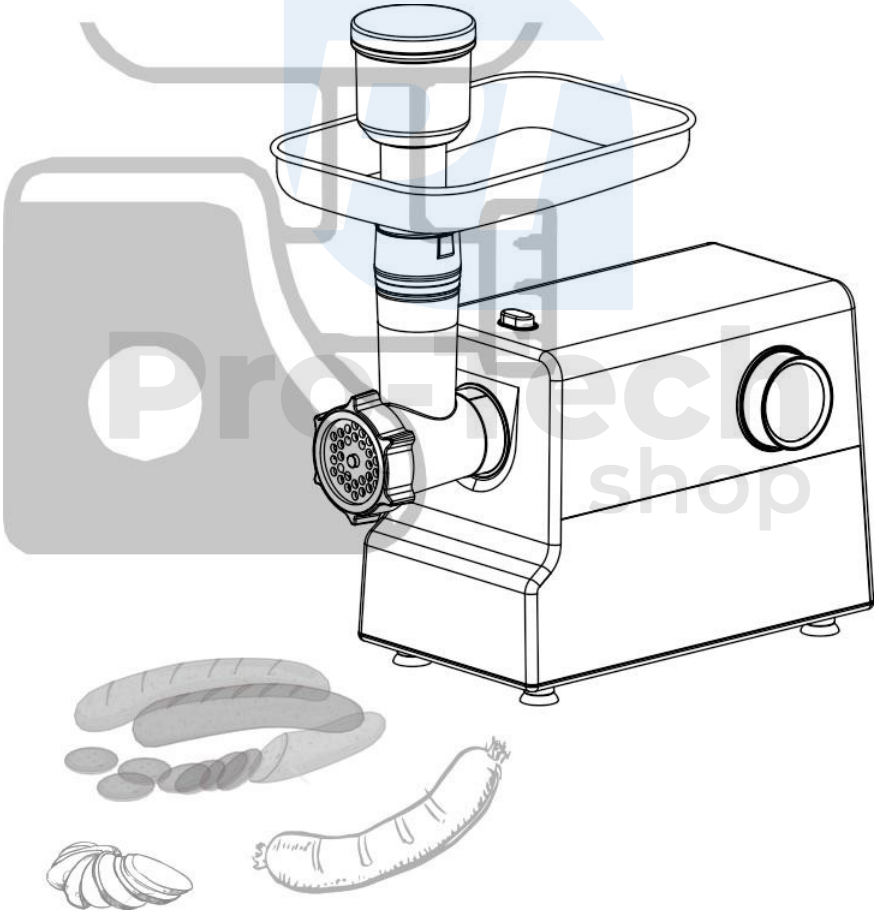
Pro-Tech CHEF

Elektryczny rozdrabniacz do mięsa 1800 W Pro-Tech CHEF



Instrukcja obsługi

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją. Jeśli urządzenie zostanie przekazane innym osobom, należy przekazać im również instrukcję obsługi.

1) Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i zgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie to nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie należy go używać na zewnątrz (z wyjątkiem przypadków, gdy jest przeznaczone do użytku na zewnątrz). Chroń urządzenie przed źródłami ciepła, bezpośrednim nasłonecznieniem, ostrymi krawędziami i wilgocią (nigdy nie zanurzaj go w żadnym płynie). Nie używaj urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, natychmiast je odłącz.
2) Podczas czyszczenia lub odkładania urządzenia należy je wyłączyć i zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel), jeśli urządzenie nie jest używane, oraz zdjąć dołączone akcesoria.
3) Nie należy używać urządzenia bez nadzoru. Opuszczając miejsce pracy, należy zawsze wyłączyć urządzenie lub wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (ciągnąć za samą wtyczkę, a nie za przewód).
4) Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i przewód zasilający nie są uszkodzone. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go używać. Nie należy próbować samodzielnie naprawiać urządzenia. Należy zawsze skontaktować się z autoryzowanym serwisantem. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, jego serwisant lub osoba o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
5) Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
6) Należy zwrócić uwagę na poniższe „Specjalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa".

Dzieci i osoby szczególnie narażone

Aby zapewnić bezpieczeństwo swoim dzieciom, należy przechowywać wszystkie opakowania poza ich zasięgiem (plastikowe torebki, pudełka,

styropian itp.). Uwaga! Nie wolno pozwalać małym dzieciom bawić się folią, ponieważ istnieje ryzyko uduszenia!

