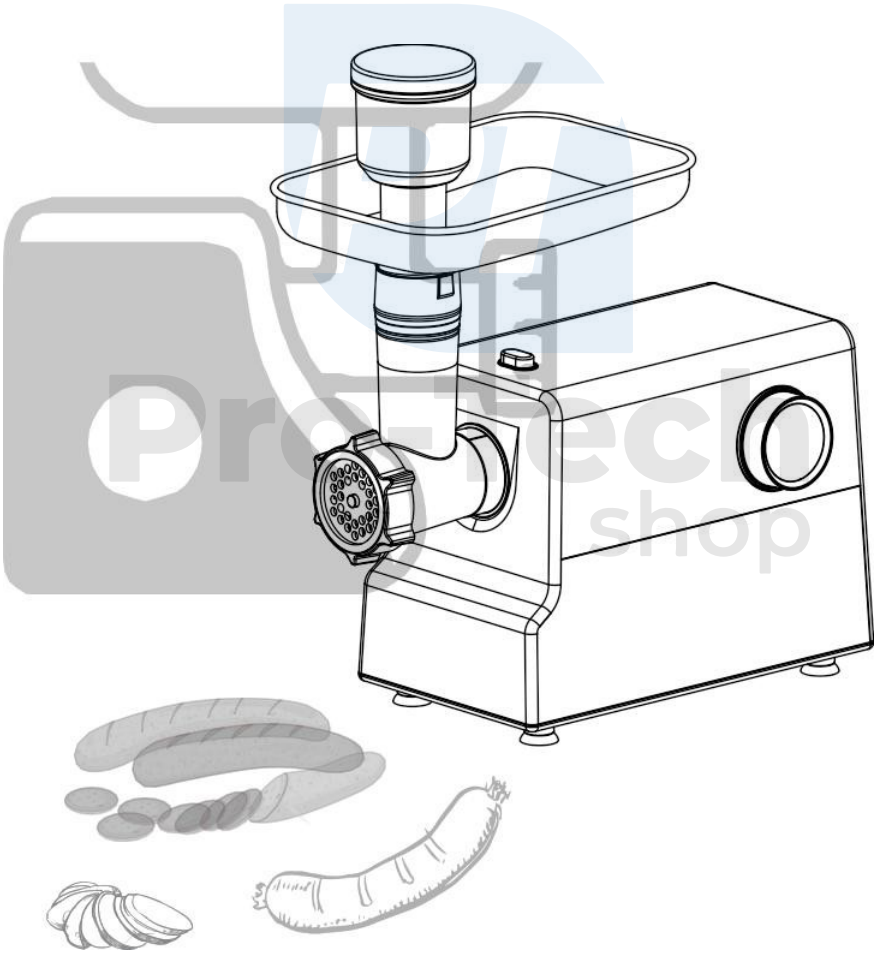
Pro-Tech CHEF

Tritacarne elettrico da 1800 W Pro-Tech CHEF



Istruzioni per l'uso

Traduzione delle istruzioni originali

Istruzioni generali di sicurezza

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente il manuale d'uso e conservarlo. Se si regala questo apparecchio ad altre persone, consegnare loro anche il manuale d'uso.

1) L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso privato e allo scopo previsto. Questo apparecchio non è adatto all'uso commerciale. Non utilizzarlo all'aperto (salvo nei casi in cui sia specificatamente progettato per l'uso esterno). Proteggetelo da fonti di calore, dalla luce solare diretta, da spigoli vivi e dall'umidità (non immergetelo mai in alcun liquido). Non utilizzate l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, scollegatelo immediatamente.
2) Durante la pulizia o quando lo riponete, spegnete l'apparecchio e staccate sempre la spina dalla presa (tirando la spina, non il cavo) se l'apparecchio non è in uso e rimuovete gli accessori in dotazione.
3) Non utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza. Se si lascia il posto di lavoro, spegnere sempre l'apparecchio o staccare la spina dalla presa (tirando la spina stessa, non il cavo).
4) Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino danni. Se l'apparecchio è danneggiato, non utilizzarlo. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Rivolgersi sempre a un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo tecnico di assistenza o da una persona con qualifiche equivalenti, al fine di evitare pericoli.
5) Utilizzare esclusivamente ricambi originali.
6) Prestare attenzione alle seguenti «Istruzioni speciali di sicurezza».

