

Rohnson[®]

Instrukcja obsługi

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

R-5403



Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z jego instrukcją. Z urządzenia należy korzystać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

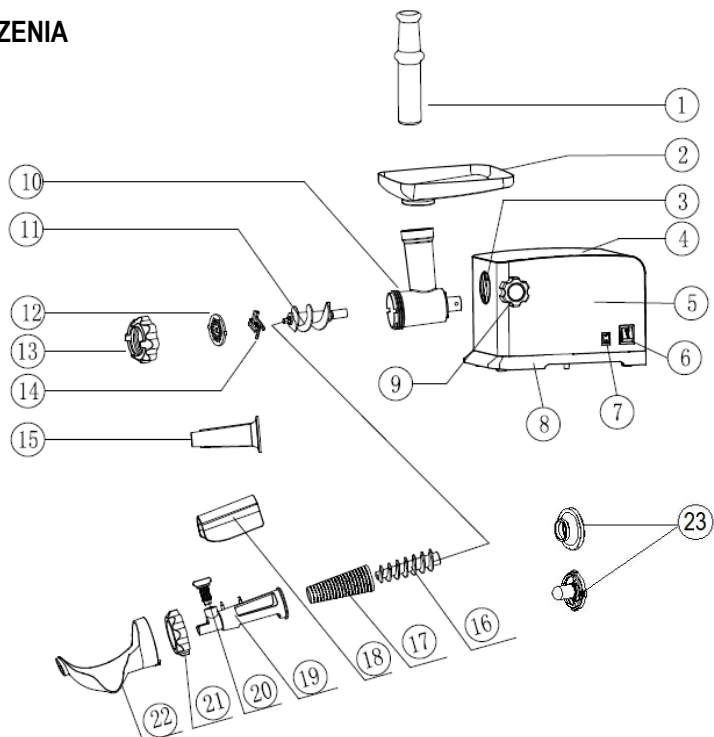
- Jeżeli urządzenie zostanie uszkodzone wskutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji, gwarancja traci ważność. Producent ani importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad podanych w instrukcji. Nieostrożne korzystanie z urządzenia nie jest zgodne z warunkami niniejszej instrukcji.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

PRZESTROGA

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie instrukcji bezpieczeństwa obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze niż 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Urządzenia używaj tylko do celów, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego timera lub zdalnego sterowania.
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy wyłączyć je i odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno go używać. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzoną wtyczką przewodu zasilającego. Pod żadnym pozorem nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Nie wolno dokonywać żadnych zmian urządzenia - istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Naprawy i regulację niniejszego urządzenia może dokonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe.

- Nie wolno odłączać urządzenia od gniazdka el. ciągnąc za przewód zasilający ani dotykać tych części mokrymi rękoma - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego/gniazdka el. i niebezpieczeństwo porażenia prądem el.
- Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa przez krawędź stołu ani nie dotyka ostrych lub gorących powierzchni.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Używaj tylko z dołączonymi akcesoriami.
- Nie zanurzaj urządzenia ani jego części w wodzie lub w innej cieczy.
- Przed każdą manipulacją z urządzeniem najpierw odłącz je od sieci el.
- Umieść urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła. otwartego gonia, nie narażaj je na działanie wilgoci i bezpośrednich promieni słonecznych.
- Nie wolno używać urządzenia nad gorącymi powierzchniami lub w pobliżu źródeł ciepła, takich jak np. kuchenki gazowe lub elektryczne, piecyki itp.
- Przed podłączeniem do sieci el. upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.
- Podczas przenoszenia urządzenia należy trzymać je w obu rękach za korpus. Urządzenia nie wolno przenosić, trzymając je za miskę lub głowicę.
- Do podawania żywności do maszynki do mielenia używaj wyłącznie popychacza. Nigdy nie wkładaj palców do króćca do napełniania. Nie naciskaj zbyt mocno podczas popychania, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.
- Nie wkładaj do urządzenia twardej ani włóknistej żywności (takiej jak orzechy, kości, imbir, chrzan itp.).
- Jeżeli część żywności utknęła w maszynce do mielenia, wyłącz ją natychmiast i użyj funkcji ruchu wstecznego (R), aby usunąć przeszkodę.
- Maszynka do mielenia nie powinna pracować nieprzerwanie dłużej niż 5 minut. Potem należy wykonać przerwę 10-15 minut, aby silnik ostygnął.
- Jeżeli urządzenie zostało przeniesione lub umieszczone w bardzo zimnym miejscu, przed użyciem pozostaw je w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny.
- Przechowuj urządzenie w oryginalnym opakowaniu.

