Rohnson®

Instrukcja obsługi

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

R-5440



Przed użyciem tego urządzenia zapoznaj się z jego instrukcją obsługi. Używaj urządzenia tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Zachowaj instrukcję do późniejszego wglądu.

WAŻNE WSKAZÓWKI 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 upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Podłączaj urządzenie tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

UWAGA

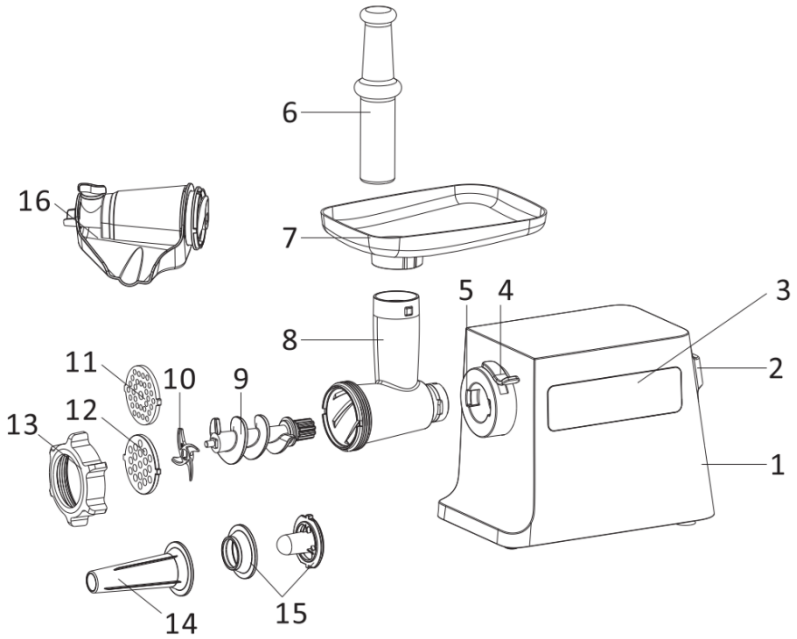
- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają ukończone 8 lat i są pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego timera lub zdalnego sterowania.
- Jeśli nie używasz urządzenia lub planujesz jego czyszczenie, zawsze wyłączaj je i odłączaj od gniazdka elektrycznego.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzoną wtyczką przewodu zasilającego. W żadnym wypadku nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Nie dokonuj żadnych modyfikacji urządzenia – grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Wszelkie naprawy i regulacje tego urządzenia powierzaj wyłącznie autoryzowanemu centrum serwisowemu.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka elektrycznego, ciągnąc za przewód zasilający – istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.

- Nie stawiaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Dbaj o to, aby przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu ani nie dotykał ostrych lub gorących powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz. Nie jest ono przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj zmywalne części, które będą miały kontakt z żywnością.
- Zawsze wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed montażem lub demontażem.
- Przed użyciem sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- Przed użyciem dokręć nakrętkę pierścieniową za pomocą klucza i upewnij się, że nie można jej poluzować momentem 4 Nm.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Przed każdą manipulacją z urządzeniem najpierw odłącz je od źródła zasilania.
- Umieść urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Nie wolno używać urządzenia nad gorącymi powierzchniami lub w pobliżu źródeł ciepła, takich jak np. kuchenki gazowe lub elektryczne, piecyki itp.
- Nie narażaj urządzenia na działanie wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego.
- Nie przykrywaj urządzenia. Otwory wentylacyjne urządzenia nie mogą być niczym blokowane.
- Przed podłączeniem do zasilania upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.
- Podczas przenoszenia urządzenia chwytaj je obiema rękami za korpus. Nie przenoś urządzenia, 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 utknie w maszynce do mielenia, natychmiast wyłącz ją i użyj funkcji ruchu wstecznego, aby usunąć przeszkodę.
- Nie pozostawiaj urządzenia, aby pracowało ono bez przerwy dłużej niż 5 minut. Przed ponownym użyciem pozwól urządzeniu ostygnąć przez co najmniej 10 minut.