Bambini e persone vulnerabili

Per garantire la sicurezza dei propri bambini, conservare tutti gli imballaggi fuori dalla loro portata (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc.).

Attenzione! Non lasciare che i bambini piccoli giochino con la pellicola, poiché sussiste il pericolo di soffocamento!

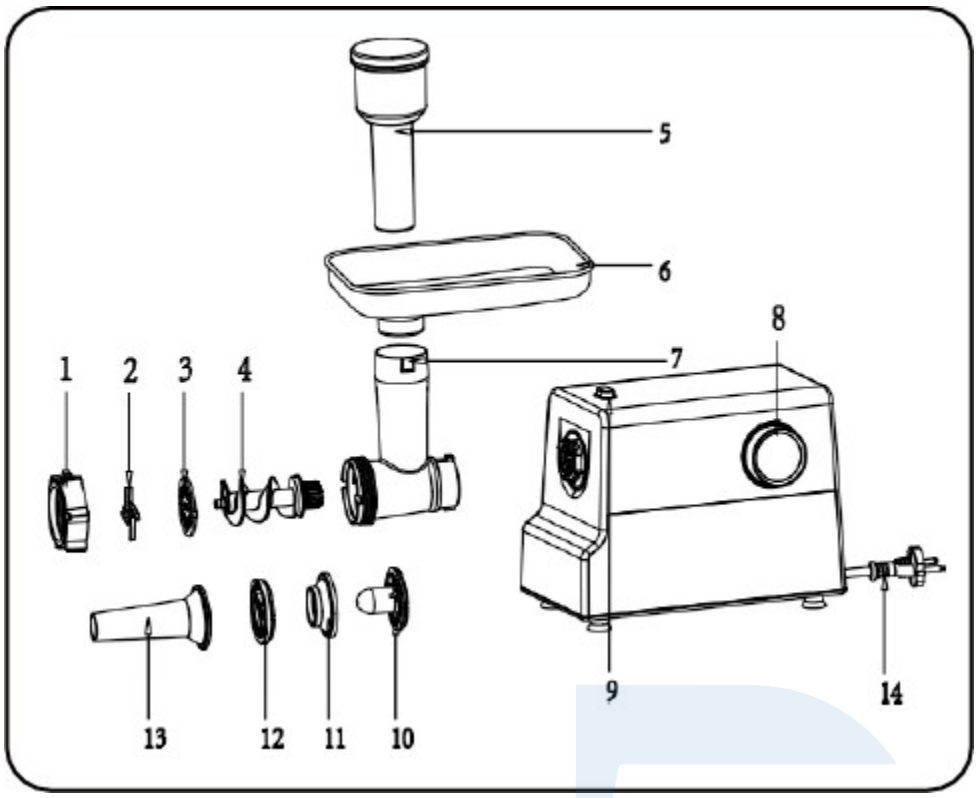
1) Durante l'uso del tritatutto, i bambini non devono utilizzare l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
2) Questo apparecchio non è un giocattolo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3) L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano sottoposte a supervisione o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi connessi.