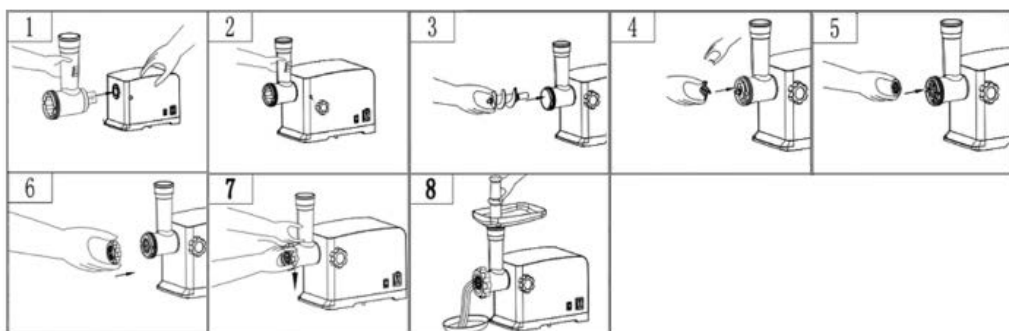
OPIS URZĄDZENIA



- | | |
|----------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Popychacz | 11. Wał ślimakowy |
| 2. Miska do napełniania | 12. Sitko do mielenia |
| 3. Otwory do głowicy | 13. Nakrętka pierścieniowa |
| 4. Obudowa urządzenia | 14. Ostrze tnące |
| 5. Korpus urządzenia | 15. Nasadka do wyrobu wędlin |
| 6. Przycisk ON/OFF i ruchu wstecznego | 16. Wał ślimakowy |
| 7. Wyłącznik bezpieczeństwa ruchu wstecznego | 17. Drobne sitko |
| 8. Podstawa | 18. Pokrywa |
| 9. Śruba do mocowania/luzowania głowicy | 19. Rurka wyciskająca |
| 10. Głowica | 20. Śruba do regulacji wyciskania |
| | 21. Nakrętka pierścieniowa |
| | 22. Wypust z tworzywa sztucznego |
| | 23. Nasadki do wyrobu Kebbe |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania.
- Umyj poszczególne wyjmowane części urządzenia (z wyjątkiem korpusu) w wodzie z neutralnym detergentem, opłucz i osusz. Wytrzyj korpus urządzenia wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

MONTAŻ URZĄDZENIA

- Włóż głowicę maszynki do mielenia do otworu głowicy (rys. 1).
- Przytrzymaj głowicę jedną ręką, a drugą ręką zamocuj ją starannie śrubą do mocowania głowicy (rys. 2).
- Wsuń ślimaka do głowicy maszynki do mielenia (długi koniec pierwszy; rys. 3).
- Umieść ostrze tnące na wale ślimakowym (rys. 4). Ostrze musi być skierowane na zewnątrz.
- Wybrane sitko do mielenia umieść obok ostrza tnącego (rys. 5).
- Przytrzymaj środek sitka do mielenia, a drugą ręką obracaj nakrętkę pierścieniową, dopóki nie jest prawidłowo dokręcona (rys. 6 oraz 7).
- Umieść miskę do napełniania na głowicę maszynki do mielenia (rys. 8).

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

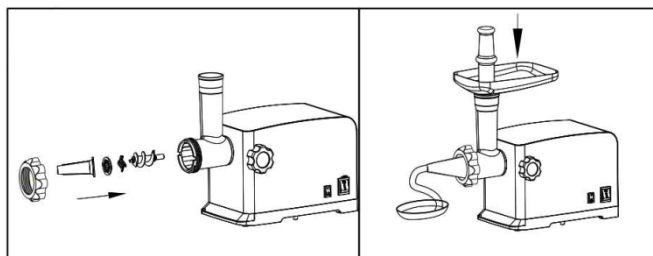
- Zmontuj urządzenie zgodnie z instrukcją, wybierz grubość tarczy do mielenia według własnych upodobań.
- Umieść urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni. Dolną część obudowy silnika powinna zostać nieosłonięta, aby umożliwić przepływ powietrza.

