



Instrukcja obsługi

MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA

R-540S



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

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka el. należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu el. gniazdka.
- Urządzenie może zostać podłączone tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

Przeostroga

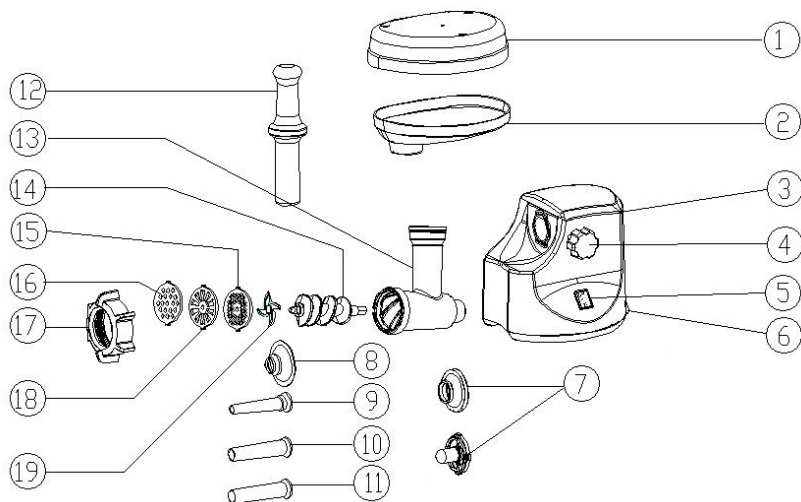
- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie do instrukcji bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją potencjalnym zagrożeniem. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze 8 lat i pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno używać go na zewnątrz.
- Przed montażem lub demontażem należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Podczas używania maszynki do mielenia w pobliżu dzieci należy zachować szczególną ostrożność. Podczas przenoszenia urządzenia należy trzymać je w obu rękach za korpus. Urządzenia nie wolno przenosić, trzymając je za miskę lub głowicę.
- W przypadku korzystania z nasady do „kebbe“ nie wolno montować tarczy do mielenia ani ostrza do mielenia.
- Do wkładania żywności do maszynki należy używać dołączonego tłoku.
- Nie wolno mielić twardych pokarmów (orzechy, kości itp.), imbiru ani innych pokarmów zawierających miąższ z twardymi włóknami.
- Maszynka do mielenia nie powinna pracować dłużej niż 10 minut. Potem powinna nastąpić taka sama przerwa, aby silnik ostygnął.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wolno używać maszynki do mielenia krócej niż 30 sekund.
- Aby uniknąć zacięcia urządzenia, nie należy podczas mielenia używać nadmiernej siły. Nie włączaj urządzenia, jeżeli bezpiecznik został aktywowany.

- Nie należy naprawiać urządzenia ani wymienić żadnej jego części. Należy unikać kontaktu urządzenia i przewodu zasilającego z wodą, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- Jeżeli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie wolno używać urządzenia, natomiast należy zwrócić się do dystrybutora lub profesjonalnego serwisu.
- Nie wolno wykonywać żadnych modyfikacji.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku przez osoby o ograniczonej sprawności ruchowej lub umysłowej, osoby bez doświadczenia lub osoby bez znajomości urządzenia. Dla większego bezpieczeństwa osoby te mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej. Dzieci nie mogą być bez opieki w pobliżu urządzenia i nie mogą bawić się urządzeniem.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na korzystanie z urządzenia ani pozostawiać ich w pobliżu urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenia nie wolno używać do celów innych niż jest ono przeznaczone.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, należy wymienić go przez wykwalifikowany personel lub autoryzowany serwis. Unikniesz przez to niebezpieczeństwa.
- Jeżeli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia są w jakikolwiek sposób uszkodzone, nie wolno używać urządzenia.
- Należy regularnie sprawdzać przewód zasilający czy nie jest on uszkodzony. Jeżeli urządzenie lub przewód zasilający są w jakikolwiek sposób uszkodzone, nie należy korzystać z urządzenia.
- Odłącz urządzenie z gniazdka, gdy nie jest w użyciu oraz podczas czyszczenia, wkładania lub wyjmowania części.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu elektrycznemu w domu.
- Poszczególne części urządzenia z wyjątkiem korpusu, w którym znajduje się silnik, umyj w wodzie z mydłem.
- Przed podłączeniem do gniazdka sprawdź, czy przycisk jest w pozycji „0“, czyli czy urządzenie jest w stanie neutralnym.