Istruzioni di sicurezza

1) Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica quando viene lasciato incustodito e prima di procedere al montaggio, allo smontaggio o alla pulizia.
2) Prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi a parti in movimento durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
3) AVVERTENZA: Per evitare pericoli derivanti dal ripristino involontario del termostato di sicurezza, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, né collegato a un circuito che viene regolarmente attivato e disattivato dal fornitore di energia.
4) Utilizzare questa macchina solo sotto supervisione.
5) Non manomettere alcun interruttore di sicurezza.
6) Durante il funzionamento della macchina, non inserire alcun oggetto nelle parti rotanti.
7) Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
8) Non inserire la spina di alimentazione dell'apparecchio nella presa senza aver installato tutti gli accessori necessari.
9) Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o siano stati istruiti sull'uso dell'apparecchio.
10) I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
11) Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo rappresentante di assistenza o da personale altrettanto qualificato, al fine di evitare pericoli.
12) Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in ambienti simili, quali: – cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; – case coloniche.

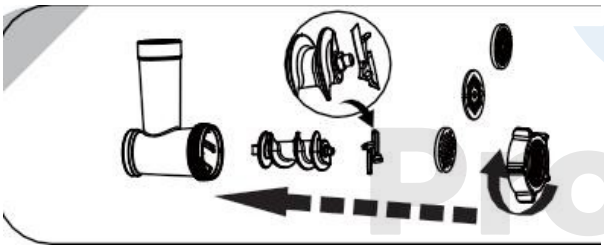
Pro-Tech since

Descrizione del prodotto

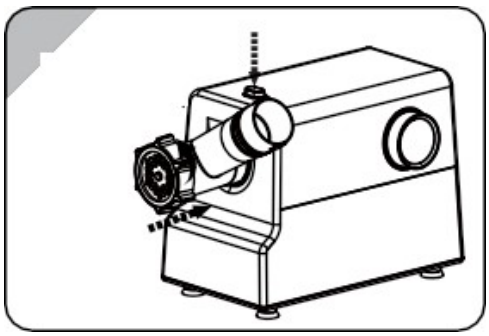


1. Dado del tritacarne
2. Lama di taglio
3. Disco di macinazione
4. Albero a vite senza fine
5. Pressa per macinare la carne
6. Ciotola di riempimento
7. Coperchio del tritacarne
8. Pannello di controllo
9. Fibbia di chiusura
10. Formatore per kebbe
11. Supporto per kebbe
12. Supporto per salsicce
13. Formatore per salsicce
14. Cavo di alimentazione

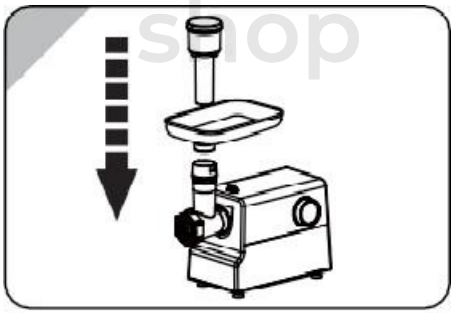
Componenti del tritacarne



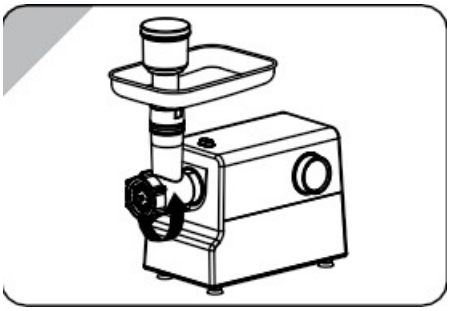
Inserire l'albero a coclea nell'alloggiamento del tritacarne, iniziando dall'estremità in plastica. Montare la lama di taglio sull'albero a coclea. (I bordi taglienti devono essere rivolti in avanti.) Montare il disco di macinazione medio o grosso (a seconda della consistenza desiderata) sull'albero a coclea. Assicurarsi che l'incavo del disco di macinazione si incastri nelle sporgenze della testa del macinino. Ruotare l'anello di fissaggio nella direzione indicata dalla freccia sull'alloggiamento del macinino, finché non è fissato correttamente.



