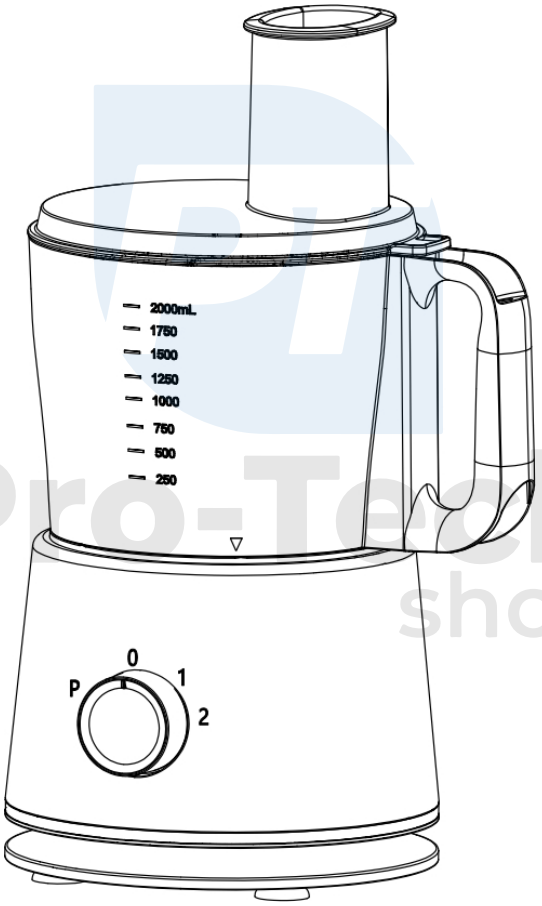
# Pro-Tech CHEF

## Multifunktionale Küchenmaschine Pro-Tech CHEF




Pro-Tech shop

## Bedienungsanleitung

**Übersetzung der Original-Bedienungsanleitung**

NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT. Bewahren Sie diese Anleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie sie zusammen mit dem Gerät an zukünftige Benutzer weiter

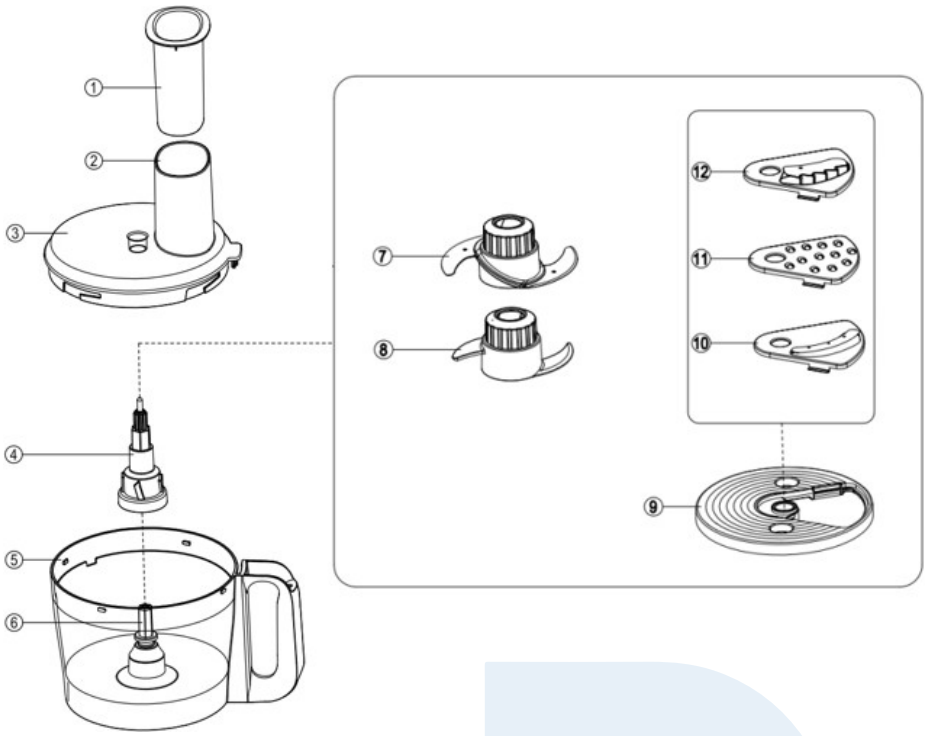
## Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Verwendung alle folgenden Anweisungen durch, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden und die besten Ergebnisse bei der Nutzung des Geräts zu erzielen. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät verschenken oder an jemand anderen weitergeben, vergessen Sie nicht, diese Anleitung beizulegen.

Die Garantie erlischt, wenn Schäden durch Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung verursacht werden. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung, durch unsachgemäßen Gebrauch oder durch eine Nutzung entgegen den Anforderungen dieser Anleitung entstehen.

