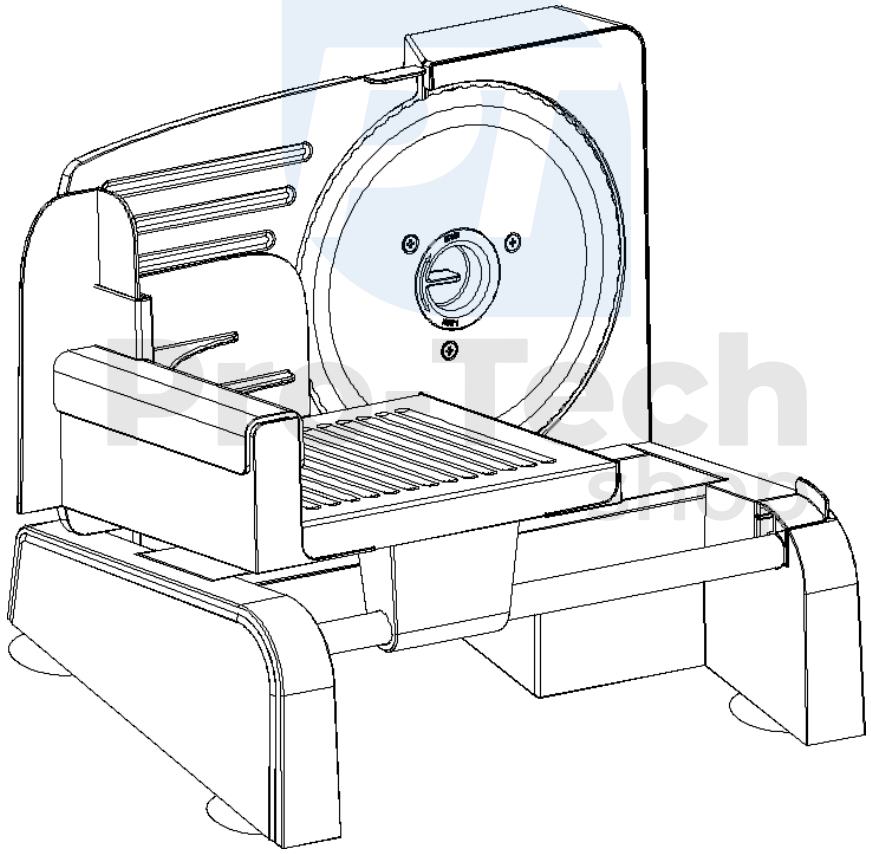
Pro-Tech CHEF

Kompakter elektrischer Schneidegerät – für Salami, Käse und Gebäck, 160 W, Pro-Tech CHEF



Bedienungsanleitung

Übersetzung der Original-Gebrauchsanweisung

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf. Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen weitergeben, händigen Sie ihnen auch die Bedienungsanleitung aus.

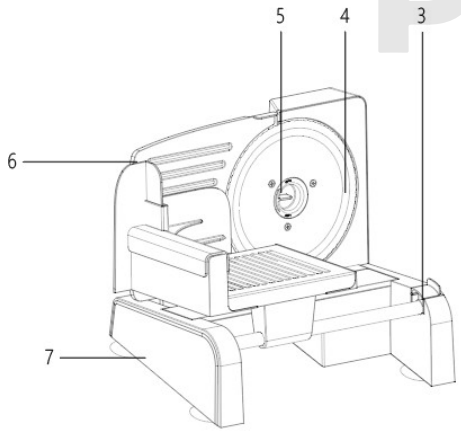
- Lesen Sie alle Anweisungen durch.
- Um sich vor der Gefahr eines Stromschlags zu schützen, tauchen Sie die Basisstation nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie stehen unter strenger Aufsicht und wurden von der für für ihre Sicherheit verantwortlich ist, sie in die Benutzung des Geräts eingewiesen hat. Bei der Benutzung eines Geräts durch Kinder oder in deren Nähe ist eine strenge Aufsicht erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es nicht benutzen, vor dem Ein- oder Ausbau von Teilen sowie vor der Reinigung. Fassen Sie den Stecker an und ziehen Sie ihn aus der Steckdose, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Versuchen Sie nicht, Sicherheitsverriegelungen zu umgehen.
- Verwenden Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, auch nicht nach einer Störung des Geräts, einem Sturz oder einer sonstigen Beschädigung. Informationen zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung erhalten Sie vom Hersteller.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen oder vertrieben wird, kann zu einem Brand, einem Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
- Halten Sie während des Betriebs Ihre Hände, Haare und Kleidung in ausreichendem Abstand vom Schneidwerkzeug, um das Risiko von Verletzungen oder Schäden am Gerät zu verringern.
- Nur für den Hausgebrauch bestimmt.

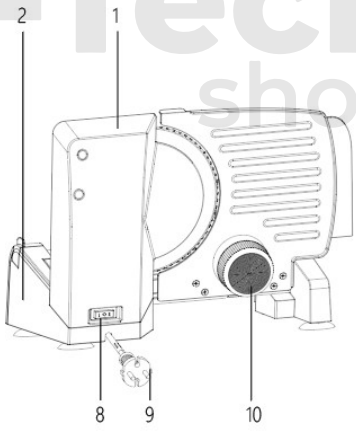
Besondere Sicherheitshinweise für dieses Gerät

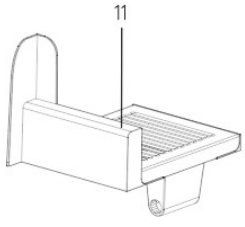
- Verwenden Sie dieses Gerät nur unter Aufsicht.
- Berühren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Stecken Sie während des Betriebs der Maschine keine Gegenstände in die rotierenden Haken.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker der Maschine nicht in die Steckdose, ohne zuvor das erforderliche Zubehör installiert zu haben.

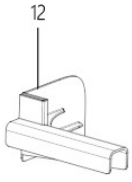
Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (ein Teil ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, lässt sich dieser Stecker nur auf eine einzige Weise in eine polarisierte Steckdose einstecken.

Übersicht über die Komponenten





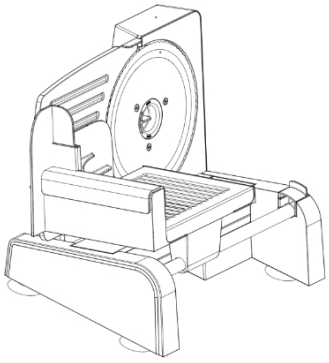




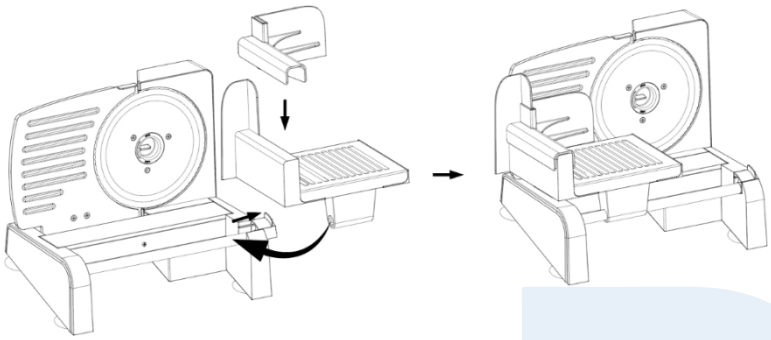
1 Gerätegehäuse
2 Rechter vorderer Fuß
3 Schiebeblock
4 Klinge
5 Griff zur Sägeblattarretierung
6 Platte zur Einstellung der Schnittstärke
7 Halterung für den linken Vorderfuß
8 Startknopf
9 Netzkabel
10 Einstellrad
11 Lebensmittelbehälter
12 Druckplatte

Pro-Tech shop

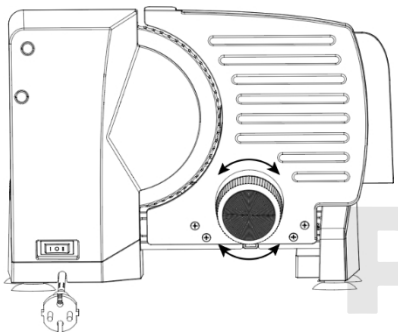
Bedienungsanleitung



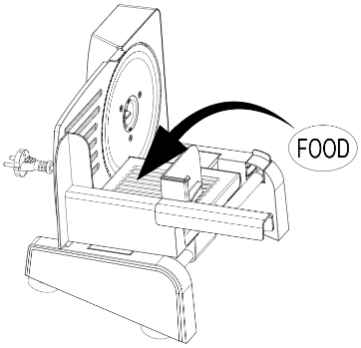
1. Stellen Sie das Gerät auf den Sockel.



2. Entfernen Sie den Schieber und setzen Sie die Lebensmittelplattform in die Schiene ein. Montieren Sie anschließend die Andruckplatte.



3. Drehen Sie den Knopf zur Einstellung der Schnittstärke frei nach links und rechts, um die gewünschte Schnittstärke der Lebensmittel einzustellen (0–18 mm).



4. Legen Sie die zu schneidenden Lebensmittel auf die Zuführplatte.

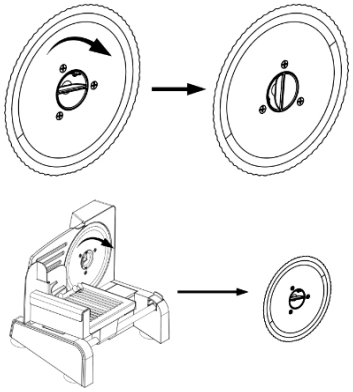
5. Drücken Sie den Schalter in die 2. Position (Position ON – Normalbetrieb, Position OFF – Stopp; schalten Sie vor dem Start der Maschine den Sicherheitsschalter ein). Drücken Sie die Lebensmittel mit der Hand leicht auf die Andruckplatte und schieben Sie den Zuführtisch mit den Lebensmitteln zwischen den Schneidscheiben vor und zurück, bis die Lebensmittel vollständig in Stücke geschnitten sind.

Hinweis:
a. Dauerbetrieb 10 Minuten, Pause 10 Minuten.
b. Gefrorenes Fleisch muss 25–30 Minuten auftauen.

Wechseln des Fleischschneidemessers

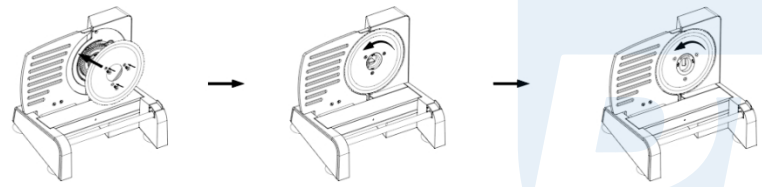
Montage und Verwendung des Messers

1) Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch, um sich mit dem Installationsvorgang vertraut zu machen.
2) Demontage des Messers: Drehen Sie den Messerknopf nach rechts in die horizontale Position und nehmen Sie das Messer heraus. Die Vorgehensweise ist unten beschrieben





3） Demontage und Montage des Messers.



Schritt 1: Lösen Sie mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die drei Schrauben und nehmen Sie die Klinge heraus.
Schritt 2: Setzen Sie nacheinander das Zahnrad, den Knopf und die Klinge ein und ziehen Sie dann die drei Schrauben fest.

4） Montage der Klinge: Die Vorgehensweise

ist unten beschrieben. Vorgehensweise:

① Stellen Sie den Knopf der Klinge in eine horizontale Position, sodass er mit dem Hals ausgerichtet ist.
② Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn.
③ Drehen Sie den Knopf in die vertikale Position.

Sicherheitshinweise:

Die Klinge ist scharf. Tragen Sie Schutzhandschuhe, bevor Sie sie aus dem Gerät entfernen.

* Halten Sie die Klinge von Kindern fern.
* Die Klinge ist scharf, gehen Sie vorsichtig damit um.

Allgemeine Fehlerbehebung

Nr.	Problem	Lösung
1	Das Gerät funktioniert nicht	·Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist. ·Überprüfen Sie, ob der Hubknopf wieder in seine Ausgangsposition zurückgekehrt ist. ·Überprüfen Sie, ob das Gerät länger als 6–10 Minuten ununterbrochen in Betrieb war, und warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist.
2	Schwankungen während des Betriebs	·Überprüfen Sie, ob sich die Unterlegscheiben an der Basis gelöst haben. ·Überprüfen Sie, ob die Maschine auf einer glatten und ebenen Oberfläche verwendet wird.

3	Herausfallen des Schneidkopfes	· Überprüfen Sie, ob der Schneidkopf fest sitzt und ob der Knopf zum Lösen des Messers festgedreht ist.
4	Der Schiebetisch verschiebt sich	· Überprüfen Sie, ob sich der Schiebetisch in der Nut der Schiebeplatte verfangen hat.

Reinigung

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie die Zuführplatte, spülen Sie sie ab, reinigen Sie sie mit einem Reinigungsmittel und wischen Sie sie trocken.
3. Drehen Sie den Messerknopf nach rechts, nehmen Sie die Messerscheibe aus der Maschine, spülen Sie sie ab, reinigen Sie sie mit einem Reinigungsmittel und wischen Sie sie trocken.
4. Wischen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem feuchten Tuch ab.
5. Stellen Sie nach der Reinigung die Schnittstärke auf Null ein und klappen Sie anschließend den Arbeitstisch in die ursprüngliche Position zurück

HINWEIS:

- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Einige Teile sind nicht spülmaschinenfest. Der Kontakt mit Hitze oder ätzenden Reinigungsmitteln kann zu Verformungen und Verfärbungen führen.
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, können Sie in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen.
- Lassen Sie die Teile gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

Technische Daten

Produktcode: PT41990
Modell: MS-4022
Leistung: 160 W (Motor mit hohem Drehmoment) Stromversorgung:
220–240 V, 50–60 Hz
Klingendurchmesser: 190 mm
Klingenmaterial: Edelstahl SUS420 Einstellbare
Scheibendicke: 0–23 mm
Sicherheit: Saugnäpfe, Andruckhalter, Sicherheitsschalter Reinigung: Abnehmbare
Klinge für einfache Wartung

Pro-Tech shop

Pro-Tech
shop