- Po użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania. Przed demontażem maszynki zawsze odczekaj, aż wszystkie ruchome części się zatrzymają.
- Urządzenie jest wyposażone w bezpiecznik termiczny, który w przypadku przegrzania automatycznie odcina zasilanie silnika. W przypadku aktywacji bezpiecznika wyłącz urządzenie, odłącz je od zasilania i przed kolejnym użyciem pozostaw do ostygnięcia na 60 minut. Następnie możesz ponownie włączyć urządzenie. W przypadku częstej aktywacji bezpiecznika skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Jeżeli urządzenie zostało przeniesione lub umieszczone w bardzo zimnym miejscu, przed użyciem pozostaw je w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny.
- Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub w innych cieczach.
- Zabezpiecz panel sterowania przed kontaktem z wodą.
- Nie myj części w zmywarce do naczyń.
- Używaj tylko z dołączonymi akcesoriami.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w instalacjach takich jak:

- aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych
- firmy zapewniające nocleg ze śniadaniem
- gospodarstwa rolne

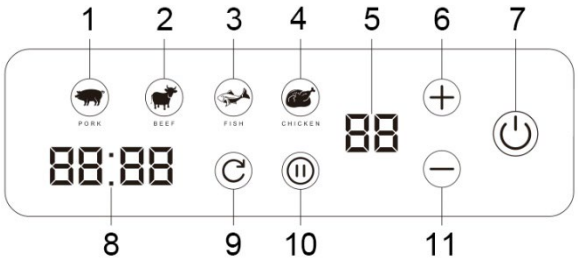
OPIS URZĄDZENIA



1. Korpus urządzenia
2. Miejsce do przechowywania akcesoriów
3. Wyświetlacz
4. Dźwignia do blokowania i odblokowywania głowicy
5. Otwór na głowicę
6. Popychacz
7. Miska do napełniania
8. Głowica
9. Wał ślimakowy
10. Ostrze tnące
11. Tarcza do mielenia (5 mm)
12. Tarcza do mielenia (8 mm)
13. Nakrętka pierścieniowa
14. Nasadka do wyrobu wędlin
15. Nasadka do wyrobu kibbeh
16. Nasadka do wyrobu przecieru pomidorowego

OPIS PANELU STEROWANIA

1. Wieprzowina
2. Wołowina
3. Ryba
4. Kurczak
5. Wskaźnik prędkości
6. Przycisk +
7. Przycisk włączania/wyłączania
8. Wskaźnik czasu
9. Przycisk funkcji biegu wstecznego
10. Przycisk start/pauza
11. Przycisk –

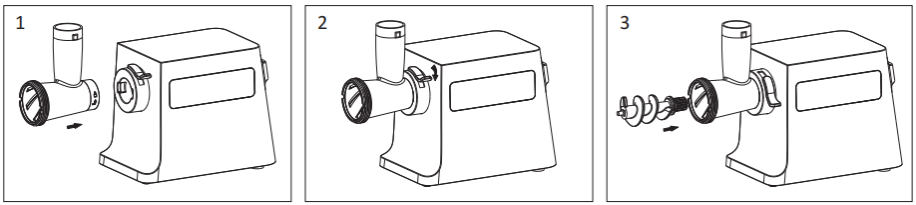


PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania.
- Umyj poszczególne zdejmowane części urządzenia (z wyjątkiem korpusu) w wodzie z neutralnym środkiem do mycia naczyń, opłucz i wysusz. Wytrzyj korpus urządzenia wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

MONTAŻ URZĄDZENIA

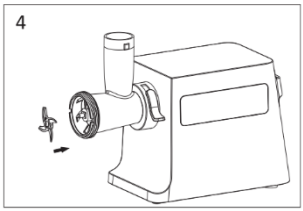
- Podnieś dźwignię przy otworze na głowicę, wsuń głowicę maszynki do otworu i zablokuj ją, przesuwając dźwignię w prawo, patrz rysunek.
- Włóż wał ślimakowy do głowicy młynka (najpierw długim końcem) i powoli obracaj nim, aż wejdzie w swoje miejsce.

