

KLARSTEIN NIETSVK
TEIN NIETSVK KLAR
KLARSTEIN NIETSVK
TEIN NIETSVK KLAR
KLARSTEIN NIETSVK
TEIN NIETSVK KLAR
KLARSTEIN NIETSVK

KLARSTEIN

Kraftprotz

Maszynka do mielenia mięsa

10034215 10035233

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy z powodu zakupu tego sprzętu. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji i przestrzeganie poniższych wskazówek w celu uniknięcia uszkodzeń. Wszelkie awarie powstałe w wyniku zignorowania wymienionych elementów i ostróg, o których mowa w instrukcji obsługi, nie są objęte naszą gwarancją i odpowiedzialnością. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



ZAWARTOŚĆ

Instrukcje Bezpieczeństwa 4
Przed pierwszym użyciem 4
Przegląd produktu 5
Montaż i obsługa 6
Demontaż 10
Czyszczenie i Pielęgnacja 10
Wskazówki dotyczące utylizacji 11
Deklaracja Zgodności 11

DANE TECHNICZNE

Numer urządzenia	10034215, 10035233
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc	1800 W
Wymiary (WxDxH)	410x210x426 mm

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Niniejsze urządzenie może być używane wyłącznie przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych i/lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że zostały one poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną, która rozumie związane z tym ryzyko.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, a jedynie do użytku domowego i w podobnych środowiskach. Obejmuje to kuchnie w biurach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i Bed & Breakfasts.
- Odłącz wtyczkę przed montażem lub demontażem urządzenia.
- W obecności dzieci używaj urządzenia wyłącznie pod nadzorem.
- Podczas przenoszenia urządzenia należy trzymać je obiema rękami za obudowę. Nigdy nie chwytaj za płytę lejka lub inną część urządzenia.
- W przypadku korzystania z przystawki Kibbeh (do roladek z mięsa mielonego) nie należy zakładać noża ani tarcz perforowanych.
- Nie należy rozdrabniać w maszynce do mielenia mięsa twardych produktów spożywczych, takich jak kości czy orzechy.
- Nie należy miażdżyć w maszynce do mielenia mięsa włóknistych produktów spożywczych, takich jak imbir.
- Nie dopuszczać do pracy maszynki do mielenia mięsa przez okres dłuższy niż 10 minut. Przed ponownym użyciem pozostaw do ostygnięcia na 10 minut.
- Przed użyciem przełącznika biegu wstecznego należy odczekać 30 sekund po zakończeniu bieżącego procesu.
Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Aby uniknąć zablokowania, nie należy wciskać mięsa do lejka pod nadmiernym ciśnieniem.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie wymieniać lub naprawiać zamontowanych na stałe części urządzenia.



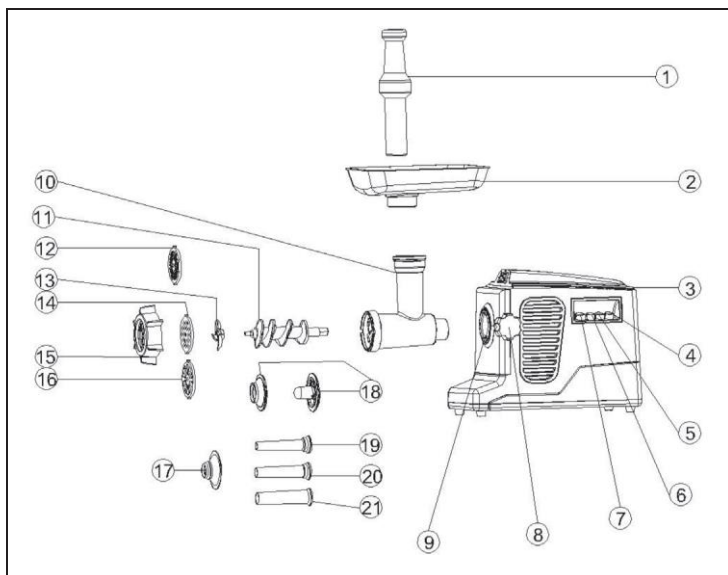
OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo obrażeń! Nigdy nie wkładaj mięsa do lejka ręcznie. Zawsze używaj przyrządu do popychania żywności.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

