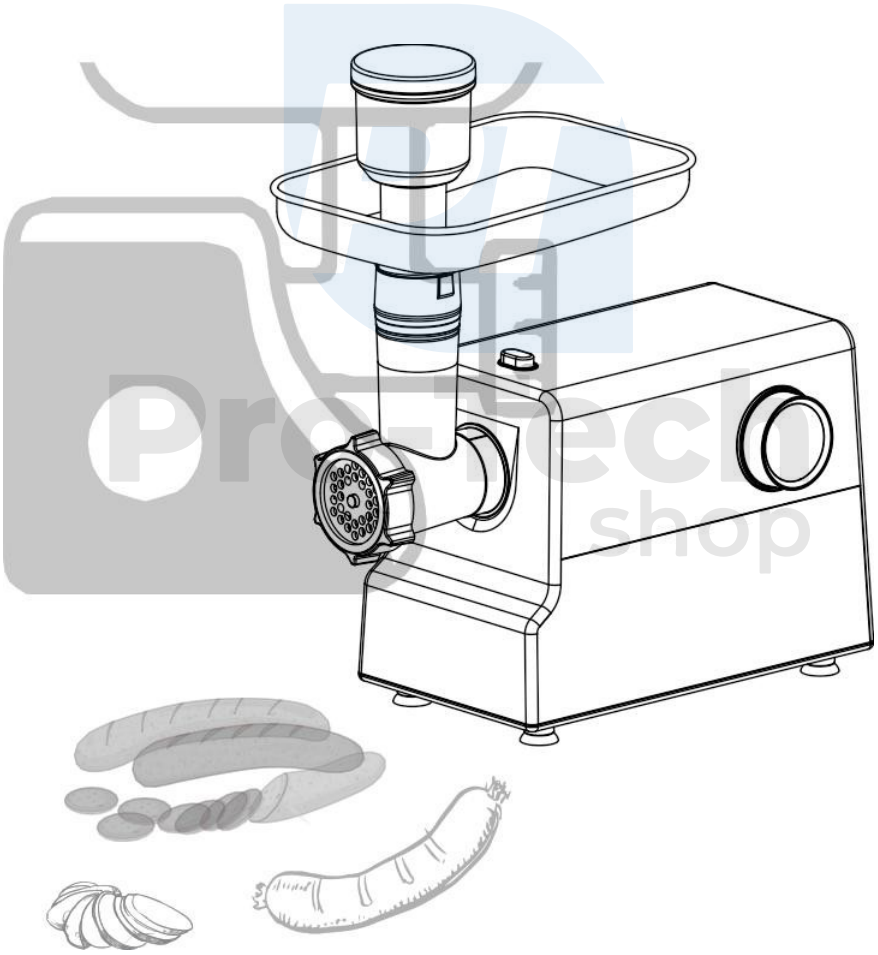
Pro-Tech CHEF

Електрическа месомелачка 1800 W Pro-Tech CHEF



Инструкция за употреба

Превод на оригиналното ръководство

Общи указания за безопасност

Преди да пуснете уреда в експлоатация, прочетете внимателно инструкцията за употреба и я съхранете. Ако подарите този уред на други лица, предайте им и инструкцията за употреба.

1) Уредът е предназначен изключително за лична употреба и за предвидената цел. Този уред не е подходящ за търговска употреба. Не го използвайте на открито (освен в случаите, когато е предназначен за външна употреба). Пазете го от източници на топлина, пряка слънчева светлина, остри ръбове и влага (никога не го потапяйте в никаква течност). Не използвайте уреда с мокри ръце. Ако уредът е влажен или мокър, незабавно го изключете от електрическата мрежа.
2) При почистване или съхранение изключете уреда и винаги изваждайте щепсела от контакта (дърпайте за щепсела, а не за кабела), когато уредът не се използва, и махнете приложените аксесоари.
3) Не използвайте уреда без надзор. Когато напускате работното място, винаги изключвайте уреда или изваждайте щепсела от контакта (дърпайте за самия щепсел, а не за кабела).
4) Редовно проверявайте дали уредът и кабелът не са повредени. Ако уредът е повреден, не го използвайте. Не се опитвайте да поправяте уреда сами. Винаги се обръщайте към оторизиран техник. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизен техник или друго квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
5) Използвайте само оригинални резервни части.
6) Обърнете внимание на следните „Специални указания за безопасност“.

Деца и уязвими лица

За да гарантирате безопасността на децата си, съхранявайте всички опаковки извън техния достъп (пластмасови торбички, кутии, полистирол и

др.). Внимание! Не позволявайте на малки деца да си играят с фолиото, тъй като съществува опасност от задушаване!

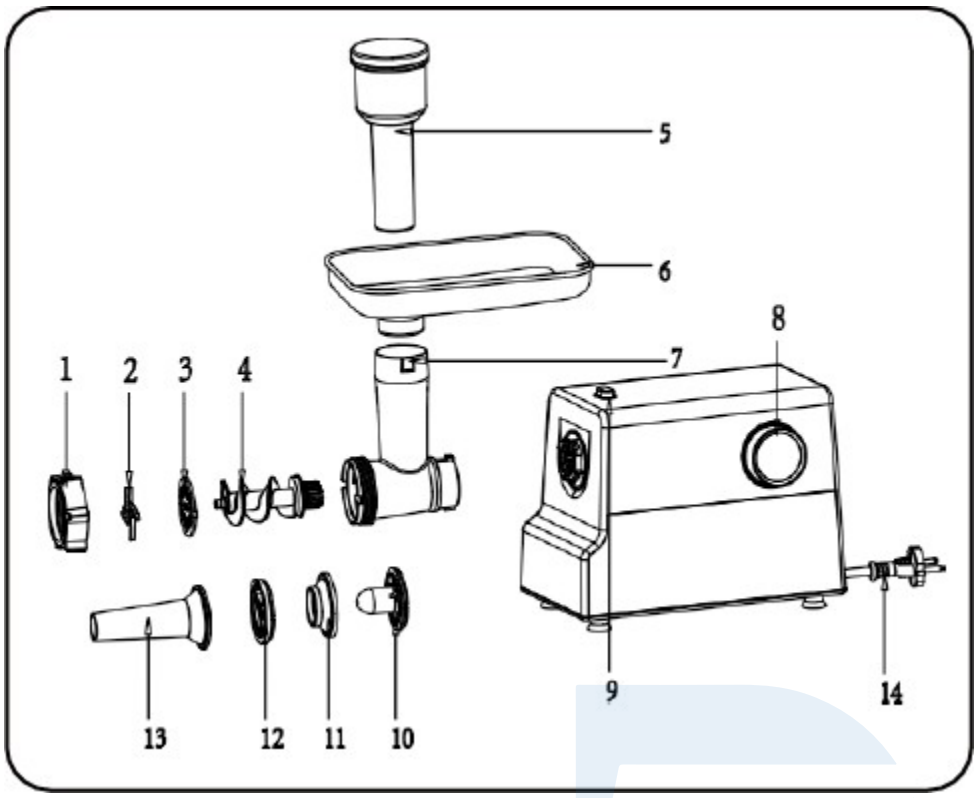
1) Децата не трябва да използват уреда, докато работи. Дръжте уреда и кабела му извън обсега на децата.
2) Това устройство не е играчка. Децата не трябва да си играят с уреда.
3) Уредите могат да се използват от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на опит и знания, ако им е осигурен надзор или инструкции относно безопасното използване на уреда и ако те разбират свързаните с това рискове.

