

Rohinson[®]

Instrukcja obsługi

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

R-5410



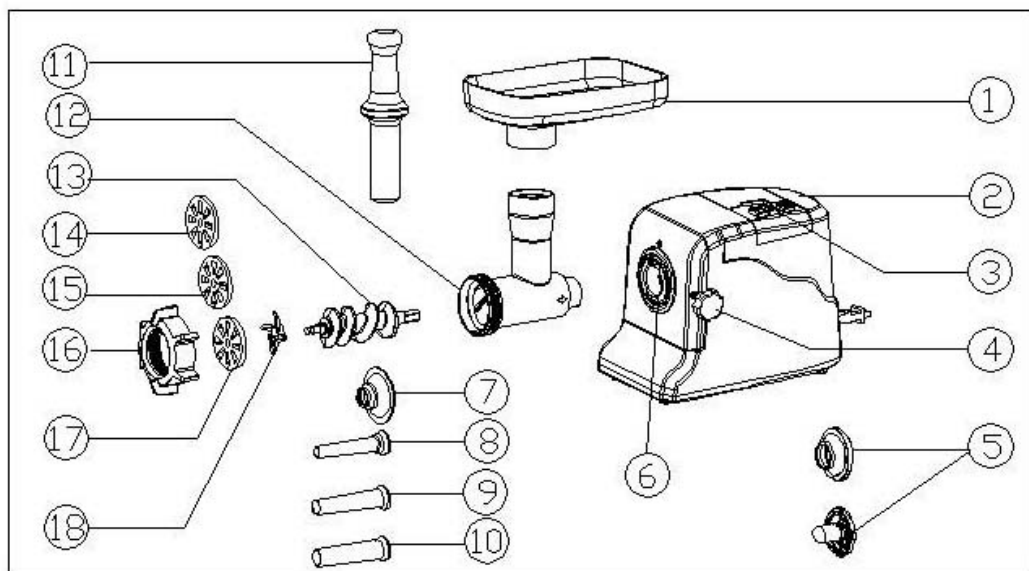
Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z jego instrukcją obsługi. Urządzenie należy używać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

- 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. Czyszczenie i konserwację nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie należy odłączyć od zasilania podczas montażu i demontażu.
- Podczas przenoszenia urządzenia należy trzymać je w obu rękach. Podczas przenoszenia nie wolno trzymać urządzenia za miskę ani za głowicę.
- Jeśli używasz nasadek kształtujących do „Kebbe“, nie mocuj do urządzenia ostrza ani tarczy do mielenia.
- Nie wolno wciskać artykułów spożywczych rękoma. Zawsze należy użyć popychacza.
- Do urządzenia nie wolno wkładać artykułów spożywczych takich jak np. kości, orzechy itp.
- Do urządzenia nie wolno wkładać ani imbiru lub innych pokarmów zawierających błonnik.
- Nie włączaj urządzenia na dłużej niż 10 minut. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia (min. 10 minut), a potem możesz kontynuować pracę.
- Podczas wkładania artykułów spożywczych nie naciskaj zbyt mocno na popychacz. Pozwoli to uniknąć uszkodzenia urządzenia.
- Nie wolno nigdy podejmować prób naprawy urządzenia samemu.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu elektrycznemu gniazdka.
- Urządzenie może zostać podłączone tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego ani zdalnego sterowania.
- Przed pierwszym uruchomieniem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi wraz z ilustracjami i zachować.
- Sprawdź, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu gniazdka elektrycznego.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, urządzenie nie działa prawidłowo, zostało upuszczone na ziemię i uszkodziło się lub wpadło do wody. W takich przypadkach należy wziąć urządzenie do fachowego serwisu, żeby sprawdzić, czy jest bezpieczne i działa prawidłowo.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku profesjonalnego.
- Przygotowując produkt nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru i kontroli.
- Z urządzenia można korzystać tylko w miejscach, gdzie nie może się ono przewrócić i jest w odpowiedniej odległości od źródła ciepła (np. pieca, kuchenki elektrycznej/gazowej itd.) oraz mokrych powierzchni (zlewozmywaków, umywalk itd.).
- Urządzenia wolno używać tylko z akcesoriami przeznaczonymi dla tego typu. Użycie innych akcesoriów może stanowić zagrożenie dla obsługi.
- Po 10 minutach ciągłej pracy zaleca się pozostawić urządzenie przez 10 minut do ostygnięcia.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia – OPRÓCZ korpusu urządzenia!

