

Kibbeh este o mâncare tradițională din orientul mijlociu, preparată în principal din carne de miel și grâu bulgour tocate împreună pentru a forma o pastă. Amestecul este presat prin dispozitivul de format Kibbeh și tăiat în bucați scurte. Tuburile pot fi apoi umplute cu un amestec de carne tocată, capeți vor fi împreună și apoi prăjiți bine.

PREPARAREA CÂRNAȚILOR

1. Tocați carnea
2. Introduceți melcul în carcasa cuțitului, cu partea din plastic înalțe. (fig. 11)
3. Așezați separatorul în carcasa cuțitului.
4. Așezați pâlnia de cârnați pe carcasa cuțitului și înșurubați inelul pe carcasa cuțitului. (Asigurați-vă că se învârtă liber și că nu există niciun obstacol în calea motorului.)
5. Înșurubați carcasa cuțitului cu unitatea motor.
6. Așezați tava de alimentare pe partea verticală a carcaserii cuțitului.
7. Acum aparatul este gata de făcut cârnați.

Așezați ingredientele în tavă. Utilizați împingătorul pentru a împinge ușor carnea în carcasa cuțitului.

Introduceți membrana de cârnați în apă caldă timp de 10 minute. Apoi trageți membrana ușor pe pâlnia de cârnați. Împingeți carnea tocată (condimentată) în carcasa cuțitului. Dacă membrana se blochează pe pâlnia de cârnați, umeziți-o cu puțină apă.

MĂRUNȚTOR (MARE) FA-5143-2: nu este inclus (fig. B)

1. Introduceți cadrul piesei de tăiere în carcasă, alegeți un cilindru măruntător de mărire necesară și introduceți-l în intrarea tubului.
2. Pregătiți o bară de împingere pentru măruntător adecvată și așezați o placă sub cilindru, așa cum se indică în ilustrație.
3. Acum totul este pregătit pentru procesul de mărunțire. Acționați butonul "PORNIT" și cupa va începe să se rotească. Puneți alimentele în pâlnia de ghidare către gura tocătorului și împingeți-le ușor cu bara de împingere pentru a obține diferite efecte de tăiere.

Cu acest dispozitiv puteți obține felii, tocătură și terci. Înainte de a utiliza dispozitivul, tăiați alimentele în felii de dimensiuni adecvate pentru pâlnia de ghidare către gura tocătorului.

Atenție: În timpul procesului de împingere a alimentelor, după ce alimentele au ajuns sub gura tocătorului, nu mai folosiți alt instrument decât bara de împingere pentru măruntător!

CURĂȚAREA APARATULUI DUMNEAVOASTRĂ

Resturile de carne din carcasa cuțitului pot fi scoase din interior prin trecerea unei felii de pâlnie prin carcasa cuțitului.

1. Înainte de curățarea aparatului, opriți-l și scoateți ștecherul din priză. (fig. 12)
2. Apăsăți butonul de eliberare și rotiți întreaga carcasă a cuțitului în direcția săgeții. Scoateți împingătorul și tava. (fig. 13)
3. Deșurubați inelul filetat și scoateți toate piesele din carcasa cuțitului. Nu spălați piesele în mașina de spălat vase!
4. Spălați toate piesele care au intrat în contact cu carne în apă fierbinte cu detergent de vase.
5. Curățați-le imediat după utilizare.
6. Clătiți-le cu apă fierbinte împede și ștergeți-le imediat.
7. Vă sfătuim să umeziți cuțitul și discurile de tocare cu puțin ulei vegetal.

DATE TEHNICE

220-240V • 50/60Hz • 300W Nominal/1200W Maxim

Eliminare ecologică

Puteți ajuta la protejarea mediului! Respectați reglementările locale, predați echipamentele electronice scoase din uz la un centru specializat de eliminare a deșeurilor.

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Proszę ją uważnie przeczytać i starannie przechoowywać

OPIS (rys. A)

- | | | |
|------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| 1. Korpus | 5. Popychacz żywności | 10. Płyta tnąca (drobno) |
| 2. ON/O/R (ZAL./WYŁ./Wstecz) | 6. Płyta zsypu | 11. Płyta tnąca (średnio) |
| 3. Przycisk mocowania | 7. Rura czolowa | 12. Pierścien mocujący |
| 4. Wlot rury | 8. Ślimacznica | 13. Parówki |
| | 9. Ostrze tnące | 14. Kibbe |

WPROWADZENIE

Urządzenie jest wyposażone w system termostatu. System ten automatycznie wyłącza zasilanie jeśli urządzenie się przegrzeje.

Jeśli urządzenie nagłe się zatrzyma, to:

1. Wyłączyć wtyczkę z gniazda.
 2. Naciśnięć wyłącznik wyłączający urządzenie.
 3. Odczekać 60 minut, aż urządzenie ostygnie.
 4. Włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
 5. Ponownie włączyć urządzenie.
- Jeśli system termostatu włącza się zbyt często, to proszę skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem.
Po włożeniu wtyczki zaświeci się światło wskaźnika.

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia zagrożenia nie wolno włączać tego urządzenia poprzez wyłącznik czasowy.

WAŻNE

1. Przed użyciem urządzenia proszę uważnie przeczytać instrukcje i zapoznać się z ilustracjami.
2. Instrukcje zachować do przyszłego użytku.
3. Przed podłączeniem sprawdzić czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z lokalnym napięciem zasilającym.
4. Nie używać wyposażenia i części innego producenta. Takie użycie spowoduje utratę prawa gwarancji.
5. Nie używać urządzenia jeśli sznur zasilania lub inne części są uszkodzone.
6. Jeśli uszkodzony jest sznur zasilania, to dla uniknięcia zagrożenia musi być on wymieniony przez producenta lub autoryzowany ośrodek serwisu.
7. Przed pierwszym użyciem oczyścić starannie części, które mają styk z żywnością.
8. Po użyciu wyciągnąć zawsze wtyczkę z gniazda sieci.
9. Przy pracującym urządzeniu nigdy nie używać pałca lub innych przedmiotów do popychania składników w rurze podajnika. To tego celu służy wyłącznik popychacz.
10. Trzymać urządzenie poza zasięgiem dzieci.
11. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
12. Przed podłączeniem lub odłączeniem wyposażenia wyłączyć urządzenie.
13. Odczekać na zatrzymanie się ruchomych części przed wyjmowaniem części urządzenia.
14. Nigdy nie zanurzać jednostki silnika w wodzie lub innej cieczy, ani też nie plukać jej pod kranem. Do czyszczenia silnika używać wyłącznie zwilżonej ściereczki.
15. Nie próbować młelenia kości, orzechów lub innych twardych przedmiotów.
16. Nigdy nie sięgać do przedziału ciepła. Do tego służy tylko popychacz.
17. Do maszynki do mielenia należy wkładać mięso bez ściąglen, bez kości i bez tłuszczu, które zostało pokrojone na kawałki około 20 mm x 20 mm x 60 mm. Popychacze naciskają na mięso z siłą 5 N. Nie należy korzystać z urządzenia nieprzerwanie dłużej niż 5 minut. Przed kolejnym wykorzystaniem należy odczekać 10 minut na ostygnięcie.
18. Wyposażenia powinny posiadać instrukcje ich bezpiecznego użycia.

19. Powinny one wskazywać potencjalne zagrożenia - urazy, wynikające z nieprawidłowego użycia.

20. Urządzenie nie może być używane przez osoby niepełnosprawne fizycznie, zmysłowo lub umysłowo (wiążąc w to dzieci), albo nie posiadające doświadczenia i wiedzy, o ile nie mają nadzoru lub przeszkolenia dotyczącego użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

21. Dzieciom powinien być zapewniony nadzór wykluczający zabawę urządzeniem.

22. Jeśli urządzenie jest zablokowane, to należy nacisnąć przycisk REV (wstecz). Mięso zablokowane w przedziale cięcia jest niezmielone, tak więc urządzenie może wrócić na pozycje wyjściową.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MONTAŻ

1. Naciągnąć przycisk mocowania, przytrzymać głowicę i włożyć ją do wlotu, przy wsuwaniu proszę zwrócić uwagę na to by była ona pod skosem wskazanym przez strzałkę na górze, (patrz rys. 1), następnie obrócić głowicę w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, tak by głowica była pewnie zamocowana. (rys. 2)
2. Umieścić silnicznice w głowicy, wsuwając dłuższym końcem, obrócić dla nakręcenia śruby, aż do osadzenia w obudowie silnika (rys. 3).
3. Umieścić ostre tnące na osi silnicznicy, ostrzem do przodu jak pokazano na (rys. 4). Jeśli nie jest ono zamocowane prawidłowo, to mięso nie będzie mielone.
4. Umieścić wyrwaną płytę cięcia tuż za ostrzem, dopasowując wypustki do szczelin (rys. 5).
5. Dopchnąć środek płyty tnącej jednym palcem a następnie nakręcić pierścieni mocującej ściśle drugą ręką. (rys. 6). Nie dokręcać za mocno.
6. Umieścić płytę zyspu na głowicy i umocować.
7. Urządzenie ustawić na pewnym miejscu.
8. Przelot powietrza u spodu i z boków obudowy silnika powinien być swobodny i nie utrudniony.

SIEKACZ

1. Włożyć silnicznice do obudowy noża, końcem plastikowym najpierw. Umieścić średnio lub grubo tnący dysk (zależnie od pożądanej konsystencji) na osi silnicznicy. (Upewnić się, że szczeliny dysku tnącego pasują do wypustek głowicy siekacza.) Nakręcić pierścieni gwintowany w kierunku strzałki na obudowie noża, aż do właściwego zamocowania.
2. Przy mocować obudowę noża do jednostki silnika.
3. Umieścić tacę na górnej części obudowy noża.
4. Urządzenie jest teraz gotowe do siekania.

Pokroić mięso na paski o długości 10cm i grubości 2cm. Usunąć kości, chrząstki i ścięgna, na ile to możliwe. (nigdy nie stosować mięsa zmrożonego!)

Umieścić mięso na tacy. Popychaczem wypychać mięso delikatnie do wlotu obudowy noża. (Do przygotowania befsztyka tatarskiego siekać mięso dwukrotnie z użyciem średniej tarczy tnącej.)

PRZYGOTOWANIE KEBBE

1. Włożyć silnicznice do obudowy noża, końcem plastikowym najpierw. (rys. 8)
Włożyć rożek do obudowy noża
2. Umieścić foremkę na obudowie noża i dokręcić ją pierścieniem. (rys. 9)
3. Przy mocować obudowę noża do jednostki silnika.
3. Umieścić tacę na górnej części obudowy noża.
4. Urządzenie jest teraz gotowe do przygotowania kebbe. (rys. 10)

Wprowadzać przygotowaną mieszankę kebbe przez maszynkę kebbe. Pociąg wychodzącą puszą rurę na żądane długości.

Kebbe jest tradycyjnym daniem bliskowschodnim, głównie z jagnięciny i pszenicy bulgur (kasza pszeniczna), które są razem zmielone, tworząc ciasto mieszaniny, wytłaczane się przez

maszynkę kebbe i pocięte na krótkie odcinki. Rury takie są następnie napełniane mieszaniną siekanego mięsa a następnie z końcami zlepionymi, smażone w tłuszczu.

TWORZENIE KIELBASEK

1. Mielenie mięsa
Włożyć silnicznice do obudowy noża, końcem plastikowym najpierw. (rys. 11)
Włożyć separator do obudowy noża.
Umieścić rożek kiełbasek na obudowie noża i dokręcić go pierścieniem. (Upewnić się, że szczeliny separatora pasują do wypustek głowicy siekacza.)
2. Przy mocować obudowę noża do jednostki silnika.
3. Umieścić tacę na górnej części obudowy noża.
4. Urządzenie jest teraz gotowe do przygotowania kiełbasek.

Umieścić składniki na tacy. Popychaczem wypychać mięso delikatnie do wlotu obudowy noża. Włożyć tnak kiełbasek do lejki wody na 10 minut. Następnie nasunąć go na rożek. Wepchnąć (przyprawione) zmielone mięso do obudowy noża. Jeśli tnak przywrze do rożka kiełbasek, to zwinąć go wodą.

ROZDRABNIACZ (DUŻY) FA-5143-2: nie wliczone (rys. B)

1. Włożyć obudowę noży do obudowy głównej, wybiierz odpowiedni do zadania bęben rozdrabniacza i umieść w otworze wejściowym łubry.
2. Przygotuj spersonalizowany popychacz rozdrabniacza i umieść pod bębniem talerz, jak pokazano na ilustracji.
3. Wszystkie jest teraz gotowe do krojenia. Naciśnij przycisk „W.”, a pojemnik zacznie się obracać. Wózek żywności do otworu wejściowego rozdrabniacza, lekko naciskając popychacz, by uzyskać różne rodzaje efektów krojenia.

Niniejsze urządzenie może kroić w plastury, rozdrabniać oraz robić zacier. Przed korzystaniem z urządzenia należy pokroić żywność na odpowiedniej wielkości kawałki, by mieściły się one w otworze wejściowym rozdrabniacza.

Uwaga: podczas wkładania żywności, gdy żywność jest poniżej otworu wejściowego rozdrabniacza, można korzystać wyłącznie z popychacza!

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Mięso pozostałe w obudowie noża może być usunięte z urządzenia przepuszczeniem przez maszynkę kromki chleba.

1. Przed czyszczeniem urządzenia, wyłączyć je i wyjąć wtyczkę z gniazdzka. (rys. 12)
2. Naciągnąć przycisk uwolnienia i obrócić obudowę noża w kierunku strzałki. Usunąć popychacz i tacę. (rys. 13)
3. Odkręcić pierścieni mocujący i wyjąć wszystkie części z obudowy noża. Nie czyścić części w zmywarce naczyń!
4. Wszystkie części mające styk z mięsem umyć w gorącej mydlanej wodzie. Czyścić je bezpośrednio po użyciu.
5. Następnie opłukać w gorącej wodzie i natychmiast osuszyć.
6. Zalecane smarowanie jednostki cięcia i dysków tnących olejem roślinnym.

DANE TECHNICZNE: 220-240V • 50/60Hz • 300W nominalna/1200W maksymalna

~~Utylizacja przyjazna środowisku~~
Możesz wspomóc ochronę środowiska! Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaż uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.