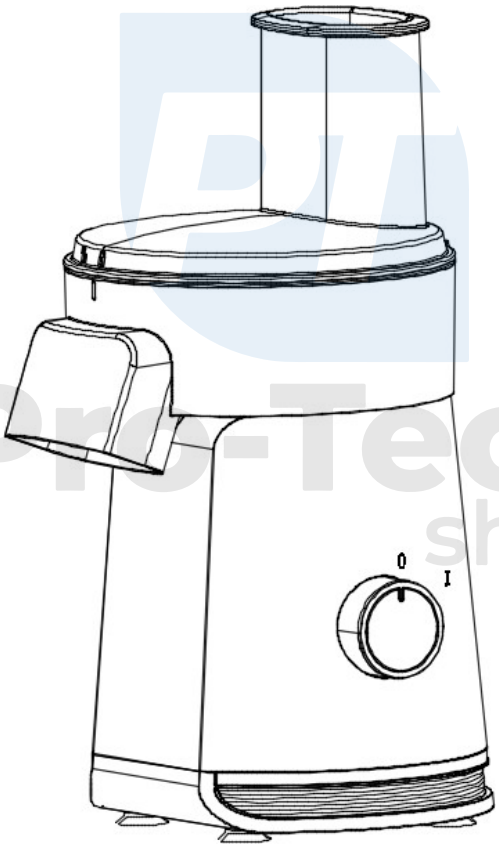
Pro-Tech CHEF

Multifunktionaler Gemüseschneider Pro-Tech CHEF



Pro-Tech shop

Gebrauchsanweisung

Übersetzung der Originalanleitung

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

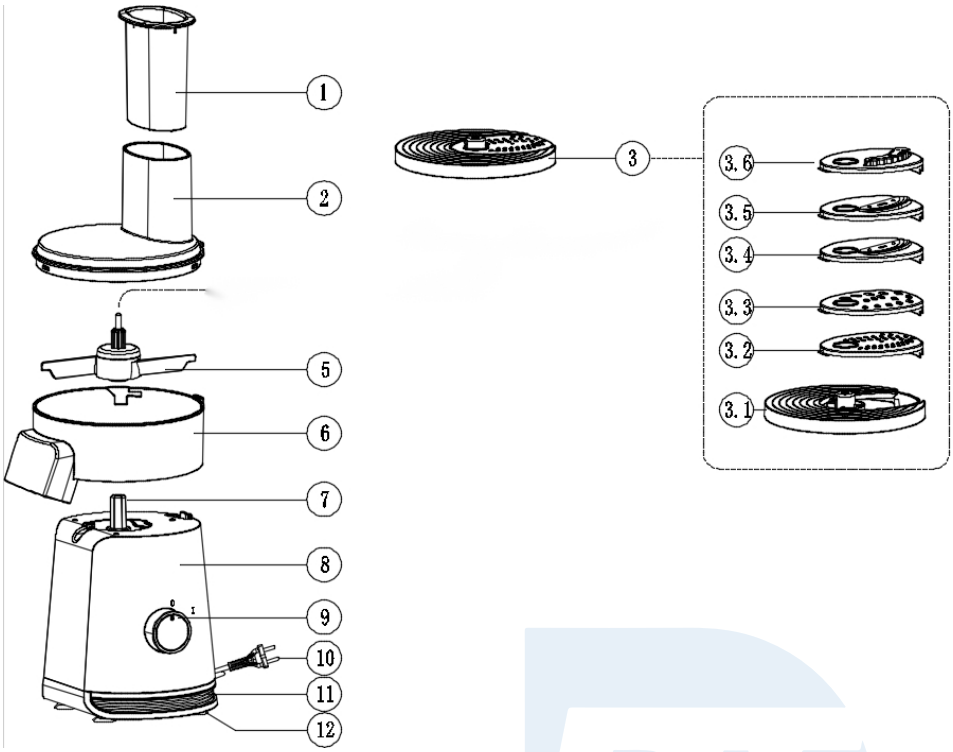
Lesen Sie vor der Verwendung alle folgenden Anweisungen durch, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden und die besten Ergebnisse bei der Nutzung des Geräts zu erzielen. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät verschenken oder an jemand anderen weitergeben, vergessen 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 Verwendung 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 nur 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 bitte nicht weiter. Bitte 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 ähnlichen Einrichtung ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
8. Wenn 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 können die Gefahren, die mit der unsachgemäßen Verwendung von Elektrogeräten verbunden sind, nicht erkennen; daher sollten Kinder Haushaltsgeräte niemals unbeaufsichtigt benutzen.
11. Geben Sie keine Lebensmittel mit einer Temperatur über 60 ℃ in den Saftbehälter.
12. Verwenden Sie zum Waschen oder Trocknen dieses Produkts kein heißes Wasser mit einer Temperatur über 60 ℃.
13. Drücken Sie den Sicherungsstift oder den Sicherungshebel nicht mit einem Werkzeug, einem Stab oder Ähnlichem ein, da dies den Betrieb des Produkts auslösen und zu Verletzungen führen kann.
14. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.
15. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
16. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängt oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. Ziehen Sie während des Betriebs nicht am Netzkabel. Lassen Sie das Gerät nach dem Ausschalten vollständig abkühlen, bevor Sie das Netzkabel aufwickeln. Das Gerät darf erst verstaut oder abgedeckt werden, wenn es vollständig abgekühlt ist.
17. Um Brände oder Stromschläge 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 einlegen 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. Wenn Lebensmittel in der Einfüllöffnung stecken bleiben, drücken Sie sie mit dem Lebensmittelschieber 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 den Schieber.
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 am Stück 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 Abkühlung dauert etwa 30 Minuten.
26. Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus und vergewissern Sie sich vor dem Zerlegen, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
27. Vor der Reinigung müssen alle Zubehörteile entfernt werden.
28. Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen (einschließlich Kinder) oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, sollten dieses Produkt nicht selbstständig verwenden, es sei denn, es steht eine speziell dafür zuständige 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 diese beaufsichtigen.
30. Kinder sollten beaufsichtigt werden und nicht mit diesem Gerät spielen.
31. Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt benutzen.
32. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht benutzt wird sowie vor dem Ausbau, Einbau und der Reinigung.
33. Schalten Sie den Netzschalter aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder bewegliche Teile berühren.
34. Gehen Sie beim Ausbau des Schneidmessers zum Reinigen vorsichtig vor.

