

Rohnson[®]

Bedienungsanleitung

FLEISCHWOLF

R-5409



Lesen Sie bitte die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einsetzen. Setzen Sie das Gerät nur so ein, wie dies in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für künftige Verwendungen.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN UND FÜR KÜNFTIGE VERWENDUNG AUFBEWAHREN

- Die Gewährleistung erlischt, sofern die Beschädigung des Gerätes auf die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen zurückzuführen ist. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen zurückzuführen sind. Unsachgemäße Verwendung des Gerätes gilt nicht als bestimmungsgemäße Verwendung in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung.
- Vor dem Anschluss des Gerätes in die Steckdose prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild des Gerätes aufgeführte Spannung mit der elektrischen Spannung der Steckdose übereinstimmt.
- Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden.

HINWEIS

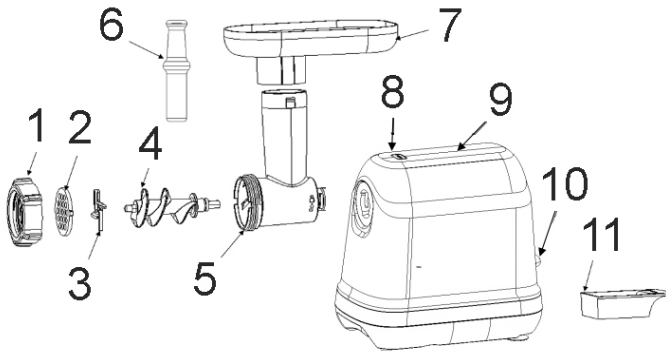
- Das Gerät darf durch Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit geminderter physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Erfahrungen oder Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden, oder wenn sie in der gefahrlosen Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der möglichen Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen Kinder ab 8 nur unter Aufsicht durchführen. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befindet.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für Zwecke, für die es bestimmt ist.
- Das Gerät ist nicht zur Steuerung über ein Programmiergerät, einen Zeitschalter oder eine Fernbedienung bestimmt.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder seine Reinigung geplant ist, muss es ausgeschaltet und aus der Steckdose gezogen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, auf den Boden gefallen, beschädigt ist oder ins Wasser getaucht wurde. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn der Netzstecker beschädigt ist. Am Gerät dürfen Sie selbst keine Reparaturen vornehmen. Am Gerät dürfen Sie keine

Änderungen vornehmen – es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschlag. Sämtliche Reparaturen und Einstellungen sind ausschließlich durch eine autorisierte Servicestelle durchzuführen.

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz niemals durch Ziehen am Netzkabel – es besteht Beschädigungsgefahr am Netzkabel/Steckdose.
- Auf das Netzkabel dürfen keine schweren Gegenstände gestellt werden. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante hängt und keine scharfen oder heißen Oberflächen berührt.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz im Außenbereich bestimmt. Es ist nicht für gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Vor dem Zusammenbau und Zerlegen schalten Sie das Gerät immer ab und ziehen Sie das Netzkabel aus.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt im Betrieb.
- Vor jeglicher Handhabung des Gerätes muss es immer abgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht über heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen, wie z.B. Gasbrennern und elektrischen Platten, Backöfen usw.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und Sonneneinstrahlung.
- Decken Sie das Gerät nicht ab. Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht blockiert sein.
- Bevor Sie das Gerät ans Netz anschließen, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Beim Gerätetransport halten Sie das Gerät mit beiden Händen am Motorgehäuse. Halten Sie das Gerät zum Tragen nicht an der Einfüllschale oder am Schneckengehäuse.
- Drücken Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel ausschließlich mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung. Keinesfalls die Finger benutzen. Um eine Beschädigung zu vermeiden, führen Sie die Speisen nicht mit übermäßigem Druck zu.
- Zerkleinern Sie im Gerät keine harten Speisen oder Speisen mit Fasern (Nüsse, Knochen, Ingwer, Meerrettich u.ä.)

- Wenn ein Teil der Lebensmittel den Fleischwolf verstopft, schalten Sie das Gerät sofort ab und benutzen sie die Rücklauffunktion, um das Hindernis zu beseitigen.
- Während des Betriebs darf die Rücklauffunktion nicht verwendet werden. Bevor Sie die Rücklauffunktion verwenden, ist es erforderlich, das Gerät auszuschalten und mindestens 1 Minute lang abwarten.
- Verwenden Sie den Fleischwolf kontinuierlich für maximal 7 Minuten. Anschließend sollte eine 10 Minuten lange Pause gemacht werden, um den Motor abkühlen zu lassen.
- Das Gerät verfügt über Thermostat und Überhitzungsschutz. Wird der Überhitzungsschutz aktiviert, dürfen Sie das Gerät nicht wieder einschalten; lassen Sie es vor weiterem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Sofern das Gerät transportiert oder in einem sehr kühlen Raum aufbewahrt wurde, ist es erforderlich, das Gerät mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.
- Weder das Gerät noch das Netzkabel ins Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Zubehör.

GERÄTEBESCHREIBUNG



- | | |
|---------------------|-----------------------------------|
| 1. Überwurfmutter | 7. Einfüllschale |
| 2. Lochscheibe | 8. Schneckengehäuse Freigabetaste |
| 3. Schneidmesser | 9. Gerätegehäuse |
| 4. Schnecke | 10. ON/OFF und Rücklauffunktion |
| 5. Schneckengehäuse | 11. Raum für Zubehöraufbewahrung |
| 6. Stopfer | |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Waschen Sie die einzelnen abnehmbaren Teile (mit Ausnahme des Motorgehäuses) im Wasser mit einem neutralen Geschirrspülmittel, spülen Sie und trocknen Sie sie ab. Das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen.

ZUSAMMENBAU DES GERÄTES

- Betätigen Sie die Taste auf der Oberseite des Gerätes, setzen Sie das Schneckengehäuse in die Öffnung für das Schneckengehäuse ein und befestigen Sie diese durch das Drehen gegen den Uhrzeigersinn, siehe

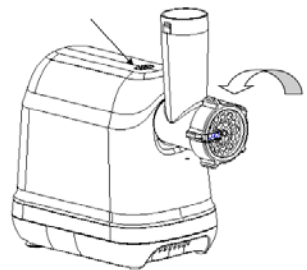
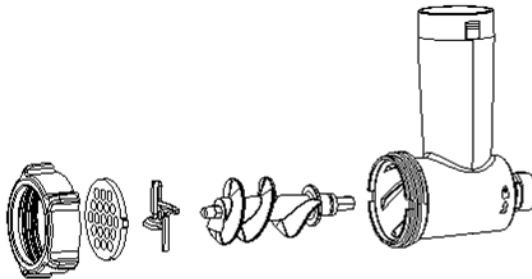


Abbildung. Anschließend lassen Sie die Taste los.

- Stecken Sie die Schnecke (mit dem langen Enden voran) in das Schneckengehäuse und drehen Sie sie langsam, bis sie einrastet .
- Setzen Sie das Schneidmesser auf die Schneckenwelle. Die Schneidfläche muss nach außen ausgerichtet sein.

Hinweis: Das Schneidmesser hat sehr scharfe Kanten. Beim Umgang mit dem Schneidmesser ist erhöhte Vorsicht geboten.

- Die gewünschte Lochscheibe setzen Sie vor das Schneidmesser.
- Halten Sie die Mitte der Lochscheibe, auf das Schneckengehäuse setzen Sie die Überwurfmutter auf und mit der zweiten Hand drehen Sie sie, bis sie fest sitzt. Nicht zu fest anziehen.
- Stecken Sie die Einfüllschale auf das Schneckengehäuse.



VERWENDUNG DES GERÄTES

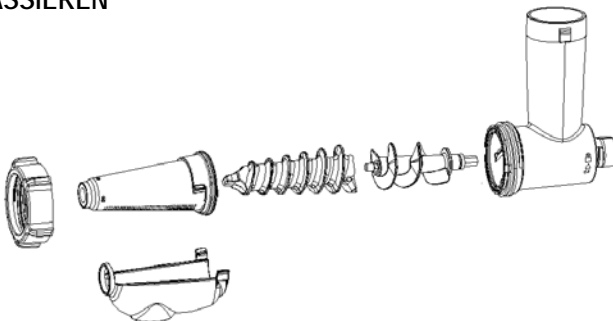
- Setzen Sie das Gerät gemäß der Anleitung zusammen, wählen Sie die entsprechende Lochscheibe.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Oberfläche. Der untere und seitliche Teil des Motorgehäuses darf nicht abgedeckt werden, um die Luftströmung zu ermöglichen.
- Stellen Sie eine geeignete Schale unter das Schneckengehäuse.
- Bevor Sie damit beginnen, Fleisch durch den Fleischwolf zu drehen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig aufgetaut ist, entfernen Sie das überflüssige Fettgewebe und alle Knochen. Schneiden Sie das Fleisch in Streifen oder Würfel (ca. 2 x 2 x 6 cm groß), so dass diese problemlos in die Öffnung der Einfüllschale passen.

- Prüfen Sie, ob sich die ON-Taste in der Ausschalt-Position befindet, und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Schalten Sie das Gerät mit der ON-Taste ein.
- Schieben Sie das Fleisch vorsichtig mit dem Stopfer in das Schneckengehäuse (führen Sie das Fleisch nicht mit übermäßigem Druck zu, um eine Beschädigung des Gerätes zu verhindern).
- Verwenden Sie den Fleischwolf kontinuierlich für maximal 7 Minuten. Anschließend sollte eine 10 Minuten lange Pause gemacht werden, um den Motor abkühlen zu lassen.
- Nach dem Gebrauch schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie das Netzkabel aus. Anschließend können Sie das Gerät auseinandernehmen.

RÜCKLAUFFUNKTION

- Falls eine Blockade im Schneckengehäuse, ungewöhnliche Geräusche oder Vibrationen des Gerätes auftreten, benutzen Sie die Rücklauffunktion.
- Das Gerät schalten Sie aus und warten Sie 1 Minute lang ab. Anschließend drücken Sie wieder die Rücklauf-Taste R. Die Schnecke dreht sich in umgekehrter Richtung und das Schneckengehäuse wird ausgeleert. Wenn das nicht gelingt, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, zerlegen und reinigen Sie das Gerät.
- Die Rücklauffunktion sollte nicht länger als 5 Sekunden in Betrieb sein.

TOMATEN PASSIEREN



- Setzen Sie die Schnecke in das Schneckengehäuse ein.

- Nun wird auf die Schnecke die Passierschnecke aufgesetzt.
- Das Passierrohr auf die Passierschnecke aufsetzen und mit der Überwurfmutter sichern.
- Den Kunststoffauslauf aufsetzen.
- Stellen Sie unter das Passierrohr eine Schale für die Tomatenmark und unter die Öffnung des Aufsatzes einen Abfallbehälter. Die weichen Früchte nach und nach in die Füllöffnung geben und langsam und leicht mit dem Stopfer andrücken.
- Der Fleischwolf sollte ohne Unterbrechung nicht länger als 3 Minuten laufen. Anschließend (oder nachdem 500 g Tomaten verarbeitet wurden) sollte eine 2 Minuten lange Pause gemacht werden, um den Motor abkühlen zu lassen. Maximal sind 3 Verarbeitungszyklen zulässig.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung schalten Sie das Gerät immer ab und wenn der Motor still steht, ziehen Sie das Netzkabel aus.
- Die Oberfläche von Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen.
- Die Überwurfmutter lösen und alle Bauteile aus dem Schneckengehäuse entfernen. Zum Entfernen der Lochscheibe kann man z.B. einen Schraubendreher benutzen.
- Die Einfüllschale entfernen. Die Entriegelungstaste für Schneckengehäuse betätigen und das Schneckengehäuse mit einer Drehbewegung entfernen.
- Sofort nach dem Gebrauch waschen Sie alle abnehmbaren Teile, mit Ausnahme der Motoreinheit, mit warmem Wasser mit einem neutralen Geschirrspülmittel, spülen und trocknen Sie sie umgehend ab. Lassen Sie die Teile nicht im Wasser einweichen, um ihre Beschädigung zu verhindern.

Hinweis: Das Schneidmesser ist sehr scharf. Beim Umgang damit sowie während der Reinigung ist erhöhte Vorsicht geboten.

- Verwenden Sie weder aggressive, noch abrasive Reinigungsmittel! Reinigen Sie die Teile nicht in der Waschmaschine (das Schneckengehäuse könnte schwarze werden).
- Das Schneidmesser und die Lochscheiben sollten nach der Reinigung stets mit Pflanzenöl eingerieben werden.

- Weder das Gerät noch das Netzkabel ins Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Das Zubehör kann in dem Aufbewahrungsbereich im hinteren Teil des Fleischwolfs aufbewahrt werden. Das Gerät lagern Sie trocken und kühl in der Originalverpackung.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Nennbereich der Spannung	220-240 V
Nennfrequenz	50-60 Hz
Maximaler Anschlussnennwert	1300 W

Textänderungen und Änderungen der technischen Daten vorbehalten.

ANWEISUNGEN UND INFORMATIONEN ZUR VERPACKUNGS-ENTSORGUNG

Das gebrauchte Verpackungsmaterial ist an einer durch die Gemeinde festgelegte Stelle zu entsorgen.

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ALTGERÄTEN

Dieses Symbol auf den Produkten oder in den Begleitdokumenten bedeutet, dass die elektrischen und elektronischen Altgeräte nicht als normales Kommunalabfall entsorgt werden dürfen. Um diese Produkte ordnungsgemäß zu entsorgen, zurückzugewinnen und zu recyceln, müssen sie den festgelegten Sammelstellen zugeführt werden. Alternativ ist es in einigen EU-Ländern möglich, die Produkte beim örtlichen Verkäufer abzugeben, sofern bei ihm gleichwertige Produkte gekauft wurden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts leisten Sie einen Beitrag zur Aufrechterhaltung der wertvollen Naturquellen und Vermeidung der potentiellen negativen Einflüsse auf die Umwelt und menschliche Gesundheit, die infolge einer unsachgemäßen Abfallentsorgung entstehen könnten.



Dieses Produkt erfüllt alle grundlegenden Anforderungen der einschlägigen EU-Richtlinien.