

ELEKTRICKÝ MLÝNEK NA MASO

NÁVOD K OBSLUZE A ÚDRŽBĚ

Model HM-6314 | velikost 12" | deklarovaný výkon 3000 W | kapacita až 250 kg/h



Ilustrační vyobrazení výrobku. Skutečné provedení a obsah balení se mohou podle dodané verze mírně lišit.

PŘED POUŽITÍM

Návod si před prvním spuštěním celý přečtěte. Stroj připojte pouze do uzemněné zásuvky s parametry uvedenými na typovém štítku. Při čištění, montáži nebo odstraňování ucpání musí být zástrčka vždy vytažená ze zásuvky.

Určení	Mletí vykostěného a rozmraženého masa pro potravinářské účely.
Dokument	Česká jazyková verze verze 1.0 2026
Důležité	Před uvedením do prodeje zkontrolujte shodu údajů s typovým štítkem a dodanou technickou dokumentací.

1. ZÁKLADNÍ INFORMACE

1.1 Určené použití

Elektrický mlýnek HM-6314 je určen ke mletí čerstvého, vykostěného a rozmraženého masa. Použití je vhodné v domácnostech, při domácí výrobě masných výrobků a v provozech, které dodržují platné hygienické a bezpečnostní předpisy.

Stroj nepoužívejte ke mletí kostí, zmrazeného masa, velmi tvrdých chrupavek, ořechů, suchých potravin ani jiných materiálů, které nejsou určené ke zpracování v mlýnku na maso. Použití mimo určený účel může způsobit poškození pohonu, nože nebo mlecí desky.

1.2 Označení a technické údaje

Parametr	Hodnota
Model	HM-6314
Typ výrobku	Elektrický mlýnek na maso, velikost 12"
Napájení	230 V~ / 50 Hz - rozhodující jsou údaje na typovém štítku
Uvedený výkon	3000 W (obchodní označení; před uvedením do prodeje ověřte údaje na typovém štítku)
Deklarovaná kapacita	Až 250 kg/h - závisí na typu masa, velikosti kusů, použité desce a pracovním postupu
Otáčky	Přibližně 170 ot./min podle dostupných produktových údajů
Materiál krytu	Nerezová ocel / INOX podle produktového označení
Třída ochrany	Používejte pouze s ochranným uzemněním; přesné označení podle typového štítku

KONTROLA ÚDAJŮ

Pokud se údaje na výrobním štítku liší od tohoto návodu, vždy platí údaje na výrobním štítku. Zákazníkovi předávejte návod spolu s originální dokumentací a prohlášením o shodě, pokud je součástí dodávky.

1.3 Popis hlavních částí

- Tělo s motorem a ovládacím vypínačem
- Mlecí hlava s plnicím hrdlem
- Násypná tácka
- Posouvač masa
- Šnek
- Křížový nůž
- Mlecí deska nebo desky
- Pojistná matice mlecí hlavy

2. BEZPEČNOST

2.1 Základní bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ

Nikdy nevkládejte prsty, příbor, nože ani jiné předměty do plnicího hrdla nebo výstupního otvoru. Maso posouvejte výhradně přiloženým posouvačem.

- Před každým použitím zkontrolujte stav přívodního kabelu, zástrčky, vypínače a mlecí hlavy. Pokud je některý díl poškozený, stroj nepoužívejte.
- Mlýnek postavte na stabilní, rovný, suchý a dostatečně pevný pracovní povrch. Okolí musí být čisté, dobře osvětlené a mimo dosah dětí.
- Stroj nepřenášejte za násypnou táčku ani za mlecí hlavu. Při přesouvání jej držte za tělo.
- Zástrčku připojujte pouze do uzemněné síťové zásuvky. Nepoužívejte poškozené prodlužovací kabely, rozdvojky ani adaptéry bez ochranného vodiče.
- Mlýnek nepoužívejte ve vlhkém prostředí, v exteriéru během deště ani v blízkosti vody. Motorovou část nikdy neponořujte do vody.
- Před montáží, rozebráním, čištěním, výměnou desky, odstraněním ucpání nebo při delším nepoužívání stroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Zapnutý stroj nenechávejte bez dozoru. Zařízení není hračka; děti jej nesmí obsluhovat bez přímého dohledu odpovědné dospělé osoby.
- Pokud se motor zpomalí, začne nezvykle hlučet, vibrovat nebo se přehřívat, práci okamžitě přerušete. Stroj vypněte, odpojte od sítě a zjistěte příčinu až po úplném zastavení.
- Opravy elektroinstalace, pohonu a vypínače svěřte pouze kvalifikovanému servisnímu technikovi. Neodstraňujte ochranné prvky a neprovádějte neodborné úpravy.

2.2 Bezpečnost potravin

- Před prvním použitím a po každém zpracování masa umyjte všechny demontovatelné části, které přišly do kontaktu s potravinou.
- Zpracovávejte pouze zdravotně vyhovující maso. Syrové maso udržujte chlazené a dodržujte běžné hygienické zásady, abyste zabránili křížové kontaminaci.
- Po ukončení mletí nenechávejte zbytky masa v hrdle, šneku ani na desce. Zařízení ihned rozeberte, umyjte a důkladně vysušte.

POZOR

Výrobní kapacita 250 kg/h je orientační. Skutečný výkon ovlivňuje obsah šlach a tuku v mase, zvolená mlecí deska, teplota masa a pravidelné čištění pracovních částí.

3. PŘÍPRAVA A MONTÁŽ

3.1 Kontrola před prvním použitím

☐	Zkontrolujte, zda balení obsahuje motorovou jednotku, mlecí mechanismus, šnek, nůž, mlecí desku nebo desky, pojistnou matici, násypnou táčku a posouvač. Přesný obsah se může lišit podle dodané verze.
☐	Odstraňte veškerý obalový materiál, fólie a přepravní výplně. Zkontrolujte, zda nejsou díly zdeformované nebo poškozené.
☐	Umyjte všechny demontovatelné části, které přicházejí do kontaktu s masem. Motorovou část otírejte pouze mírně navlhčeným hadříkem; nikdy ji neumývejte pod tekoucí vodou.
☐	Mlecí hlavu, šnek, nůž a desku důkladně osušte. Vlhké ocelové díly mohou korodovat.
☐	Mlýnek položte na stabilní pracovní plochu a před zapojením se ujistěte, že vypínač je v poloze vypnuto.

3.2 Postup montáže mlecí hlavy

1. Stroj musí být vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
2. Vložte mlecí šnek do mlecí hlavy tak, aby jeho zadní část správně zapadla do pohonu.
3. Na konec šneku nasadte křížový nůž. Ostrá rovná strana nože musí směřovat k mlecí desce.
4. Přiložte zvolenou mlecí desku. Výstupek nebo vodicí otvor desky musí zapadnout do drážky v mlecí hlavě.
5. Našroubujte pojistnou matici. Dotáhněte ji pevně rukou; nepoužívejte kleště ani jiné nářadí, abyste nepoškodili závit.
6. Namontujte mlecí mechanismus do těla mlýnku podle konstrukce stroje a upevněte jej. Ujistěte se, že je osazený rovně a pevně.
7. Nasadte násypnou táčku a připravte posouvač. Teprve potom můžete mlýnek připojit do elektrické sítě.

KONTROLA

Před zapnutím rukou zkontrolujte, zda je pojistná matice správně nasazená a žádná část nepřekáží pohybu šneku. Nezapínejte mlýnek, pokud je mlecí mechanismus neúplný nebo nesprávně sestavený.

4. POUŽITÍ

4.1 Příprava masa

- Maso úplně rozmrazte. Ze zmrazeného nebo velmi tvrdého masa mohou vzniknout vysoké síly, které poškodí pohon nebo mlecí mechanismus.
- Odstraňte kosti, tvrdé chrupavky, silné šlachy, obalové materiály a jiné cizí předměty.
- Maso nakrájejte na menší kusy, které volně projdou plnicím hrdlem. Kousky netlačte násilím.
- Pracujte s chlazeným masem a menšími dávkami. Pravidelně sledujte plynulost mletí a teplotu motorové části.

4.2 Postup mletí

1. Zkontrolujte, že je mlýnek kompletní, správně složený a stabilně uložený.
2. Připojte zástrčku do uzemněné zásuvky s napětím shodným s typovým štítkem.
3. Zapněte mlýnek vypínačem. Před vložením masa nechte několik sekund ověřit plynulý chod bez nezvyklého hluku.
4. Maso vkládejte postupně na násypnou táčku. Do plnicího hrdla jej posouvejte pouze přiloženým posouvačem - nikdy rukou ani kuchyňským nářadím.
5. Pokud výstup přestane být plynulý nebo motor citelně zpomalí, mlýnek vypněte. Vytáhněte zástrčku a postupujte podle kapitoly Odstranění ucpání.
6. Po zpracování poslední dávky mlýnek vypněte. Po úplném zastavení vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
7. Ihned demontujte mlecí mechanismus, odstraňte zbytky masa, umyjte díly a důkladně je vysušte.

4.3 Odstranění ucpání

NEBEZPEČÍ

Ucpání neodstraňujte během chodu a nikdy nesahejte do hrdla. I po vypnutí nejdříve vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

1. Mlýnek vypněte a úplně odpojte od elektrické sítě.
2. Demontujte násypnou táčku, mlecí mechanismus a pojistnou matici podle postupu montáže v opačném pořadí.
3. Odstraňte zbytky masa ze šneku, nože a mlecí desky. Pokud jsou díly zablokovány, nepáchejte je násilím; opatrně je očistěte a podle potřeby nechte odmočit v teplé vodě.
4. Před opětovným použitím zkontrolujte nůž, desku a šnek na poškození nebo opotřebení. Poškozené díly vyměňte za shodné náhradní díly.

5. ČIŠTĚNÍ, ÚDRŽBA A ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

5.1 Čištění po každém použití

1. Vypněte stroj, vytáhněte zástrčku a teprve potom začněte s rozebráním.
2. Demontujte mlecí mechanismus: pojistnou matici, desku, nůž, šnek, mlecí mechanismus a násypnou táčku.
3. Zbytky masa odstraňte měkkou kefkou nebo dřevěnou/plastovou stěrkou. Kovové předměty mohou poškodit nůž nebo mlecí desku.
4. Díly umyjte teplou vodou s jemným prostředkem na nádobí. Pokud výrobce výslovně neuvádí možnost mytí v myčce, díly do myčky nekládejte.
5. Důkladně opláchněte a okamžitě osušte. Nůž a mlecí desku můžete po vysušení velmi jemně zakonzervovat tenkou vrstvou potravinářského minerálního oleje, abyste snížili riziko koroze.
6. Tělo s motorem čistěte pouze suchým nebo mírně navlhčeným hadříkem. Zástrčku, přívodní kabel a vypínač chraňte před vodou.

5.2 Pravidelná údržba a skladování

- Před každým použitím zkontrolujte ostrost a rovnost nože, čistotu desky a stav šneku. Tupý nůž zhoršuje výsledek a zvyšuje zatížení motoru.
- Na čištění nepoužívejte drátěnky, abrazivní pasty, chlorové přípravky ani agresivní chemikálie.
- Stroj skladujte v čistém, suchém a dobře větraném prostoru mimo dosah vlhkosti, prachu a dětí.
- Před delším skladováním nechte všechny díly dokonale vyschnout. Mlecí desku a nůž skladujte chráněné před korozí a mechanickým poškozením.

5.3 Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Bezpečný postup
Mlýnek se nespustí	Není připojený, je vypnutý hlavní vypínač nebo je poškozený přívod.	Vypněte, vytáhněte zástrčku a ověřte zásuvku. Při poškozeném kabelu nebo vypínači stroj nepoužívejte; servis.
Motor hučí, maso nejde ven	Ucpané hrdlo, zbytky šlach, maso je příliš studené/zmrzlé nebo je nesprávně založený nůž.	Okamžitě vypněte a odpojte od sítě. Rozeberte hlavu, odstraňte příčinu a mlýnek složte znovu podle postupu.
Slabé mletí, kašovitý výstup	Tupý nebo nesprávně otočený nůž, zanesená deska, příliš měkké maso.	Vyčistěte desku a nůž; zkontrolujte, že ostrá plocha nože směřuje k desce. Při opotřebení díl vyměňte.
Neobvyklý hluk nebo vibrace	Nesprávné sestavení, uvolněná pojistná matice nebo nestabilní podložka.	Stroj vypněte, odpojte a zkontrolujte pevné osazení hlavy, desky a matice. Umístěte jej na rovný stabilní povrch.
Přehřívání	Přetížení nebo nepřetržitý provoz nad určený čas.	Stroj vypněte a nechte vychladnout. Při opakovaném přehřívání kontaktujte servis a neuvádějte stroj opakovaně do chodu.

6. SERVIS, LIKVIDACE A ZÁZNAM O VÝROBKU

6.1 Kdy kontaktovat servis

- Poškozený elektrický kabel, zástrčka, vypínač nebo kryt motoru.
- Opakované přehřívání, zápach spáleniny, kouř, jiskření nebo samovolné vypínání.
- Poškozený pohon, neobvyklé klepání, nadměrné vibrace nebo zablokování, které nelze odstranit běžným čištěním.
- Poškozený šnek, nůž, mlecí mechanismus nebo závit pojistné matice.

SERVIS

Před odesláním do servisu stroj vyčistěte, vysušte a bezpečně zabalte. Při reklamaci přiložte doklad o koupi, stručný popis poruchy a údaje z výrobního štítku.

6.2 Likvidace

Elektrické zařízení nevyhazujte do běžného komunálního odpadu. Po skončení životnosti ho odevzdejte na sběrném místě určeném pro elektroodpad v souladu s místními předpisy. Obalový materiál třídte podle označení a možností sběru ve vaší obci.

6.3 Záznam o výrobku

Model	HM-6314
Sériové číslo	
Datum nákupu	
Prodejce	
Datum prvního použití	
Poznámka / servisní záznam	

6.4 Závěrečné upozornění

DŮLEŽITÉ

Tento dokument je praktický český návod připravený pro model HM-6314 podle dostupných produktových údajů. Před použitím a před předáním zákazníkovi vždy porovnejte technické parametry, výbavu a bezpečnostní údaje s výrobkem, typovým štítkem a originální dokumentací výrobce nebo dovozce.

KONEC NÁVODU