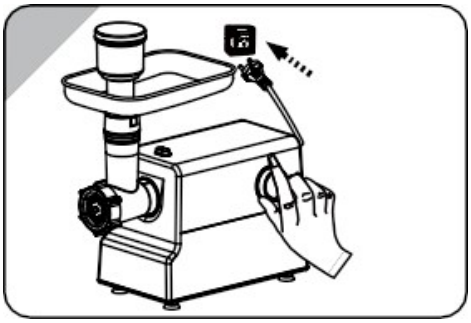
Fissare il coperchio del tritacarne all'unità motore



Posizionare il vassoio sulla parte verticale del coperchio del macinino.



Ora l'apparecchio è pronto per la macinatura

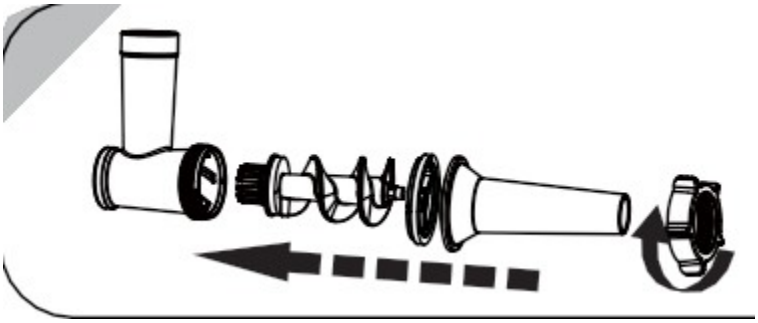


Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente, accendere l'apparecchio, premere l'interruttore e il dispositivo è pronto per l'uso

Avviso importante

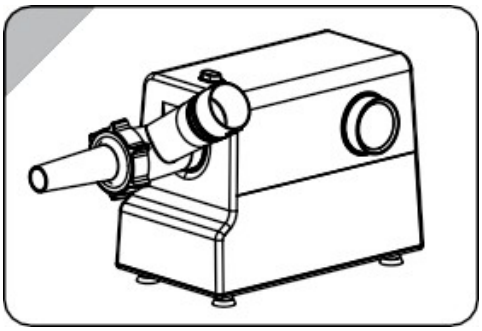
Rimuovere il più possibile ossa, cartilagini e tendini. (Non utilizzare mai carne congelata!) Tagliare la carne a strisce e disporla su un piatto. Spingere delicatamente la carne nella camera di macinazione utilizzando lo spintore. (Nel caso delle bistecche, macinare la carne due volte con la macinatura media).

Preparazione delle salsicce

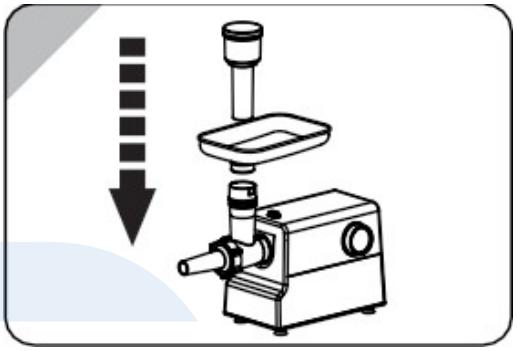


Macinate la carne.

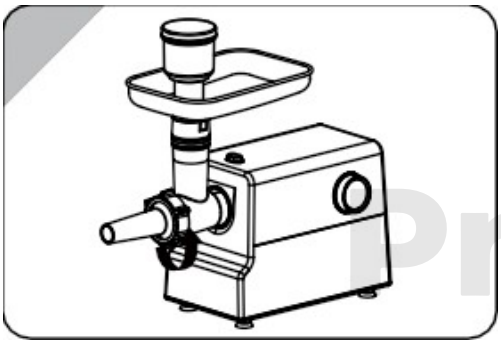
Inserire l'albero a vite senza fine nel corpo del tritacarne, iniziando dall'estremità in plastica. Posizionare il supporto nel corpo del tritacarne. Montare il formatore per salsicce sul corpo del tritacarne e avvitare il dado sul corpo del tritacarne. (Assicurarsi che le tacche del supporto si incastrino nelle sporgenze della testa del tritacarne.)



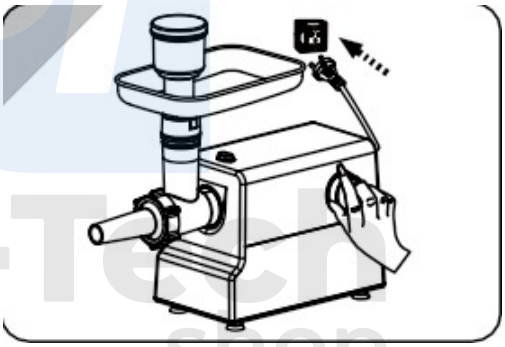
Fissare il corpo del tritacarne all'unità motore.



Posizionare il vassoio sulla parte verticale dell'alloggiamento del tritacarne.



Ora l'apparecchio è pronto per la preparazione delle salsicce.
apparecchio,



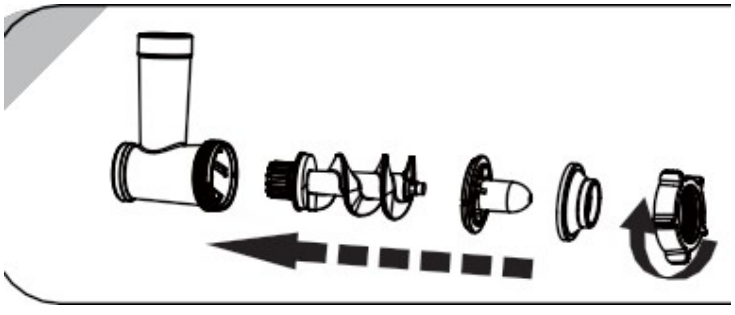
Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente, accendere l'intero

premere l'interruttore e l'apparecchio è pronto per l'uso

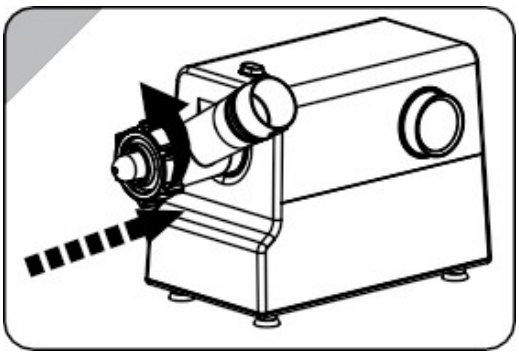
Preparazione delle salsicce:

Versare gli ingredienti nella vaschetta. Con l'aiuto dello spintore, spingere delicatamente la carne nel cilindro di taglio. Immergere i budelli per salsiccia in acqua tiepida per 10 minuti. Successivamente, infilare i budelli ammollati nello stampo per salsicce. Spingere la carne macinata (condita) nel cilindro di taglio. Se il budello si attacca allo stampo per salsicce, inumidirlo con un po' d'acqua.