- Podłącz urządzenie do sieci el.
- Umieść odpowiedni pojemnik pod głowicą maszynki do mielenia.
- Przed mieleniem mięsa upewnij się, że jest ono całkowicie rozmrożone, usuń nadmiar tłuszczu i wszystkie kości. Pokrój mięso w paski lub kostki (o wymiarach ok. 2 x 2 x 6 cm) tak, aby łatwo mieściły się w szyjce miski do napełniania.
- Ustaw przycisk ON/OFF w pozycji ON.
- Wkładaj kawałki mięsa do szyjki urządzenia i delikatnie wciskaj je do wnętrza za pomocą popychacza (nie używaj zbyt dużej siły, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia).
- Maszynka do mielenia nie powinna pracować nieprzerwanie dłużej niż 5 minut. Potem należy wykonać przerwę 10-15 minut, aby silnik ostygnął.
- Po zakończeniu mielenia wyłącz urządzenie i odłącz od sieci el. Następnie możesz zdemontować urządzenie.

RUCH WSTECZNY

- Jeżeli podczas mielenia komora mielenia zostanie zablokowana, wystąpi nietypowy hałas lub wibracje urządzenia, użyj funkcję biegu odwrotnego.
- Wyłącz urządzenia, poczekaj, aż ślimak całkowicie się zatrzyma, a następnie naciśnij przycisk R (bieg wsteczny). Wał ślimakowy zacznie obracać się w odwrotnym kierunku i głowica maszynki do mielenia zacznie się opróżniać. Jeżeli nie, wyłącz urządzenie, odłącz je od sieci el., zdemontuj i wyczyść.

PRZYGOTOWANIE KIELBAS



- Zgodnie z instrukcją obsługi zmontuj maszynkę do mielenia i dodaj nasadę do wyrobu kielbas (patrz rys.).

- Urządzenie jest teraz gotowe do wyrobu kielbas. Umieść składniki w otworze (gardle) komory mielenia i lekko wepchnij go walcem naciskowym do środka.
- Wrzuć flak na 10 minut do letniej wody. Następnie nałóż go na plastikową nasadę.
- Miel mięso powoli tak, aby wychodziło ono bezpośrednio do flaka. Jeżeli flak zatnie się na nasadzie, zwilż go lekko wodą.

WYRÓB „KEBBE” (tradycyjne danie z jagnięciny z Libanu)

PRZEPISY

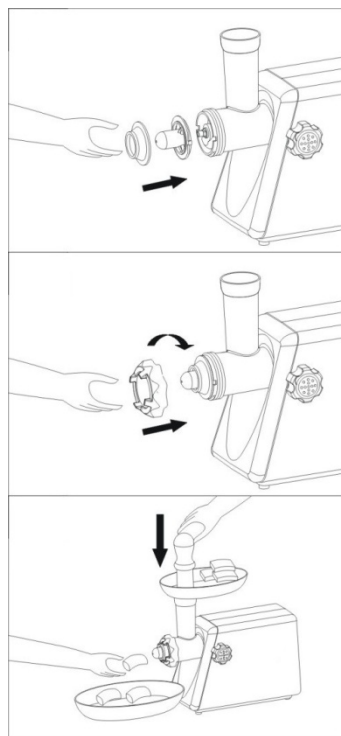
Farsz

mięso jagnięce	100 g
oliwa z oliwek	1 łyżka
cebula (drobno posiekana)	1 łyżka
przyprawy	do smaku
sól	do smaku
mąka	1 łyżka

Zmiel mięso raz lub dwa razy. Podsmaż cebulę, aż jest brązowa i dodaj zmielone mięso, przyprawy, sól i mąkę.

Przygotowanie rurek

mięso bez tłuszczu	450 g
mąka	150-200 g
przyprawy	do smaku
gałka muskatołowa (mielona)	1
czerwona papryka mielona	do smaku
pieprz	do smaku



Podstawowa procedura:

Farsz: Zblanszuj cebulę i zmiel mięso raz lub dwa razy, a następnie wymieszaj ze zblanszowaną cebulą.