OPIS URZĄDZENIA



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Miska do napełniania | 11. Popychacz |
| 2. Korpus urządzenia | 12. Głowica |
| 3. Przyciski sterujące (ON, OFF i RESET) | 13. Wał ślimakowy |
| 4. Śruba do mocowania/luzowania głowicy | 14. Tarcza do mielenia (drobna) |
| 5. Nasadka do wyrobu KEBBE | 15. Tarcza do mielenia (średnia) |
| 6. Otwory do głowicy | 16. Zakręcana pokrywa |
| 7. Mocowanie nasadek do wyrobu wędlin | 17. Tarcza do mielenia (gruba) |
| 8. Nasada do wyrobu wędlin (mała średnica) | 18. Ostrze tnące |
| 9. Nasada do wyrobu wędlin (średnia średnica) | |
| 10. Nasada do wyrobu wędlin (duża średnica) | |

MONTAŻ URZĄDZENIA

- Włóż głowicę do otworu i dokręć śrubę mocującą, patrz rys. 1 i 2.
- Do głowicy włóż ślimaka, na niego ostrze tnące i pożądaną tarczę do mielenia, patrz rys. 3-5.
- Całość zabezpiecz zakręcaną pokrywą, patrz rys. 6.
- Umieść ją na płaskiej powierzchni.
- Przepływ powietrza w tylnej części powinien być drożny i nieblokowany.
- Urządzenie jest teraz przygotowane.

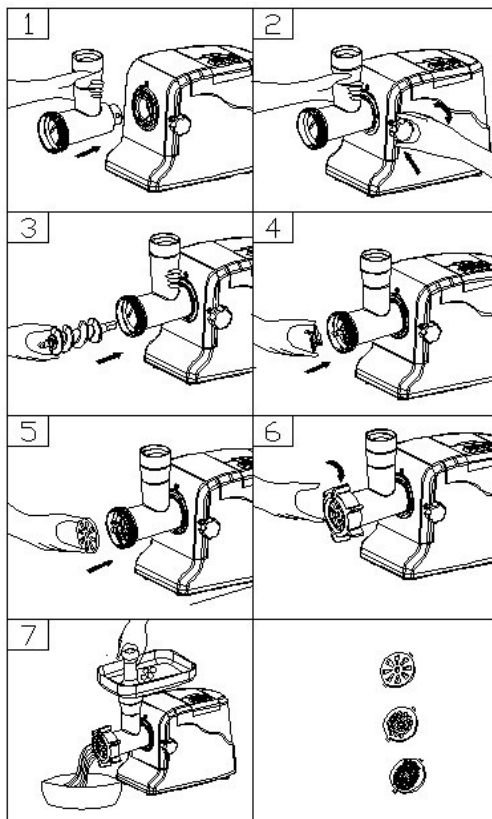
MIELENIE MIĘSA

- Pokrój całe mięso (zaleca się mięso bez kości i tłuszczu) na kawałki ok. 20 mm x 20 mm x 60 mm, które łatwo zmieszczą się w misce napełniającej.
- Naciśnij przycisk „ON”.
- Włóż kawałki mięsa do miski napełniającej. Wkładając artykuły do młynka, należy używać wyłącznie popychacza.
- Po użyciu wyłącz urządzenie przyciskiem „OFF” i odłącz je od źródła zasilania.

PRZESTROGA: urządzenie ma zabezpieczenie przed przeciążeniem. Jeżeli zabezpieczenie to zostanie uaktywnione, urządzenia natychmiast się wyłączy. W takim przypadku należy odczekać 3–10 sekund i zresetować urządzenie przyciskiem „RESET”. Następnie włącz je ponownie, naciskając przycisk „ON”.

RUCH WSTECZNY

- W razie nietypowego zachowania urządzenia (wyższy hałas lub podskakiwanie młynka) należy wyłączyć urządzenie przyciskiem „OFF”. Następne naciśnięcie przycisku „OFF” włącza ruch wsteczny.



- Wał ślimakowy zacznie obracać się w odwrotnym kierunku i głowica młynka zacznie się opróżniać.
- Jeżeli nie, należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania, zdemontować i oczyścić.

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

PRZEPISY

Farsz

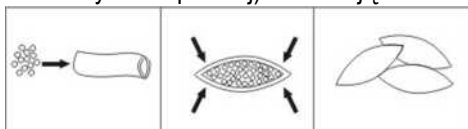
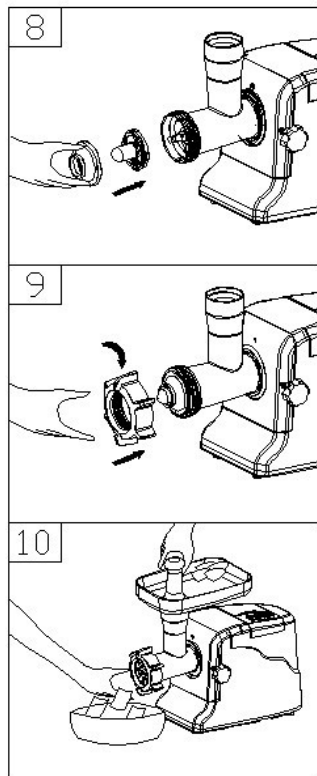
mięso jagnięce	100 g
oliwa z oliwek	1 łyżka
cebula (drobno posiekana)	1 łyżka
przyprawy	do smaku
sól	do smaku
mąka	1 łyżka

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

Przygotowanie rurek

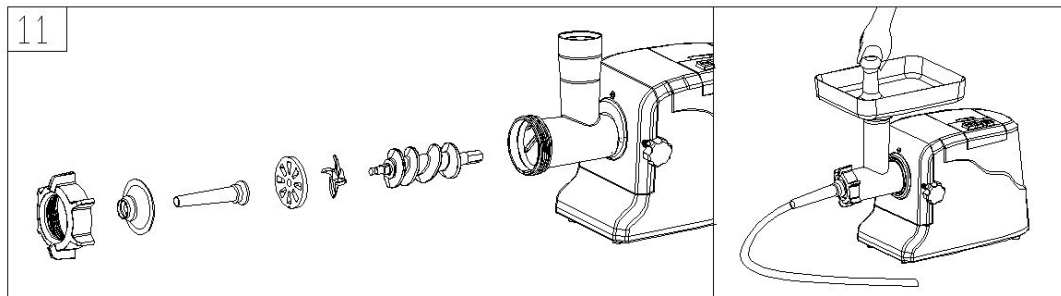
mięso bez tłuszczu	450 g
mąka	150-200 g
przyprawy	do smaku
gałka muskatołowa (mielona)	1
czerwona papryka mielona	do smaku
pieprz	do smaku

Mięso należy zmielić trzy razy i wymieszać ze składnikami. Więcej mięsa i mniej mąki stworzy gęstszą masę i lepszy smak. Masę zmiel trzy razy. Zdemontuj urządzenie (odwrotna kolejność niż przy montażu). Wyjmij tarczę do mielenia i ostrze tnące. Umieść na wale ślimakowym nasadki kształtujące do „Kebbe”. Zrób z masy cylindryczny kształt – rurkę. Utwórz „kebbe” – napełnij rurkę masą (jak przedstawiono na rysunku poniżej) i usmaż ją.



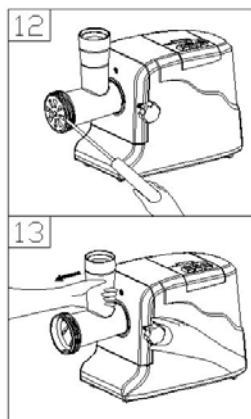
WYRÓB KIELBAS I PARÓWEK

- Przed rozpoczęciem należy postępować zgodnie z rysunkiem poniżej (rys. 11).
- Proces montażu młynka jest taki sam, jak w przypadku mielenia mięsa, z tą różnicą, że na tarczę do mielenia zostanie zamocowana nasada do wyrobu wędlin włożona do pierścienia mocującego, który w końcu zostanie zabezpieczony nakręcaną pokrywą.



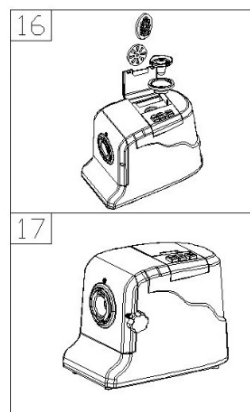
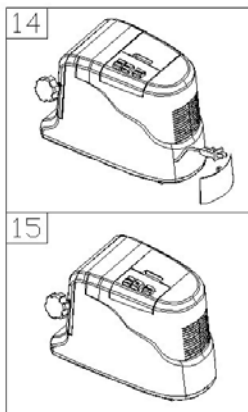
DEMONTAŻ URZĄDZENIA

- Upewnij się, że silnik się zatrzymał.
- Odłącz urządzenie od zasilania.
- Wykonaj montaż urządzenia w odwrotnej kolejności (niż przy montażu).
- Do ułatwienia demontażu tarczy do mielenia należy użyć np. śrubokrętu, patrz rys. 12.
- Poluzuj śrubę głowicy, patrz 13, a następnie wyjmij głowicę z otworu.



CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

- Usuń mięso itp. Każdą część urządzenia umyj w gorącej wodzie mydlanej.
- Płyny zawierające chlor (np. wybielacze) zmieniają kolor powierzchni aluminiowej.
- Nie zanurzaj korpusu młynka w wodzie. Czyszczenie należy wykonywać tylko wilgotną szmatką.
- Wytrzyj wszystkie części używane do mielenia szmatką nawilżoną olejem roślinnym.
- Przechowywanie kabli, patrz rys 14 i 15.
- Przechowywanie akcesoriów, patrz 16 i 17.



DANE TECHNICZNE

Zakres napięcia znamionowego	230 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Nominalny pobór mocy	1200 W
Maksymalny pobór mocy	3000 W

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.