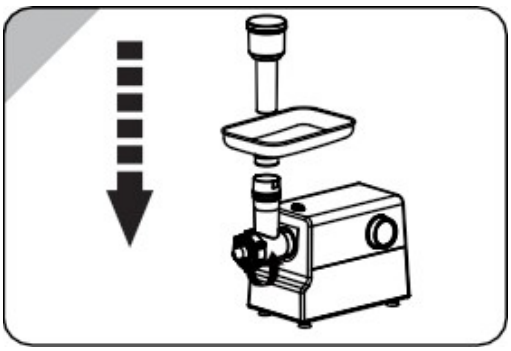
Preparazione del kebbe



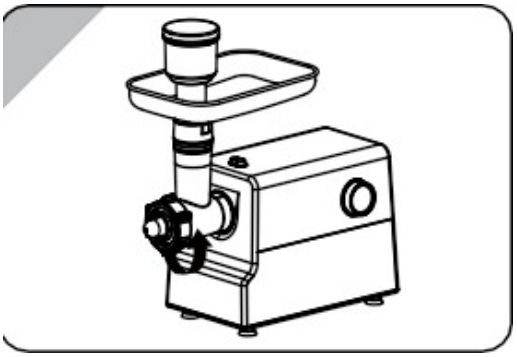
Inserite l'albero a coclea nell'alloggiamento del tritacarne, iniziando dall'estremità in plastica. Posizionate il supporto nell'alloggiamento del tritacarne. Posizionate lo stampo per kebbe sul corpo del tritacarne e avvitate il dado sul corpo del tritacarne. (Assicuratevi che le tacche del supporto si incastrino nelle sporgenze della testa del tritacarne.)



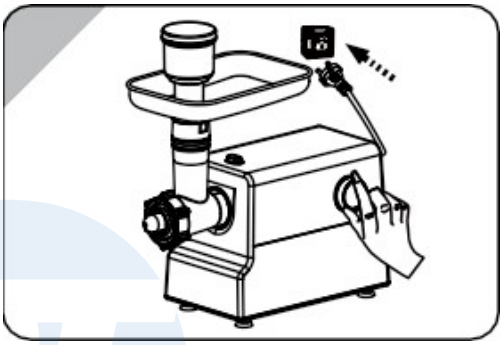
Fissare il corpo del tritacarne all'unità motore.



Posizionare il vassoio sulla parte verticale dell'alloggiamento del tritacarne.



Ora è pronto per la preparazione del kebbe.



Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente, accendere l'intera macchina, premere l'interruttore e l'apparecchio è pronto per l'uso

Preparazione del kebbe:
Inserire il composto preparato per il kebbe nella macchina per la produzione di kebbe. Tagliare il cilindro cavo continuo nelle lunghezze desiderate e utilizzarlo secondo necessità. Il kebbe è un piatto tradizionale mediorientale a base principalmente di carne di agnello e bulgur, che vengono macinati insieme fino a ottenere una pasta. L'impasto viene estruso attraverso la macchina per kebbe e tagliato in pezzi corti. I tubicini possono quindi essere riempiti con un impasto di carne macinata, le estremità vengono premute l'una contro l'altra e infine vengono fritti.

Pulizia e avvertenze

La carne rimasta nel corpo del tritacarne può essere rimossa dall'interno dell'apparecchio passando una fetta di pane attraverso il corpo del tritacarne.

1. Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e staccare la spina dalla presa.
2. Premere il pulsante di sgancio e ruotare l'intero alloggiamento della lama nella direzione indicata dalla freccia. Estrarre il cursore e il vassoio.
3. Svitare il dado ed estrarre tutte le parti dell'alloggiamento del tritacarne. Non lavare le parti in lavastoviglie!
4. Lavare tutte le parti che sono entrate in contatto con la carne in acqua calda e saponata. Lavarle IMMEDIATAMENTE DOPO L'USO.
5. Risciacquatele con acqua calda pulita e asciugatele IMMEDIATAMENTE.
6. Si consiglia di ungere l'unità di taglio e i dischi di macinazione con un po' di olio vegetale.
7. Non immergere l'apparecchio nell'acqua. Scollegare la spina prima della pulizia. Assicurarsi che l'apparecchio sia asciutto prima di rimetterlo in funzione.

Dati tecnici Codice

prodotto: PT41989
Modello: MG-3621
Alimentazione: 220–240 V, 50–60 Hz Potenza
massima: 1800 W
Tipo di motore: motore a corrente continua
(bassa rumorosità) Capacità di macinazione: 1,0
– 1,5 kg/min
Materiale del corpo: plastica con rivestimento in acciaio
inossidabile (SUS) Funzioni: On/Off, inversione di marcia
Sistema di trasmissione: ingranaggi in metallo e plastica
Dimensioni della testa di macinazione: 5#
Lame e dischi: 1 lama in acciaio inossidabile, 2 dischi di macinazione