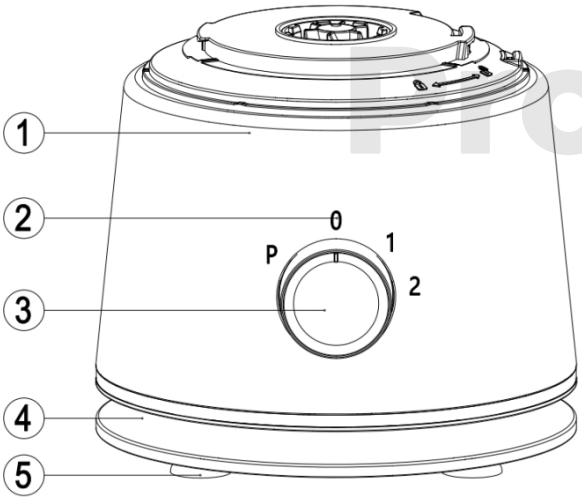
1. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung durch und bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch auf.
2. Die während des Betriebs verwendete Stromversorgung muss der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung und -frequenz entsprechen.
3. Verwenden Sie ausschließlich eine geeignete Steckdose.
4. Um die elektrischen Bauteile im Produkt vor Gefahren zu schützen, tauchen Sie weder das Gehäuse des Produkts noch das Netzkabel, den Stecker usw. in Flüssigkeiten ein und lassen Sie sie nicht nass werden. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt zur Reinigung.
5. Dieses Produkt ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen entstehen.
6. Wenn das Produkt nicht funktioniert oder anderweitig beschädigt ist, verwenden Sie es nicht weiter. Senden Sie das Produkt zur Reparatur an ein autorisiertes Servicecenter.
7. Überprüfen Sie aus Sicherheitsgründen regelmäßig das Netzkabel auf sichtbare Beschädigungen. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es von Fachpersonal des Herstellers, dessen Kundendienst oder einer vergleichbaren Einrichtung ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
8. Falls das Gerät ins Wasser fällt, berühren Sie es nicht. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und senden Sie es zur Reparatur an ein autorisiertes Servicecenter.
9. Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts zu öffnen oder es selbst zu reparieren, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
10. Kinder sind nicht in der Lage, die Gefahren zu erkennen, die mit der unsachgemäßen Verwendung von Elektrogeräten verbunden sind; daher sollten Kinder Haushaltsgeräte niemals unbeaufsichtigt benutzen.
11. Geben Sie keine Lebensmittel mit einer Temperatur über 60 ℃ in den Saftbehälter.
12. Verwenden Sie zum Reinigen oder Trocknen dieses Produkts kein heißes Wasser mit einer Temperatur über 60 ℃.
13. Drücken Sie weder den Sicherungsstift noch den Sicherungshebel mit einem Werkzeug, einem Stab oder Ähnlichem ein, da dies den Betrieb des Geräts auslösen und zu Verletzungen führen kann.
14. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Netzkabel unbeschädigt ist.
15. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
16. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hinausragt oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. Ziehen Sie während des Betriebs nicht am Netzkabel und ziehen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät nach dem Ausschalten vollständig abkühlen, bevor Sie das Netzkabel aufwickeln. Das Gerät darf erst dann gelagert oder abgedeckt werden, wenn es vollständig abgekühlt ist.
17. Um einen Brand oder einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert wurde.
18. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, beim Austausch oder bei der Installation von Zubehör, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Lebensmittel einfüllen oder das Gerät reinigen.
19. Die Messer sind sehr scharf, seien Sie daher bei der Verwendung oder Reinigung vorsichtig.
20. Vergewissern Sie sich vor dem Start des Geräts, dass der Deckel sicher verriegelt ist.
21. Stecken Sie während des Betriebs weder Finger noch andere Gegenstände in die Einfüllöffnung. Sollten Lebensmittel in der Einfüllöffnung stecken bleiben, drücken Sie diese mit dem Schieber nach unten.
22. Vermeiden Sie bei laufendem Gerät den Kontakt mit beweglichen Teilen.
23. Drücken Sie die Lebensmittel während des Betriebs nicht mit den Händen nach unten, sondern verwenden Sie immer die Einfüllhilfe.
24. Halten Sie bei der Verarbeitung von Lebensmitteln Ihre Hände und Küchenutensilien vom beweglichen Messer oder der Schneidscheibe fern, um das Risiko schwerer Verletzungen oder Beschädigungen an Küchenutensilien zu verringern. Sie können einen Schaber oder eine Schaufel verwenden, diese dürfen jedoch nur verwendet werden, wenn
das Gerät nicht läuft.
25. Um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden, lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen. Ohne Belastung darf es nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen laufen. Nach 5 aufeinanderfolgenden Arbeitszyklen können Sie die Arbeit erst fortsetzen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Die Abkühlzeit beträgt etwa 30 Minuten.
26. Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus und vergewissern Sie sich vor der Demontage, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
27. Vor der Reinigung müssen alle Zubehörteile entfernt werden.
28. Menschen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen (einschließlich Kinder) oder Menschen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, sollten dieses Produkt nicht selbstständig verwenden, es sei denn, es steht eine spezielle Person zur Verfügung, die die Verwendung des Produkts beaufsichtigt oder sie in dessen Gebrauch einweist und für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
29. In Familien mit Kindern oder Menschen mit Behinderungen müssen Eltern oder Familienangehörige die Aufsicht über diese Personen übernehmen.

## Beschreibung der Teile



1. Schieber
2. Einfüllrohr
3. Deckel des Verarbeitungsbehälters
4. Antriebswelle
5. Verarbeitungsschüssel
6. Kurze Welle
7. Edelstahl-Schneidmesser
8. Knetmesser
9. Messerhalter
10. Schneidemesser
11. Reibmesser
12. Pommes-Frites-Messer

## Hauptkörper



1. Gehäuse
2. Geschwindigkeit: P = Puls 0 = Aus

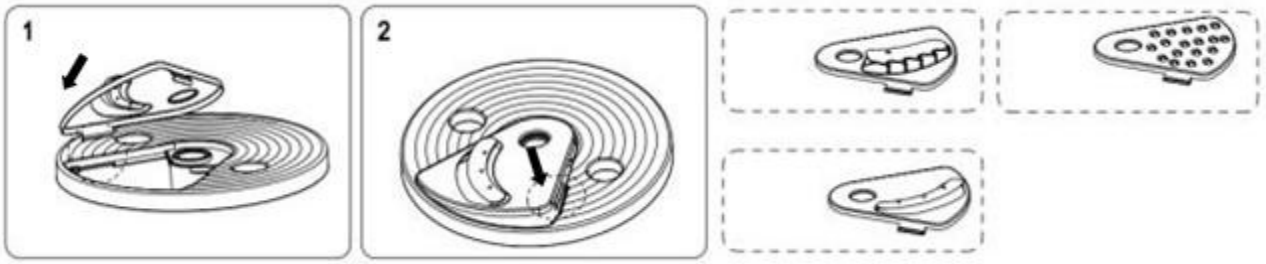
① = Niedrige Geschwindigkeit

② = Hohe Geschwindigkeit

3. Sockel
4. Rutschfeste Füße

## Bedienungsanleitung für die Küchenmaschine

**Schneidscheibe, Reibscheibe, Pommes-frites-Scheibe**



1. Setzen Sie das ausgewählte Messer auf den Messerhalter, führen Sie es in einem Winkel von 30 Grad ein und vergewissern Sie sich, dass es richtig sitzt.
2. Drücken Sie den konkaven Teil des Messers nach unten, bis es einrastet.

**HINWEIS:**

- Achten Sie beim Einsetzen des Messers in die Halterung auf die scharfen Klingen.
- Um das Messer zu entfernen, drehen Sie den Halter und lösen Sie das Messer durch Druck aus der Verriegelung.

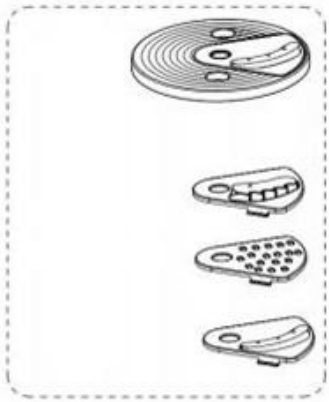
**Scheibenhalter + (Zerkleinerungsscheibe, Schneidescheibe, Pommes-Frites-Scheibe)**

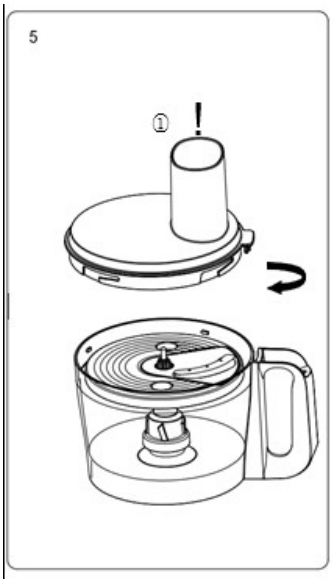



Nehmen Sie den langen Stab und legen Sie ihn in eine große Schüssel.




Setzen Sie den Messerhalter mit der Edelstahlscheibe in die Schüssel ein.






Setzen Sie den Deckel auf den Becher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.




Setzen Sie die Schüsselbaugruppe auf den oberen Deckel und drehen Sie sie im
im Uhrzeigersinn, bis Sie ein ein „Klicken“ hören und der Sicherheitsschalter aktiviert wird.

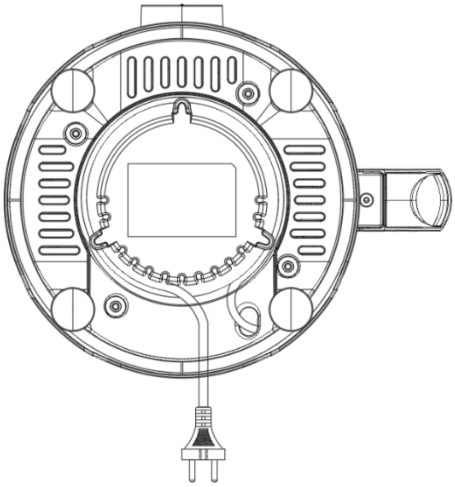



Geben Sie die Lebensmittel in die Einfüllöffnung und drücken Sie sie mit dem Schieber nach unten.

**HINWEIS:**

Vergewissern Sie sich nach dem Einfüllen, dass die Welle aus dem oberen Teil der Messerhalterung herausragt. Drücken Sie die Lebensmittel während des Betriebs nicht mit der Hand nach, sondern verwenden Sie immer das Schiebewerkzeug.

## Anleitung zum Aufwickeln



Wickeln Sie das Netzkabel um den Sockel und lassen Sie den Stecker neben dem Sockel liegen.

**Vor dem ersten Gebrauch**

• Entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

**Hinweise zur Küchenmaschine**

Packen Sie die Küchenmaschine und ihr Zubehör vor dem ersten Gebrauch sorgfältig aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Etiketten oder Aufkleber. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Pflege“. Die Messer sind scharf, seien Sie daher besonders vorsichtig. Das Gerät kann zum Schneiden von Fleisch, Gemüse und Obst, zum Kneten von Teig, zum Mixen, Zerkleinern, Schneiden und Mahlen von Gemüse oder Kartoffeln sowie zum Verrühren von cremigen Suppen, Soßen, Sahne, Pürees, Milch usw. verwendet werden, wobei für die verschiedenen Aufgaben unterschiedliches Zubehör zum Einsatz kommt.

Überprüfen Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist.

Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter. (Überschreiten Sie nicht die auf dem Behälter angegebene maximale Füllmenge.)

## Schüssel der Küchenmaschine

| Funktion | Zutaten | Geschwindigkeiten | Max. Fassungsvermögen | Betriebsdauer (ca.) |
|---|---|---|---|---|
| Schneiden | Gurken | 3–5 | 600 g | 20 s |
| | Karotten | 3–5 | 600 g | 20S |
| | Kartoffel | 3–5 | 600 g | 20S |
| Pommes frites | Kartoffeln | 3–5 | 600 g | 20S |
| Schneiden | Fleisch | 11 | 400 g | 30S |
| Kneten | 300 g Mehl + 170 g Wasser | Niedrig 1–3 | 470 g | 150S |

## Sicherheitshinweise und Reinigung

. Vor der Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und das Netzkabel abgezogen werden.

. Aus Gründen der erhöhten Vorsicht bei der Betreuung von Kindern und gebrechlichen älteren Menschen muss das Gerät bei der Zubereitung von Speisen gemäß den Anweisungen des Herstellers mit einem Desinfektionsmittel desinfiziert werden, und der Stabmixer muss stets gründlich desinfiziert gehalten werden.

. Bestimmte Lebensmittel wie Eier und Möhren können zu Verfärbungen des Kunststoffs führen. In diesem Fall kann ein in Speiseöl getränktes Tuch helfen, die Verfärbung zu entfernen.

. Berühren Sie die Messer nicht.

. Achtung: Die Messer sind extrem scharf, seien Sie daher beim Reinigen besonders vorsichtig!

. Hinweis: Verwenden Sie zur Reinigung des Hauptgeräts keinen Geschirrspüler.

. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht mit Verdünnungsmitteln, Benzin, Metallbürsten oder Polierpulver.

Pro-Tech shop

Warnung

. Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten müssen von autorisierten Fachbetrieben durchgeführt werden.
. Nach 5 aufeinanderfolgenden Betriebszyklen muss vor der weiteren Nutzung eine Pause von mindestens 30 Minuten eingelegt werden.

## Technische Daten

Modell: E02-01
Leistungsaufnahme:
1500 W
Spannung/Frequenz: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Pro-Tech shop