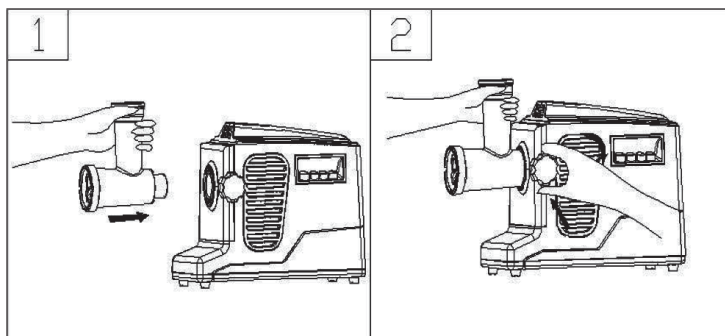
- Przed użyciem należy sprawdzić napięcie na plakietce urządzenia. Podłączaj urządzenie tylko do gniazdek, które odpowiadają napięciu urządzenia.
- Umyj wszystkie akcesoria ciepłą wodą z niewielką ilością detergentu.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.

PRZEGLĄD PRODUKTU

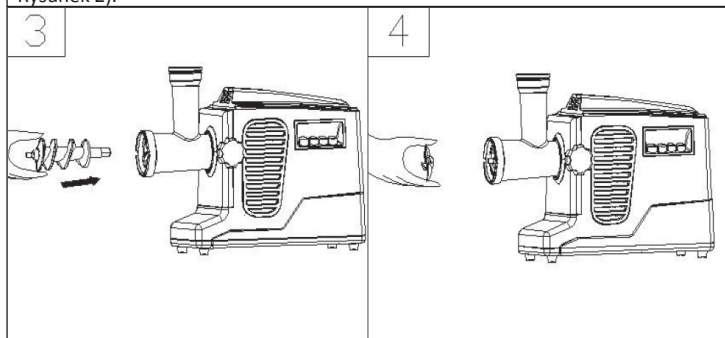


1	Urządzenie do popychania żywności	12	Perforowana tarcza (drobna)
2	Płyta zbiornika	13	Ostrza tnące
3	Obudowa	14	Perforowana tarcza (średnia)
4	Przycisk WSTECZNY	15	Pierścień zabezpieczający
5	Przycisk w DÓŁ	16	Perforowana tarcza (grubo)
6	Przycisk WYSOKO	17	Przystawka do kiełbasy
7	Przycisk STOP & RESET	18	Przystawki do kibbeh
8	Pierścień zabezpieczający	19	Lejek (drobny)
9	Przylącze głowicy	20	Lejek (średni)
10	Głowica	21	Lejek (grubo)
11	Ślimak		

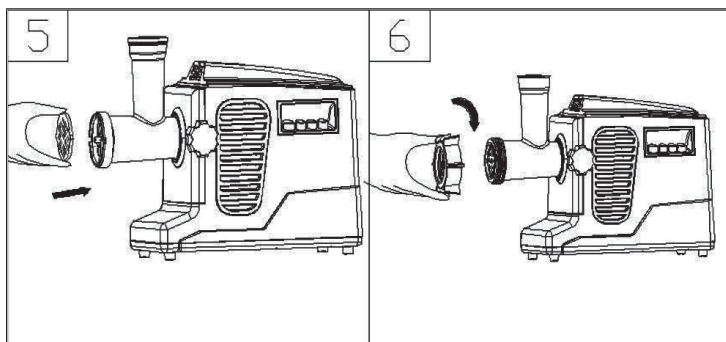
UŻYTKOWANIE I OBSŁUGA



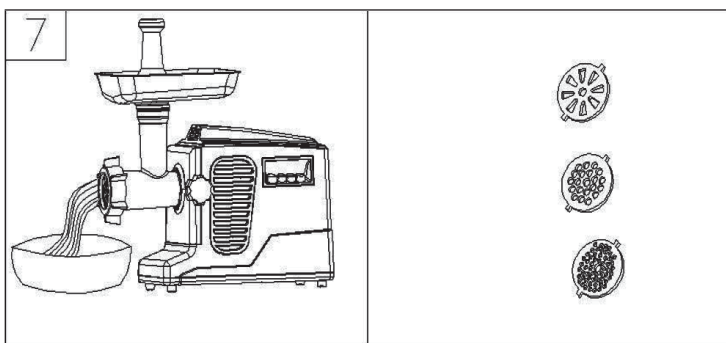
Przytrzymaj głowicę i włóż ją do złącza. Podczas wkładania należy upewnić się, że głowica jest lekko pochylona (patrz rys. 1). Po włożeniu głowicy, przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie mocno osadzona (patrz Rysunek 2).



Najpierw należy włożyć ślimak długim końcem do głowicy i lekko go obrócić, aż zostanie osadzony w obudowie silnika (patrz Rys. 3). Umieść ostrze tnące na wale ślimaka, jak pokazano na rysunku, z ostrzem skierowanym do przodu (patrz Rysunek 4). Jeśli nóż nie jest prawidłowo zamontowany, mięso nie zostanie zmielone.



Umieść żądaną tarczę perforowaną na ostrzu tnącym (patrz Rys. 5). Przytrzymaj perforowaną tarczę jedną ręką, a drugą dokręć pierścień mocujący (patrz rys. 6). Nie należy zbyt mocno dokręcać pierścienia mocującego.



Zamontuj płytę lejka na głowicy. Postaw urządzenie na stabilnym blacie roboczym. Wylot powietrza

Mielenie mięsa



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo obrażeń! Nigdy nie wkładaj mięsa do lejka ręcznie. Zawsze używaj przyrządu do popychania żywności.

Pokrój całą żywność na kawałki. Zalecamy używanie mięsa bez ścięgien i kości i krojenie go na kawałki o wymiarach około 2 x 2 x 6 cm, tak aby łatwo mieściło się w otworze lejka.

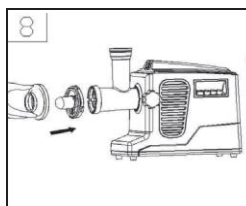
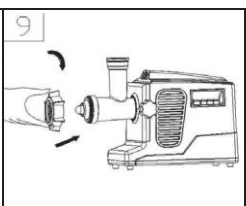
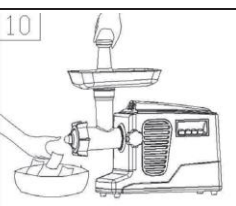
- Naciśnij przycisk HIGH lub LOW, aby uruchomić urządzenie na wysokich obrotach (HIGH) lub niskich obrotach (LOW).
- Wepchnij jedzenie do lejka za pomocą urządzenia do popychania żywności.
- Po użyciu naciśnij STOP, aby zatrzymać urządzenie. Usuń resztki mięsa, naciskając przycisk REVERSE. Następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

Funkcja wstecz

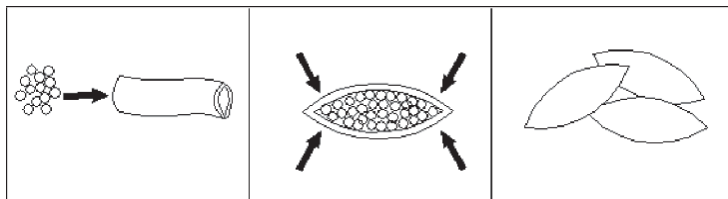
Jeśli dojdzie do zablokowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk REVERSE przez 3-6 sekund. Następnie zwolnij przycisk. Odłącz urządzenie od zasilania i usuń żywność z głowicy urządzenia.

Przygotowywanie Kibbeh (bułeczek z mięsa mielonego)

Składniki	
Nadzienie:	Do bułek:
Baranina 100 g	Chude mięso 450 g
Oliwa z oliwek 1 ½ łyżki	Mąka 150-200 g
Cebula 1 ½ łyżki	Przyprawy do smaku
Mąka 1 ½ łyżki	Gałka muskatowa 1 łyżeczka
Przyprawy do smaku	Papryka do smaku
Sól do smaku	Pieprz do smaku
Posiekaj mięso trzy razy na nadzienie i trzy razy na bułki i wymieszaj w misce mięso mielone z pozostałymi składnikami.	

