

Mlynček na mäso

erava

MM-902

Návod na obsluhu/Záruka

SK



CE

MM-902

Všeobecné bezpečnostné upozornenia

- **Pred uvedením tohto zariadenia do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod na použitie!**
- Odložte si tento návod na použitie so záručným listom, pokladničný blok a krabicu s vnútorným obalom pre prípad reklamácie výrobku!
- Zariadenie je určené výhradne na používanie v domácnosti. Nejde o profesionálne zariadenie.
- Keď zariadenie nepoužívate, čistíte ho alebo keď sa vyskytne porucha, zariadenie vypnite (prepínačom **ON/O/R**) a odpojte z elektrickej siete. Sieťovú šnúru odpájajte potiahnutím za koncovku. Nikdy neťahajte za samotnú sieťovú šnúru.
- Aby ste predišli úrazu detí elektrickým prúdom, nenechávajte ich nikdy bez dozoru s elektrickým zariadením. Zvoľte také umiestnenie zariadenia, aby bolo mimo dosahu detí. Nezabudnite pri tom na to, že zariadenie je možné stiahnuť aj za voľne prístupnú sieťovú šnúru.
- Pravidelne kontrolujte sieťovú šnúru, ako aj samotné zariadenie. Pri výskyte akéhokoľvek poškodenia sa zariadenie nesmie používať.
- Zariadenie nerozoberajte. Opravu prenechajte na autorizovaný servis.
- Nevystavujte zariadenie ani sieťovú šnúru pôsobeniu tepla, priamemu slnečnému žiareniu, vlhkosti, mechanickému poškodeniu ostrými predmetmi ani iným nepriaznivým vplyvom.
- Zariadenie používajte len spôsobom popísaným v návode.
- Zariadenie nepoužívajte vonku.
- Zariadenie nesmie prísť do styku s dažďom, vodou alebo inou tekutinou. Zariadenie neponárajte do vody. Zariadenia sa nedotýkajte vlhkými ani mokrými rukami.
- Ak zariadenie navlhlo alebo je mokré, odpojte okamžite sieťovú šnúru z elektrickej siete. Nesiahajte do vody!
- Zariadenie používajte len na stanovený účel (mletie mäsa, zeleniny a mäkkých potravín).
- Pred prenášaním zariadenia nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 roku veku a staršie, ak sa im poskytuje dohľad alebo sa im poskytnú inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a ak rozumejú príslušnému nebezpečenstvu. Deti nesmú vykonávať čistenie a používateľskú údržbu, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a to pod dohľadom. Držte spotrebič a šnúru mimo dosahu detí, pokiaľ majú menej ako 8 rokov.

- Tento spotrebič môžu obsluhovať osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností, ak sa im poskytol dohľad alebo inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli príslušným nebezpečenstvám. Deti sa nesmú so spotrebičom hrať.

Zvláštne bezpečnostné upozornenia

- Počas prevádzky majte zariadenie pod neustálym dozorom!
- Kovové nože sú ostré. **NEBEZPEČIE ÚRAZU!**
- Mletú potravinu tlačte do zariadenia len pomocou tlačného valca, nikdy nie prstami. Hrozí úraz prstov.
- Neotvárajte ochranný kryt, kým sa rotačný pohyb kovových nožov úplne nezastaví. **NEBEZPEČIE ÚRAZU!**
- Zariadenie nepoužívajte v blízkosti horľavých predmetov.
- Zariadenie nepoužívajte nepretržite dlhú dobu (max. cca 10 minút). Môže sa prehriať. Potom tepelná poistka zablokuje chod motora. Ďalšie používanie bude možné až za cca 60 minút. V prípade potreby dlhšej prevádzky prestaňte zariadenie používať, nechajte vždy motor cca 30 minút vychladnúť a potom pokračujte v práci.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani ho neumývajte prúdom vody! Čistite ho vlhkou handričkou. Pozor na ostré kovové diely!
- Po skončení práce odpojte zariadenie z elektrickej siete.
- V prípade poškodenia sieťovej šnúry je možná jej výmena len v autorizovanom servise, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním zariadenia (napr. znehodnotenie mäsa, úraz a pod.).