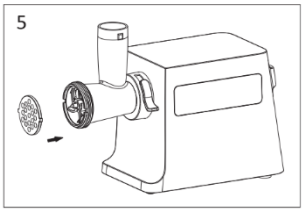


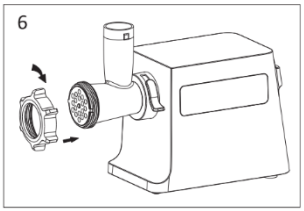
- Umieść ostrze tnące na wale ślimakowym. Ostrze musi być skierowane na zewnątrz.

Uwaga: Ostrze tnące ma bardzo ostre krawędzie, podczas manipulacji nim zachowaj szczególną ostrożność.

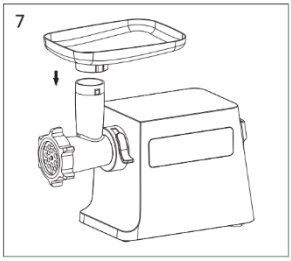
- Umieść pożądaną tarczę do mielenia przed ostrzem tnącym.
- Przytrzymaj środek tarczy do mielenia, załóż nakrętkę pierścieniową, a drugą ręką obracaj ją, aż zostanie prawidłowo dokręcona. Nie dokręcaj zbyt mocno.

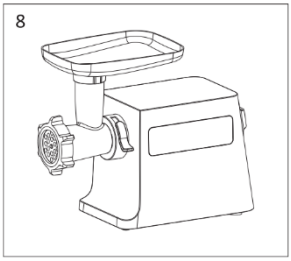


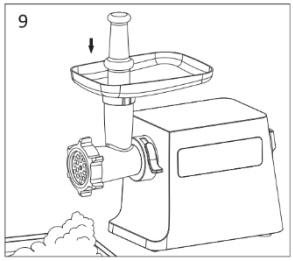




- Umieść miskę do napełniania na głowicę maszynki do mielenia.







UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

- Zmontuj urządzenie zgodnie z instrukcją, wybierz grubość tarczy do mielenia według własnych preferencji i upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo i całkowicie zmontowane.
- Umieść urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni. Dolna i boczna część obudowy silnika musi pozostać nieosłonięta, aby umożliwić przepływ powietrza.
- Umieść odpowiedni pojemnik pod głowicą maszynki do mielenia.
- Przed mieleniem mięsa upewnij się, że jest ono całkowicie rozmrożone, usuń nadmiar tłuszczu, ścięgna 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.