Инструкции за безопасност

1) Винаги изключвайте уреда от електрозахранването, когато е оставен без надзор, както и преди монтаж, демонтаж или почистване.
2) Преди да сменяте аксесоари или да се доближавате до части, които се движат по време на работа, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. Не използвайте уреда за цели, различни от предвидените.
3) ВНИМАНИЕ: За да се избегне опасност вследствие на непреднамерено рестартиране на термопрекъсвача, този уред не трябва да се захранва чрез външно превключващо устройство, като таймер, нито да бъде свързан към електрическа верига, която редовно се включва и изключва от доставчика на електроенергия.
4) Експлоатирайте този уред само под надзор.
5) Не се намесвайте в никакви предпазни прекъсвачи.
6) По време на работа на машината не поставяйте никакви предмети във въртящите се части.
7) Поставете машината върху гладка, равна и стабилна работна повърхност.
8) Не включвайте щепсела на уреда в контакта, без да сте инсталирали всички необходими принадлежности.
9) Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на опит и знания, освен ако не са под надзора на лице, отговорно за тяхната безопасност, или ако не са били инструктирани за използването на уреда.
10) Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
11) Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или друго квалифицирано лице, за да се предотврати опасност.
12) Този уред е предназначен за употреба в домакинства и подобни среди, като: – кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди; – селскостопански постройки.

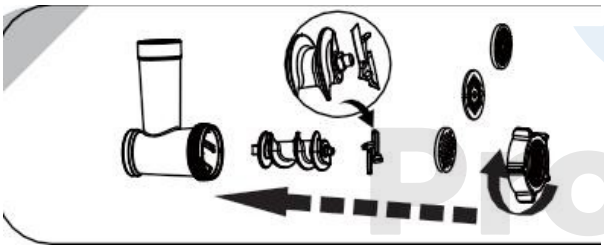
Pro-Tech shop

Описание на продукта

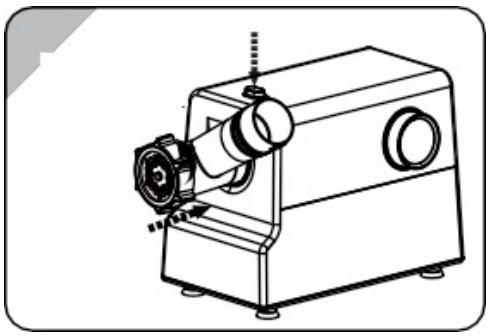


1. Матрица на месомелачката
2. Режещ нож
3. Мелачен диск
4. Шнеков вал
5. Преса за мелене на месо
6. Купа за пълнене
7. Капак на мелачката
8. Контролен панел
9. Закопчалка
10. Форма за кебе
11. Държач за кебе
12. Държач за колбаси
13. Форма за колбаси
14. Захранващ кабел

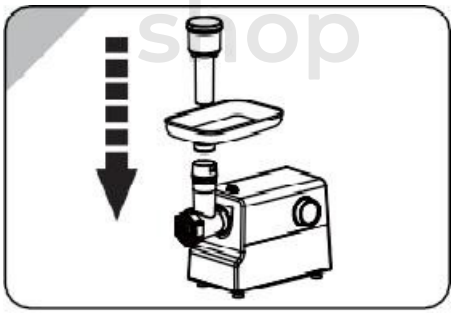
Състав на месомелачката



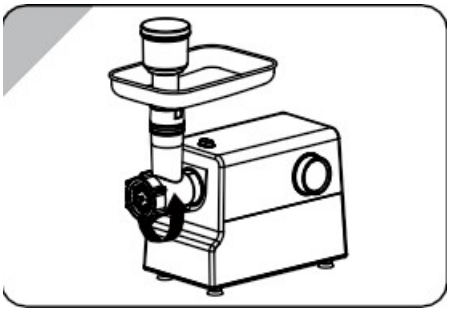
Поставете шнековия вал в корпуса на мелачката, като първо вкарате пластмасовия край. Поставете режещия нож върху шнековия вал. (Режещите ръбове трябва да са отпред.) Поставете средния или грубия мелачен диск (в зависимост от консистенцията, която предпочитате) върху шнековия вал. Уверете се, че изрезът на мелничния диск се вписва в изпъкналостите на главата на мелницата.) Завъртете винтовия пръстен в посоката на стрелката върху корпуса на мелницата, докато не се закрепи правилно.



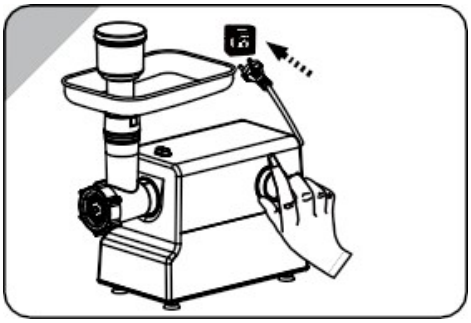
Закрепете капака на мелачката към моторния блок



Поставете тавата върху вертикалната част на капака на мелницата.



Сега уредът е готов за мелене

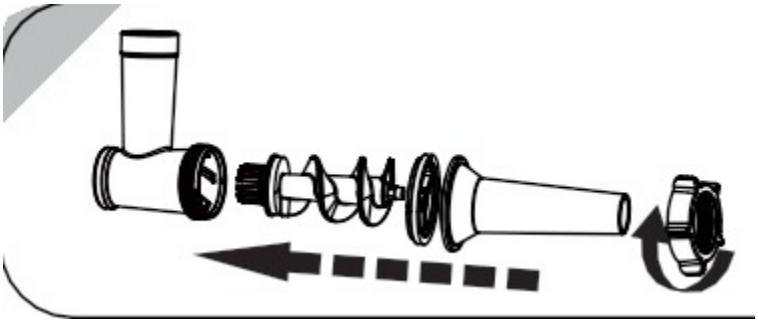


Включете захранващия кабел в контакта, включете цялата машина, натиснете превключвателя и уредът е готов за употреба

Важно предупреждение

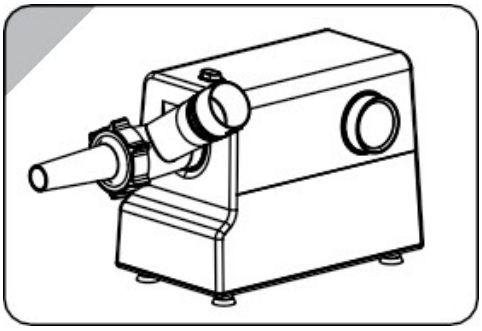
Премахнете колкото се може повече кости, хрущяли и сухожилия. (Никога не използвайте замразено месо!) Нарежете месото на ленти и го поставете в чиния. Втиснете месото внимателно в камерата с помощта на притискача. (В случай на пържоли, смилете месото два пъти на средно груба решетка).

Приготвяне на колбаси

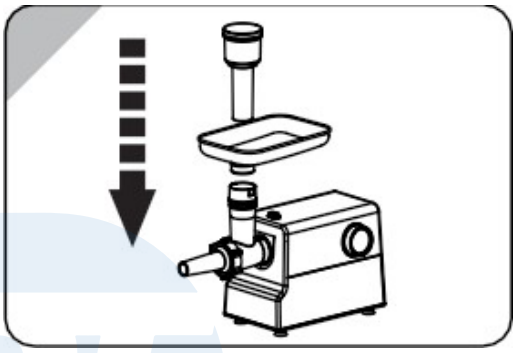


Смелете месото.

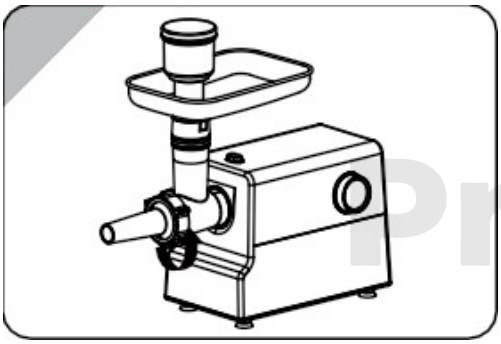
Поставете шнековия вал в корпуса на мелачката, като първо вкарате пластмасовия край. Поставете държача в корпуса на мелачката. Поставете формоватача за колбаси върху корпуса на мелачката и завийте гайката върху корпуса на мелачката. (Уверете се, че прорезите на държача се вписват в изпъкналостите на главата на мелачката.)



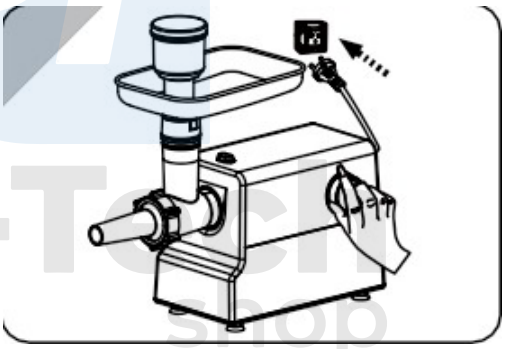
Закрепете корпуса на мелачката към моторния блок.



Поставете тавата върху вертикалната част на корпуса на мелачката.



Сега уредът е готов за приготвяне на колбаси.

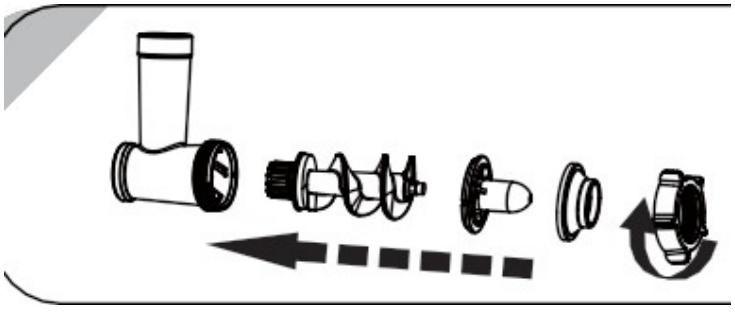


Включете захранващия кабел в контакта, включете цялата машина, натиснете бутона за включване и уредът е готов за употреба

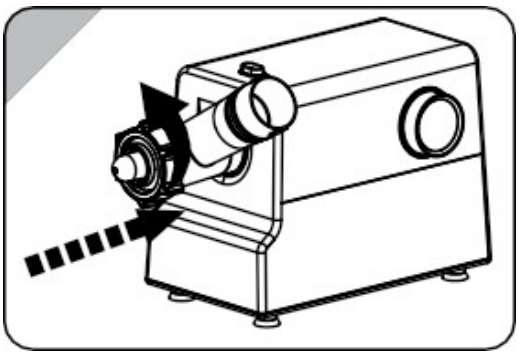
Приготвяне на колбаси:

Поставете съставките в резервоара. С помощта на пресата внимателно натиснете месото в режещия валяк. Потопете колбасните черва за 10 минути в хладка вода. След това нанижете накиснатите черва на машината за пълнене на колбаси. Натиснете (подправеното) мляно месо в режещия валяк. Ако колбасната черва се залепи за машината за формоване на колбаси, навлажнете я с малко вода.

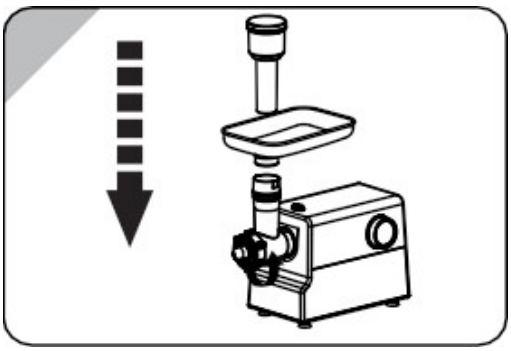
Приготвяне на кебе



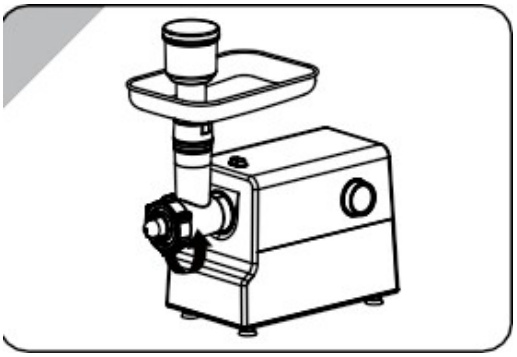
Поставете шнековия вал в корпуса на мелачката, като първо вкарате пластмасовия край. Поставете държача в корпуса на мелачката. Поставете формовката за кебе върху корпуса на мелачката и завийте гайката върху корпуса на мелачката. (Уверете се, че прорезите на държача се вписват в изпъкналостите на главата на мелачката.)



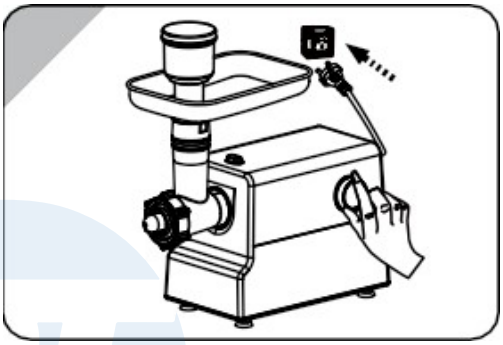
Закрепете корпуса на мелачката към моторния блок.



Поставете тавата върху вертикалната част на корпуса на мелачката.



Сега уредът е готов за приготвяне на кебе.



Включете захранващия кабел в контакта, включете цялата машина, натиснете превключвателя и уредът е готов за употреба

Приготвяне на кебе:
Поставете приготвената смес за кебе в машината за приготвяне на кебе. Нарежете непрекъснатия кух вал на желаните дължини и го използвайте според нуждите. Кебето е традиционно близкоизточно ястие, приготвено предимно от агнешко месо и булгур, които се смилат заедно до получаване на паста. Сместа се изтласква през машината за кебе и се нарязва на къси парчета. След това тръбичките могат да се напълнят със сместа от мляно месо, краищата се притискат един към друг и след това се пържат.

Почистване и предупреждения

Месото, останало в корпуса на мелачката, може да се отстрани от вътрешността на уреда, като прекарате парче хляб през корпуса на мелачката.

1. Преди почистване на уреда го изключете и извадете щепсела от контакта.
2. Натиснете бутона за освобождаване и завъртете целия корпус на резачката в посоката на стрелката. Извадете плъзгача и тавата.
3. Развийте гайката и извадете всички части на корпуса на мелачката. Не мийте частите в съдомиялната машина!
4. Измийте всички части, които са били в контакт с месото, в гореща сапунена вода. Измийте ги ВЕДНАГА СЛЕД УПОТРЕБА.
5. Изплакнете ги с чиста гореща вода и ги изсушете ВЕДНАГА.
6. Препоръчваме ви да намажете режещата единица и мелничните дискове с малко растително масло.
7. Не потапяйте уреда във вода. Преди почистване извадете щепсела от контакта. Преди да го включите отново, се уверете, че уредът е сух.

Технически данни

Код на продукта:
PT41989 Модел: MG-
3621
Захранване: 220–240 V, 50–60 Hz
Максимална мощност: 1800 W
Тип на мотора: DC мотор (ниско ниво на
шум) Капацитет на смилане: 1,0 – 1,5 кг/мин
Материал на корпуса: Пластмаса с обшивка от
неръждаема стомана (SUS) Функции:
Включване/изключване, Заден ход
Предавателна система: Метални и пластмасови зъбни
колела Размер на мелничната глава: 5#
Ножове и дискове: 1x нож от неръждаема стомана, 2x мелничен диск