Beschreibung der Teile

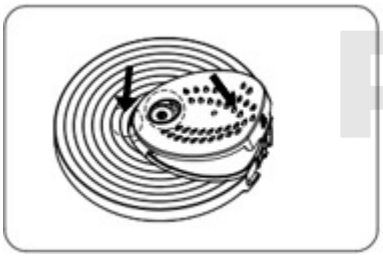
Gemüseschneider



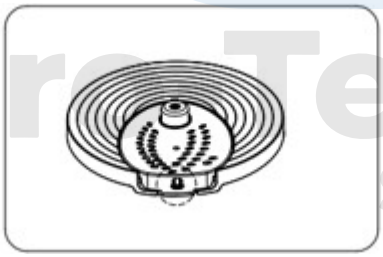
1. Schieber
2. Deckel
3. Schneidscheibensatz
3.1. Scheibenhalter
3.2. Edelstahl-Reibscheibe (fein)
3.3. Edelstahl-Reibscheibe (grob)
3.4. Edelstahl-Schneidscheibe (dünn)
3.5 Edelstahl-Schneidscheibe (grob)
3.6. Edelstahl-Pommes-frites-Scheibe (fein)
5. Schieberklinge
6. Verarbeitungsbehälter
7. Drehwelle
8. Hauptgehäuse
9. Knopf
10. Netzkabel
11. Basisabdeckung
12. Rutschfeste Füße

Gebrauchsanweisung für den Gemüseschneider

Montage der Schneidplatten: Je nach Bedarf können Sie zwischen einer feinen Reibscheibe, einer groben Reibscheibe, einer dünnen Schneidscheibe, einer groben Schneidscheibe und einer feinen Pommes-frites-Scheibe wählen.



Setzen Sie die gewählte Klinge auf den Messerhalter, setzen Sie sie in einem Winkel von 30 Grad ein und vergewissern Sie sich, dass sie richtig sitzt.



Drücken Sie den konkaven Teil des Messers nach unten, bis er einrastet.