Płaszcz: 1. Zmiel mięso trzy razy. Do pierwszego mielenia użyj grubego sitka do mielenia, a do kolejnych dwu mieleń użyj drobnego sitka do mielenia. Następnie dodaj pozostałe składniki.

2. Zmiel całość jeszcze raz przy użyciu grubej tarczy do mielenia.

3. Odkręć nakrętkę pierścieniową i zdejmij tarczę do mielenia oraz ostrze tnące.

Przeostrog: ostrza tnące mają bardzo ostre krawędzie. Podczas obchodzenia się z nimi należy więc zachować szczególną ostrożność.

4. Przetwórz mieszankę w maszynce do mielenia przy użyciu nasadki do wyrobu kebbe (patrz rys. wyżej).

5. Po zmieleniu ostatniego kawałka mięsa wyłącz urządzenie przyciskiem i odłącz urządzenie z gniazdka.

6. Rezultatem będzie jeden długi płaszcz. Pokrój go na wymaganą długość.

7. Pozostaw płaszcz, aby się lekko zamroził.

8. Wypełnij płaszcz mieszanką i usmaż go na oleju oliwkowym do złotego koloru.

WYCISKANIE POMIDORÓW

- Włóż drobne sitko (nr 17 – patrz rozdział „Opis urządzenia“) do rurki wyciskającej (nr 19).
- Załóż nakrętkę pierścieniową (nr 21) na rurkę wyciskającą.
- Umieść ślimaka (nr 16) w komorze mielenia.
- Umieść rurkę wyciskającą (nr 19) z nakrętką mocującą na ślimaku, obracając nakrętkę w kierunku ruchu wskazówek zegara i dokręć.
- Umieść plastikowy wypust (nr 22) na rurkę wyciskającą.
- Włóż śrubę do regulacji tłoczenia (rys. 20) i przez obracanie przymocuj ją. Następnie włóż plastikową osłonę (rys. 18).
- Urządzenie jest teraz gotowe do użytku.
- Pod rowek wyciekowy umieść pojemnik do łapania soku, a pod otwór na końcu nasady do wyciskania umieść pojemnik do łapania odpadu (miąższu). Miękkie owoce wkładaj stopniowo do otworu do napełniania i powoli lekko naciskaj.

FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO WYŁĄCZENIA

- Urządzenie wyposażone jest w funkcję automatycznego wyłączenia, która w razie przegrzania silnika automatycznie wyłącza urządzenie.

- W razie przegrzania urządzenia podczas pracy wyłączy się ono automatycznie. W takim przypadku odłącz urządzenie natychmiast od sieci el., a przed ponownym użyciem odczekaj co najmniej 50-60 minut, aż urządzenie ostygnie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci el.
- Odkręć nakrętkę mocującą i wyjmij wszystkie części z komory mielenia.
- Odkręć śrubę do mocowania głowicy i wyjmij ją. Odłącz miskę do napełniania.
- Bezpośrednio po użyciu umyj wszystkie części wymienne ciepłą wodą z neutralnym detergentem, przepłucz je czystą wodą i natychmiast osusz.
- Nie wolno używać żrących środków czyszczących. Nie myj części w zmywarce do naczyń.
- Przed przechowywaniem upewnij się, że urządzenie jest czyste i całkowicie suche. Przechowuj je w oryginalnym opakowaniu w suchym i chłodnym miejscu.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zakres napięcia znamionowego	230 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Znamionowy pobór mocy	1800 W maks.

Zmiany tekstu i danych technicznych zastrzeżone.

INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Zużyty materiał opakowaniowy należy przekazać do miejsca wyznaczonego przez gminę do utylizacji odpadów.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol umieszczony na urządzeniach lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć z odpadami z gospodarstw domowych. W celu odpowiedniej likwidacji, odzysku i recyklingu należy przekazać te urządzenia do wyznaczonych punktów zbiórki. Alternatywnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich, można zwrócić te urządzenia lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego ekwiwalentnego urządzenia. Właściwa utylizacja tych urządzeń pozwoli na zachowanie cennych zasobów naturalnych i uniknięcie ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, który mógłby zaistnieć w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów.



Urządzenie to spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.