Producent

ORAVA retail s.r.o.
Seberínho 2
821 03 Bratislava
Slovenská republika

Distribútori

ORAVA retail s.r.o.
Seberínho 2
821 03 Bratislava
Slovenská republika

ORAVA retail sales s.r.o.
Ostravská 494
739 25 Sviadnov
Česká republika

ORAVA retail Sp. z o.o.
ul. Kaczymiec 12
42-600
Polska

Odpad z elektrických a elektronických zariadení - nariadenie Európskej únie 2002/96/EC a upravujúce problematiku separovaného zberu odpadu

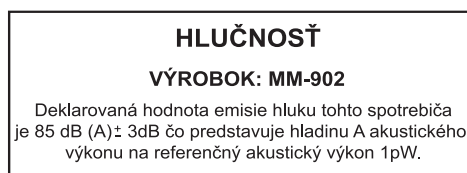


Toto označenie na zariadení alebo jeho obale znamená, že sa nesmie likvidovať v netriedenom komunálnom odpade. Odovzdajte ho do zberného strediska na recykláciu a likvidáciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Správna likvidácia nespôsobí negatívne vplyvy na životné prostredie a zdravie obyvateľstva. Prispejete tak k ochrane a k zlepšeniu životného prostredia. Toto zariadenie je označené podľa európskeho nariadenia 2002/96/EC o elektrickom odpade a elektronickom vybavení (WEEE). Táto smernica tvorí rámec celoeurópskej odôvodnenosti o zbere a recyklácii elektrického odpadu a elektronického vybavenia.

Technické údaje

Napájanie:	230 V/50 Hz
Príkonn:	1 500 W
Rozmery (Š x V x H):	340 x 330 x 175 mm
Hmotnosť:	3,7 kg

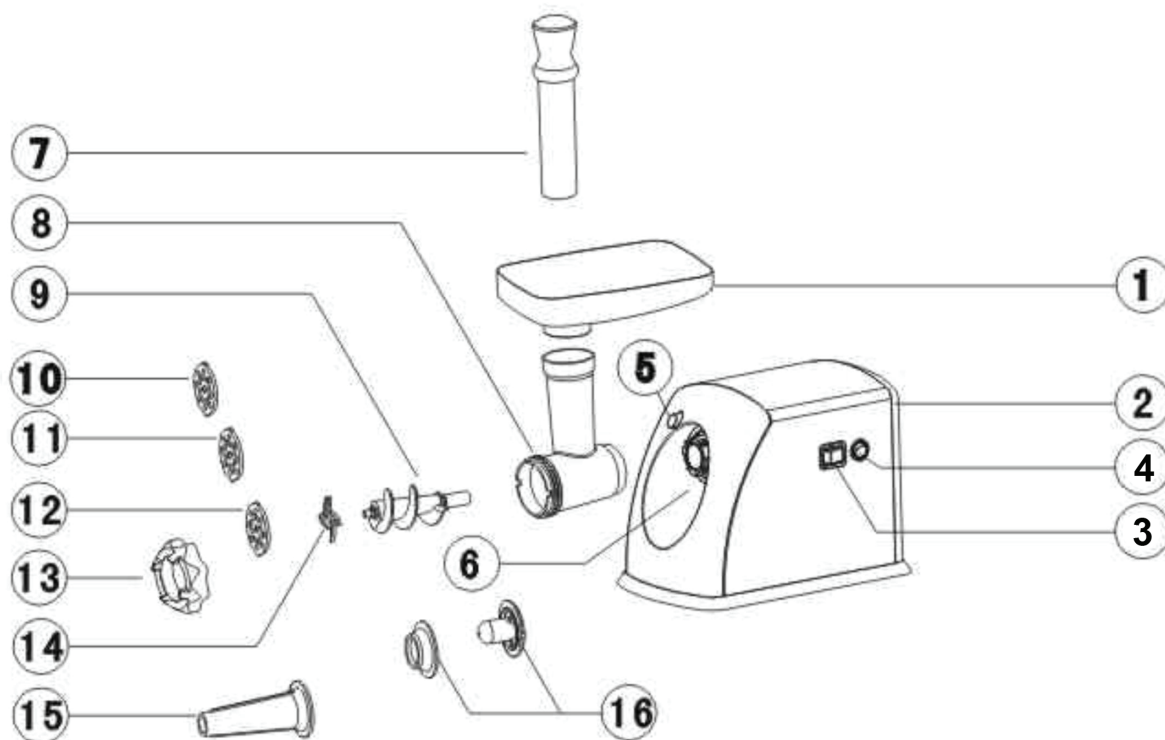
Právo na zmeny vyhradené!



Charakteristické vlastnosti

Zariadenie je určené na mletie mäsa, zeleniny a iných mäkkých potravín. Umožňuje mletie na tri stupne jemnosti - hrubé, stredné a jemné. Je vybavené aj súpravou na výrobu - plnenie klobás a prípravu kebbe. Vyrobené je z kvalitných a zdravotne vyhovujúcich materiálov.

Popis častí



- 1 Lievik (násypník)
- 2 Telo mlynčeka s motorom
- 3 Prepínač ON/0/R (voľba smeru otáčok ON vpred, vypnutie, R vzad)
- 4 Prepínač ON/R (voľba smeru otáčok ON vpred, R vzad)
- 5 Tlačidlo zaistenia mlecieho mechanizmu
- 6 Otvor pre hrdlo
- 7 Tlačný valec
- 8 Dutina pre špirálu s hrdlom
- 9 Špirála (šnek)
- 10 Disk na jemné mletie (otvory s priemerom 3 mm)
- 11 Disk na stredné mletie (otvory s priemerom 5 mm)
- 12 Disk na hrubé mletie (otvory s priemerom 7 mm)
- 13 Vonkajšia matica
- 14 Nôž
- 15 Trubica na plnenie klobás
- 16 Disky na výrobu kebbe

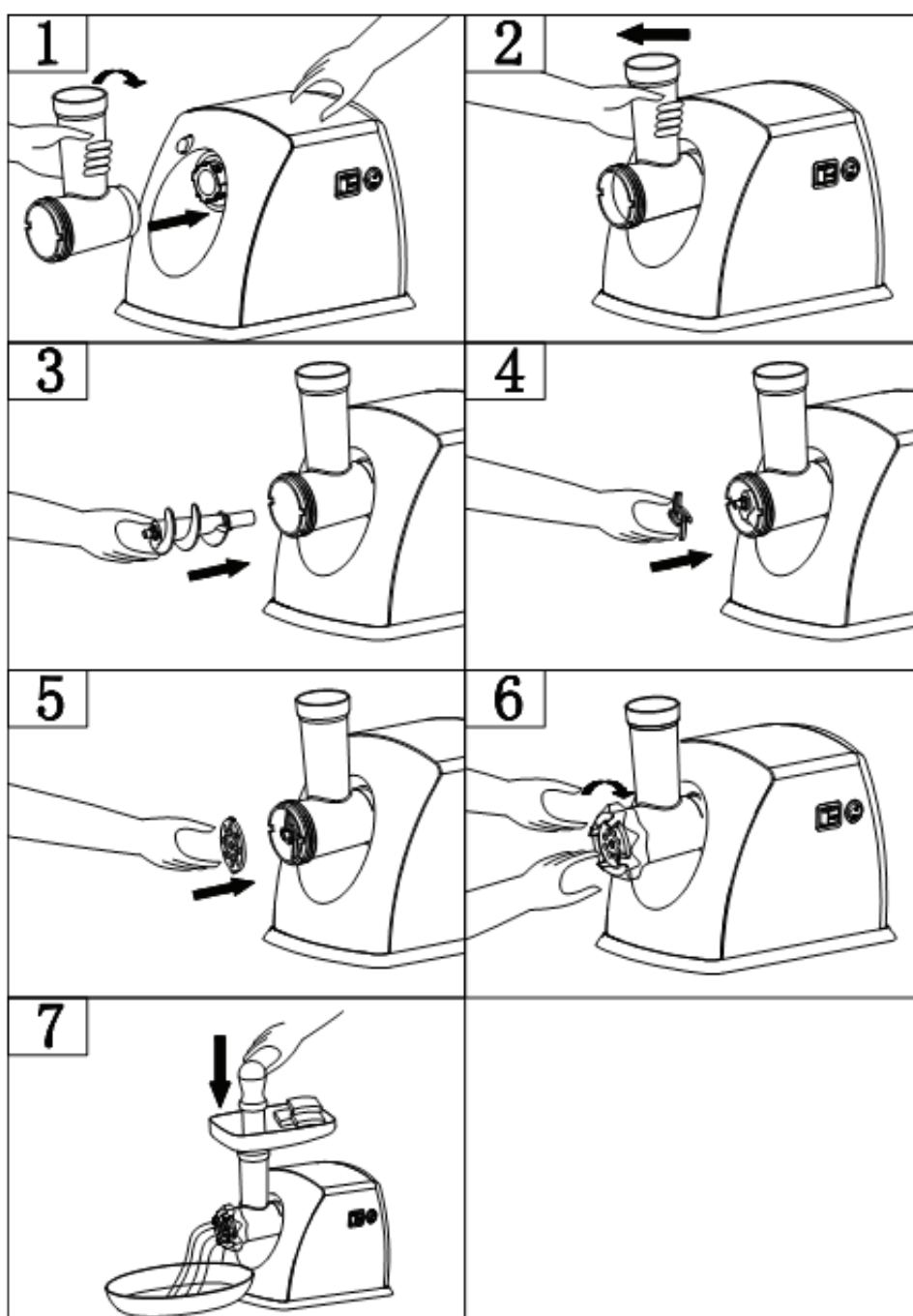
Príprava pred použitím

Zariadenie počas príprav nepripájajte do elektrickej siete.

Zariadenie vybalte a odstráňte z neho všetok obalový materiál. Aby ste zo zariadenia odstránili akékoľvek nečistoty, ktoré mohli vzniknúť počas procesu balenia, vyčistite vnútorný priestor, nože a kryt suchou handričkou, ktorá nepúšťa vlákna. Pri čistení vnútra dávajte pozor, aby ste sa neporanili na ostrých nožoch. (Pozrite časť Čistenie a údržba v tomto návode.)

Opláchnite príslušenstvo vo vlažnej vode. Teleso zariadenia neponárajte do vody! Povrch vyčistite handričkou navlhčenou vo vode.

Všetky diely dôkladne vysušte.



Zmontovanie príslušenstva a nasadenie na motorovú jednotku

Pred zostavovaním zariadenia odpojte zariadenie z elektrickej siete a prepínač ON/O/R (3) nastavte do polohy 0.

- 1 Podľa obrázka nasadíte dutinu pre špirálu s hrdlom (8) na otvor pre hrdlo (6) s jeho miernym natočením doprava (obr. 1) a po nasadení ho mierne otočíte späť doľava (obr. 2) do zvislej polohy.
- 2 Do dutiny pre špirálu (8) nasadíte špirálu (9) (obr. 3), nôž (14) (obr. 4) a želaný disk podľa požadovanej hrúbky mletia (10, 11 alebo 12) (obr. 5).
Dodržte poradie: najskôr vložte špirálu (9), potom nôž (14) a nakoniec disk.
Rezné hrany noža musia vždy smerovať k disku s otvormi.
- 3 Naskrutkujte vonkajšiu maticu (13) úplne na doraz (obr. 6) a potom ju uvoľnite cca o 1/4 otáčky, aby bolo otáčanie špirály voľné.
- 4 Nakoniec na plniacu časť dutiny pre špirálu (8) nasadíte lievika (1).
- 5 Pri mletí tlačte mäso do lievika (1) tlačným valcom (7) (obr. 7).

Prevádzka

Mletie mäsa

- 1 Položte mlynček na rovný a pevný povrch (stôl, drez) a pod časť výstupu namletej potraviny položte vhodne veľkú nádobu.
- 2 Najskôr nastavte prepínač ON/R (4) do polohy ON a potom prepínačom ON/R (3) zapnite zariadenie taktiež do polohy ON. Zariadenie sa uvedie do prevádzky.
- 3 Do lievika vkladajte stredné kúsky mäsa (alebo zeleniny a pod.) a tlačte ich dnu pomocou tlačného valca (7) (obr. 7).

Upozornenia:

- Potraviny nikdy netlačte dnu prstami. Hrozí riziko úrazu! Používajte tlačný valec (7).
- Nadmerné plnenie neurýchli proces mletia. Hrozí prehriatie zariadenia.
- Zariadenie nepoužívajte nepretržite dlhú dobu (max. cca 10 minút). Môže sa prehriať.
- Zariadenie je vybavené tepelnou poistkou, ktorá pri prehriatí zablokuje chod motora. V takomto prípade bude ďalšie používanie možné až po ochladnutí za cca 30 minút. V prípade potreby dlhšej prevádzky prestaňte zariadenie používať, nechajte vždy motor cca 30 minút vychladnúť a potom pokračujte v práci.
- Pred pomletím nechajte mrazené potraviny riadne rozmraziť. Mäso nakrájajte na 2,5 cm široké prúžky.
- Pomocou tlačného valca zľahka pretlačte potraviny, naraz len jeden kúsok. Netlačte silno – mohli by ste poškodiť mlynček.
- Pred mletím odstráňte z mäsa nepotrebné šlachy a blany. Vyhnite sa tým upchatiu mlecieho disku.

Spätný chod

Ak sa zariadenie počas používania zastaví alebo upchá, vypnite ho prepnutím prepínača ON/O/R (3) do polohy 0.

Potom prepnutím prepínača ON/R (4) do polohy R zvolte opačný (reverzný) chod motora. Prepnite prepínač ON/O/R (3) do polohy R, čím zariadenie zapnete v reverznom chode a upchaté potraviny sa začnú uvoľňovať. Potom zariadenie vypnite, odpojte ho z elektrickej siete a odstráňte všetky upchaté potraviny.

Príprava kebbe

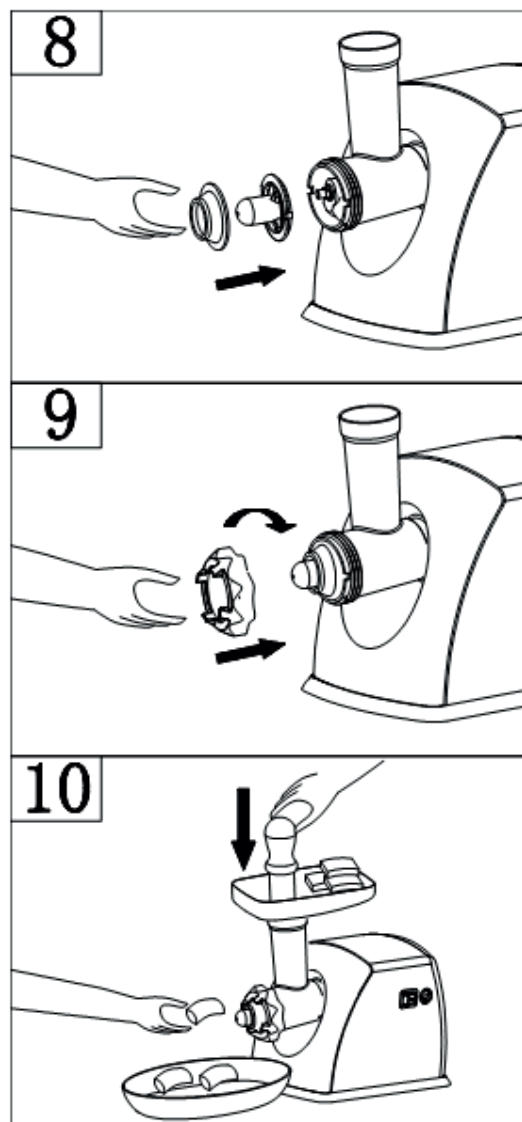
Kebbe je tradičné jedlo zo Stredného východu: krokety zo zmrazeného alebo čerstvého jahňacieho mäsa a pšeničného bulguru s plnkou z mletého mäsa.

Zostavenie zariadenia pre prípravu kebbe

- 1 Vyskrutkujte vonkajšiu maticu (13) a do dutiny pre špirálu (8) nasadte špirálu (9), disky na výrobu kebbe (16) (obr. 8).
Dodržte poradie: najskôr vložte špirálu (8), potom disky na výrobu kebbe (16).
- 2 Naskrutkujte vonkajšiu maticu (13) späť úplne na doraz a potom ju uvoľnite cca o 1/4 otáčky, aby bolo otáčanie špirály voľné (obr. 9).
- 3 Nakoniec na plniacu časť dutiny pre špirálu (8) nasadte lievik (1).

Príprava kebbe

- 1 Položte mlynček na rovný a pevný povrch (stôl, drez) a pod časť výstupu namletej potraviny položte vhodne veľkú nádobu.
- 2 Najskôr nastavte prepínač ON/R (4) do polohy ON a potom prepínačom ON/O/R (3) zapnite zariadenie.
- 3 Do lievika vkladajte pripravenú zmes a tlačte ju dnu pomocou tlačného valca (7) (obr. 10).



Recept na prípravu kebbe

Vonkajšia vrstva

500 g jahňacieho alebo baranieho mäsa bez tuku, nakrájané na prúžky

500 g pšeničného bulguru, umytý a ocedený

1 malá cibuľa, jemne nakrájaná

Dôležité

Pšeničný bulgur použite hneď po ocedení. Ak ho necháte vysušiť, môže zvýšiť zaťaženie na mlynček na mäso, čo môže mať za následok jeho poškodenie.

1 Pomocou jemného disku pomel'te striedavo dávku mäsa a pšenice.

2 Premiešajte. Potom premiešajte ešte dvakrát.

3 Zamiešajte cibuľu do zmesi.

4 Pomocou nadstavca na výrobu kebbe ju pretlačte.

Plnka

400 g jahňacieho mäsa, nakrájané na prúžky

15 ml (1 pol. lyž.) oleja

2 stredne veľké cibule, jemne nakrájané

5 - 10 ml (1 - 2 čaj.lyž.) mletého nového korenia

15 ml (1 pol. lyž.) hladkej múky

soľ a čierne korenie

1 Pomocou jemného disku pomel'te jahňacie mäso.

2 Usmažte cibule do zlatohneda.

Pridajte jahňacie mäso.