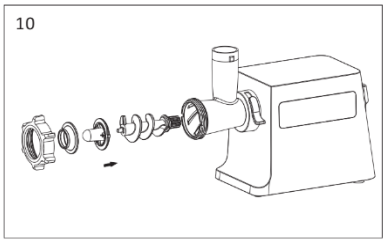
- Podłącz urządzenie do zasilania (rozlegnie się sygnał dźwiękowy) i włącz je przyciskiem włączania/wyłączania. Maszynka przejdzie w tryb gotowości.
- Przyciskami + i – wybierz żądaną prędkość mielenia lub jeden z gotowych programów mielenia w zależności od rodzaju przetwarzanego mięsa (wieprzowina, wołowina, ryba lub kurczak).
- Aby rozpocząć lub przerwać mielenie, naciśnij przycisk start/pauza (rozlegnie się sygnał dźwiękowy).
- Wkładaj kawałki mięsa do szyjki urządzenia i delikatnie wciskaj je do wnętrza za pomocą popychacza (nie używaj zbyt dużej siły, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia).
- Jeżeli podczas mielenia komora mielenia zostanie zablokowana, wystąpi nietypowy hałas lub wibracje urządzenia, użyj funkcji biegu odwrotnego. Z funkcji można korzystać zarówno podczas pracy urządzenia, jak i w trybie gotowości. Aby włączyć funkcję, naciśnij przycisk biegu wstecznego. Wskaźnik czasu zacznie odliczać czas. Aby wyłączyć funkcję, ponownie naciśnij przycisk biegu wstecznego. Po 10 sekundach pracy funkcja wyłączy się automatycznie. W trybie biegu wstecznego urządzenie pracuje z najwyższą prędkością (nie ma możliwości ustawienia innej prędkości).
- W trybie biegu wstecznego wał ślimakowy zacznie obracać się w przeciwnym kierunku, a głowica maszynki zacznie się opróżniać. Jeżeli tak się nie stanie, wyłącz urządzenie, odłącz je od zasilania, zdemontuj zdejmowane części i wyczyść je.
- Nie pozostawiaj urządzenia, aby pracowało ono bez przerwy dłużej niż 5 minut. Przed ponownym użyciem pozwól urządzeniu ostygnąć przez co najmniej 10 minut.
- Po zakończeniu mielenia wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. Następnie możesz zdemontować urządzenie.
- Ochrona przed przeciążeniem: Jeśli płyta zasilająca wykryje podczas pracy, że pobór mocy osiągnął 1300 W, program przełączy urządzenie w tryb ochronny. Na wyświetlaczu zacznie migać kod błędu E1 i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Przycisk włączania/wyłączania oraz przycisk start/pauza w tym trybie nie działają. Aby wznowić pracę, należy nacisnąć przycisk biegu wstecznego, co

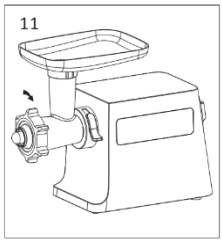
powinno po 5 sekundach przełączyć urządzenie w tryb gotowości. Jeśli kod E1 pojawia się wielokrotnie nawet po wznowieniu pracy, należy zdemontować głowicę maszynki i ją wyczyścić.

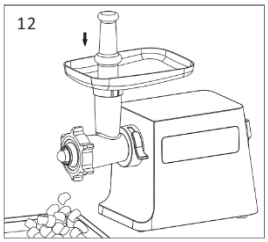
- Jeśli na wyświetlaczu pojawi się kod błędu E2, oznacza to zwarcie w obwodzie czujnika temperatury silnika, nieprawidłowo podłączone lub poluzowane złącze, ewentualnie przerwany przewód. W takim przypadku skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Jeśli urządzenie po długotrwałej pracy osiągnie limit ochrony termicznej, przestanie reagować na naciśnięcia przycisku włączania/wyłączania. Urządzenie automatycznie powróci do normalnego trybu gotowości, gdy temperatura spadnie poniżej 60 °C.

WYRÓB KIBBEH

- Zmontuj urządzenie i zamocuj akcesoria do wyrobu kibbeh, patrz rysunek 10. Nasadka do kibbeh jest wyposażona w wypustki, które pasują do głowicy maszynki, oraz głębokie otwory do połączenia z wałem ślimakowym. Przytrzymaj nasadkę do kibbeh jednym palcem, aby zapobiec jej przesunięciu, a następnie nakręć nakrętkę mocującą na głowicę i mocno ją dokręć, patrz rysunek 11.
- Załóż miskę do napełniania na głowicę maszynki.
- Używając popychacza, wtłaczaj przygotowaną mieszankę do głowicy maszynki. Powstający pusty wałeczek mięsny odcinaj na żądaną długość i przetwarzaj dalej zgodnie z wybranym przepisem.



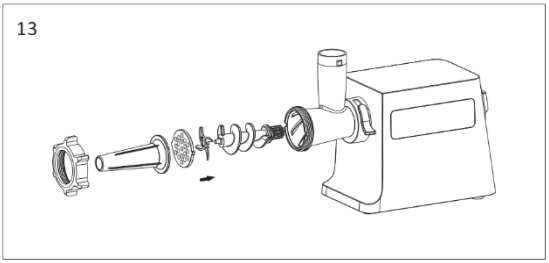




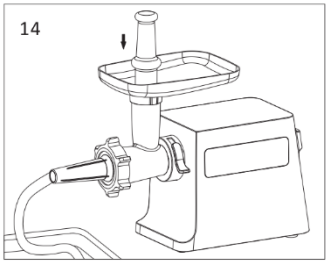
WYRÓB WĘDLIN

- Zmontuj urządzenie i zamocuj akcesoria do wyrobu wędlin, patrz rysunek 13. Na tarczy do mielenia umieść nasadkę do nadziewania kiełbas. Przytrzymaj nasadkę, a następnie nakręć nakrętkę mocującą na głowicę i mocno ją dokręć.
- Załóż miskę do napełniania na głowicę maszynki.
- Gdy wszystko będzie gotowe, możesz rozpocząć nadziewanie kiełbas, patrz rysunek 14.
- Namocz jelito w ciepłej wodzie, aż zmięknie i stanie się wystarczająco elastyczne. Następnie naciągnij wilgotne jelito na nasadkę do kiełbas i mocno zawiąż jego drugi koniec.
- Jedną ręką przytrzymuj jelito, a drugą ręką za pomocą popychacza wtłaczaj przygotowane mięso do głowicy maszynki. Maszynka przetworzy mięso i przez nasadkę do nadziewania wtłoczy je do jelita.
- Wiąż kiełbasy na różne długości według własnych preferencji (zmieniając rozmiar tarczy do mielenia, uzyskasz kiełbasy o różnej grubości mielenia i strukturze).

13



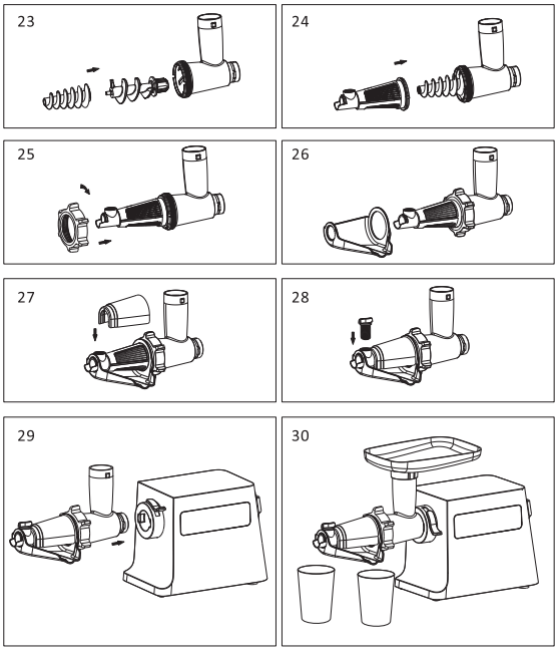
14



WYRÓB PRZECIERU POMIDOROWEGO

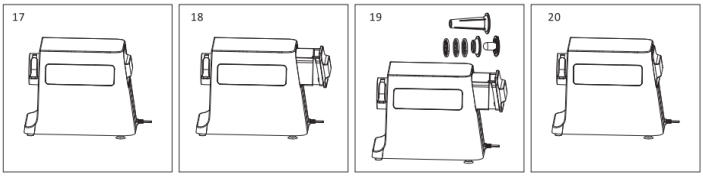
- Zmontuj urządzenie i zamocuj akcesoria do wyrobu przecieru pomidorowego, patrz rysunki 23-30.
- Umieść wał ślimakowy w komorze mielenia i załóż na niego ślimak wyciskający (rys. 23).
- Nałóż rurkę dociskową na wał ślimakowy i zablokuj ją, dokręcając nakrętkę pierścieniową (rys. 24 i 25).
- Załóż plastikową wylewkę (rys. 26).

- Załóż plastikową osłonę (rys. 27).
- Włóż śrubę do regulacji wyciskania do rurki dociskowej i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zabezpieczyć (rys. 28).
- Przymocuj głowicę z nasadką do wyrobu przecieru pomidorowego do jednostki silnikowej i zablokuj ją (rys. 29).
- Urządzenie jest teraz gotowe do użytku.
- Umieść pojemnik na przecier pod rurkę wyciskającą, a pod otwór na końcu nasady umieść pojemnik do łapania odpadu. Miękkie owoce wkładaj stopniowo do otworu do napełniania i powoli lekko naciskaj popychaczem. Przepływ przecieru można regulować za pomocą śruby.



POJEMNIK DO PRZECHOWYWANIA AKCESORIÓW

- Naciśnij od tyłu pokrywę pojemnika do przechowywania. Pojemnik do przechowywania wysunie się, a następnie będzie można go wyjąć, patrz rysunki 17 i 18.
- Po wyjęciu pojemnika do przechowywania można do niego włożyć akcesoria – ostrze, tarcze do mielenia, nasadkę do kiełbas, nasadkę do kibbeh itp.
- Naciskając, ponownie wsuń pojemnik do środka i go zamknij.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

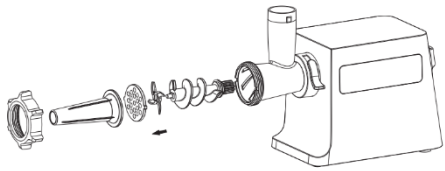
- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz urządzenie, a gdy silnik i ruchome części się zatrzymają, odłącz je od zasilania.
- Wytrzyj powierzchnię jednostki napędowej wilgotną ściereczką i osusz.
- Odkręć nakrętkę mocującą i wyjmij wszystkie części z komory mielenia. Aby wyjąć tarczę do mielenia, możesz pomóc sobie np. śrubokrętem.
- Odłącz miskę do napełniania. Odblokuj dźwignię zwalniającą głowicę i ją zdejmij.
- Natychmiast po użyciu umyj wszystkie zdejmowane części z wyjątkiem jednostki silnikowej w ciepłej wodzie z neutralnym środkiem do mycia naczyń, opłucz czystą wodą i natychmiast osusz, aby uniknąć utlenienia metalowych części. Nie zostawiaj części namoczonych w wodzie na dłużej niż 10 minut, aby uniknąć uszkodzenia.

Uwaga: Ostrze tnące jest bardzo ostre. Podczas obsługi i czyszczenia zachowaj szczególną ostrożność. Nie dotykaj ostrzy.

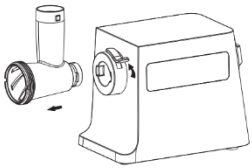
- Nie używaj agresywnych ani ściernych środków czyszczących. Nie myj części w zmywarce do naczyń.
- Po umyciu ostrze tnące i tarcze do mielenia należy zawsze smarować olejem roślinnym.

- Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub w innych cieczach.
- Przechowuj urządzenie w oryginalnym opakowaniu w suchym i chłodnym miejscu.

15



16



SPECYFIKACJA TECHNICZNA

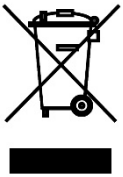
Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50-60 Hz
Nominalny pobór mocy	800 W
Maksymalny pobór mocy	2500 W
Poziom hałasu	≤ 85 dB

Zmiany tekstu i danych technicznych zastrzeżone.

INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Zużyte opakowanie przekaż do miejsca wyznaczonego przez gminę do utylizacji odpadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO



Ten symbol umieszczony na urządzeniach lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć z odpadami z gospodarstw domowych. Aby zapewnić prawidłową utylizację, odzysk i recykling, przekaż te produkty 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.

CE To urządzenie spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.