PLEASE READ THIS USER MANUAL! FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS TO AVOID DAMAGE CAUSED BY IMPROPER USE! KEEP THIS USER MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

PARTS OF THE PRODUCT



- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Food pusher | 13. Lock button |
| 2. Food tray | 14. Motor housing |
| 3. Feeding tube | 15. Switch knob |
| 4. Feeding screw | 16. Salad maker drums (Coarse Shredding/Fine Shredding/Slicing/Grating) |
| 5. S/S knife | 17. Salad maker - Cutting tube |
| 6. Cutting discs (coarse/medium/fine) | 18. Salad maker - Pusher |
| 7. Locking Nut | |
| 8. Feeding tube inlet | |
| 9. Kebbe accessories | |
| 10. Sausage accessories | |
| 11. Accessories holder | |
| 12. Storage box | |

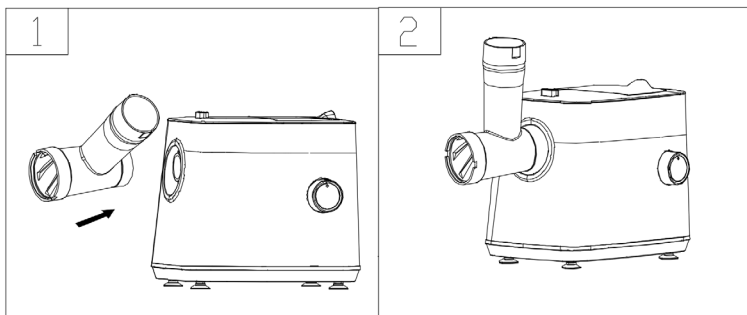
SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of 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.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the device.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Do not leave packing materials in reach of children because they can be dangerous.
- Before connecting the product to the power supply, check whether the voltage marked on the product is consistent with the local power supply voltage.
- Before connecting the product to the power supply be sure that switch is turned on OFF position.
- Before first use wash all elements that come into contact with food (except body).
- If any component of the device is damaged, especially the power cord or the housing, stop using the device as this may pose a direct threat to health and life. It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
 - farm houses,
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments,
 - bed and breakfast type environments.
- Unplug from outlet when assembling and disassembling the unit.
- Close supervision is necessary.
- When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by holding only the hopper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- After use, there would be a little food left in the grinder head. This is normal. There might be a bit of black metal powder adhering to the food ground in the end. Please pick them out and throw away, do not eat them.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- When the circuit breaker activates, do not switch on.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- To avoid hazardous situations, this appliance must never be connected to a timer switch for control.
- Do not remove any product accessories until the product has stopped operating completely.
- Do not immerse the device in water or any other liquid, and do not rinse it with tap water. Only use a damp cloth to clean the product body.

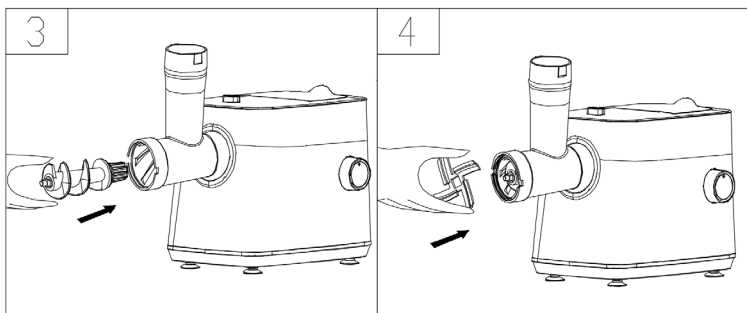
USER INSTRUCTIONS

Assembly

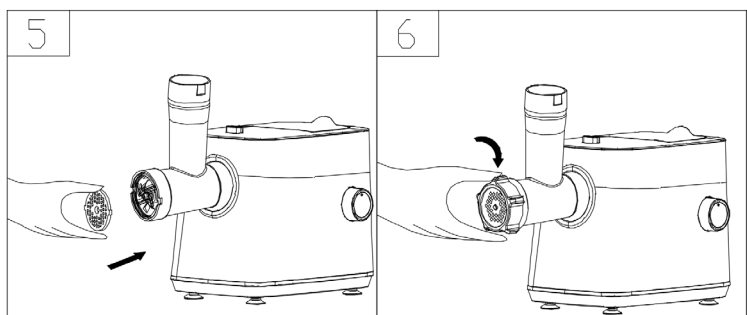
Press the lock button, hold the feeding tube, tilt it slightly as indicated by the arrow so it fits into the head inlet (Fig. 1), then release the lock button and rotate the head counterclockwise to lock it in place (Fig. 2).



Insert the feeding screw into the feeding tube. Insert the longer end first, adjusting its position slightly so it fits onto the shaft inside the unit (Fig. 3). Mount the cutting knife onto the shaft of the feeding screw, with the cutting edge facing outward (Fig. 4). The meat will not be minced properly otherwise.