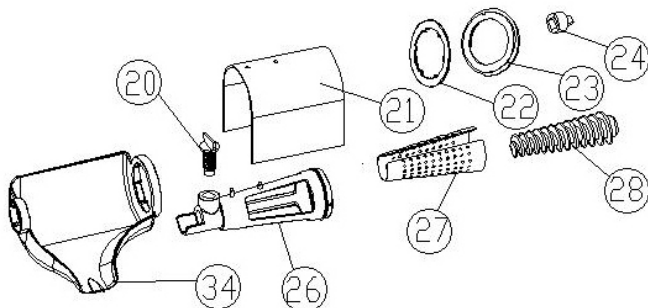
OPIS URZĄDZENIA – podst. akcesoria do mielenia mięsa, wyrobu wędlin oraz Kebbe



1. Pokrywa miski do napełniania
2. Miska do napełniania
3. Korpus urządzenia
4. Śruba blokująca
5. Przełącznik ON/OFF i ruchu wstecznego
6. Wylącznik bezpieczeństwa ruchu wstecznego
7. Akcesoria do wyrobu Kebbe
8. Akcesoria do wyrobu wędlin
9. Akcesoria do wyrobu wędlin (mała średnica)
10. Akcesoria do wyrobu wędlin (średnia średnica)
11. Akcesoria do wyrobu wędlin (duża średnica)
12. Popychacz
13. Głowica
14. Wał ślimakowy
15. Sitko do mielenia (drobne)
16. Sitko do mielenia (średnie)
17. Okrągła głowica (do akcesoriów do przetwarzania mięsa, pomidorów, wędlin, Kebbe)
18. Sitko do mielenia (grube)
19. Ostrze tnące

OPIS AKCESORIÓW DO WYROBU SOKU POMIDOROWEGO (MODEL R-540T)

UWAGA: TA NASADA NIE JEST CZĘŚCIĄ DOSTAWY



20. Śruba do regulacji intensywności wyciskania

21. Pokrywa

22. Pierścień ustalający

23. Pierścień mocujący

24. Wkładka ustalająca

26. Nasada do wyciskania pomidorów

27. Drobne sitko

28. Wał do wyciskania

34. Wypust z tworzywa sztucznego

OPIS AKCESORIÓW DO KROJENIA I TARCIA WARZYW (MODEL R-540V)

UWAGA: TA NASADA NIE JEST CZĘŚCIĄ DOSTAWY

25. Okrągła głowica

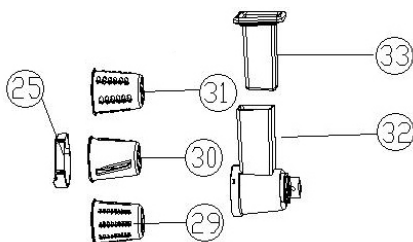
29. Nasada do szatkowania

30. Nasada do tarcia

31. Nasada do tarcia

32. Głowica

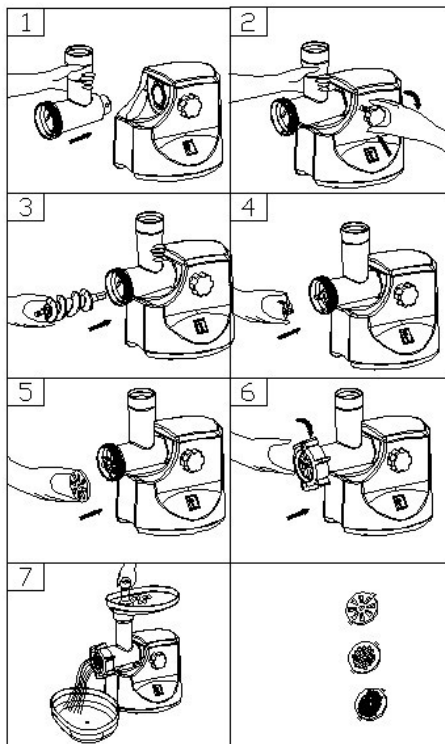
33. Popychacz



MONTAŻ URZĄDZENIA

- Włóż głowicę młynka do otworu wejściowego głowicy i przymocuj ją (rys. 1).
- Głowicę przytrzymuj jedną ręką. Umieść śrubę blokującą w otworze na boku pokrywy silnika i dokręć ją w kierunku ruchu wskazówek zegara (rys. 2).
- Wstaw wał ślimakowy długim końcem do przodu w głowicę młynka. Lekko obracając, wkręcaj śrubę, dopóki nie jest zamocowana w pokrywie silnika (rys. 3).
- Umieść ostrze tnące na wale ślimakowym (rys. 4). Ostrze musi być skierowane do przedniej strony młynka. Jeżeli ostrze nie zostanie zamontowane prawidłowo, mięso nie będzie zmielone.
- Wybrane sitko do mielenia umieść obok ostrza tnącego. Przymocuj je przez połączenie otworu i wpustów montażowych (rys. 5).
- Jednym palcem przytrzymaj sitko do mielenia tak, żeby nakręcić na nią drugą ręką nakrętkę pierścieniową, przez zostanie ona przymocowana (rys. 6). Uważaj, aby nie zerwać gwintu śruby zbyt dużym dokręcaniem. Miskę do napełniania umieść na głowicy młynka. Uważaj, aby była w prawidłowej pozycji.
- Młynek umieść na mocnej i stabilnej powierzchni.

Dolną część obudowy silnika powinna być wolna, aby umożliwić przepływ powietrza.



MIELENIE MIĘSA

- Pokrój wszelką żywność na kawałki (zaleca się przetwarzać mięso bez kości o niskiej zawartości tłuszczu i ścięgien, wielkości ok. 20 mm x 20 mm x 60 mm), aby łatwo weszły do miski do napełniania.
- Aby zmielić mięso, naciśnij najpierw mały przełącznik „ON” na tylnej części młynka, a następnie naciśnij „ON” na przedniej części urządzenia.
- **UPEWNIJ SIĘ, ŻE OBA PRZEŁĄCZNIKI SĄ W POZYCJI „ON”, A NASTĘPNIE MOŻNA ROZPOCZĄĆ MIELENIE.**
- Włóż mięso do miski do napełniania i do młynka wciskaj je popychadłem.
- Urządzenie można zatrzymać naciskając przycisk „0”, a następnie odłączając je z gniazdka.

FUNKCJA RUCHU WSTECZNEGO

- Jeżeli mięso w młynku utknie, należy użyć funkcji ruchu wstecznego „REVERSE”, aby można było oczyścić młynek. Najpierw ustaw mały przełącznik do pozycji „R”, a następnie przez kilka sekund przytrzymaj przycisk bezpieczeństwa „R”, dopóki mięso nie wyjdzie.
- Zwolnij przycisk „R” i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Usuń żywność z głowicy młynka.

WYRÓB KEBBE – mięsem nadziewane smażone szyszki

Podstawowa procedura:

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

2. Płaszcz: 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.

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

4. Odkręć okrągłą głowicę i zdejmij tarczę do mielenia oraz ostrze tnące.

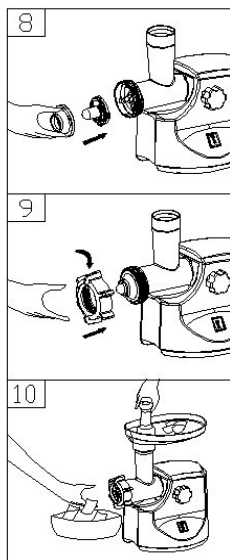
PRZESTROGA: ostrza tnące mają bardzo ostre krawędzie. Podczas obchodzenia się z nimi należy więc zachować szczególną ostrożność.

5. Przetwórz mieszankę w młynku przy użyciu nasadki do wyrobu kebbe.

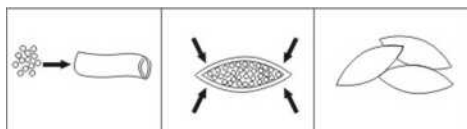
6. Po zmieleniu ostatniego kawałka mięsa wyłącz urządzenie przyciskiem i odłącz urządzenie z gniazdka.

7. Rezultatem będzie jeden długi płaszcz. Pokrój go na wymaganą długość.
8. Pozostaw płaszcz, aby się lekko zamroził.
9. Wypełnij płaszcz mieszanką i usmaż go na oleju oliwkowym do złotego koloru.

Rysunek ilustracyjny do montażu urządzenia z nasadą do Kebbe.

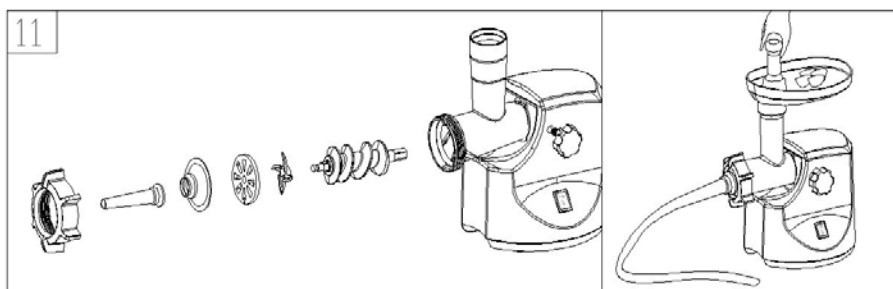


Rysunek ilustracyjny do wyrobu Kebbe.