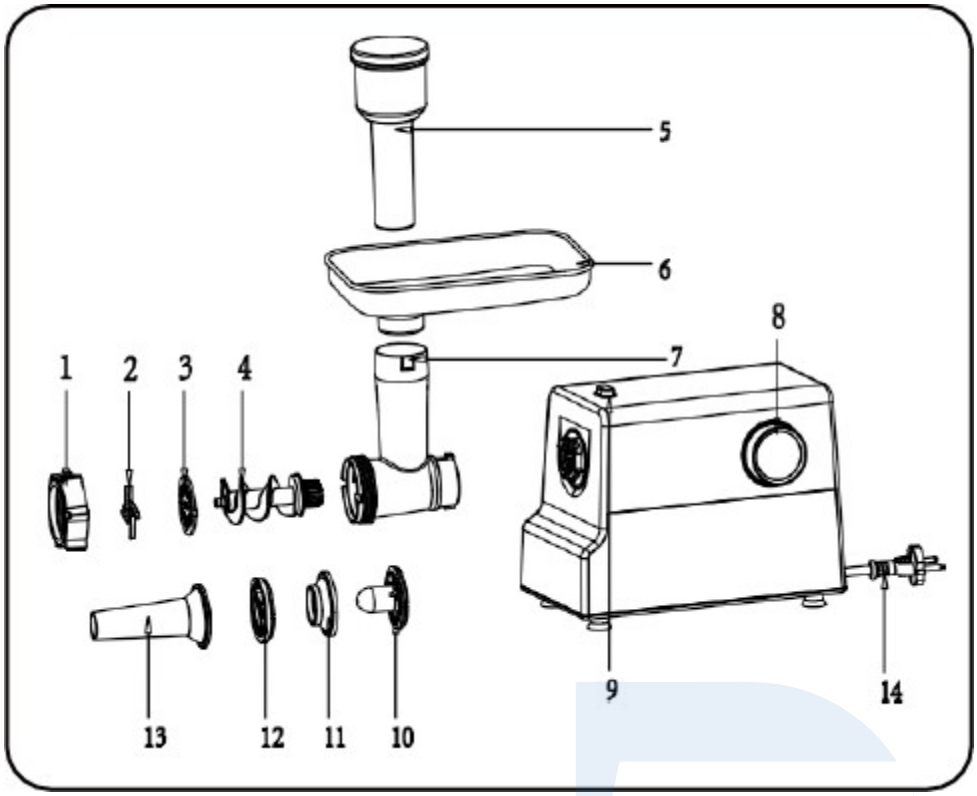
1) Podczas korzystania z młynka dzieci nie mogą używać urządzenia. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
2) To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie mogą się nim bawić.
3) Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby o braku doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją związane z tym ryzyko.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

1) Zawsze odłącz urządzenie od zasilania, gdy pozostaje bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
2) Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części poruszających się podczas pracy należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż przewidziane.
3) UWAGA: Aby zapobiec zagrożeniu wynikającemu z niezamierzonego zresetowania wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez dostawcę energii.
4) Urządzenie należy eksploatować wyłącznie pod nadzorem.
5) Nie należy ingerować w żadne wyłączniki bezpieczeństwa.
6) Podczas pracy urządzenia nie należy wkładać żadnych przedmiotów do obracających się części.
7) Urządzenie należy ustawić na gładkiej, równej i stabilnej powierzchni roboczej.
8) Nie wkładaj wtyczki urządzenia do gniazdka bez zainstalowania wszystkich niezbędnych akcesoriów.
9) Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia.
10) Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
11) Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, jego przedstawiciel serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec zagrożeniu.
12) Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych środowiskach, takich jak: – pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; – gospodarstwa rolne.

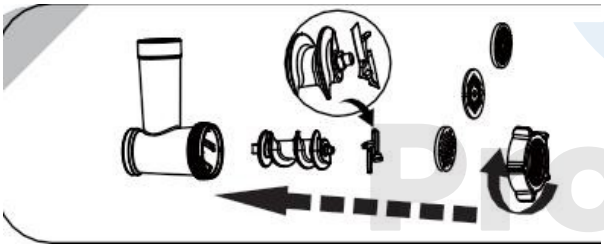
Pro-Tech shop

Opis produktu

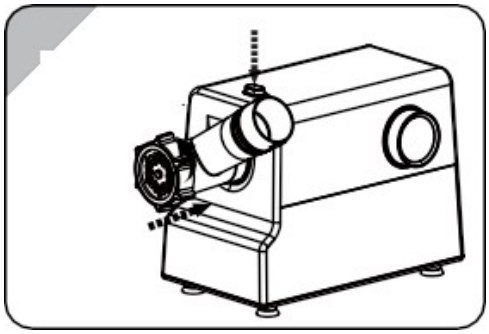


1. Matryca maszynki do mięsa
2. Nóż tnący
3. Tarcza mieląca
4. Wał ślimakowy
5. Prasa do mielenia mięsa
6. Miska napełniająca
7. Osłona młynka
8. Panel sterowania
9. Zatrzask
10. Forma do kebbe
11. Uchwyt do kebbe
12. Uchwyt do kiełbas
13. Formierka do kiełbas
14. Kabel zasilający

