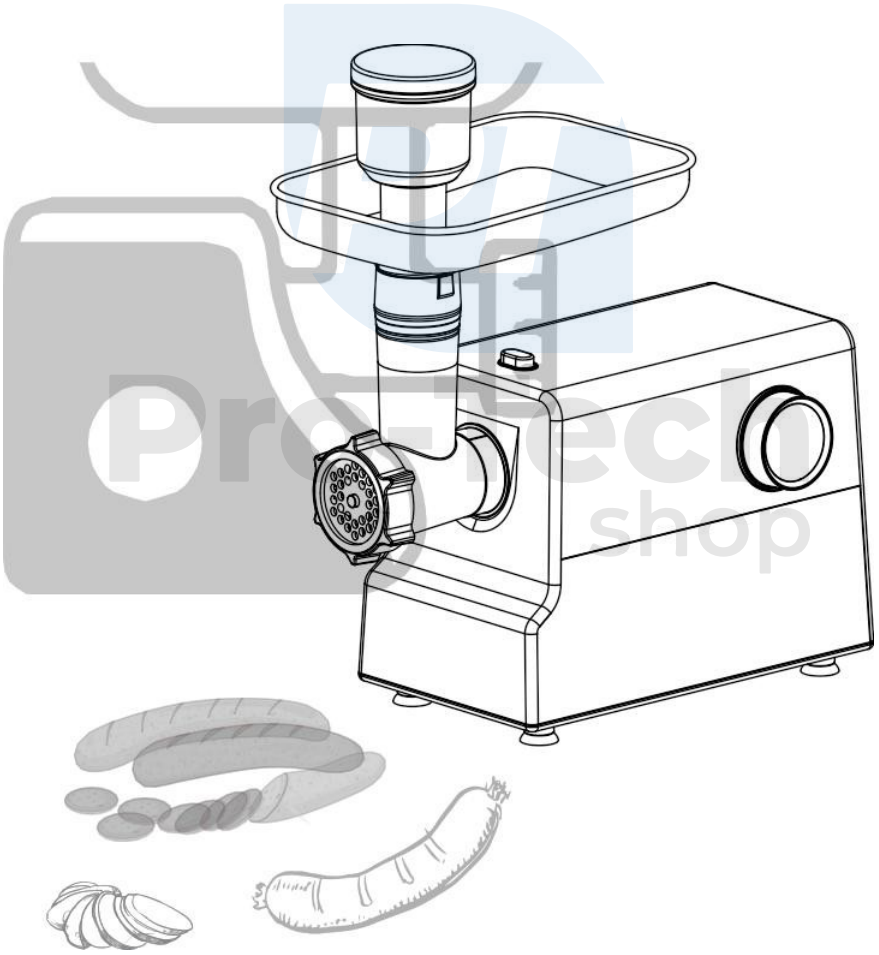
Pro-Tech CHEF

Електрична м’ясорубка 1800 Вт Pro-Tech CHEF



Інструкція з експлуатації

Переклад оригінальної інструкції

Загальні правила безпеки

Перед введенням приладу в експлуатацію уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та збережіть її. Якщо ви даруєте цей прилад іншим особам, передайте їм також інструкцію з експлуатації.

1) Прилад призначений виключно для приватного використання та за прямим призначенням. Цей прилад не підходить для комерційного використання. Не використовуйте його на відкритому повітрі (за винятком випадків, коли він призначений для зовнішнього використання). Захищайте його від джерел тепла, прямих сонячних променів, гострих країв та вологи (ніколи не занурюйте його в будь-яку рідину). Не використовуйте прилад мокрими руками. Якщо прилад вологий або мокрий, негайно відключіть його від мережі.
2) Під час чищення або зберігання вимкніть прилад і завжди виймайте вилку з розетки (тягніть за вилку, а не за кабель), якщо прилад не використовується, та зніміть додані аксесуари.
3) Не використовуйте прилад без нагляду. Якщо ви залишаєте робоче місце, завжди вимикайте прилад або виймайте вилку з розетки (тягніть за саму вилку, а не за шнур).
4) Регулярно перевіряйте, чи не пошкоджено прилад та кабель. Якщо прилад пошкоджений, не використовуйте його. Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. Завжди звертайтеся до авторизованого технічного спеціаліста. Якщо шнур живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, його сервісний технік або інша особа з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
5) Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
6) Зверніть увагу на наведені нижче «Особливі вказівки з безпеки».

Діти та вразливі особи

Щоб забезпечити безпеку своїх дітей, зберігайте всю упаковку поза їхнім досягом (пластикові пакети, коробки, пінопласт тощо). Увага! Не

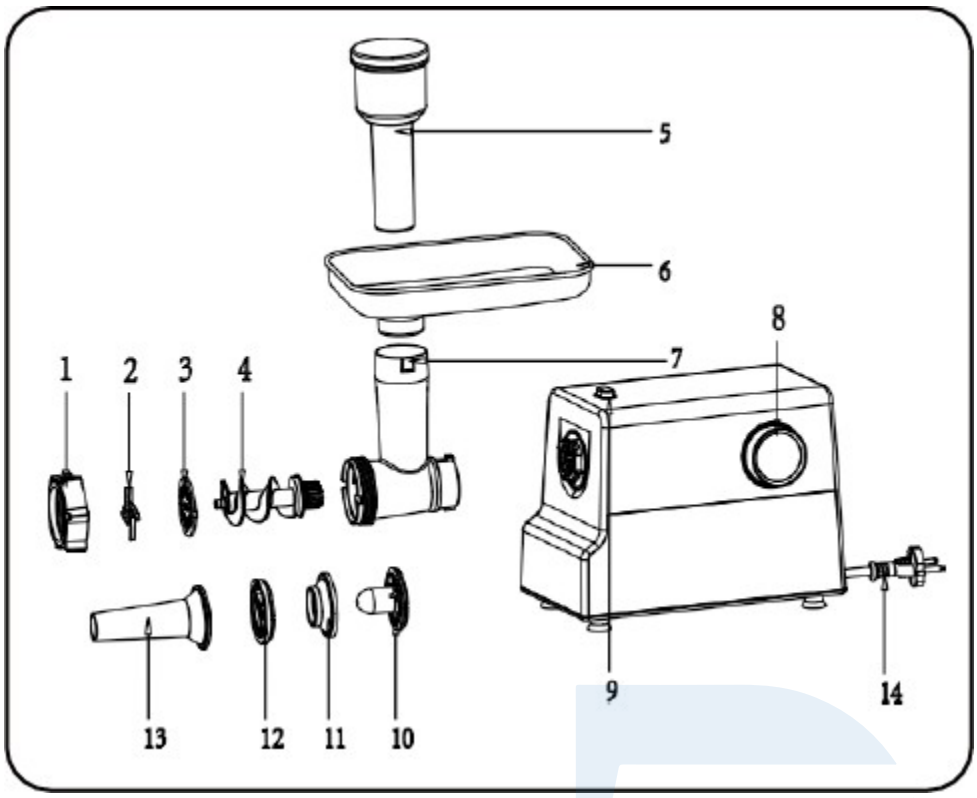
дозволяйте маленьким дітям гратися з плівкою, оскільки існує небезпека задушення!

1) Під час використання подрібнювача діти не повинні користуватися цим приладом. Тримайте прилад та його шнур поза межами досяжності дітей.
2) Цей прилад не є іграшкою. Дітям заборонено гратися з приладом.
3) Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи з недостатнім досвідом і знаннями, за умови, що за ними здійснюється нагляд або їм надано інструкції щодо безпечного використання приладу, і якщо вони розуміють пов’язані з цим ризики.

Інструкції з безпеки

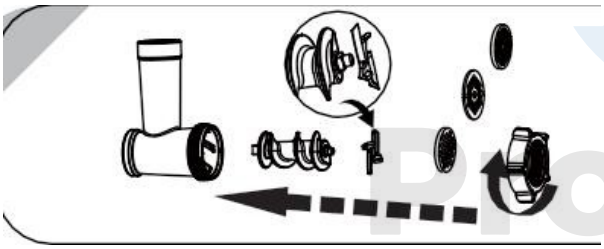
1) Завжди відключайте прилад від джерела живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або чищенням.
2) Перед заміною аксесуарів або наближенням до деталей, що рухаються під час роботи, вимкніть прилад і від’єднайте його від джерела живлення. Не використовуйте прилад для інших цілей, ніж передбачено.
3) УВАГА: Щоб уникнути небезпеки внаслідок ненавмисного скидання теплового вимикача, цей прилад не повинен живитися через зовнішній комутаційний пристрій, такий як таймер, а також не повинен бути підключений до електричного кола, яке регулярно вмикається та вимикається енергопостачальником.
4) Експлуатуйте цей пристрій лише під наглядом.
5) Не втручайтеся в роботу жодних запобіжних вимикачів.
6) Під час роботи машини не вкладайте жодних предметів у обертові частини.
7) Встановіть машину на гладку, рівну та стійку робочу поверхню.
8) Не вставляйте мережеву вилку пристрою в розетку, не встановивши всього необхідного приладдя.
9) Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або якщо їх не проінструктували щодо використання приладу.
10) Діти повинні перебувати під наглядом, щоб уникнути гри з приладом.
11) Якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його сервісний представник або інша кваліфікована особа, щоб уникнути небезпеки.
12) Цей прилад призначений для використання в побуті та подібних умовах, таких як: – кухонні приміщення для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях; – сільськогосподарські будівлі.

Опис продукту

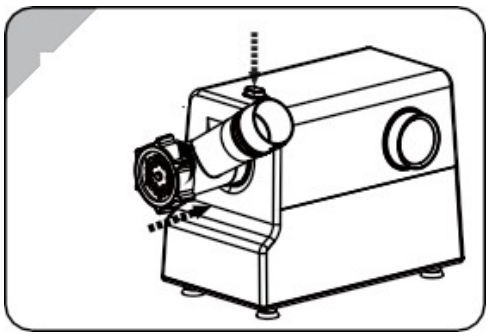


1. Матриця м’ясорубки
2. Ріжучий ніж
3. Мелючий диск
4. Шнековий вал
5. Прес для подрібнення м'яса
6. Завантажувальна чаша
7. Кришка млинця
8. Панель управління
9. Затискач замка
10. Формовувач для кеббе
11. Тримач для кеббе
12. Тримач для ковбас
13. Формовувач для ковбас
14. Кабель живлення

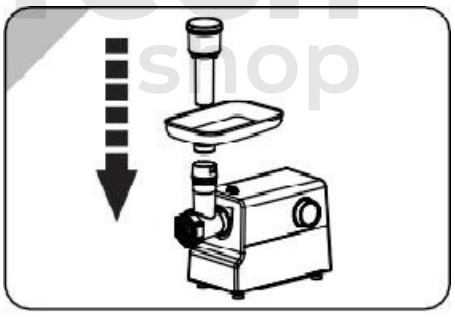
Складові м’ясорубки



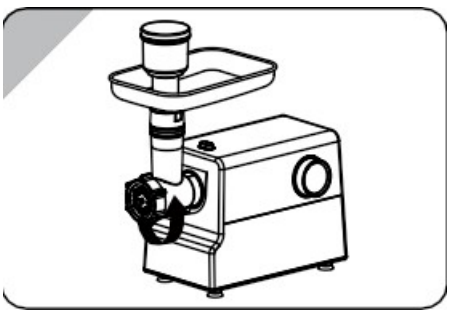
Вставте шнековий вал у корпус млинця, спочатку пластиковим кінцем. Встановіть ріжучий ніж на шнековий вал. (Ріжучі кромки повинні бути спереду.) Встановіть середній або грубий подрібнювальний диск (залежно від бажаної консистенції) на шнековий вал. Переконайтеся, що виїмка подрібнювального диска входить у виступи головки подрібнювача. Поверніть гвинтове кільце у напрямку стрілки на корпусі подрібнювача, доки воно не закріпиться належним чином.



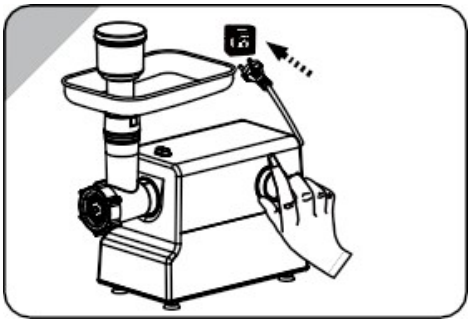
Прикріпіть кришку млинця до моторного блоку



Поставте піддон на вертикальну частину кришки млинка.



Тепер прилад готовий до подрібнення

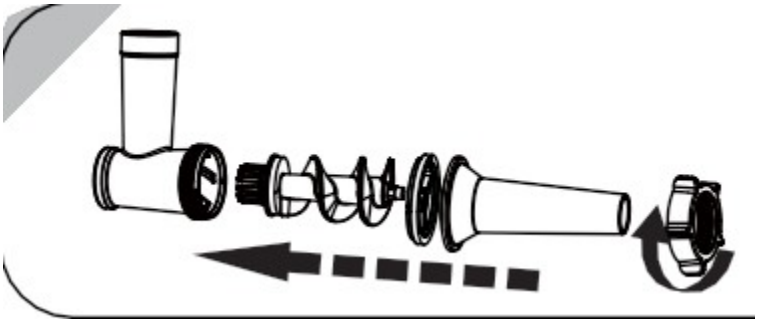


Підключіть шнур живлення до розетки, увімкніть прилад, натисніть вимикач — і пристрій готовий до використання

Важливе застереження

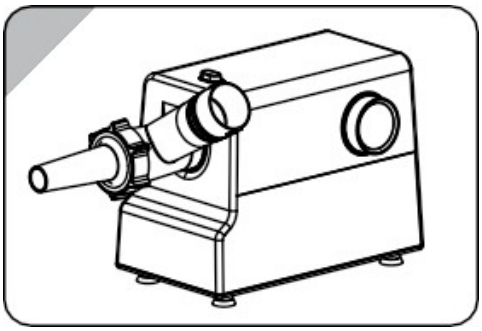
Видаліть якомога більше кісток, хрящів і сухожиль. (Ніколи не використовуйте заморожене м’ясо!) Наріжте м’ясо смужками та покладіть на тарілку. Акуратно втисніть м’ясо в камеру за допомогою штовхача. (У випадку зі стейками двічі пропустіть м’ясо через м’ясорубку середньої крупності).

Приготування ковбас

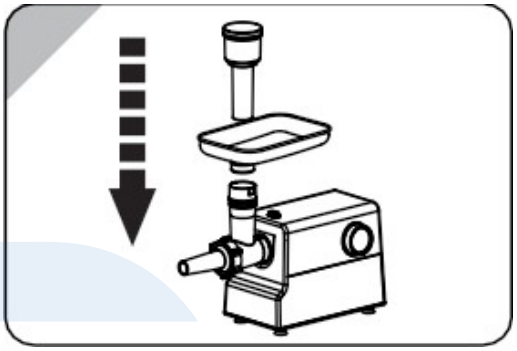


Подрібніть м’ясо.

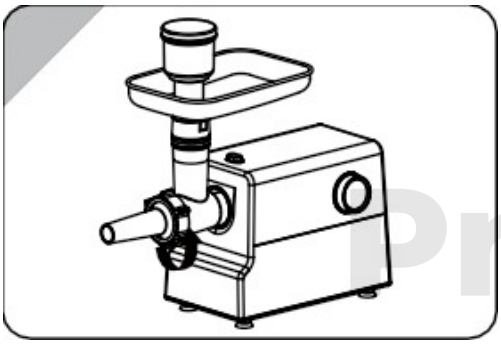
Вставте шнековий вал у корпус м’ясорубки, спочатку пластиковим кінцем. Встановіть тримач у корпус м’ясорубки. Надіньте на корпус м’ясорубки формувач для ковбас і закрутіть на корпусі гайку. (Переконайтеся, що виїмки тримача входять у виступи головки м’ясорубки.)



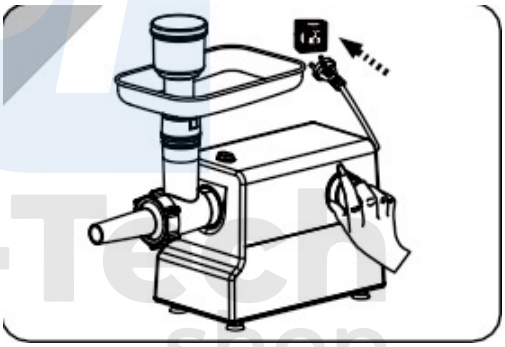
Прикріпіть корпус млинця до моторного блоку.



Поставте піддон на вертикальну частину корпусу млинця.



Тепер прилад готовий до приготування ковбас.

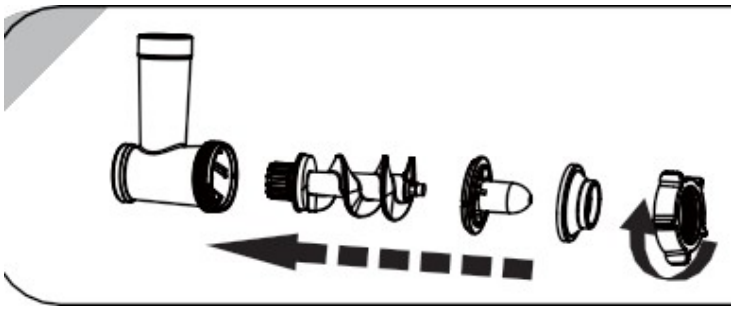


Підключіть шнур живлення до розетки, увімкніть прилад, натисніть вимикач — і пристрій готовий до використання

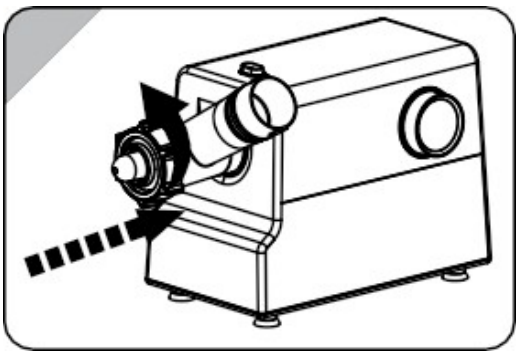
Приготування ковбас:

Покладіть інгредієнти в ємність. За допомогою штовхача обережно втисніть м’ясо в ріжучий валик. Помістіть ковбасні кишки на 10 хвилин у теплу воду. Потім нанизайте замочені кишки на ковбасний формувач. Втисніть (приправлене) фарш у ріжучий валик. Якщо ковбасна оболонка прилипає до ковбасної форми, змочіть її невеликою кількістю води.

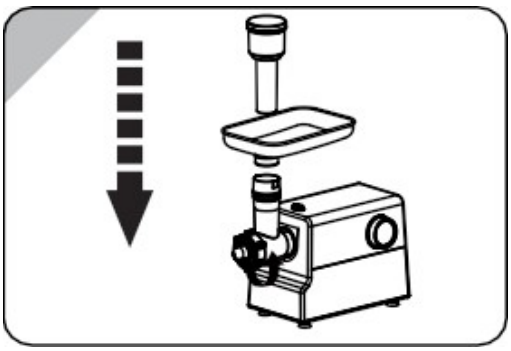
Приготування кеббе



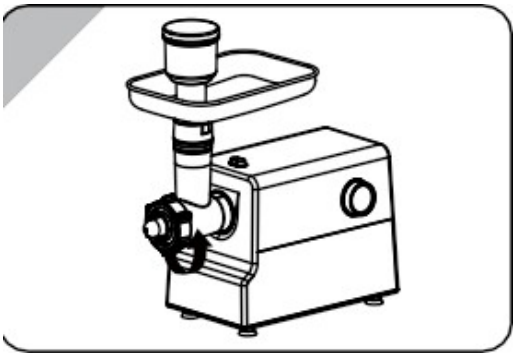
Вставте шнековий вал у корпус м’ясорубки, спочатку пластиковим кінцем. Встановіть тримач у корпус м’ясорубки. Встановіть формувальну насадку для кеббе на корпус м’ясорубки та закрутіть гайку на корпусі м’ясорубки. (Переконайтеся, що виїмки тримача входять у виступи головки м’ясорубки.)



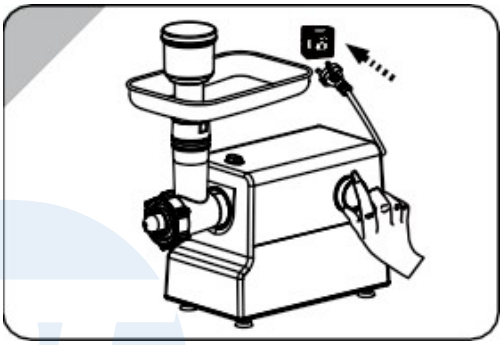
Прикріпіть корпус млинця до моторного блоку.



Поставте піддон на вертикальну частину корпусу млинка.



Тепер пристрій готовий до приготування кеббе.



Підключіть шнур живлення до розетки, увімкніть всю машину, натисніть вимикач — і пристрій готовий до використання

Приготування кеббе:
Завантажте підготовлену суміш для кеббе в машину для виготовлення кеббе. Наріжте суцільний порожнистий валик на шматки потрібної довжини та використовуйте за потребою. Кеббе — це традиційна близькосхідна страва, яку готують переважно з баранини та булгуру, які разом перемелюють на пасту. Суміш видавлюють через машину для кеббе та нарізають на короткі шматочки. Потім трубочки можна наповнити сумішшю з фаршу, кінці стискають один до одного, а потім обсмажують.

Очищення та застереження

М'ясо, що залишилося в корпусі м'ясорубки, можна видалити з внутрішньої частини приладу, просунувши крізь корпус м'ясорубки скибочку хліба.

1. Перед чищенням приладу вимкніть його та витягніть вилку з розетки.
2. Натисніть кнопку фіксації та поверніть весь корпус ножа у напрямку стрілки. Вийміть штовхач і піддон.
3. Відкрутіть гайку та вийміть усі частини корпусу подрібнювача. Не мийте деталі в посудомийній машині!
4. Усі деталі, що контактували з м’ясом, вимийте в гарячій мильній воді. Вимийте їх НЕЗАБАРОМ ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ.
5. Промийте їх чистою гарячою водою та НЕЗАБАРОМ висушіть.
6. Рекомендуємо змастити ріжучий блок і млинкові диски невеликою кількістю рослинної олії.
7. Не занурюйте прилад у воду. Перед чищенням від’єднайте вилку від мережі. Перед повторним увімкненням переконайтеся, що прилад сухий.

Технічні характеристики Код

товару: PT41989
Модель: MG-3621
Живлення: 220–240 В, 50–60 Гц
Максимальна потужність: 1800 Вт
Тип двигуна: двигун постійного струму
(низький рівень шуму) Продуктивність
подрібнення: 1,0 – 1,5 кг/хв
Матеріал корпусу: пластик з нержавіючим (SUS)
покриттям Функції: увімкнення/вимкнення, реверс
Система передач: металеві та пластикові шестерні
Розмір подрібнювальної головки: 5#
Ножі та диски: 1х ніж із нержавіючої сталі, 2х подрібнювальний диск