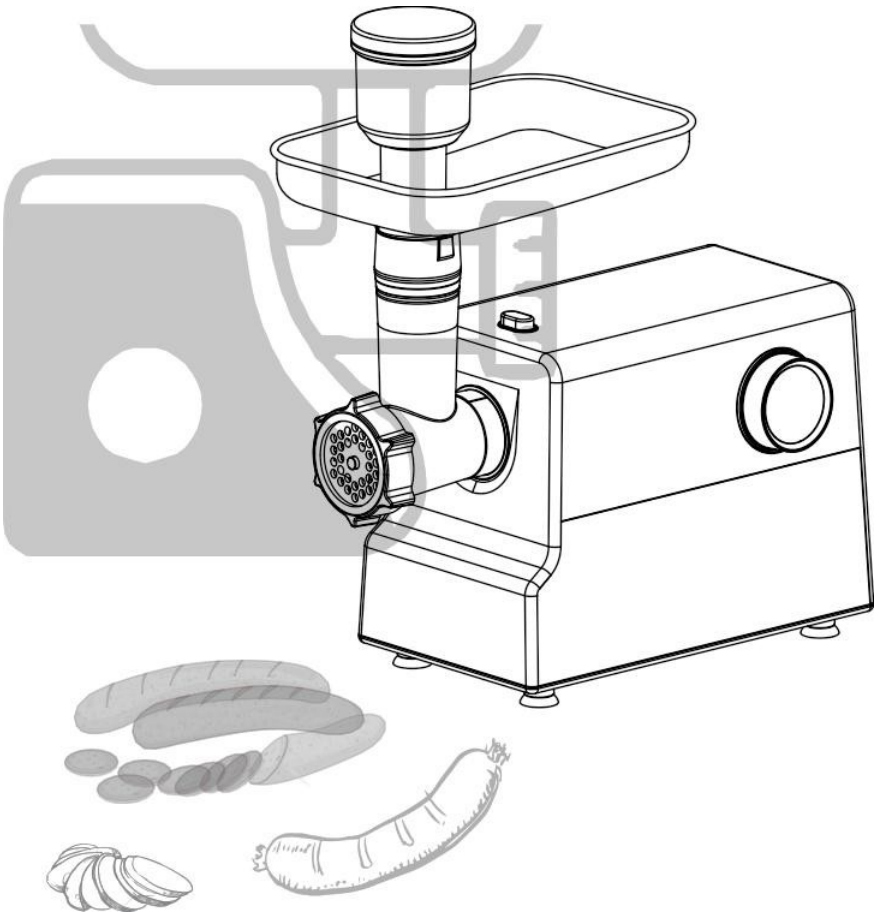
Pro-Tech CHEF

Elektrische vleesmolen 1800 W Pro-Tech CHEF



Gebruiksaanwijzing

Vertaling van de originele handleiding

Algemene veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze goed. Als u dit apparaat aan anderen schenkt, geef dan ook de gebruiksaanwijzing mee.

1) Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik en voor het beoogde doel. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het niet buitenshuis (tenzij het bestemd is voor gebruik buitenshuis). Bescherm het tegen warmtebronnen, direct zonlicht, scherpe randen en vocht (dompel het nooit onder in een vloeistof). Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
2) Schakel het apparaat uit en trek altijd de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan het snoer) wanneer u het apparaat schoonmaakt of opbergt en verwijder de meegeleverde accessoires.
3) Gebruik het apparaat niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, schakel het apparaat dan altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker zelf, niet aan het snoer).
4) Controleer regelmatig of het apparaat en de kabel niet beschadigd zijn. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een erkende technicus. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicetechnicus van de fabrikant of een anderszins gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
5) Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.
6) Let op de volgende „Speciale veiligheidsinstructies“.

Kinderen en kwetsbare personen

Om de veiligheid van uw kinderen te waarborgen, bewaar alle verpakkingsmaterialen buiten hun bereik (plastic zakjes, dozen, piepschuim enz.).

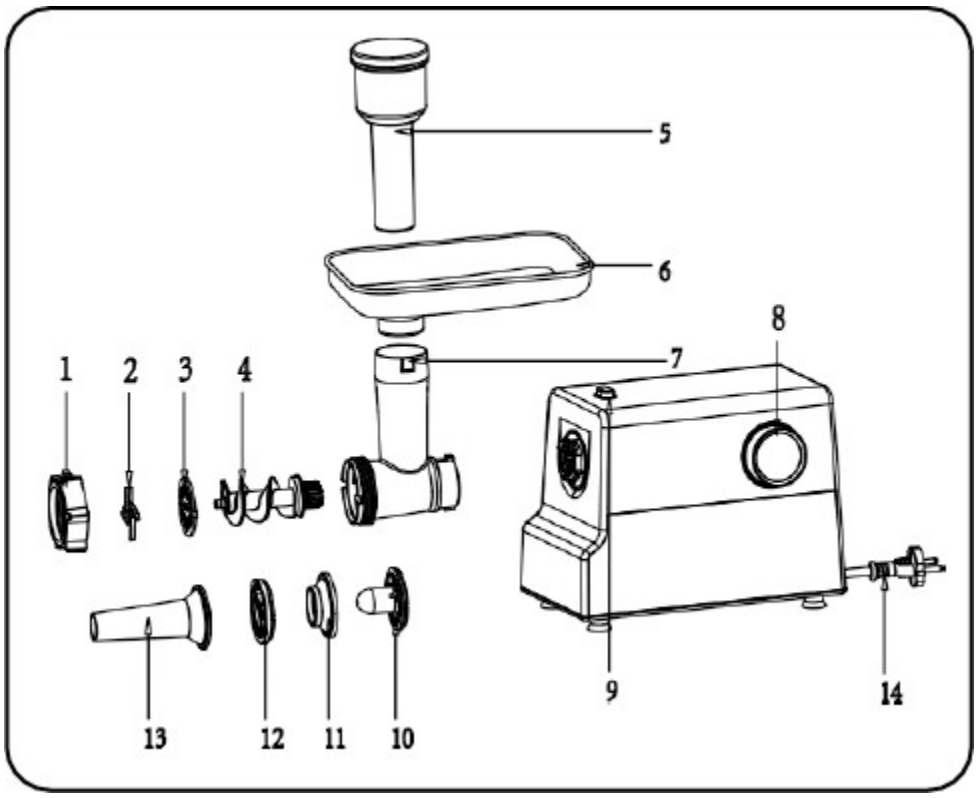
Waarschuwing! Laat kleine kinderen niet met folie spelen, want er bestaat verstikkingsgevaar!

1) Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken tijdens het gebruik van de molen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
2) Dit apparaat is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3) Het apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico’s begrijpen.

Veiligheidsinstructies

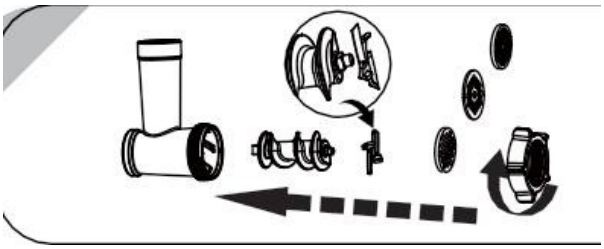
1) Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening wanneer het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
2) Schakel het apparaat uit en koppel het los van de stroomvoorziening voordat u accessoires vervangt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens het gebruik bewegen. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
3) WAARSCHUWING: Om gevaar als gevolg van onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden gevoed via een extern schakelapparaat, zoals een timer, noch worden aangesloten op een stroomkring die regelmatig door de energieleverancier wordt in- en uitgeschakeld.
4) Gebruik dit apparaat uitsluitend onder toezicht.
5) Raak geen veiligheidsschakelaars aan.
6) Steek tijdens het gebruik van de machine geen voorwerpen in de draaiende onderdelen.
7) Plaats de machine op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak.
8) Steek de stekker van het apparaat niet in het stopcontact zonder alle benodigde accessoires te hebben geïnstalleerd.
9) Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, of tenzij zij instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
10) Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
11) Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende onderhoudsdienst of een even gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
12) Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke omgevingen, zoals: – keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; – boerderijen.

Productbeschrijving

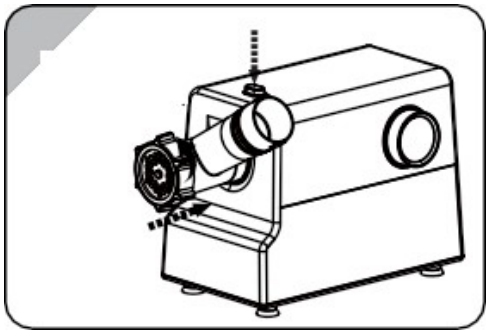


1. Moer van de vleesmolen
2. Snijmes
3. Maalschijf
4. Schroefas
5. Vleespers
6. Vulbak
7. Afdekking van de molen
8. Bedieningspaneel
9. Vergrendelingsclip
10. Kebbe-vormer
11. Kebbe-houder
12. Houder voor worstjes
13. Worstvormer
14. Voedingskabel

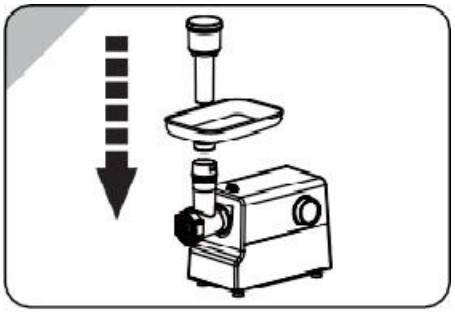
Onderdelen van de vleesmolen



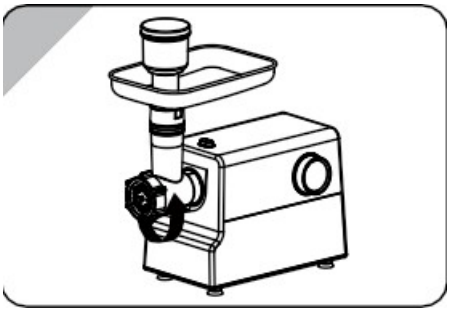
Plaats de schroefas in de behuizing van de vleesmolen, met het plastic uiteinde eerst. Plaats het snijmes op de schroefas. (De snijranden moeten naar voren wijzen.) Plaats de middelgrote of grove maalschijf (afhankelijk van de gewenste consistentie) op de schroefas. Zorg ervoor dat de inkeping in de maalschijf in de uitsteeksels van de molenkop past. Draai de schroefring in de richting van de pijl op de behuizing van de molen totdat deze goed vastzit.



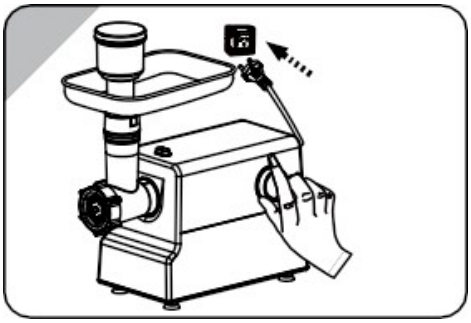
Bevestig de behuizing van de vleesmolen aan de motorunit



Plaats de opvangbak op het verticale deel van de behuizing van de molen.



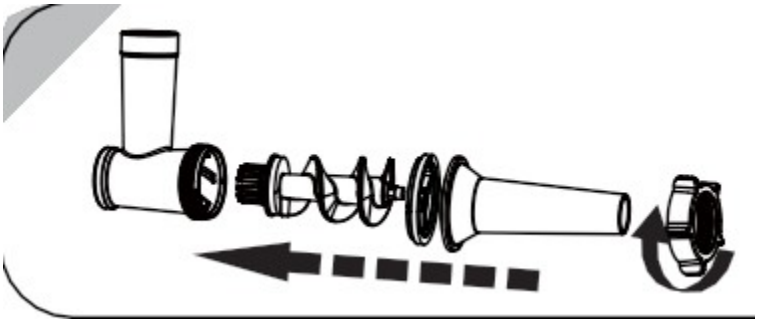
Het apparaat is nu klaar om te malen



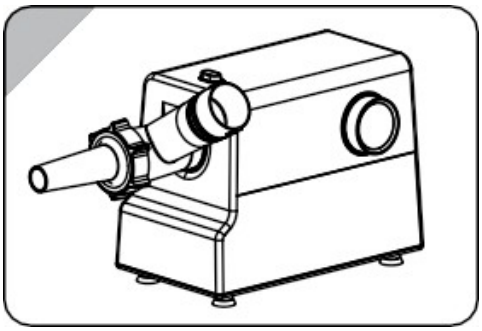
Steek de stekker in het stopcontact, schakel het apparaat in, druk op de aan/uit-knop en het apparaat is klaar voor gebruik

Belangrijke waarschuwing
Verwijder zoveel mogelijk botten, kraakbeen en pezen. (Gebruik nooit bevroren vlees!) Snijd het vlees in reepjes en leg deze op een bord. Druk het vlees voorzichtig met de drukstang in de vulkamer. (Bij steaks moet u het vlees twee keer malen op de middelgrove maalgraad).

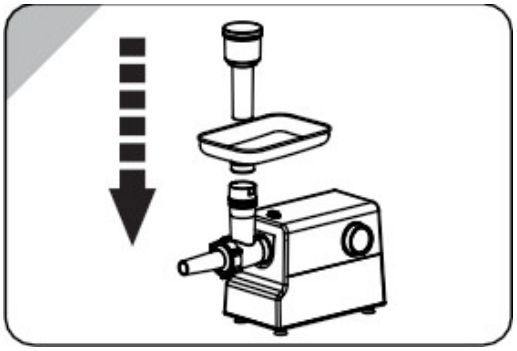
Bereiding van de worst



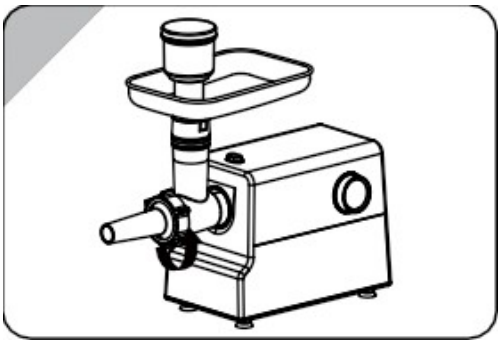
Maal het vlees.
Plaats de schroefas in de behuizing van de vleesmolen, met het plastic uiteinde eerst. Plaats de houder in de behuizing van de vleesmolen. Bevestig de worstvormer op de behuizing van de vleesmolen en schroef de moer op de behuizing. (Zorg ervoor dat de inkepingen van de houder in de uitsteeksels van de kop van de vleesmolen vallen.)



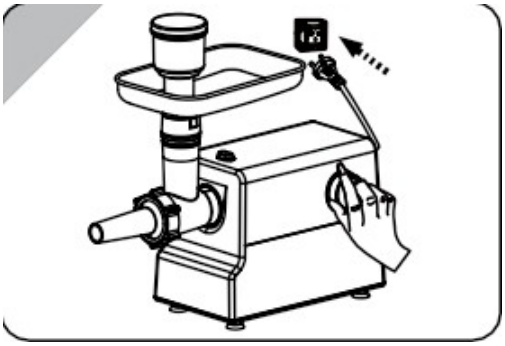
Bevestig de behuizing van de vleesmolen aan de motoreenheid.



Plaats de opvangbak op het verticale deel van de behuizing van de vleesmolen.



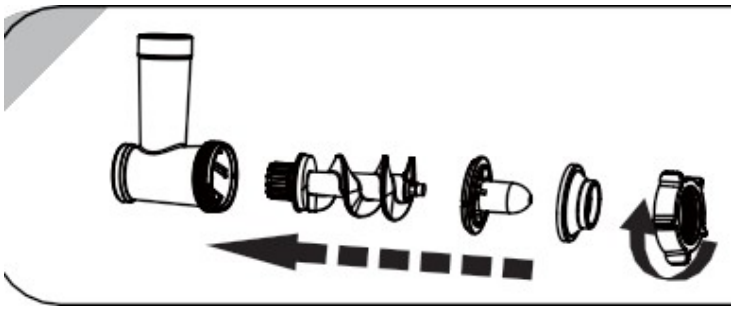
Het apparaat is nu klaar voor het maken van worst.



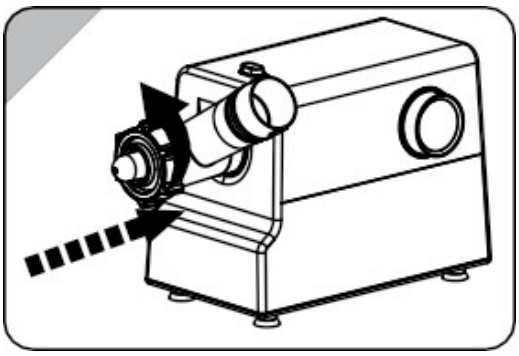
Steek de stekker in het stopcontact, schakel de machine in,
druk op de aan/uit-knop en het apparaat is klaar voor gebruik

Worsten maken:
Doe de ingrediënten in de opvangbak. Druk het vlees met behulp van de drukpers voorzichtig in de snijcilinder. Leg de worstdarmen 10 minuten in lauw water. Rijg vervolgens de geweekte darmen op de worstvormer. Druk het (gekruide) gehakt in de snijcilinder. Als de worstdarm aan de worstvormer blijft kleven, bevochtig deze dan met een beetje water.

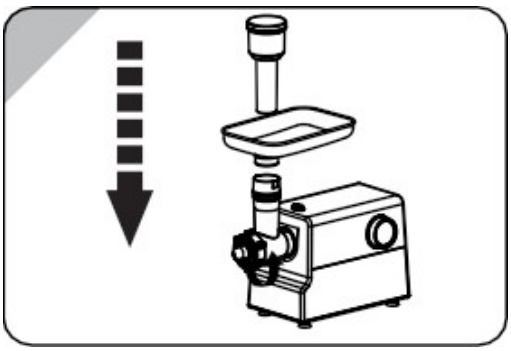
Bereiding van kebbe



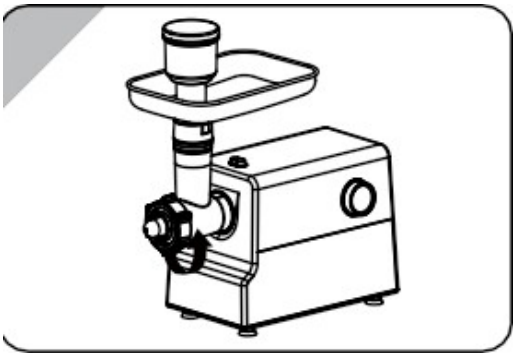
Plaats de schroefas in de behuizing van de vleesmolen, met het plastic uiteinde eerst. Plaats de houder in de behuizing van de vleesmolen. Plaats de kebbe-vormer op het lichaam van de vleesmolen en schroef de moer op het lichaam van de vleesmolen. (Zorg ervoor dat de inkepingen van de houder in de uitsteeksels van de kop van de vleesmolen vallen.)



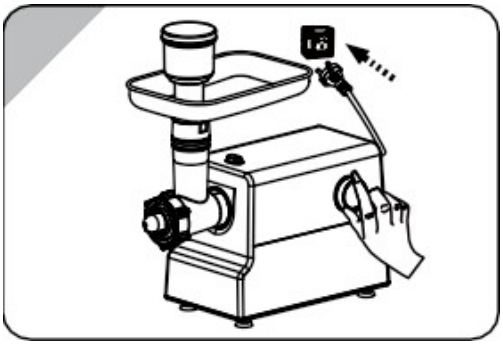
Bevestig de behuizing van de gehaktmolen aan de motoreenheid.



Plaats de opvangbak op het verticale deel van de behuizing van de gehaktmolen.



Het apparaat is nu klaar voor het maken van kebbe.



Steek de stekker in het stopcontact, schakel de hele machine in, druk op de aan/uit-knop en het apparaat is klaar voor gebruik

Bereiding van kebbe:

Doe het bereide kebbe-mengsel in de kebbe-machine. Snijd de ononderbroken holle rol in de gewenste lengtes en gebruik deze naar behoefte. Kebbe is een traditioneel Midden-Oosters gerecht dat voornamelijk bestaat uit lamsvlees en bulgur, die samen tot een pasta worden gemalen. Het mengsel wordt door de kebbe-machine geperst en in korte stukjes gesneden. De buisjes kunnen vervolgens worden gevuld met het gehaktmengsel, de uiteinden worden tegen elkaar gedrukt en daarna worden ze gebakken.

Reiniging en aanwijzingen

Vleesresten die in de behuizing van de vleesmolen zijn achtergebleven, kunnen uit het binnenste van het apparaat worden verwijderd door een sneetje brood door de behuizing van de vleesmolen te halen.

1. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het reinigt.
2. Druk op de ontgrendelingsknop en draai de gehele behuizing van de snijder in de richting van de pijl. Verwijder de schuif en de opvangbak.
3. Draai de moer los en verwijder alle onderdelen van de behuizing van de vleesmolen. Reinig de onderdelen niet in de vaatwasser!
4. Was alle onderdelen die in contact zijn gekomen met vlees in heet zeepwater. Was ze ONMIDDELLIJK NA GEBRUIK.
5. Spoel ze af met schoon, heet water en droog ze ONMIDDELLIJK af.
6. Wij raden u aan de snij-eenheid en de maalwielen in te smeren met een beetje plantaardige olie.
7. Dompel het apparaat niet onder in water. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Zorg ervoor dat het apparaat droog is voordat u het weer in gebruik neemt.

Technische gegevens

Productcode:
PT41989 Model: MG-3621
Voeding: 220–240 V, 50–60 Hz Maximaal
vermogen: 1800 W
Motortype: DC-motor (geluidsarm)
Maalcapaciteit: 1,0 – 1,5 kg/min
Materiaal behuizing: Kunststof met roestvrijstalen (SUS)
bekleding Functies: Aan/Uit, Achteruitdraaien
Overbrengingssysteem: metalen en kunststof tandwielen
Maalgrootte: 5#
Messen en schijven: 1x roestvrijstalen mes, 2x maalschijf