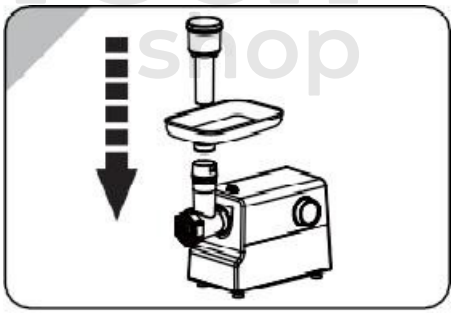
Budowa maszynki do mięsa



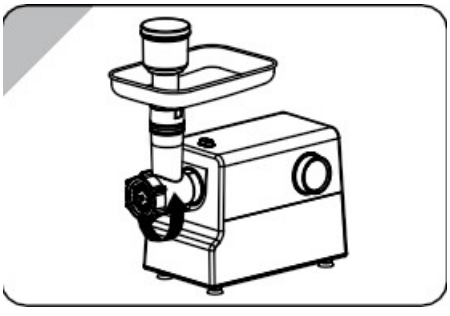
Włóż wał ślimakowy do obudowy maszynki, zaczynając od plastikowego końca. Załóż ostrze tnące na wał ślimakowy. (Krawędzie tnące powinny znajdować się z przodu.) Załóż średnią lub grubą tarczę mielącą (w zależności od preferowanej konsystencji) na wał ślimakowy. Upewnij się, że wycięcie tarczy mielącej pasuje do występów głowicy młynka. Obróć pierścień śrubowy w kierunku wskazanym strzałką na obudowie młynka, aż zostanie prawidłowo zamocowany.



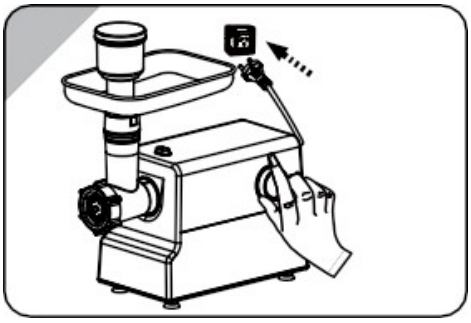
Przymocuj pokrywę maszynki do jednostki silnikowej



Umieść tacę na pionowej części obudowy młynka.



Urządzenie jest teraz gotowe do mielenia

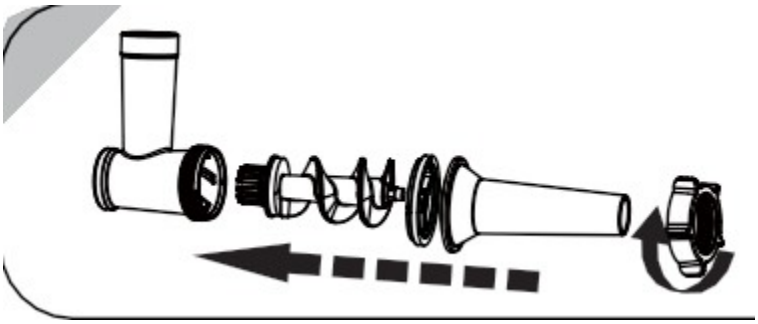


Podłącz kabel zasilający do gniazdka, włącz całe urządzenie, naciśnij przycisk włączający i urządzenie jest gotowe do użycia

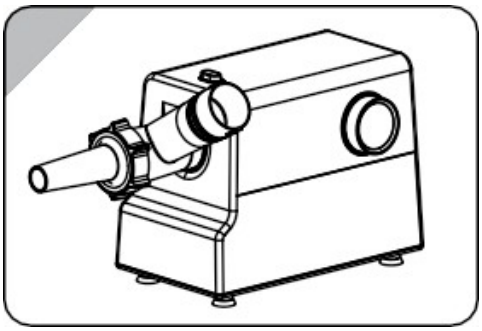
Ważna uwaga

Usuń jak najwięcej kości, chrząstek i ścięgien. (Nigdy nie używaj mrożonego mięsa!) Pokrój mięso na paski i ułóż na talerzu. Delikatnie wciśnij mięso do komory za pomocą popychacza. (W przypadku steków zmiel mięso dwukrotnie na średnio grubym młynku).

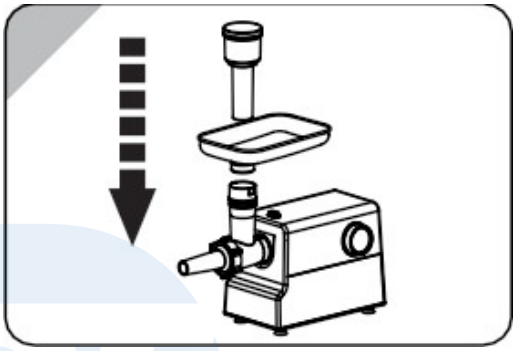
Przygotowanie kiełbasy



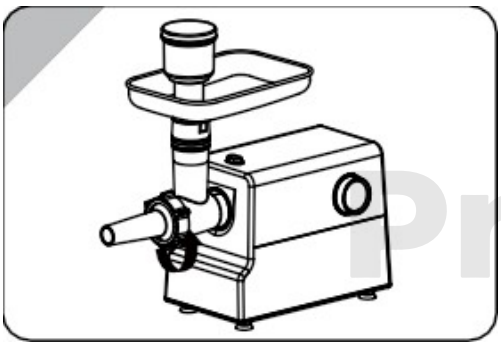
Zmiel mięso.
Włóż wał ślimakowy do obudowy maszynki, najpierw plastikowym końcem. Umieść uchwyt w obudowie maszynki. Załóż formę do kiełbas na korpus maszynki i przykręć nakrętkę do korpusu maszynki. (Upewnij się, że nacięcia uchwytu zazębiają się z występami głowicy maszynki.)



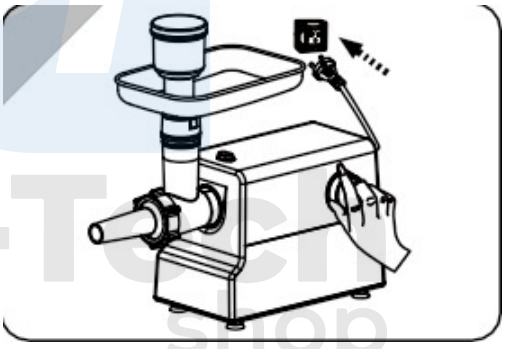
Przymocuj korpus maszynki do zespołu silnika.



Umieść tacę na pionowej części obudowy maszynki.



Teraz urządzenie jest gotowe do przygotowywania kiełbas.

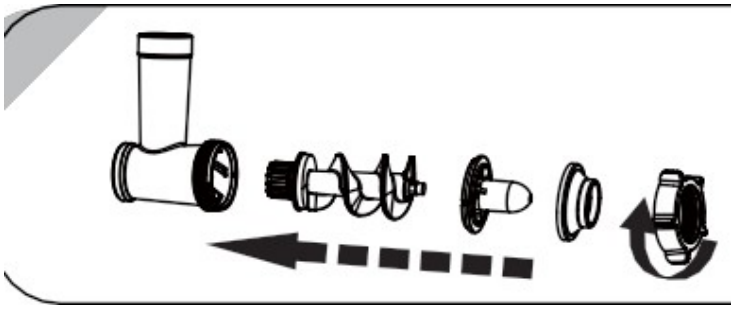


Podłącz kabel zasilający do gniazdka, włącz całe urządzenie, naciśnij przycisk włączający, a urządzenie jest gotowe do użycia

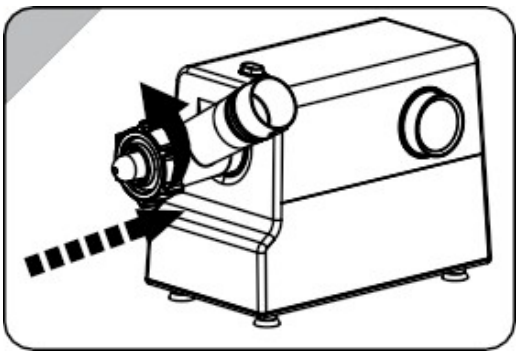
Przygotowanie kiełbas:

Włóż składniki do pojemnika. Za pomocą tłoku delikatnie wtłocz mięso do walca tnącego. Zanurz jelita kiełbasiane na 10 minut w letniej wodzie. Następnie nałóż namoczone jelita na formę do kiełbas. Wtłocz (przyprawione) mięso mielone do walca tnącego. Jeśli osłonka przyklei się do formierki do kiełbas, zwilż ją odrobiną wody.

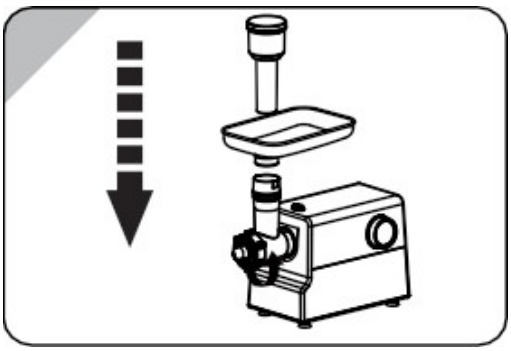
Przygotowanie kebbe



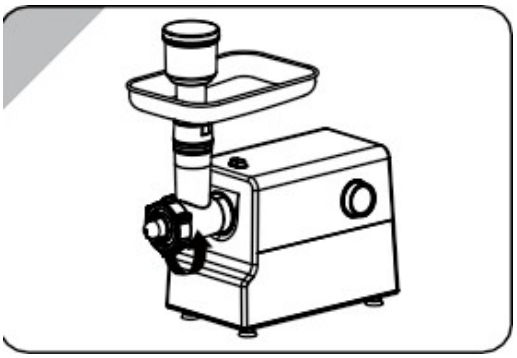
Włóż wał ślimakowy do obudowy maszynki, najpierw plastikowym końcem. Umieść uchwyt w obudowie maszynki. Umieść formę do kebbe na korpusie maszynki i przykręć nakrętkę do korpusu maszynki. (Upewnij się, że nacięcia uchwytu pasują do występów głowicy maszynki.)



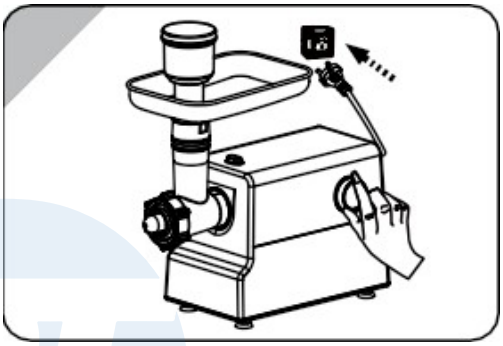
Przymocuj korpus młynka do zespołu silnika.



Umieść tacę na pionowej części obudowy młynka.



Teraz urządzenie jest gotowe do produkcji kebbe.



Podłącz kabel zasilający do gniazdka, włącz całą maszynę, naciśnij przycisk startu i urządzenie jest gotowe do użycia

Przygotowanie kebbe:
Włóż przygotowaną mieszankę na kebbe do maszyny do produkcji kebbe. Pokrój ciągły, wydrążony wałek na kawałki o żądanej długości i wykorzystaj je w razie potrzeby. Kebbe to tradycyjne danie bliskowschodnie, przygotowywane głównie z mięsa jagnięcego i kaszy bulgur, które są razem mielone na pastę. Mieszankę wyciska się przez maszynę do kebbe i kroi na krótkie kawałki. Rurki można następnie nadziać mieszanką mielonego mięsa, końce ściska się do siebie, a następnie smaży.

Czyszczenie i uwagi

Mięso, które pozostało w korpusie maszynki, można usunąć z wnętrza urządzenia, przeciągając przez korpus maszynki kromkę chleba.

1. Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
2. Naciśnij przycisk zwalniający i obróć całą obudowę noża w kierunku wskazanym strzałką. Wyjmij suwak i podnośnik.
3. Odkręć nakrętkę i wyjmij wszystkie części obudowy młynka. Nie myj części w zmywarce!
4. Wszystkie części, które miały kontakt z mięsem, umyj w gorącej wodzie z mydłem. Umyj je NATYCHMIAST PO UŻYCIU.
5. Opłucz je czystą gorącą wodą i NATYCHMIAST wytrzyj do sucha.
6. Zalecamy nasmarowanie zespołu tnącego i tarcz mielących niewielką ilością oleju roślinnego.
7. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Przed czyszczeniem odłącz wtyczkę. Przed ponownym uruchomieniem upewnij się, że urządzenie jest suche.

Dane techniczne

Kod produktu: PT41989
Model: MG-3621
Zasilanie: 220–240 V, 50–60 Hz Maksymalna
moc: 1800 W
Typ silnika: silnik prądu stałego (niski poziom
hałasu) Wydajność mielenia: 1,0 – 1,5
kg/min
Materiał obudowy: tworzywo sztuczne z powłoką ze
stali nierdzewnej (SUS) Funkcje: włączanie/wyłączanie,
bieg wsteczny
Układ przekładniowy: metalowe i plastikowe koła
zębate Rozmiar głowicy mielącej: 5#
Noże i tarcze: 1x nóż ze stali nierdzewnej, 2x tarcza mieląca