Place the cutting disc onto the shaft, fitting it correctly in front of the cutting knife. Ensure the protrusion on the disc aligns with the notch inside the grinder head (Fig. 5). Hold the cutting disc in place with one hand and screw on the locking nut with the other hand (Fig. 6). Do not overtighten.



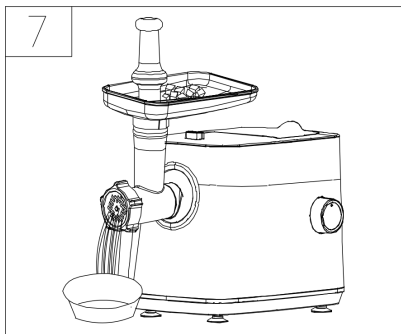
Place the food tray onto the top of the feeding tube. Place the appliance on a stable, secure surface. Ensure good air circulation around the motor ventilation openings on the bottom and sides.

Grinding Meat

Cut the meat into pieces (remove bones, sinew, and excess fat. Approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm).

To grind meat, turn the switch from „0” to „1” (or „2” for higher speed). Place meat pieces onto the tray. Use the food pusher to put meat into the feed tube (Fig. 7).

After use, turn the switch to „0” and unplug the power cord.



Reverse Function

If clogging occurs, first set the switch to „0”, then shift to the „R” button for reverse operation. The feeding screw will rotate in reverse and clear the blockage.

Once the blockage is cleared, release the „R” button. Remove the food from inside the feeding tube.

Reverse function is prohibited while the appliance is operating. If you need to switch „On” shift to „Reverse” or „Reverse” shift to „On”, wait at least 30 seconds after the previous action has completely stopped before operating in the reverse direction. Failure to do so may cause abnormal vibration and may damage the appliance.

Making Kebbe

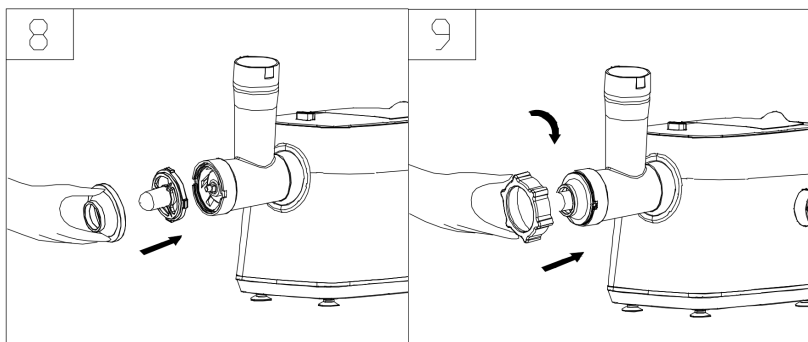
Remove the cutting disc and knife from the Feeding tube.

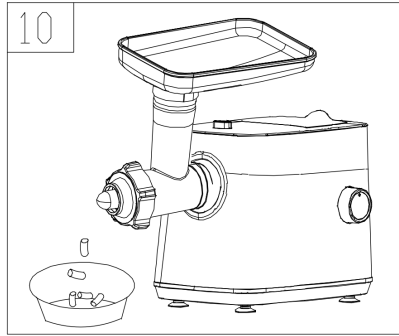
Mount the two kebbe attachments onto the feeding screw shaft in the correct position, ensuring the protrusions align with the notches inside the head (Fig. 8).

Screw on the locking nut. Do not overtighten (Fig. 9).

Make cylindrical shells/tubes using the attachments (Fig. 10).

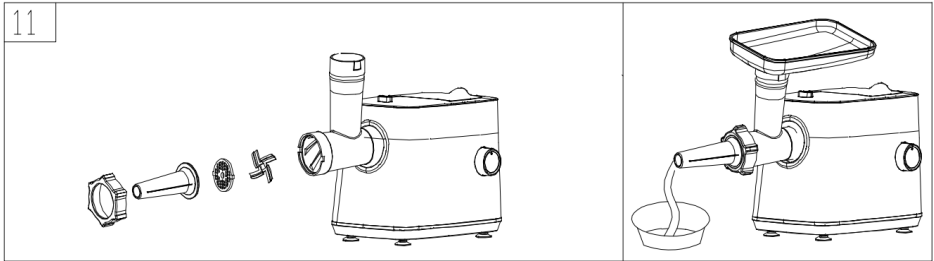
Stuff the filling into the shells. Deep fry until turn to golden brown.





Making Sausage

Assemble all sausage-making attachments as shown in the diagram (Fig.11)



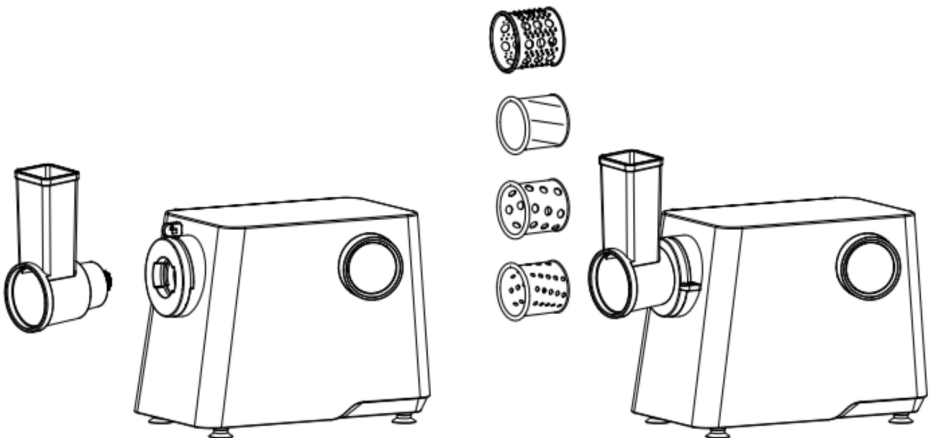
Salad Maker

Attach the cutting tube to the appliance.

Insert the appropriate cutting drum into the grater and ensure that the lower end of the drum fits tightly against the filling tube.

Cut the vegetables into pieces smaller than 5×5 cm, otherwise do not fit into the grater.

Press the vegetables into the grater with the pusher. (Fig.14)



OVERHEATING PROTECTION SYSTEM

The unit is equipped with an automatic overheating protection system. This system automatically cuts off the power supply to the motor in the event of overheating. If your device suddenly stops running:

1. Unplug the power cord.
2. Press the switch to the OFF position (0).
3. Let the device cool down for 60 minutes.
4. Reconnect the power plug.
5. Continue operating with the switch to resume work.

If your device's automatic overheating protection system activates too frequently, please contact an authorized after-sales service center. Do not replace it yourself to avoid danger.

Warning: To avoid hazardous situations, this appliance must never be connected to a timer switch for control.

IMPORTANT NOTES

Continuous running of meat grinder should be not more than 5 minutes.

Never feed food by hand. Always use food pusher.

Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.

Do not grind ginger and other materials with hard fiber.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disassembly

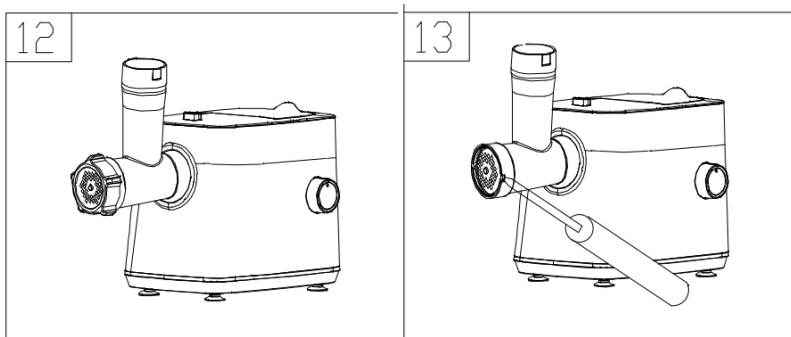
Ensure the motor has completely stopped.

Unplug the power cord.

Reverse the steps shown in Figures 1-6 for disassembly.

To make removing the cutting disc easier, gently insert a screwdriver between the disc and the grinder head and pry it loose carefully (Fig. 12).

Press the lock button and turn the feeding tube clockwise (Fig. 13) to remove it.



Cleaning

Remove food residues. Wash all parts (except the motor housing) with warm, soapy water.

Chlorine-based cleaning liquids can discolor aluminum parts.

Do not immerse the motor housing in water. Wipe it clean with a damp cloth only.

Using thinner or gasoline for cleaning may cause discoloration or cracking of the plastic parts.

Wiping metal parts with a cloth soaked in vegetable oil can help prevent rust.

STORAGE

Always store the device:

- clean (see chapter CLEANING AND MAINTENANCE)
- dry
- protected against dust, frost, source of heat and damp
- out of the reach of children

Disconnect the plug from the outlet socket.

Give the machine time to cool off before you store the machine in an enclosed space.

Do not place other objects on top of the appliance.

TECHNICAL DATA

NOMINAL/MAXIMUM POWER	800W/2000W
VOLTAGE	220-240V ~
FREQUENCY	50/60Hz
CAPACITY	3kg/min
2 MODES + REVERSE	yes
BUILT-IN ACCESSORY STORAGE	yes
INCLUDES	2x cutting blades, 3x grinding discs, vegetable slicer with 4x blades, sausage and kebbe accessories

WARRANTY

The seller is liable for defective goods for 2 years from the date of delivery.

All pictures and drawings are for reference only.

Disposal of electrical equipment



The symbol of the crossed-out wheeled waste container placed on the products informs that used electrical and electronic equipment (hereinafter also "waste equipment" or "electro-waste") may not be disposed of with municipal waste. By throwing e-waste into the container, you pose a threat to the environment. Used equipment may contain substances (e.g. lead, cadmium, chromium, bromine, mercury, freon) that are dangerous to human health and life and to the environment. By sorting and handing over used equipment for processing, recovery, recycling and disposal, you protect the environment against pollution and contamination, you contribute to reducing the use of natural resources and lowering the production costs of new equipment.



DECLARATION OF CONFORMITY

Malis B. Machoński Sp. K. declares that device described in this manual meets all the requirements of the:

(EMC) Directive 2014/30/EU
(LVD) 2014/35/UE
(RoHS) 2011/65/EU + (EU) 2015/863
(EU) 2023/826
(REACH) 1907/2006
LFGB and (EC) 1935/2004

Meets the following standards:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019;A1;A2
EN 61000-3-3:2013;A1;A2
CISPR 14-1:2020
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024
CISPR 14-2:2020

EN 60335-1:2012;A11;A13;A1;A14;A2;A15;A16
EN IEC 60335-2-14:2023;A1;A11
EN 62233:2008

IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-8:2017

EN 50564:2011
EN 50643:2018+A1:2020

Producent:

Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl

Bartosz Machoński

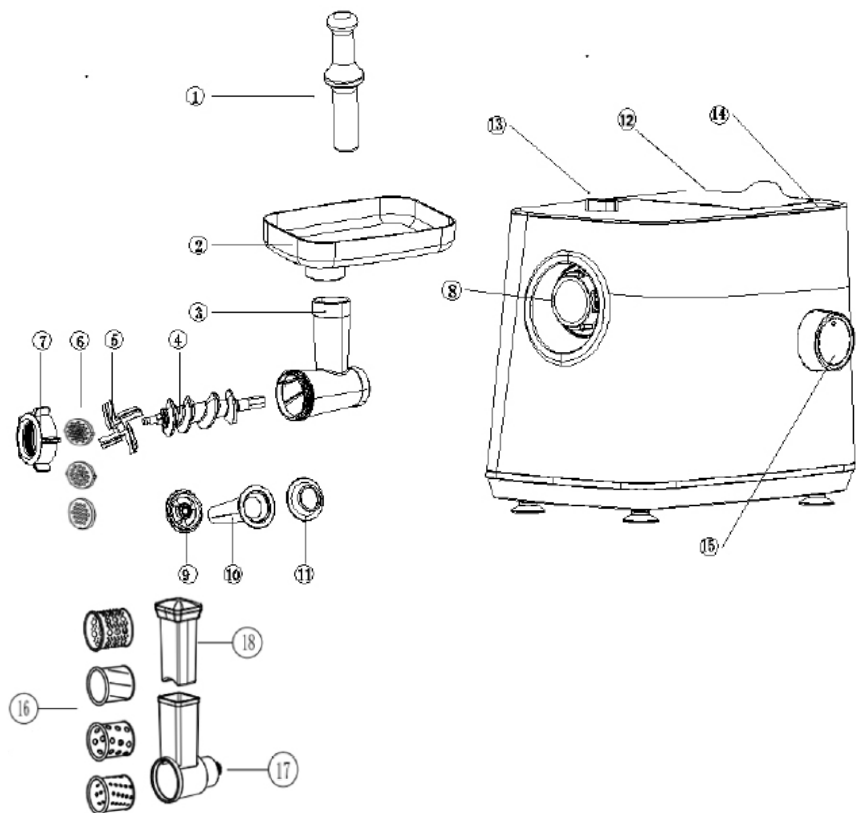


BEDIENUNGSANLEITUNG DE

FLEISCHWOLF
MEATSY2000

BITTE LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DIESES GERÄTS DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG! BEACHTEN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE, UM SCHÄDEN DURCH UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG ZU VERMEIDEN! BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

TEILE DES PRODUKTS



1. Essensschieber
2. Tablett mit Speisen
3. Ernährungssonde
4. Förderschnecke
5. Edelstahlmesser
6. Trennscheiben (grob/mittel/fein)
7. Sicherungsmutter
8. Einlassöffnung für die Ernährungs-sonde
9. Kebbe-Zubehör
10. Wurstzubehör
11. Zubehöralter
12. Aufbewahrungsbox
13. Sperrtaste
14. Motorgehäuse
15. Schaltknopf
16. Trommeln für Salatzubereiter (Gro-braspeln/Feinraspeln/Schneiden/Reiben)
17. Salatschneider – Schneiderohr
18. Salatschmied – Schieber

SICHERHEITSHINWEISE

• Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben.

Weg und verstehen Sie die damit verbundenen Gefahren.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Bei der Benutzung von Geräten durch oder in der Nähe von Kindern ist eine enge Aufsicht erforderlich.
 - Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
 - Verpackungsmaterialien dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie gefährlich sein können.
 - Bevor Sie das Produkt an die Stromversorgung anschließen, prüfen Sie, ob die auf dem Produkt angegebene Spannung mit der Spannung der örtlichen Stromversorgung übereinstimmt.
 - Bevor Sie das Produkt an die Stromversorgung anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position AUS steht.
 - Vor dem ersten Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (außer dem Körper), waschen.
 - Sollte ein Bauteil des Geräts beschädigt sein, insbesondere das Netzkabel oder das Gehäuse, darf das Gerät nicht mehr verwendet werden, da dies eine unmittelbare Gesundheits- oder Lebensgefahr darstellen kann. Zur Vermeidung von Gefahren muss das Gerät vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.
 - Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhäuser
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,
 - Unterkünfte wie Bed & Breakfast.
 - Ziehen Sie beim Zusammenbau und Auseinanderbau des Geräts den Netzstecker.
 - Eine engmaschige Überwachung ist erforderlich.
 - Halten Sie beim Tragen des Geräts unbedingt das Motorgehäuse mit beiden Händen fest. Tragen Sie das Gerät nicht nur an der Trichterplatte oder am Kopf.
 - Befestigen Sie das Schneidmesser und die Schneidplatte nicht, wenn Sie den Kibbe-Aufsatz verwenden.
 - Füttern Sie das Futter niemals mit der Hand. Verwenden Sie immer einen Futterschieber.
 - Harte Lebensmittel wie Knochen, Nüsse usw. dürfen nicht zerkleinert werden.
 - Ingwer und andere Materialien mit harten Fasern dürfen nicht zerkleinert werden.
- Nach dem Gebrauch können sich noch kleine Speisereste im Mahlwerk befinden. Das ist normal. Am Ende des Mahlvorgangs kann sich etwas schwarzes Metallpulver an den Speiseresten befinden. Bitte entfernen Sie dieses und entsorgen Sie es. Verzehren Sie es nicht.
- Um ein Blockieren zu vermeiden, versuchen Sie nicht, das Gerät mit übermäßigem Druck zu bedienen.
 - Wenn der Schutzschalter auslöst, schalten Sie das Gerät nicht ein.
 - Versuchen Sie niemals, die Teile selbst auszutauschen oder das Gerät selbst zu reparieren.
 - Um Gefahrensituationen zu vermeiden, darf dieses Gerät niemals an eine Zeitschaltuhr angeschlossen werden.
 - Entfernen Sie keine Zubehörteile vom Produkt, bis das Produkt vollständig zum Stillstand

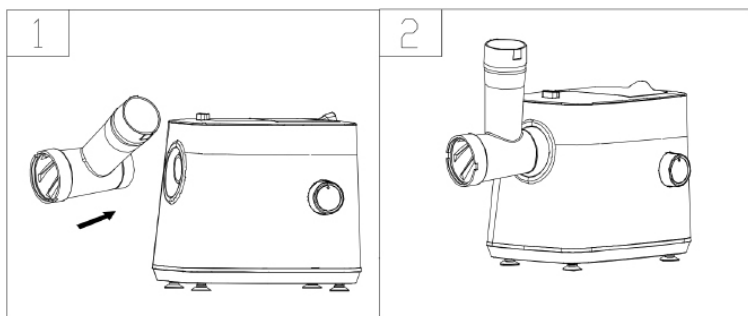
gekommen ist.

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie es nicht mit Leitungswasser ab. Reinigen Sie das Gehäuse ausschließlich mit einem feuchten Tuch.

BENUTZERANLEITUNG

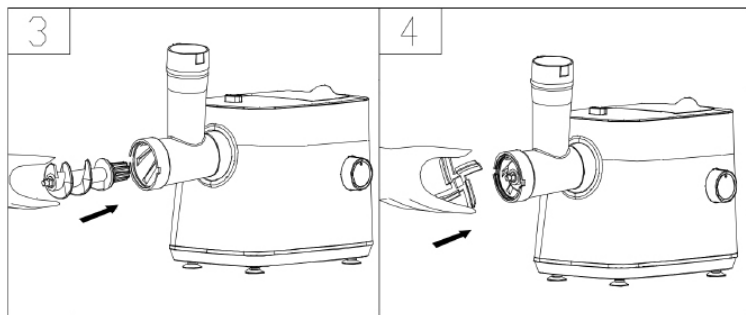
Montage

Drücken Sie den Verriegelungsknopf, halten Sie den Zuführschlauch fest, neigen Sie ihn leicht, wie durch den Pfeil angezeigt, sodass er in den Kopfeinlass passt (Abb. 1), lassen Sie dann den Verriegelungsknopf los und drehen Sie den Kopf gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln (Abb. 2).



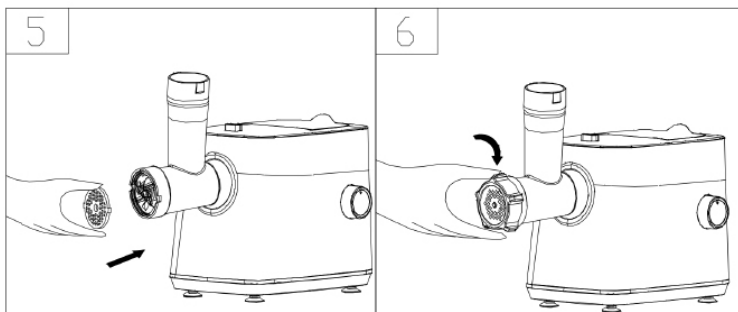
Setzen Sie die Zuführschraube in das Zuführrohr ein. Führen Sie zuerst das längere Ende ein und justieren Sie dessen Position leicht, sodass es auf die Welle im Inneren des Geräts passt (Abb. 3).

Setzen Sie das Schneidmesser mit der Schneide nach außen auf die Schnecke des Förderers (Abb. 4). Andernfalls wird das Fleisch nicht richtig zerkleinert.



Setzen Sie die Trennscheibe auf die Welle und achten Sie darauf, dass sie korrekt vor dem Schneidmesser sitzt. Stellen Sie sicher, dass der Vorsprung an der Scheibe mit der Kerbe im Schleifkopf übereinstimmt (Abb. 5).

Halten Sie die Trennscheibe mit einer Hand fest und schrauben Sie mit der anderen Hand die Sicherungsmutter fest (Abb. 6). Nicht zu fest anziehen.



Setzen Sie die Futterschale oben auf die Ernährungssonde.

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, sichere Oberfläche.

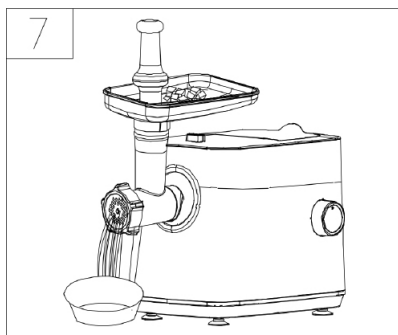
Sorgen Sie für eine gute Luftzirkulation um die Motorlüftungsöffnungen an der Unterseite und den Seiten.

Fleisch zerkleinern

Das Fleisch in Stücke schneiden (Knochen, Sehnen und überschüssiges Fett entfernen. Ungefähre Größe: 20 mm x 20 mm x 60 mm).

Zum Zerkleinern von Fleisch den Schalter von „0“ auf „1“ (oder „2“ für höhere Geschwindigkeit) stellen. Fleischstücke auf die Schale legen. Mit dem Stopfer das Fleisch in den Einfüllstutzen geben (Abb. 7).

Nach Gebrauch den Schalter auf „0“ stellen und das Netzkabel abziehen.



Umkehrfunktion

Bei Verstopfung den Schalter zunächst auf „0“ stellen und anschließend auf die Taste „R“ für den Rückwärtslauf umschalten. Die Förderschnecke dreht sich dann rückwärts und beseitigt die Verstopfung.

Sobald die Verstopfung beseitigt ist, lassen Sie die Taste „R“ los. Entfernen Sie die Nahrung aus der Ernährungssonde.

Die Rückwärtsfunktion darf bei laufendem Gerät nicht verwendet werden. Wenn Sie den Schalter von „Ein“ auf „Rückwärts“ oder von „Rückwärts“ auf „Ein“ schalten müssen, warten Sie mindestens 30 Sekunden, nachdem die vorherige Aktion vollständig abgeschlossen ist, bevor Sie die Drehrichtung ändern. Andernfalls kann es zu ungewöhnlichen Vibrationen und Schäden am Gerät kommen.

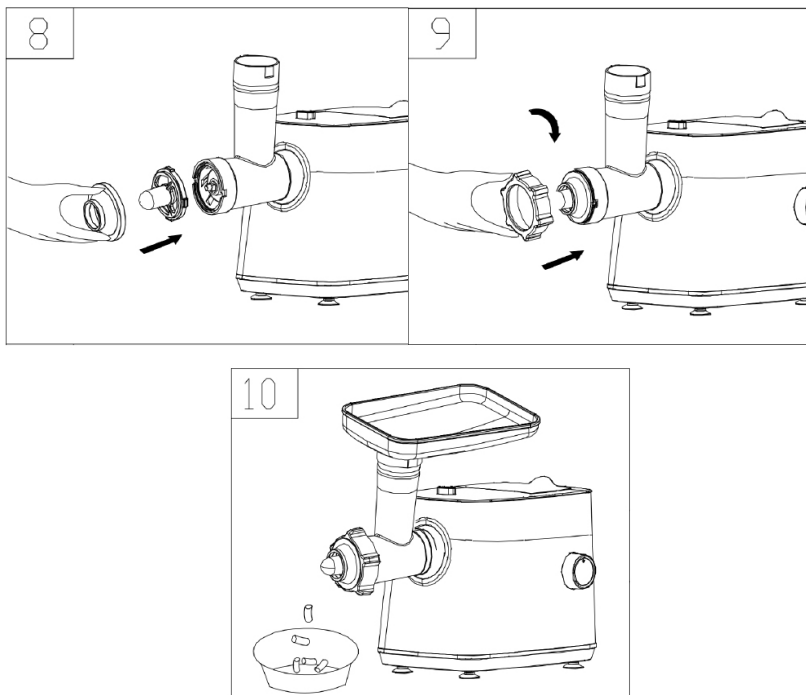
Kebbe herstellen

Entfernen Sie die Schneidscheibe und das Messer aus dem Ernährungsrohr.

Montieren Sie die beiden Kebbe-Aufsätze in der richtigen Position auf der Förderschneckenwelle und achten Sie darauf, dass die Vorsprünge mit den Kerben im Inneren des Kopfes übereinstimmen (Abb. 8).

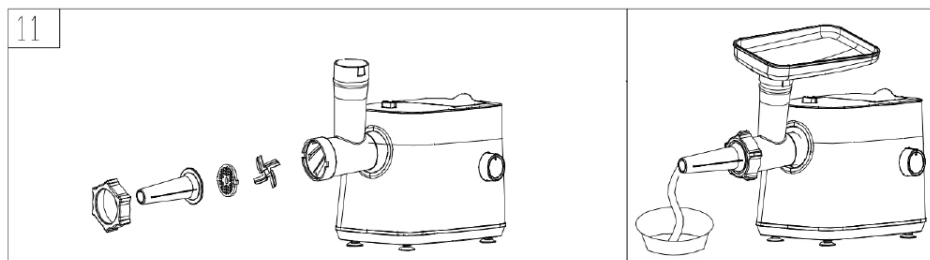
Die Kontermutter aufschrauben. Nicht zu fest anziehen (Abb. 9).

Mit den Aufsätzen (Abb. 10) lassen sich zylindrische Hüllen/Rohre herstellen. Die Füllung in die Muschelschalen füllen. Frittieren, bis sie goldbraun sind.



Wurstherstellung

Montieren Sie alle Wurstherstellungsaufsätze wie in der Abbildung (Abb. 11) gezeigt.



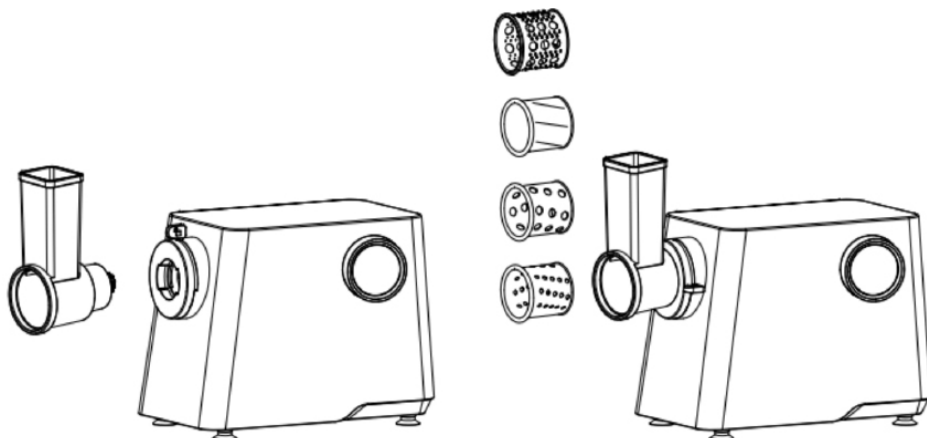
Salatmacher

Bringen Sie das Schneidrohr am Gerät an.

Setzen Sie die passende Schneidwalze in die Reibe ein und achten Sie darauf, dass das untere Ende der Walze fest am Einfüllrohr anliegt.

Schneiden Sie das Gemüse in Stücke, die kleiner als 5×5 cm sind, sonst passen sie nicht in die Reibe.

Drücken Sie das Gemüse mit dem Stopfer in die Reibe. (Abb. 14)



ÜBERHITZESCHUTZSYSTEM

Das Gerät ist mit einem automatischen Überhitzungsschutzsystem ausgestattet. Dieses System unterbricht im Falle einer Überhitzung automatisch die Stromzufuhr zum Motor. Wenn Ihr Gerät plötzlich nicht mehr funktioniert:

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Drücken Sie den Schalter in die Position AUS (0).
3. Lassen Sie das Gerät 60 Minuten lang abkühlen.
4. Schließen Sie den Netzstecker wieder an.
5. Betätigen Sie den Schalter weiter, um die Arbeit wieder aufzunehmen.

Wenn die automatische Überhitzungsschutzfunktion Ihres Geräts zu häufig aktiviert wird, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Kundendienstzentrum. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auszutauschen, um Gefahren zu vermeiden.

Warnung: Um Gefahrensituationen zu vermeiden, darf dieses Gerät niemals an eine Zeitschaltuhr angeschlossen werden.

WICHTIGE HINWEISE

Der Fleischwolf sollte nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen laufen.

Füttern Sie niemals mit der Hand. Verwenden Sie immer einen Futterschieber.

Harte Lebensmittel wie Knochen, Nüsse usw. dürfen nicht zerkleinert werden.

Ingwer und andere faserige Zutaten dürfen nicht zerkleinert werden.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Demontage

Stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.

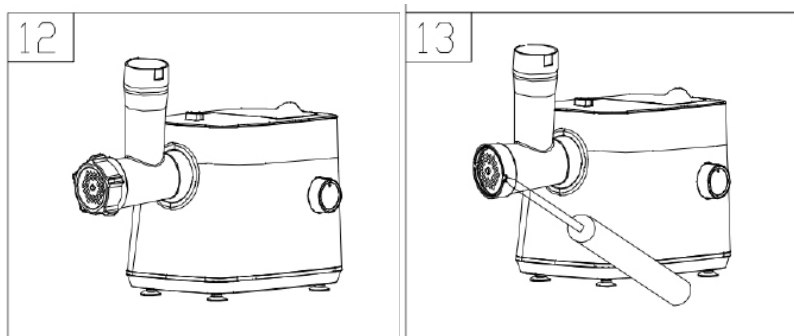
Ziehen Sie den Netzstecker.

Für die Demontage gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge der in den Abbildungen 1-6

gezeigten Schritte vor.

Um das Entfernen der Trennscheibe zu erleichtern, führen Sie vorsichtig einen Schraubendreher zwischen die Scheibe und den Schleifkopf ein und hebeln Sie sie vorsichtig heraus (Abb. 12).

Drücken Sie den Verriegelungsknopf und drehen Sie den Ernährungsschlauch im Uhrzeigersinn (Abb. 13), um ihn zu entfernen.



Reinigung

Entfernen Sie Speisereste. Waschen Sie alle Teile (außer dem Motorgehäuse) mit warmem Seifenwasser.

Chlorhaltige Reinigungsflüssigkeiten können Aluminiumteile verfärben.

Das Motorgehäuse darf nicht in Wasser getaucht werden. Reinigen Sie es nur mit einem feuchten Tuch.

Die Verwendung von Verdünner oder Benzin zur Reinigung kann zu Verfärbungen oder Rissen an den Kunststoffteilen führen.

Das Abwischen von Metallteilen mit einem in Pflanzenöl getränkten Tuch kann helfen, Rost vorzubeugen.

LAGERUNG

Bewahren Sie das Gerät stets sicher auf:

- reinigen (siehe Kapitel REINIGUNG UND WARTUNG)
- trocken
- Schutz vor Staub, Frost, Hitzequellen und Feuchtigkeit
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie sie in einem geschlossenen Raum lagern.

Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät.

TECHNISCHE DATEN

NENN-/MAXIMALLEISTUNG	800 W/2000 W
STROMSPANNUNG	220-240V ~
FREQUENZ	50/60 Hz
KAPAZITÄT	3 kg/min
2 MODI + RÜCKWÄRTSGANG	Ja
EINGEBAUTER ZUBEHÖRSTauraum	Ja
BEINHALTET	2 Schneidmesser, 3 Mahlscheiben, Gemüseschneider mit 4 Klingen, Wurst- und Kebbe-Zubehör

GARANTIE

Der Verkäufer haftet für mangelhafte Ware für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Lieferdatum.

Alle Bilder und Zeichnungen dienen nur als Referenz.

Entsorgung von Elektrogeräten



Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters auf den Produkten weist darauf hin, dass gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte (im Folgenden auch „Altgeräte“ oder „Elektroschrott“) nicht über den Hausmüll entsorgt werden dürfen. Wenn Sie Elektroschrott in den Container werfen, gefährden Sie die Umwelt. Altgeräte können Stoffe enthalten (z.B. Blei, Cadmium, Chrom, Brom, Quecksilber, Freon), die für die Gesundheit und das Leben von Menschen und für die Umwelt gefährlich sind. Durch die Sortierung und Abgabe von Altgeräten zur Aufbereitung, Verwertung, zum Recycling und zur Entsorgung schützen Sie die Umwelt vor Verschmutzung und Kontamination, tragen zur Verringerung des Verbrauchs natürlicher Ressourcen bei und senken die Produktionskosten für neue Geräte.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Malis B. Machoński Sp. K. erklärt, dass das in diesem Handbuch beschriebene Gerät alle Anforderungen der:

(EMC) Directive 2014/30/EU
(LVD) 2014/35/UE
(RoHS) 2011/65/EU + (EU) 2015/863
(EU) 2023/826
(REACH) 1907/2006
LFGB and (EC) 1935/2004

Erfüllt die folgenden Normen:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019;A1;A2
EN 61000-3-3:2013;A1;A2
CISPR 14-1:2020
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024
CISPR 14-2:2020

EN 60335-1:2012;A11;A13;A1;A14;A2;A15;A16
EN IEC 60335-2-14:2023;A1;A11
EN 62233:2008

IEC 62321-3-1:2013
IEC 62321-5:2013
IEC 62321-6:2015
IEC 62321-7-1:2015
IEC 62321-8:2017

EN 50564:2011
EN 50643:2018+A1:2020

Hersteller:

Malis B. Machoński Sp. K.
Zbożowa 2E, Wysogotowo
62-081, Przeźmierowo, Polska
www.malis.pl

Bartosz Machoński