3 Pridajte zvyšné ingrediencie a povarte 1 - 2 minúty.

4 Odstráňte všetok nadbytočný tuk a nechajte vychladnúť.

Dokončenie

1 Pomocou nadstavca na výrobu kebbe pretlačte zmes na cesto.

2 Nakrájajte ju na dĺžku 8 cm.

3 Uzatvorte trubicu stlačením jedného jej konca.

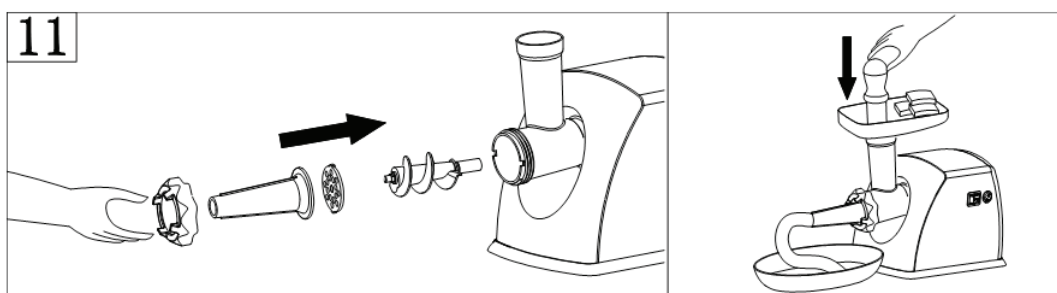
Vtlačte trochu plnky (nie príliš veľa) do druhého konca, potom ho uzatvorte.

4 Fritujte v horúcom (190°) oleji asi 6 minút alebo do zlatohneda.

Plnenie klobás

Zostavenie zariadenia pre plnenie klobás

- 1 Vyskrutkujte vonkajšiu maticu (13) a do dutiny pre špirálu (8) nasadte špirálu (9), disk (12) a nakoniec trubicu na plnenie klobás (15) (obr. 11). Dodržte poradie: najskôr vložte špirálu (9), disk a nakoniec trubicu na plnenie klobás (15).
- 2 Naskrutkujte vonkajšiu maticu (13) späť úplne na doraz a potom ju uvoľnite cca o 1/4 otáčky, aby bolo otáčanie špirály voľné.
- 3 Nakoniec na plniacu časť dutiny pre špirálu (8) nasadte lievnik (1).



Plnenie klobás

- 1 Položte mlynček na rovný a pevný povrch (stôl, drez) a na koniec trubice na plnenie klobás (15) nasuňte črievko alebo umelú náhradu.
- 2 Najskôr nastavte prepínač ON/R (4) do polohy ON a potom prepínačom ON/OFF/R (3) zapnite zariadenie.
- 3 Do lievika vkladajte hotovú klobásovú zmes a tlačte ju dnu pomocou tlačného valca (7). Črievko pridriavajte rukou, aby bolo plnenie rovnomerné podľa vašich požiadaviek.

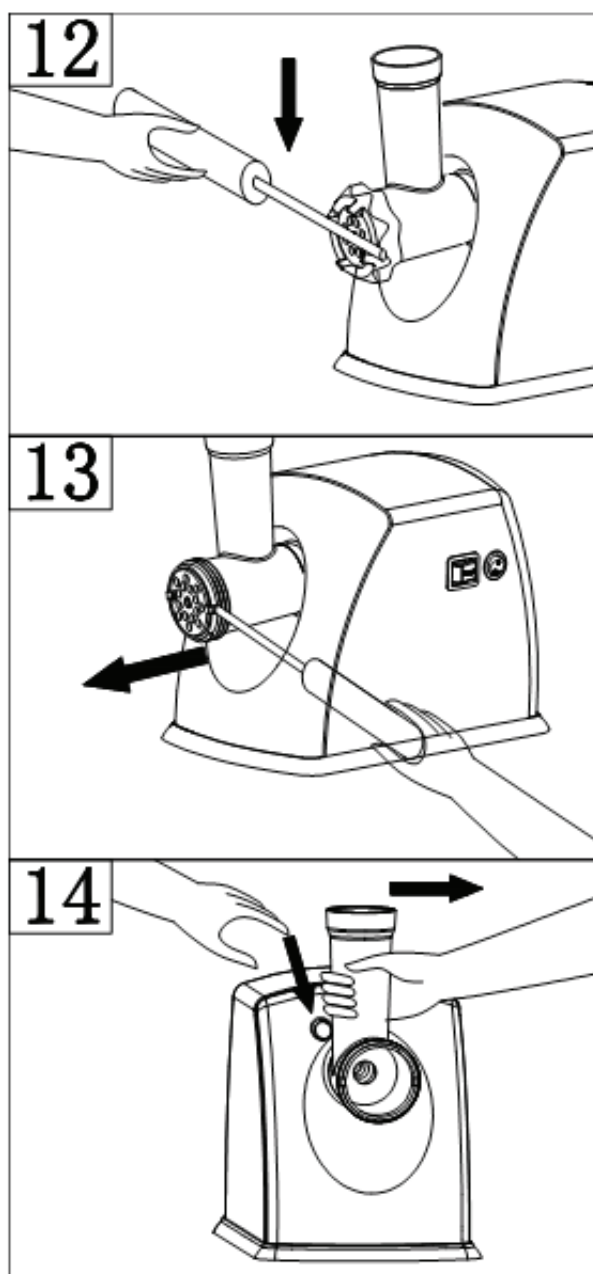
Recept na prípravu bravčových klobás

- 2,5 kg bravčového bôčika
- 2,5 kg bravčového pleca
- 5 strúčikov cesnaku
- mleté čierne korenie
- soľ
- mletá červená paprika
- mletá rasca
- bravčové črevá

- 1 Pomelieme bravčový bok a plece na veľkých dierkach.
- 2 Pridáme pretlačený cesnak, korenie, soľ, rascu, mletú papriku (podľa chuti).
- 3 Nachystáme si črevá (prepláchneme studenou vodou).
- 4 Na robot dáme trubicu na plnenie klobás (16). Na trubicu natiahneme črevo a plníme.
- 5 Každých cca 15 - 20 cm naplnené črevo tri-štyrikrát otočíme. Raz v jednom smere, raz v opačnom.
- 6 Po naplnení dáme na chladné miesto oschnúť aspoň na dva dni.
- 7 Dáme vyúdiť, alebo klobásy upečieme/uvaríme.

Rozobratie zariadenia a demontáž príslušenstva z motorovej jednotky

- 1 Vyskrutkujte vonkajšiu maticu (13) a z dutiny pre špirálu (8) vyberte špirálu (9), nôž (14), vložený disk (prípadne tiež trubicu na plnenie klobás (15) alebo disky na prípravu kebbe (16). Ak sa matica (13) nedá uvoľniť rukou, vyskrutkujte ju pomocou vhodného náradia (obr. 12). Ak sa rukou nedá vytiahnuť použitý disk, vytiahnite ho pomocou vhodného náradia (obr. 13).
- 2 Z plniacej časti dutiny pre špirálu (8) vyberte lievik (1) a tlačný valec (7).
- 3 Podľa obrázka (obr. 14) jednou rukou stlačte tlačidlo zaistenia (5) a vyberte dutinu pre špirálu s hrdlom (8) z otvoru pre hrdlo (6) jej miernym otočením doprava a vytiahnutím.



Čistenie a údržba zariadenia

- Pred každým čistením najskôr zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Na čistenie samotného zariadenia používajte len mierne navlhčenú handričku.
- Nepoužívajte žiadne rozpúšťadlá ani drsné čistiace prostriedky.
- Časti umývajte v teplej vode so saponátom, utrite ich a opatrne vysušte. Časti nenechávajte mokré. Na čistenie žiadnych prvkov nepoužívajte rozpúšťadlá ani drsné čistiace prostriedky.
- Disky, nôž, špirálu, lievik a dutinu pre špirálu umývajte ihneď po použití, aby na nich neprischli zvyšky potravín (mäso, zelenina).
- Časti zariadenia neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenie!

Nikdy nenamáčajte celé zariadenie vo vode alebo inej tekutine!

Základňu s motorom a sieťovú šnúru poutierajte suchou handričkou.

Motor je namazaný trvanlivou vazelínou. Nevyžaduje mazanie.

Zariadenie vyhovuje smerniciam Európskej spoločnosti pre odrušenie a nízko-voltovú bezpečnosť a bolo vyrobené podľa najnovších predpisov bezpečnostnej techniky.

Právo na zmeny vyhradené!