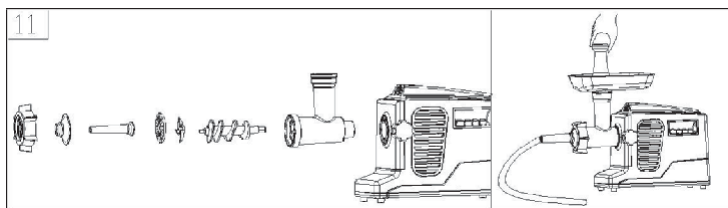
		
8 Przed założeniem przystawki Kibbeh należy zdjąć tarczę perforowaną i nóż tnący.	9 Umieść elementy Kibbeh razem na trzonie ślimaka.	10 Dokręć pierścień mocujący. Nie dokręcaj go zbyt mocno. Masę z mięsa mielonego na roladki włóż do lejka i uformuj roladki z mięsa mielonego.

Napełnij gotowe bułki z mięsem mielonym nadzieniem z mięsa mielonego jak pokazano poniżej i usmaż lub usmaż je na głębokim tłuszczu.



Robienie kielbasek

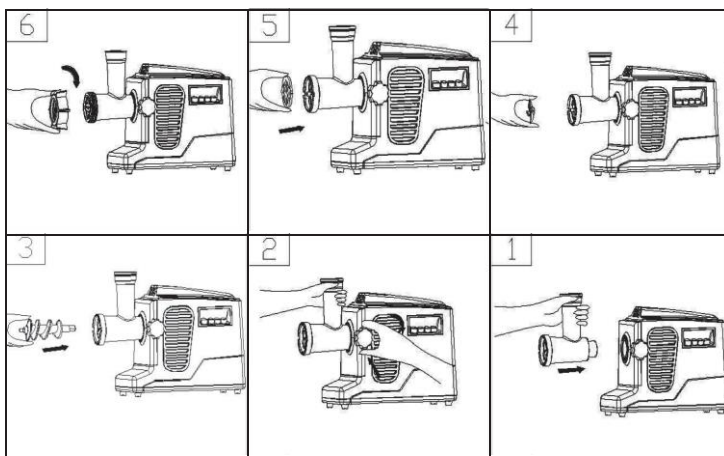
Umieść nóż tnący, jedną z tarcz perforowanych (drobna, średnia, gruba) i odpowiedni lejek (drobna, średnia, gruba) na wátku śrubowym i mocno dokręć pierścień mocujący.



Nałóż osłonkę kielbasy na rurkę do napętniania kielbasy i zawiąż koniec. Zwróć uwagę na to, aby osłonka kielbasy była luźno wypełniona, ponieważ podczas smażenia lub gotowania kielbasa rozszerza się i osłonka może się rozerwać. Palcami dociśnij kielbasę na końcu i obróć ją raz lub dwa razy wokół własnej osi.

MONTAŻ

- Upewnij się, że silnik jest całkowicie wyłączony.
- Wyłącz wtyczkę z gniazda.
- Demontuj części, wykonując kroki 1-6 w odwrotnej kolejności (patrz poniżej).



Uwaga: Łatwiej jest wyjąć perforowaną tarczę wkładając śrubokręt pomiędzy ostrze tnące a perforowaną tarczę, aby ją poluzować.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdko.
- Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Czyść obudowę wilgotną ściereczką z użyciem łagodnego detergentu. Nigdy nie czyść obudowy pod bieżącą wodą i nie wkładaj jej do wody.
- Nie czyść urządzenia żrącymi lub ściernymi środkami czyszczącymi.
- Przystawki nie nadają się do mycia w zmywarce. Części te należy myć tylko w ciepłej wodzie z niewielką ilością detergentu.
- Po zakończeniu czyszczenia należy zamocować kabel w uchwycie z tyłu urządzenia i przechowywać urządzenie w suchym, czystym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI



Zgodnie z europejskim rozporządzeniem w sprawie odpadów 2012/19/UE ten symbol na produkcie lub na jego opakowaniu wskazuje, że produkt nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien on zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi lub służbą utylizacji odpadów domowych.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI



Producent:
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy.

Ten produkt jest zgodny z następującymi dyrektywami europejskimi:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

KLARSTEIN NIETSVK
SRVK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSVK
SRVK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSVK
SRVK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSVK