

Мясорубка КА 1801



Інструкція

КА 1801

ЗМІСТ

Загальна інформація	22
Призначення	24
Безпека	24
Комплектація	27
Технічні дані	27
Гарантія	27
Будова м'ясорубки	28
Перед першим використанням	30
Основні операції	30
Виготовлення фаршу	31
Збірка	31
Переробка м'яса	33
Виготовлення ковбаси	34
Збірка	34
Вибір оболонки для ковбаси	34
Приготування ковбасної маси	35
Начинка та скручування ковбаси	35
Ковбаски «Кеббе»	36
Збірка	36
Виготовлення «Кеббе»	37
Виготовлення пісочного печива	37
Збірка	37
Приготування печива /	38

Після використання	38
Чищення.	39
Зберігання	39
Помилки/Можливі причини	40
Декларація про відповідність	40
Утилізація	41

Призначення

Дана м'ясорубка призначена для переробки м'яса, виготовлення ковбасних виробів, переробки тіста.

Пристрій не призначений для переробки заморожених та інших твердих продуктів, таких як кістки або горіхи.

М'ясорубка створена виключно для приватного використання у закритих приміщеннях та непридатна для комерційного користування.

Використовуйте прилад тільки так, як описано у даному керівництві по експлуатації. Будь-яке інше використання вважається неправильним.

Виробник або дилер не несе відповідальності за пошкодження, спричинені неправильним використанням приладу.

Безбека

Даний пристрій може бути використаний дітьми віком від 8 років та більше, а також людьми зі зниженими фізичним, сенсорними або розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони під контролем або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють небезпеку, яка може виникнути.

Зберігайте пристрій, шнур живлення та аксесуари подалі від дітей віком до 8 років. Очищення та технічне обслуговування не повинні виконувати діти, якщо вони не досягли 8 – ми річного віку і не перебувають під наглядом.

Діти не повинні гратися з пристроєм.

Тримайте обгортку та пакувальний матеріал подалі від дітей. Існує небезпека удушення! Також, зверніть увагу, щоб діти не одягали пакувальний матеріал на голову.

Якщо кабель живлення цього пристрою пошкоджений, він повинен бути замінений виробником або центром обслуговування клієнтів, задля уникнення небезпеки.

Небезпека від електроструму

Не занурюйте м'ясорубку, шнур живлення або вилку живлення у воду чи інші рідини. Розміщуйте м'ясорубку так, щоб будь-яка рідина не могла пролитися через штекерне з'єднання пристрою.

Не використовуйте пристрій мокрими руками.

Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.

Підключіть пристрій до правильно встановленої розетки, напруга якої відповідає напрузі, описаній у "Технічні дані".

Переконайтеся, що мережева розетка має легкий доступ, щоб у разі необхідності ви могли швидко відключити шнур живлення.

Не використовуйте пристрій:

якщо сам пристрій або його частини пошкоджені;
якщо шнур живлення або штепсель пошкоджені;
якщо пристрій впав.

Повністю розмотуйте шнур живлення перед кожним використанням.

Переконайтесь, що шнур живлення не пошкоджений гострими краями або гарячими предметами.

Відключіть шнур живлення від розетки:
якщо ви не користуєтесь м'ясорубкою;
після кожного використання;
перед чищенням або перед тим, як прибрати м'ясорубку на зберігання;
якщо під час роботи виникають перешкоди;
під час шторму.

Щоб від'єднати кабель живлення, завжди тримайтеся за електричну вилку;

Не тягніть за кабель.

Не змінюйте пристрій або кабель живлення. Ремонт повинен проводитися тільки в спеціалізованій майстерні, оскільки неправильно відремонтовані пристрої становлять загрозу для користувача.

Не використовуйте подовжувач.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ про ризик отримання травм

Завжди використовуйте штовхач і ніколи не використовуйте руку або інші предмети для проштовхування продуктів.

Під час роботи укладіть довге волосся, зав'яжіть його назад або прикрийте шапочкою.

Хрестовий ніж гострий.

Будьте обережні, вставляючи, чистячи або міняючи його.

Ніколи не засовуйте руки у корпус голівки м'ясорубки.

Примітка щодо матеріальних збитків

Не використовуйте прилад безперервно довше ніж 5 хв. Дайте йому охолонути протягом 10 хвилин, перед тим як продовжити роботу.

Ніколи не встановлюйте м'ясорубку на гарячі поверхні або біля них (наприклад, нагрівальні плити, тощо).

Уникайте контакту шнура живлення з гарячими деталями.

Ніколи не піддавайте м'ясорубку високій температурі (нагрівання, тощо) або несприятливим погодним умовам (дощ, тощо).

Помістіть м'ясорубку на міцну, гладку та легку в очищенні стільницю. При обробці продуктів випадкові бризки неминучі.

Шнек, корпус голівки м'ясорубки, диски для фаршу, кріпильну гайку голівки м'ясорубки не можна мити в посудомийній машині.

Ці частини не можна мити в посудомийній машині, тому їх функціональні можливості можуть бути порушені. Після чищення всі деталі (особливо диски для фаршу) необхідно ретельно висушити, щоб запобігти появі іржі. У нижній частині м'ясорубки є ніжки. Оскільки поверхні виготовлені з різних матеріалів і обробляються різними засобами для догляду, неможливо повністю виключити того, що деякі з цих речовин містять агресивні компоненти, які можуть зіпсувати та пом'якшувати ніжки пристрою. При необхідності покладіть нековзну підставку під м'ясорубку. Використовуйте лише оригінальні аксесуари.

Очищення та догляд

Фарш дуже ніжний. Він швидко псується і забезпечує ідеальне середовище для розмноження бактерій (наприклад, сальмонел, якщо вони зберігаються в надто теплому або надто тривалому середовищі).

Дотримуйтесь наведених нижче вказівок, якщо ви робите та/або обробляєте власний фарш вдома:

Забезпечте максимальну чистоту для всіх видів діяльності.

Використовуйте тільки охолоджене належним чином м'ясо, оскільки воно нагрівається під час обробки у м'ясорубці.

Негайно охолодіть готовий фарш (при температурі до 4 ° C) і споживайте його протягом 6 годин.

Якщо ви хочете зберігати фарш, негайно поставте його в морозильну камеру, як тільки він буде готовий.

Обережно очистіть м'ясорубку після використання.

М'ясорубка або використовувані аксесуари не повинні мати залишків.

Комплектація

М'ясорубка з аксесуарами

Посібник з експлуатації

Технічні дані

Модель: Електрична м'ясорубка КА 1801

Живлення: 200-240 V~, 50/60 Hz

Потужність: Номінальна: 800 W
Максимальна: 2000 W

Клас захисту : I

Короткочасна робота: максимально 5 хв. потім потрібно охолонути
протягом 10 хвилин

Вага: 5.3 кг

Розміри

з наливним лотком

і набором для різання: 37 x 18 x 32 см

Дистриб'ютор: Waagen-Schmitt GmbH
Hammer Steindamm 27-29
22089 Hamburg, Germany

БУДОВА М'ЯСОРУБКИ

- 1 Штовхач
- 2 Перемикач (ON(Вкл.) /OFF(Вимк.) /Speed(Швидкість) / Reverse (Зворотній хід)
- 3 Стопорний важіль
- 4 Корпус м'ясорубки
- 5 Кабельний відсік для шнура живлення з заглушкою живлення(знизу)
- 6 Приладдя для готування фаршированих ковбасок (формуваць «Кеббе». 7 3 вида дисків для фаршу:3,5,7, мм
- 8 Приладдя для готування печива
- 9 Набір для печива з пісочного тіста
- 10 Кріпильна гайка голівки м'ясорубки
- 11 Приладдя для готування ковбасок (конус)
- 12 Шнек
- 13 Хрестоподібний ніж
- 14 Голівка м'ясорубки з горловиною для завантаження продуктів
- 15 Лоток для харчових продуктів
- 16 Шнур живлення з розеткою

УВАГА!

Корпус м'ясорубки (4) , диски для фаршу (7) , кріпильна гайка голівки м'ясорубки(10) , шнек (12) , лоток для харчових продуктів(15) та голівка м'ясорубки з горловиною для завантаження продуктів(14) не можна мити в посудомийній машині.

Перед першим використанням

Обережно розпакуйте м'ясорубку та видаліть усі пакувальні матеріали.

Перевірте, чи комплекція повна.

Перевірте, чи не пошкоджені м'ясорубка або її окремі частини. Якщо це так, не використовуйте м'ясорубку. У цьому випадку зверніться до дилера, у якого ви придбали пристрій.

Перед першим використанням очистіть усі частини м'ясорубки, як описано у главі «Чищення».

Основні операції

ПРИМІТКА щодо матеріальних збитків

Використовуйте м'ясорубку максимум протягом 5 хвилин за раз. Після цього дайте м'ясорубці охолонути приблизно 10 хвилин.

Перш ніж використовувати м'ясорубку, її потрібно зібрати для бажаної мети. Додаткову інформацію можна знайти в розділах «Виготовлення фаршу», «Виготовлення ковбас», «Кеббе» та «Виготовлення пісочного печива».

У цьому розділі описано основні дії.

Покладіть м'ясорубку на чисту та рівну поверхню.

Повністю розмотайте шнур живлення та вставте штепсель у розетку.

Поставте перемикач режимів у положення 1 або 2, щоб увімкнути пристрій. Щоб вимкнути, поверніть перемикач режимів назад у положення перемикача I.

Після використання від'єднайте шнур живлення від розетки.

Очистіть м'ясорубку та використовувані аксесуари.

Коли хрестоподібний ніж затупиться, його доведеться замінити. Змінні хрестоподібні ножі можна замовити за окрему плату. Будь ласка, надішліть нам електронного листа на адресу нашої служби: service@ade-germany.de

Функція реверса

За допомогою цієї функції гвинт повертається назад, що полегшує виштовхування м'яса, яке застрягло. Переведіть перемикач режимів у положення R. Зверніть увагу на наступне:

Ця функція допомагає випустити варене м'ясо. Не використовуйте його для інших цілей.

Перемикач режимів починає крутитися, коли ви повертаєте його в положення R. Щойно ви відпускаєте перемикач, пристрій вимикається.

Захист від перегріву

Ця м'ясорубка має вбудований захист від перегріву. Якщо спрацює захист від перегріву, пристрій негайно вимкнеться під час використання.

У цьому випадку:

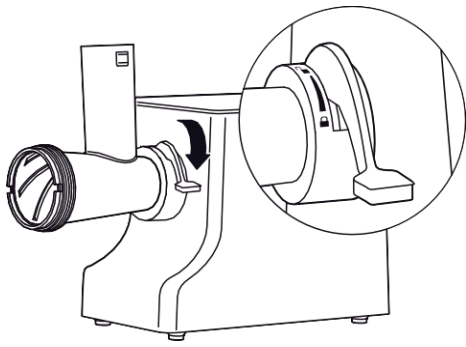
Поверніть перемикач режимів у положення I і від'єднайте кабель живлення від розетки.

Дайте м'ясорубці охолонути щонайменше 60 хвилин. Зрештою, ви зможете знову використовувати пристрій, як зазвичай.

Виготовлення фаршу

Збірка

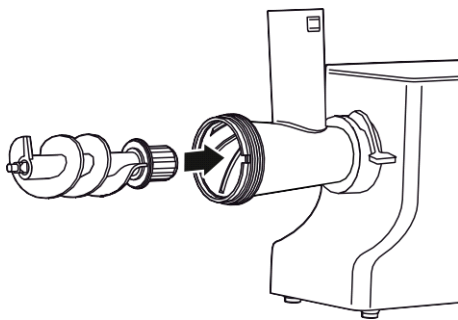
Помістіть м'ясорубку на чисту та рівну поверхню. Вставте, голівку м'ясорубки у корпус мотора.



Перемістіть важіль убік, щоб закріпити голівку м'ясорубки з горловиною для завантаження продуктів.

Зверніть увагу на символи замка.

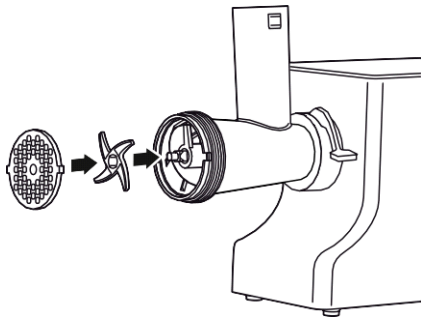
Вони вказують, заблокований чи розблокований важіль.



Вставте шнек довгим кінцем у корпус голівки м'ясорубки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ про травму

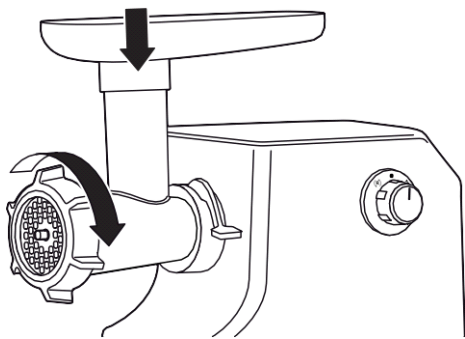
Хрестовий ніж дуже гострий. Будьте обережні при вставленні, чищенні та його зміні.



Одягніть ніж на шнек таким чином, щоб його закруглена сторона була повернута до шнеку, а гладка стикалася з решіткою м'ясорубки.

Оберіть потрібну решітку та встановіть її на вісь шнеку поруч із ножем. Решітка повинна бути міцно встановлена у двох поглибленнях на корпусі голівки м'ясорубки.

При виготовленні фаршу рекомендується використовувати диски для фаршу з невеликими або середніми отворами (3 і 5 мм).



Прикрутіть кріпильну гайку вручну. Встановіть лоток для харчових продуктів. Тепер м'ясорубка повністю зібрана.

Обробка м'яса

ПОПЕРЕДЖЕННЯ про ризик отримання травм

Завжди використовуйте штовхач і ніколи не використовуйте руку або інші предмети для проштовхування продуктів.

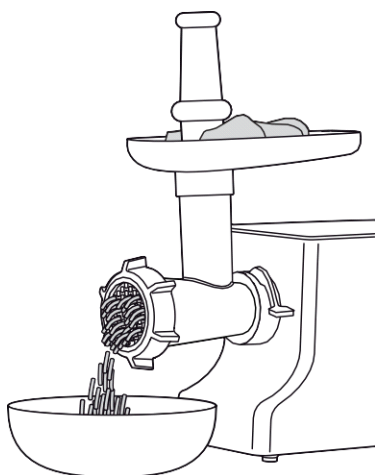
Під час роботи укладіть довге волосся, зав'яжіть його назад або прикрийте шапочкою.

ПРИМІТКА про матеріальну шкоду

Ніколи не натискайте на штовхач так сильно, щоб двигун чутно сповільнився. В іншому випадку двигун може перевантажитися і пошкодитися.

Видаліть сухожилля, шкіри та кістки з м'яса. Наріжте його кубиками приблизно 3 см.

Не використовуйте заморожене м'ясо для обробки.



Покладіть кусочки м'яса у лоток для харчових продуктів. Поставте тарілку або миску для фаршу під кріпильну гайку голівки м'ясорубки. Увімкніть пристрій (рівень 1 або 2) та проштовхуйте шматочки м'яса у розтруб голівки м'ясорубки через отвір у лотку за допомогою штовхача.

Не прикладайте занадто багато сили під час натискання на м'ясо. Інакше воно може стати гарячим, сірим і жирним.

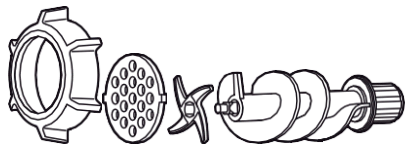
Якщо фарш недостатньо дрібний, знову пропустіть його через м'ясорубку. При необхідності знову поставте у холодильник на 30 хвилин

Виготовлення ковбасних виробів

За допомогою насадки для приготування ковбаси Ви можете самостійно зробити сосиски, шляхом заповнення оболонок готовою ковбасною масою. Робити ковбаси легше, працюючи разом.

Збірка

Дійте, як описано в розділі «Виготовлення фаршу» (кроки 1–3)



Вставте показані вище деталі у корпус голівки м'ясорубки.
Закрутіть кріпильну гайку голівки м'ясорубки.

Встановіть лоток для харчових продуктів у горловину для завантаження продуктів.
Тепер м'ясорубка повністю зібрана.

Вибір оболонки для ковбаси

Вам будуть потрібні різні оболонки залежно від виду ковбаси. Їх можна придбати у м'ясника або спеціалізованому магазині м'яса. При виготовленні ковбас ми рекомендуємо використовувати тонкий кишечник свині (в цьому випадку оболонка повинна бути їстівною). Припустимо прибл. 1,60 метра на 1 кг маси ковбаси. Перед обробкою покладіть їх необхідну кількість у теплу воду на прибл. три години.

Приготування ковбасної маси

Змішайте фарш із спеціями та, можливо, іншими інгредієнтами, залежно від рецепту.

Енергійно вимішуйте цю масу приблизно 5 хвилин.

Покладіть масу в холодильник і дайте їй охолонути прибл. 30 хвилин.

Начинка та скручування ковбас

ПОПЕРЕДЖЕННЯ про ризик отримання травм

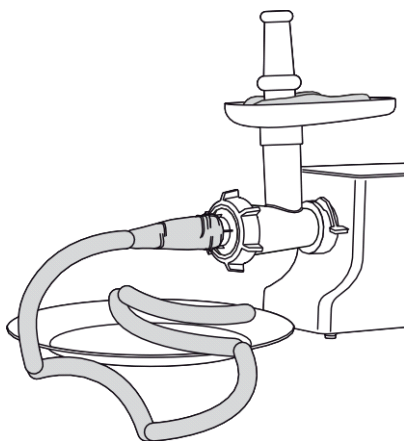
Завжди використовуйте штовхач і ніколи не використовуйте руку або інші предмети для проштовхування продуктів.

Під час роботи укладіть довге волосся, зав'яжіть його назад або прикрийте

шапочкою.

ПРИМІТКА про матеріальну шкоду

Ніколи не натискайте на штовхач так сильно, щоб двигун чутно сповільнився. В іншому випадку двигун може перевантажитися і пошкодитися.



Відрізати шматок намоченої свинячої кишки довжиною приблизно 1 метр.
Видаліть воду з кишки.
Натягніть кишку на насадку для приготування ковбас для того, щоб її наповнити.
Використовуйте лоток для продуктів для наповнення ковбасної маси у горловину для завантаження продуктів.

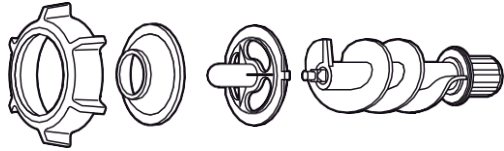
Увімкніть пристрій і проштовхніть масу штовхачем.
Дійте обережно. Не набивайте ковбасну масу занадто щільно у кишку.
Уникайте бульбашок повітря. Щоб їх видалити, при необхідності проткніть кишку голкою. Впродовж усієї довжини ковбаси просовуйте масу великим і вказівним пальцями для того, щоб зробити вільне місце у кишці.
Поверніть перший шматок ковбаси 2-3 рази праворуч, другий ліворуч, наступний знову праворуч і т. д. Ось так роблять нитку ковбаси.
Видаліть залишки з горловини для завантаження продуктів, для подальшої обробки. Потім довгою дерев'яною ложкою видаліть залишки ковбасної маси.

Кеббе

Кеббе - це назва популярної страви в арабській кухні. Це котлети з булгуру, м'ясного фаршу зі спеціями. В Інтернеті можна знайти різноманітні ідеї та рецепти (включаючи вегетаріанські).

Збірка

Дійте, як описано в розділі «Виготовлення фаршу» (кроки 1–3).



Вставте показані вище деталі у корпус голівки м'ясорубки. Закрутіть кріпильну гайку голівки м'ясорубки. Встановіть лоток для харчових продуктів у горловину для завантаження продуктів. Тепер м'ясорубка повністю зібрана.

Виготовлення « Кеббе»

ПОПЕРЕДЖЕННЯ про ризик отримання травм

Завжди використовуйте штовхач і ніколи не використовуйте руку або інші предмети для проштовхування продуктів. Під час роботи укладіть довге волосся, зав'яжіть його назад або прикрийте шапочкою.

ПРИМІТКА про матеріальну шкоду

Ніколи не натискайте на штовхач так сильно, щоб двигун чутно сповільнився. В іншому випадку двигун може перевантажитися і пошкодитися.

Приготуйте пасту для «Кеббе» за власним рецептом.

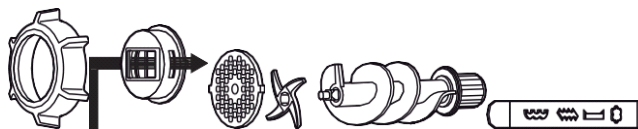
Використовуйте лоток для продуктів для того щоб проштовхнути фарш-основу у горловину.

Поріжте порожнисті ковбаски на шматки завдовжки 7.5 см, покладіть начинку та надайте їм потрібну форму руками.

Ці вироби смажать, запікають на відкритому вогні або варять залежно від рецепту.

Виготовлення пісочного печива

Збірка



Вставте показані вище деталі у корпус голівки м'ясорубки.

Закрутіть кріпильну гайку голівки м'ясорубки. Встановіть лоток для харчових продуктів у горловину для завантаження продуктів. Тепер м'ясорубка повністю зібрана.

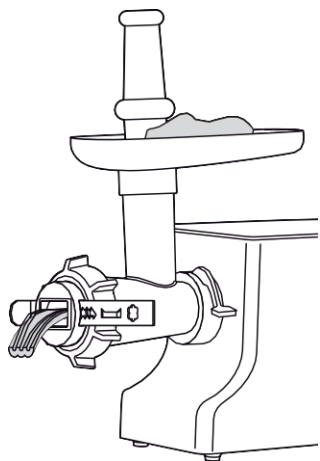
Виготовлення печива

ПОПЕРЕДЖЕННЯ про ризик отримання травм

Завжди використовуйте штовхач і ніколи не використовуйте руку або інші предмети для проштовхування продуктів. Під час роботи укладіть довге волосся, зав'яжіть його назад або прикрийте шапочкою.

ПРИМІТКА про матеріальну шкоду

Ніколи не натискайте на штовхач так сильно, щоб двигун чутно сповільнився. В іншому випадку двигун може перевантажитися і пошкодитися.



Надягніть на м'ясорубку спеціальний шаблон для приготування формованого печива. Накладіть м'ясорубку підготовлене тісто.

Отримайте печиво потрібної форми і розміру.

Після використання вимкніть м'ясорубку (положення перемикача I).

Відключіть шнур живлення від розетки.

Очищайте м'ясорубку та аксесуари після кожного використання; див. розділ «Чищення».

Чищення

Небезпека ураження електричним струмом

Не занурюйте блок двигуна та шнур живлення з розеткою у воду або інші рідини.

Перед чищенням пристрою витягніть шнур живлення з розетки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ про ризик отримання травм

Хрестовий ніж дуже гострий. Будьте обережні при вставленні, чищенні та його зміні.

ПРИМІТКА про матеріальні збитки

Корпус м'ясорубки, диски для фаршу, кріпильну гайку голівки м'ясорубки, шнек, Лоток для харчових продуктів та Голівку м'ясорубки з горловиною для завантаження продуктів не можна мити в посудомийній машині.

Корпус

-Протріть корпус злегка вологою ганчіркою, якщо це необхідно. Потім ретельно витріть його насухо.

Ретельно очищуйте аксесуари у гарячій воді для миття посуду або в посудомийній машині (Корпус м'ясорубки, диски для фаршу, кріпильну гайку голівки м'ясорубки, шнек, лоток для харчових продуктів та голівку м'ясорубки з горловиною для завантаження продуктів не можна мити в посудомийній машині)

Ретельно витріть усі частини насухо. Після чищення всі частини (особливо диски для фаршу) повинні бути ретельно висушені, щоб уникнути утворення іржі.

Нарешті, перевірте, чи всі частини дійсно ретельно очищені та вільні від залишків.

Зберігання

Очистіть пристрій та аксесуари; див. попередній розділ.

Використовуйте відсік кабелю під блоком двигуна, щоб укласти шнур живлення.

Зберігайте пристрій у недоступному для дітей, сухому, незамерзаючому місці.

Помилки/Можливі причини

Помилки	Можливі причини
Не вмикається	Перевірте чи вимкнений кабель живлення
М'ясо погано оброблене	Перевірте, чи правильно встановлено диск для фаршу(див. рис. 4)
Під час подрібнення м'ясо стає гарячим, сірим або жирним.	Хрестоподібний ніж затупився, його доведеться замінити. Змінні хрестоподібні ножі можна замовити за окрему плату.
Двигун заблокований	Використовуйте функцію зворотного ходу, щоб вийняти застрягле м'ясо згорловини м'ясорубки; див. розділ «Функція реверса».
Пристрій вимикається під час користування.	Спрацював захист від перегріву; див. розділ «Захист від перегріву».

Декларація відповідності

Waagen-Schmitt GmbH цим заявляє, що м'ясорубка KA 1801 відповідає директивам ЄС 2014/30/ЄС, 2014/35/ЄС та 2011/65/ЄС.

Ця декларація втрачає свою силу, якщо до продукту вносяться зміни без нашого дозволу.

Гамбург, січень 2020 р. Waagen-Schmitt GmbH

Утилізація

Утилізація упаковки

Утилізація упаковки з подібними матеріалами. Покладіть картон з макулатурою, плівки з вторинними матеріалами.

Утилізація виробу

Утилізуйте виріб відповідно до правил, що застосовуються у вашій країні.

Пристрої не слід утилізувати разом зі звичайними побутовими відходами

Після закінчення терміну служби, виріб необхідно утилізувати відповідним чином. Таким чином, цінні матеріали, що містяться в пристрої, будуть перероблені та навантаження на навколишнє середовище не буде. Здайте старий пристрій у пункт збору електронних відходів або на склад вторинної переробки.

Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевої компанії з утилізації відходів або до місцевого адміністративного органу.

Гарантія

Компанія Waagen-Schmitt GmbH гарантує протягом 1 року з моменту покупки безкоштовне виправлення дефектів шляхом ремонту або обміну.

У разі виникнення претензії по гарантії, будь ласка, поверніть продукт з доказом покупки (чек) вашому дилеру (із зазначенням причини претензії).

Офіційний представник в Україні: ТОВ «Світ-Україна», 03067, м. Київ, Виборзька, буд. 42-А. т. +38 044-531-43-13, +38 044-531-43-14.

Подобиці на сайті: swit.ua

&-----

Гарантійний талон - 1 рік гарантії

.

.

- Дата покупки: