Rohnson®

Bedienungsanleitung

FLEISCHWOLF

R-5440



Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie dieses Gerät verwenden. Verwenden Sie das Gerät nur so, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN UND FÜR DEN ZUKÜNFTIGEN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

- Die Gewährleistung erlischt, sofern die Beschädigung des Gerätes auf die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen zurückzuführen ist. Der Hersteller/Importeur 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 Anschließen des Gerätes an die Steckdose prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild des Gerätes aufgeführte Spannung mit der elektrischen Spannung der Steckdose übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an.

WARNUNG

- Das Gerät darf durch Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in der gefahrlosen Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der daraus resultierenden Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen Kinder ab 8 Jahren nur unter Aufsicht durchführen. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für Zwecke, für die es bestimmt ist.
- Das Gerät ist nicht für die Steuerung über einen Programmierer, eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung vorgesehen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es nicht benutzen oder reinigen möchten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, auf den Boden gefallen ist, beschädigt ist oder ins Wasser getaucht wurde. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn der Netzstecker beschädigt ist. Reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät

vor – es besteht Stromschlaggefahr. Sämtliche Reparaturen und Einstellungen sind ausschließlich durch eine autorisierte Servicestelle durchzuführen.

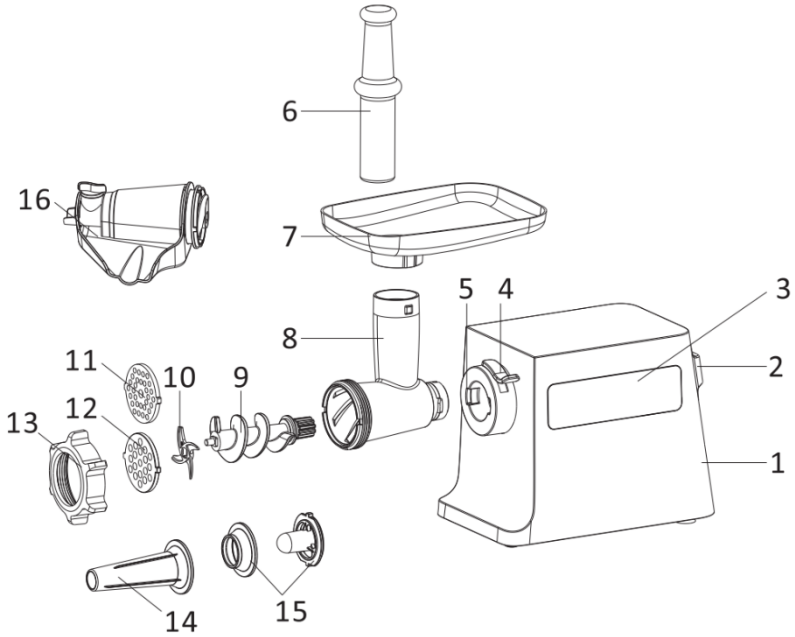
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz niemals durch Ziehen am Netzkabel – es besteht die Gefahr einer Beschädigung des Netzkabels/der Steckdose.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante hängt oder scharfe oder heiße Oberflächen berührt.
- Das Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz im Außenbereich bestimmt. Es ist nicht für den kommerziellen Gebrauch bestimmt.
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch alle abwaschbaren Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich ab.
- Schalten Sie das Gerät vor der Montage und Demontage immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengebaut ist.
- Ziehen Sie die Überwurfmutter vor dem Gebrauch mit einem Schlüssel fest und vergewissern Sie sich, dass sie sich mit einem Drehmoment von 4 Nm nicht lösen lässt.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es anfassen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Oberfläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen wie Gas- oder Elektrokochern, Backöfen usw.
- Setzen Sie das Gerät weder Feuchtigkeit noch direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Decken Sie das Gerät nicht ab. Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht blockiert werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es an das Stromnetz anschließen.
- Halten Sie das Gerät beim Tragen mit beiden Händen am Gerätekörper fest. Tragen Sie das Gerät nicht, indem Sie es an der Einfüllschale oder am Kopf festhalten.

- Verwenden Sie ausschließlich den Stampfer, um Lebensmittel in den Fleischwolf zu schieben. Stecken Sie niemals Ihre Finger in den Einfüllstutzen. Üben Sie beim Stopfen keinen zu großen Druck aus, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Geben Sie keine harten oder faserigen Lebensmittel (wie z. B. Nüsse, Knochen, Ingwer, Meerrettich usw.) in das Gerät.
- Wenn ein Lebensmittelstück im Fleischwolf stecken bleibt, schalten Sie ihn sofort aus und verwenden Sie die Rücklauffunktion, um die Blockierung zu beheben.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen laufen. Lassen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung 10 Minuten abkühlen.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie vor der Demontage des Fleischwolfs immer, bis alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind.
- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei Überhitzung automatisch die Stromversorgung des Motors unterbricht. Schalten Sie das Gerät bei Aktivierung des Überhitzungsschutzes aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es vor der weiteren Verwendung 60 Minuten lang abkühlen. Danach können Sie das Gerät wieder einschalten. Bei häufiger Aktivierung des Überhitzungsschutzes wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Gerät transportiert oder an einem sehr kalten Ort gelagert wurde, muss es vor dem Gebrauch mindestens 2 Stunden lang bei Raumtemperatur stehen gelassen werden.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Bedienfelds mit Wasser.
- Waschen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Zubehör.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt, wie z.B.:

- Küchenzeilen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen;
- Gästen in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben
- Bed & Breakfast-Einrichtungen

- landwirtschaftliche Betriebe

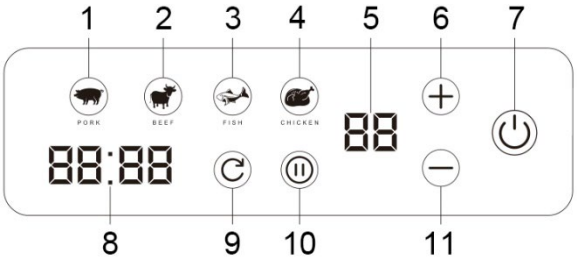
GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Gerätekörper
2. Aufbewahrungsfach für Zubehör
3. Display
4. Verriegelungs- und Entriegelungshebel des Kopfes
5. Öffnung für den Kopf
6. Stampfer
7. Einfüllschale
8. Kopf
9. Schnecke
10. Schneidemesser
11. Lochscheibe (5 mm)
12. Lochscheibe (8 mm)
13. Überwurfmutter
14. Wurstfüllaufsatz
15. Kebbe-Aufsatz
16. Aufsatz für Tomatenpüree

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

1. Schwein
2. Rind
3. Fisch
4. Hähnchen
5. Geschwindigkeitsanzeige
6. Taste +
7. Ein-/Aus-Taste
8. Zeitanzeige
9. Rücklauf-Taste
10. Start/Pause-Taste
11. Taste –

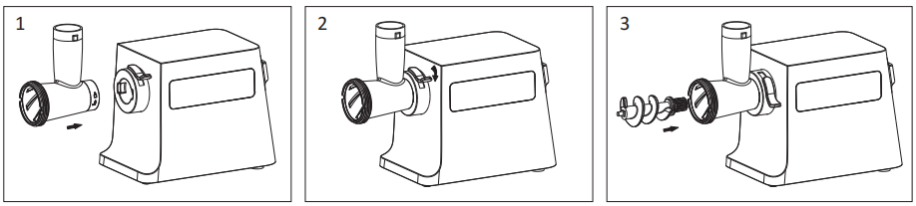


VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Waschen Sie die einzelnen abnehmbaren Teile des Gerätes (mit Ausnahme des Gerätekörpers) in Wasser mit einem neutralen Geschirrspülmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie ab. Wischen Sie den Gerätekörper mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn gründlich.

GERÄTEMONTAGE

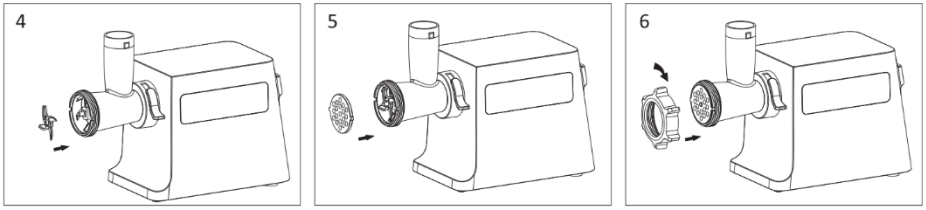
- Heben Sie den Hebel an der Öffnung für den Kopf an, setzen Sie den Fleischwolfkopf in die Öffnung ein und verriegeln Sie ihn, indem Sie den Hebel nach rechts schieben, siehe Abbildung.
- Führen Sie die Schnecke (mit dem langen Ende voran) in den Fleischwolfkopf ein und drehen Sie sie langsam, bis sie einrastet.



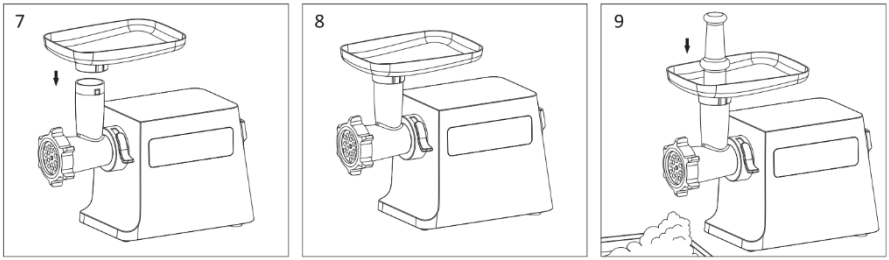
- Setzen Sie das Schneidemesser auf die Welle der Schnecke. Die Klingen des Messers müssen nach außen zeigen.

Warnung: Das Schneidemesser hat sehr scharfe Kanten. Seien Sie beim Umgang damit besonders vorsichtig.

- Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe vor das Schneidemesser.
- Halten Sie die Mitte der Lochscheibe fest, setzen Sie die Überwurfmutter auf den Kopf und drehen Sie sie mit der anderen Hand, bis sie fest angezogen ist. Nicht zu fest anziehen.



- Setzen Sie die Einfüllschale auf den Fleischwolfkopf.



VERWENDUNG DES GERÄTES

- Bauen Sie das Gerät gemäß der Anleitung zusammen, wählen Sie die Lochscheibe nach Ihren Vorlieben aus und vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß und vollständig zusammengebaut ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Der untere und seitliche Teil der Motorabdeckung muss unbedeckt bleiben, um die Luftzirkulation zu ermöglichen.
- Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter den Fleischwolfkopf.
- Vergewissern Sie sich vor dem Mahlen, dass das Fleisch vollständig aufgetaut ist, und entfernen Sie überschüssiges Fett, Sehnen und alle Knochen.

Schneiden Sie das Fleisch in Streifen oder Würfel (ca. 2 x 2 x 6 cm groß), sodass sie problemlos in den Einfüllstutzen der Schale passen.

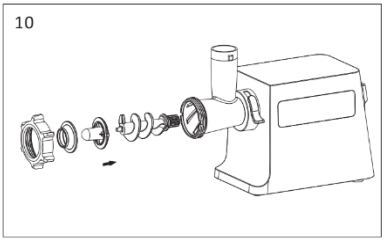
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (ein akustisches Signal ertönt) und schalten Sie es mit der Ein-/Aus-Taste ein. Der Fleischwolf befindet sich nun im Standby-Modus.
- Wählen Sie mit den Tasten + und – die gewünschte Geschwindigkeit oder wählen Sie eines der voreingestellten Programme entsprechend der zu verarbeitenden Fleischart aus (Schweinefleisch, Rindfleisch, Fisch oder Hähnchenfleisch).
- Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Vorgang zu starten oder zu unterbrechen (ein akustisches Signal ertönt).
- Geben Sie die Fleischstücke in den Einfüllstutzen des Gerätes und drücken Sie sie mit dem Stampfer sanft hinein (üben Sie keine übermäßige Kraft aus, um das Gerät nicht zu beschädigen).
- Wenn während des Betriebs die Mahlkammer blockiert wird, ungewöhnliche Geräusche auftreten oder das Gerät stark vibriert, verwenden Sie die Rücklauffunktion. Diese Funktion kann sowohl während des Betriebs als auch im Standby-Modus verwendet werden. Drücken Sie die Rücklauf-Taste, um die Funktion einzuschalten. Die Zeitanzeige beginnt mit dem Countdown. Drücken Sie die Rücklauf-Taste erneut, um die Funktion auszuschalten. Nach 10 Sekunden Betrieb schaltet sich die Funktion automatisch aus. Bei der Rücklauffunktion arbeitet das Gerät mit der höchsten Geschwindigkeit (eine gewünschte Geschwindigkeit kann nicht eingestellt werden).
- Bei der Rücklauffunktion dreht sich die Schnecke in die entgegengesetzte Richtung und der Fleischwolfkopf beginnt sich zu entleeren. Sollte dies nicht der Fall sein, schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz, zerlegen Sie die abnehmbaren Teile und reinigen Sie sie.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen laufen. Lassen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung 10 Minuten abkühlen.
- Schalten Sie das Gerät nach Abschluss des Vorgangs aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Danach können Sie das Gerät demontieren.
- Überlastungsschutz: Wenn die Leistungsplatine während des Betriebs erkennt, dass die Leistungsaufnahme 1300 W erreicht hat, schaltet das Programm das Gerät in den Schutzmodus. Auf dem Display beginnt der Fehlercode E1 zu

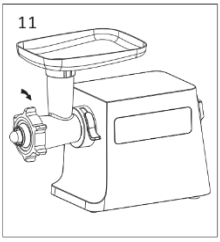
blinken und es ertönt ein akustisches Signal. Die Ein-/Aus-Taste sowie die Start/Pause-Taste sind in diesem Modus funktionslos. Um den Betrieb wieder aufzunehmen, muss die Rücklauf-Taste gedrückt werden, die das Gerät nach 5 Sekunden in den Standby-Modus versetzen sollte. Wenn der Code E1 auch nach der Wiederaufnahme des Betriebs wiederholt auftritt, muss der Fleischwolfkopf demontiert und gereinigt werden.

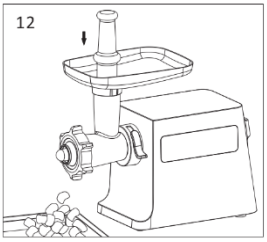
- Wenn auf dem Display der Fehlercode E2 angezeigt wird, bedeutet dies, dass ein Kurzschluss im Stromkreis des Motor-Temperatursensors vorliegt, der Stecker nicht richtig angeschlossen oder lose ist oder ein Kabelbruch vorliegt. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Gerät nach längerem Betrieb die Grenze des Thermoschutzes erreicht, reagiert es nicht mehr auf das Drücken der Ein-/Aus-Taste. Das Gerät kehrt automatisch in den normalen Standby-Modus zurück, sobald die Temperatur unter 60 °C gesunken ist.

HERSTELLUNG VON KEBBE

- Bauen Sie das Gerät zusammen und fügen Sie das Zubehör zur Herstellung von Kebbe hinzu, siehe Abbildung 10. Der Kebbe-Aufsatz ist mit Rillen ausgestattet, die in den Fleischwolfkopf passen, sowie mit tiefen Löchern für die Verbindung mit der Schnecke. Halten Sie den Kebbe-Aufsatz mit einem Finger fest, um ein Verrutschen zu verhindern, schrauben Sie dann die Überwurfmutter auf den Kopf und ziehen Sie sie fest an, siehe Abbildung 11.
- Setzen Sie die Einfüllschale auf den Fleischwolfkopf.
- Drücken Sie die vorbereitete Mischung mit dem Stampfer in den Fleischwolfkopf. Schneiden Sie die entstehende hohle Fleischrolle auf die gewünschte Länge ab und verarbeiten Sie sie gemäß dem gewählten Rezept weiter.

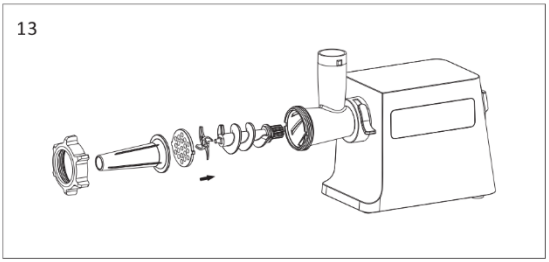


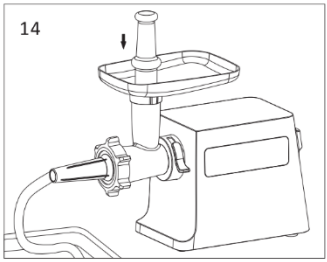




HERSTELLUNG VON WÜRSTEN

- Bauen Sie das Gerät zusammen und fügen Sie das Zubehör zur Herstellung von Würsten hinzu, siehe Abbildung 13. Setzen Sie den Wurstfüllaufsatz auf die Lochscheibe. Halten Sie den Aufsatz fest, schrauben Sie dann die Überwurfmutter auf den Kopf und ziehen Sie sie fest an.
- Setzen Sie die Einfüllschale auf den Fleischwolfkopf.
- Sobald alles vorbereitet ist, können Sie mit dem Füllen der Würste beginnen, siehe Abbildung 14.
- Weichen Sie den Darm in warmem Wasser ein, bis er weich und ausreichend geschmeidig ist. Ziehen Sie dann den feuchten Darm auf den Wurstfüllaufsatz auf und binden Sie das andere Ende fest zu.
- Halten Sie den Darm mit einer Hand fest und drücken Sie mit der anderen Hand das vorbereitete Fleisch mit dem Stampfer in den Fleischwolfkopf. Der Fleischwolf verarbeitet das Fleisch und drückt es durch den Füllaufsatz in den Darm.
- Binden Sie die Würste nach persönlichen Vorlieben in verschiedenen Längen ab (durch Wechseln der Größe der Lochscheibe können Sie Würste mit unterschiedlicher Mahlgrobheit und Struktur herstellen).

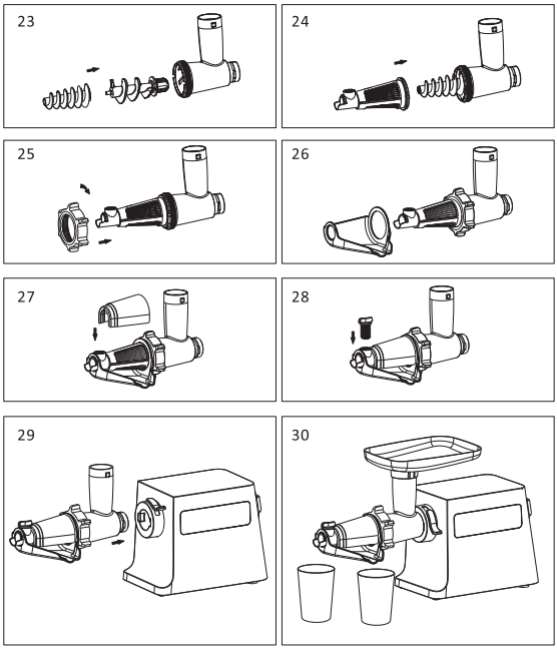




HERSTELLUNG VON TOMATENPÜREE

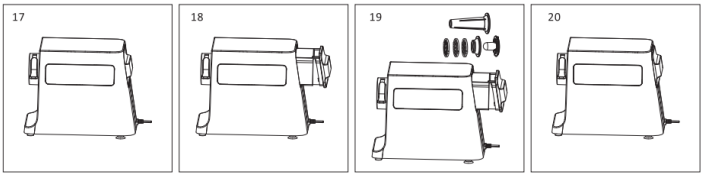
- Bauen Sie das Gerät zusammen und fügen Sie das Zubehör zur Herstellung von Tomatenpüree hinzu, siehe Abbildungen 23-30.
- Setzen Sie die Schnecke in die Mahlkammer ein und stecken Sie die Pressschnecke darauf (Abb. 23).

- Setzen Sie das Pressrohr auf die Schnecke und sichern Sie es durch Anziehen der Überwurfmutter (Abb. 24 und 25).
- Setzen Sie den Kunststoffauslauf auf (Abb. 26).
- Setzen Sie die Kunststoffabdeckung auf (Abb. 27).
- Setzen Sie die Einstellschraube für das Pressen in das Pressrohr ein und befestigen Sie sie durch Drehen im Uhrzeigersinn (Abb. 28).
- Befestigen Sie den Kopf mit dem Aufsatz für Tomatenpüree an der Motoreinheit und verriegeln Sie ihn (Abb. 29).
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.
- Stellen Sie einen Behälter für das Püree unter das Pressrohr und einen Behälter zum Auffangen der Abfälle unter die Öffnung am Ende des Aufsatzes. Geben Sie weiche Früchte nach und nach in die Einfüllöffnung und drücken Sie sie langsam und leicht mit dem Stampfer hinein. Mit der Einstellschraube kann der Fluss des Pürees reguliert werden.



AUFBEWAHRUNGSBOX FÜR ZUBEHÖR

- Drücken Sie von hinten auf den Deckel des Aufbewahrungsfachs. Die Aufbewahrungsbox gleitet heraus und kann dann herausgezogen werden, siehe Abbildungen 17 und 18.
- Nach dem Herausziehen der Aufbewahrungsbox können Sie das Zubehör hineinlegen – Messer, Lochscheiben, Wurstfüllaufsatz, Kebbe-Aufsatz usw.
- Durch Hineindrücken schieben Sie die Aufbewahrungsbox wieder hinein und schließen sie.



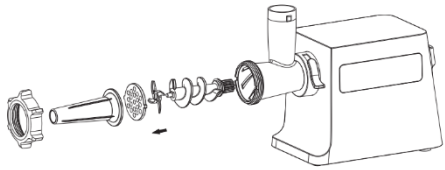
REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz, sobald der Motor und alle Geräteteile zum Stillstand gekommen sind.
- Wischen Sie die Oberfläche der Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie ab.
- Schrauben Sie die Überwurfmutter ab und nehmen Sie alle Teile aus der Mahlkammer heraus. Zum Entfernen der Lochscheibe können Sie z. B. einen Schraubendreher zur Hilfe nehmen.
- Nehmen Sie die Einfüllschale ab. Entriegeln Sie den Hebel zur Freigabe des Kopfes und nehmen Sie den Kopf ab.
- Waschen Sie sofort nach dem Gebrauch alle abnehmbaren Teile (mit Ausnahme der Motoreinheit) in warmem Wasser mit einem neutralen Geschirrspülmittel, spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sofort, um eine Oxidation der Metallteile zu vermeiden. Lassen Sie die Teile nicht länger als 10 Minuten im Wasser einweichen, um Beschädigungen zu vermeiden.

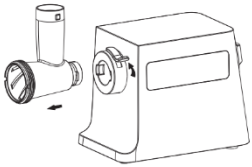
Warnung: Das Schneidemesser ist sehr scharf. Seien Sie bei der Handhabung und Reinigung besonders vorsichtig. Berühren Sie die Klingen nicht.

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Waschen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine.
- Reiben Sie das Schneidemesser und die Lochscheiben nach dem Waschen immer mit Pflanzenöl ein.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lagern Sie das Gerät in der Originalverpackung an einem kühlen, trockenen Ort.

15



16



TECHNISCHE DATEN

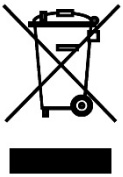
Nennspannungsbereich	220-240 V
Nennfrequenz	50-60 Hz
Nennleistung	800 W
Maximale Leistungsaufnahme	2500 W
Geräuschpegel	≤ 85 dB

Änderungen an Text und technischen Daten vorbehalten.

ANWEISUNGEN UND INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON GEBRAUCHTEN VERPACKUNGEN

Entsorgen Sie das gebrauchte Verpackungsmaterial an einem von der Gemeinde dafür vorgesehenen Ort.

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTEN



Dieses Symbol auf den Produkten oder in den Begleitdokumenten bedeutet, dass die elektrischen und elektronischen Altgeräte nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese Produkte zur ordnungsgemäßen Entsorgung, Rückgewinnung und zum Recycling an den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab. Alternativ ist es in einigen EU-Ländern oder anderen europäischen Ländern möglich, die Produkte beim örtlichen Verkäufer abzugeben, sofern bei ihm ein gleichwertiges neues Produkt gekauft wird. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts leisten Sie einen Beitrag zur Erhaltung wertvoller natürlicher Ressourcen und zur Vermeidung potenzieller negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die infolge einer unsachgemäßen Abfallentsorgung entstehen könnten.

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