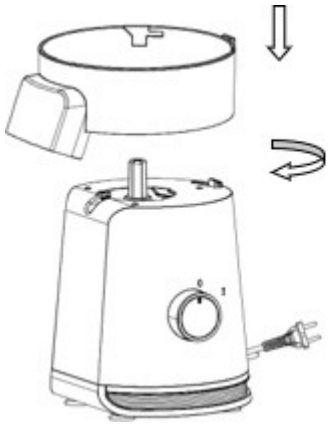


Um die Scheibe zu demontieren, drehen Sie den Scheibenhalter und drücken Sie mit beiden Daumen auf die angegebenen Stellen, dann üben Sie vorsichtig Kraft in Pfeilrichtung aus.

HINWEIS:

- Seien Sie beim Einsetzen der Klinge in die Halterung vorsichtig, die Klingen sind scharf
- Achten Sie beim Entnehmen der Klinge aus der Klingenhalterung auf die scharfen Klingen

Vorgehensweise beim Anbringen des Zubehörs



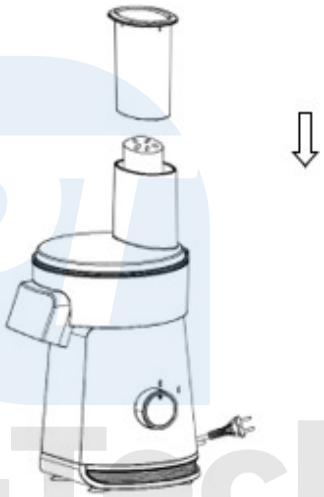
Setzen Sie die Schüssel der Küchenmaschine auf das Hauptgehäuse und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu arretieren.



Setzen Sie das Druckmesser auf die Drehwelle des Hauptgehäuses und montieren Sie anschließend die Schneidscheiben-Baugruppe (oder die Pommes-frites-Scheibe aus Edelstahl).



Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel der Küchenmaschine und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein ein „Klicken“ hören.



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

Pro-Tech shop

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.
- Sollte sich das Messer verklemmen, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Versuchen Sie niemals, das Material mit den Fingern zu entfernen, verwenden Sie stattdessen einen Gummischaber o. Ä.
- Während des Mixvorgangs kann Material aus den feinen Öffnungen in der Mixerabdeckung herausspritzen. Wischen Sie in diesem Fall die Spritzer mit einem trockenen Tuch ab.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als die festgelegte Betriebszeit (2 Minuten eingeschaltet, 2 Minuten ausgeschaltet).

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Anweisungen 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 Wartung“.

Die Messer sind scharf, seien Sie besonders vorsichtig.

Dieses Gerät kann zum Zerkleinern, Schneiden, in Streifen schneiden und Reiben von Käse usw. verwendet werden, wobei für die einzelnen Aufgaben verschiedene Zubehörteile zur Verfügung stehen.
. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist.
. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter. (Überschreiten Sie nicht die auf dem Behälter angegebene maximale Füllmenge)

Reinigung

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Entfernen Sie die oben genannten Komponenten.
2. Reinigen Sie die oben genannten Komponenten mit einem weichen Tuch und einem Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie den Sockel mit einem weichen Tuch ab

Standard-Betriebsdauer bei der Zubereitung von Lebensmitteln

Funktion	Komponenten	Geschwindigkeiten	Kapazität	Betriebsdauer (ca.)
Schneiden	Gurken	1	600 g	20 s
	Karotten	1	600 g	20 s
	Kartoffel	1	600 g	20S

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 Karotten 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.
- Warnung: Die Messer sind extrem scharf, seien Sie daher beim Reinigen sehr 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.

Warnung

- Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten müssen von autorisierten Fachbetrieben durchgeführt werden.
- Lassen Sie das Gerät nach 5 aufeinanderfolgenden Zyklen mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie die Arbeit fortsetzen.

Technische Daten

Produktcode: PT41997
Modell: E51
Stromversorgung: AC 220–240 V, 50–60 Hz
Leistung: 200 W
Einfüllöffnung: überdurchschnittlich breit
Funktionen: Fein-/Grobreiben, Fein-/Grobschneiden, Pommes frites Bedienung: 1
Geschwindigkeitsstufe für einfache Bedienung
Sicherheit: Sicherheitssicherung und Verriegelung
Stabilität: Rutschfeste Gummifüße
Design: Kunststoffgehäuse mit dekorativem Muster