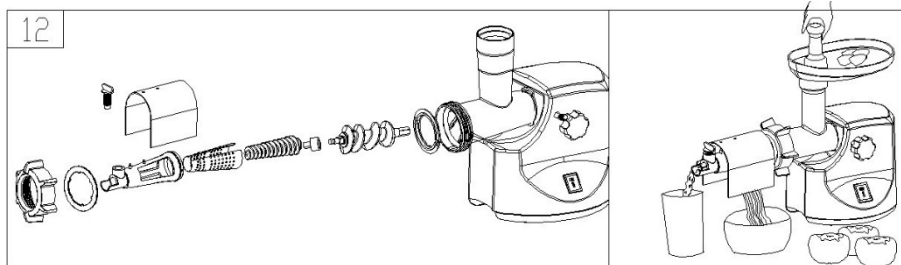
PRZYGOTOWANIE KIELBAS

Najpierw przygotuj odpowiednią kombinację nasad do przygotowania kielbas. Stosuj się do poniższego rysunku (rys. 11).



WYCISKANIE POMIDORÓW

Postępuj zgodnie z instrukcjami pokazanymi na rysunku. Upewnij się, że urządzenie jest zmontowane prawidłowo. 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.



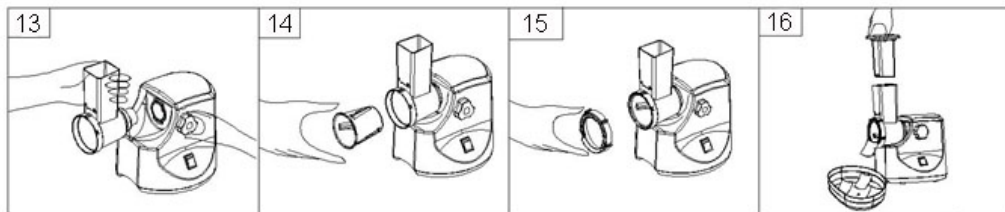
TARCIE I SZATKOWANIE WARZYW, OWOCÓW I INNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Włóż głowicę do szatkowania do korpusu urządzenia i przymocuj ją śrubą blokującą. Zamontuj żądaną nasadę i przymocuj ją okrągłą głowicą.

Włącz urządzenie przyciskiem ON, włóż artykuły spożywcze przeznaczone do krojenia do wypełniacza i lekko posuwaj je popychaczem w dół. Opracuj żądane artykuły spożywcze.

Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

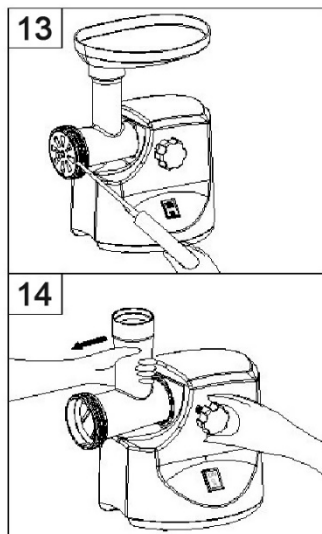
Do demontażu wykonaj proces odwrotnie, patrz wyżej.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

DEMONTAŻ MŁYNKA

- Upewnij się, że silnik jest całkowicie wyłączony.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Zdemontuj urządzenie tak, jak pokazano na rysunkach 1 - 6 (patrz strona 6), w odwrotnej kolejności.
- Wyjęcie sitka do mielenia można ułatwić sobie wstawiając śrubokręt między sitko i głowicę, tak, jak pokazano na rys. 13.
- Poluzuj śrubę blokującą i zarówno porusz głowicą, tak, jak pokazano na rys. 14, a następnie wyjmij głowicę.



CZYSZCZENIE

- Usuń resztki mięsa i żywności, i umyj każdą część młyna w ciepłej wodzie z mydłem.
- Wybielacze zawierające chlor mogą odbarwić aluminiowe powierzchnie.
- Nie zanurzaj obudowy silnika w wodzie, wystarczy przetrzeć ją wilgotną ściereczką.
- Rozcieńczalniki, w tym benzyna, mogą spowodować pęknięcie lub zmianę koloru urządzenia.
- Wszystkie powierzchnie tnące przetrzyj szmatką zwilżoną w oleju roślinnym.
- Po oczyszczeniu młynka wstaw przewód zasilający w miejsce, które jest częścią tylnej strony korpusu urządzenia.

DANE TECHNICZNE

Zakres napięcia znamionowego	220–240 V
Częstotliwość znamionowa	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy	1800 W

Zmiany tekstu i danych technicznych zastrzeżone.

INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Zużyty materiał opakowaniowy należy odłożyć na miejsce przeznaczone przez gminę do utylizacji odpadów.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol umieszczony na produktach lub w dokumentach towarzyszących 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 produkty do wyznaczonych punktów zbiórki. Alternatywnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich, można zwrócić te produkty lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego produktu ekwiwalentnego. Właściwa likwidacja tych produktów 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.



Produkt ten spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.