

PROFI COOK®

Betjening / Garanti

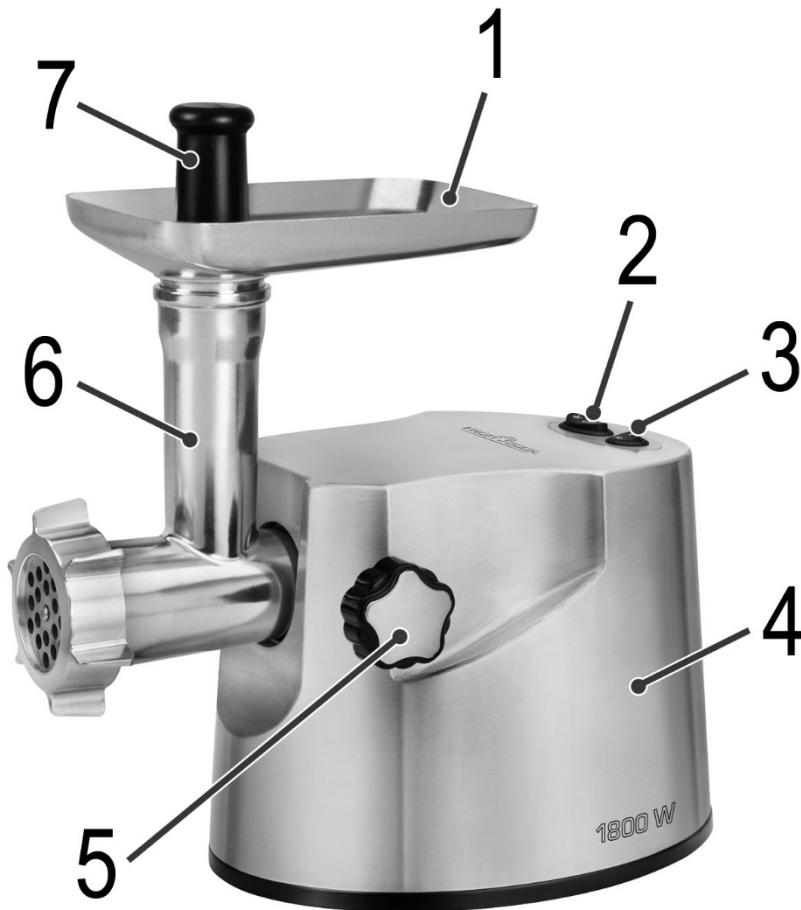


Professionel kødhakker PC-FW 1172

CE

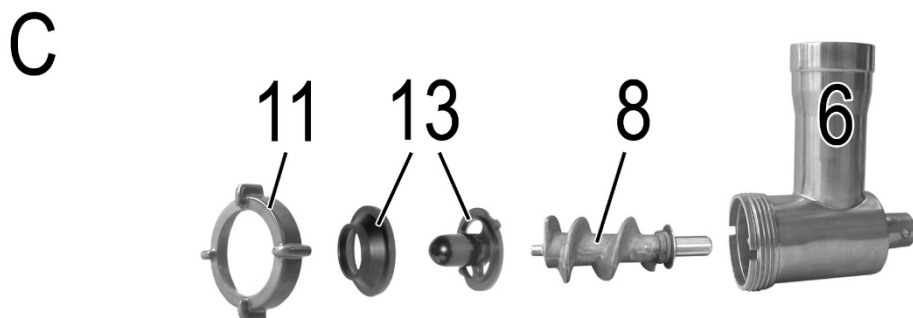
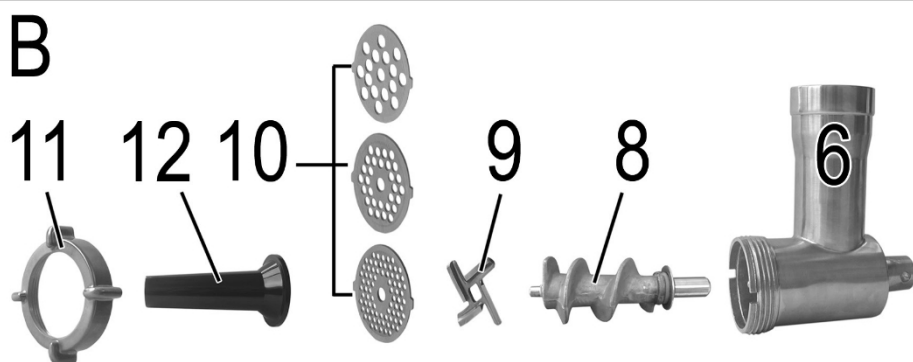
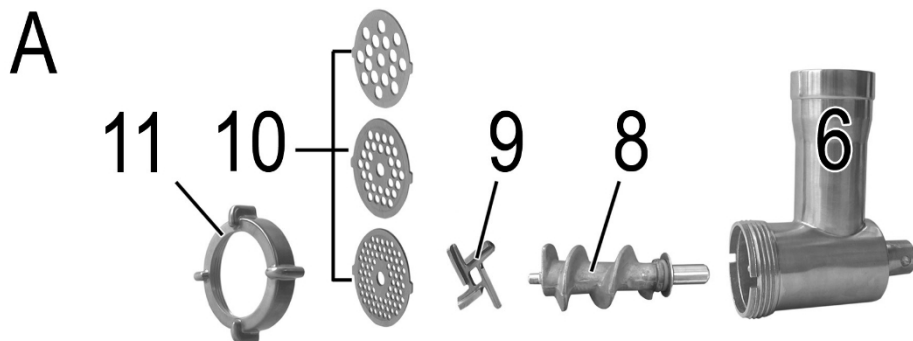
Brugsanvisning	Side 36
-----------------------------	----------------

Oversigt over betjeningselementer



Montage af kødulle

Montage van de vleesmolen - Assemblage du hachoir à viande - Montaje de la picadora de carne Montaggio del tritacarne - Assembly of the Meat Grinder - Montaż maszyny do mielenia mięsa
A húsdaráló felhelyezése - Установка мясорубки - تركيب مفردة اللحم



Instruktionsmanual

Tak, fordi du har valgt vores produkt. Vi håber, at du vil nyde at bruge apparatet.

Symboler i denne brugsanvisning

Vigtige oplysninger for din sikkerhed er særligt markeret. Det er vigtigt at følge disse anvisninger for at undgå ulykker og forebygge skader på apparatet:



ADVARSEL:

Det advarer dig om farer for dit helbred og indikerer mulige risici for skader.



FORSIGTIG:

Dette henviser til mulige farer for apparatet eller andre objekter.



BEMÆRK:

Her fremhæves tips og information.

Indhold

Oversigt over komponenterne	3
Montering af kødhakkeren	4
Generelle bemærkninger	36
Særlige sikkerhedsinstruktioner for dette apparat	36
Udpakning af apparatet	38
Oversigt over komponenter / leveringsomfang	38
Tilsigtet brug	38
Noter til brug	38
Forberedelse	38
Montering af kødhakkeren	39
Montering af pølseudstyret	39
Montering af "Kebbe"-udstyret	39
Elektrisk forbindelse	39

Switch-funktioner	39
Drift	39
Rengøring	40
Opbevaring	40
Fejlfinding	40
Tekniske data	41
Bortskaffelse	41

Generelle bemærkninger

Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før du tager apparatet i brug, og gem brugsanvisningen inklusive garantien, kvitteringen og om muligt kassen med den indvendige emballage. Hvis du giver dette apparat til andre personer, bedes du også give brugsanvisningen videre.

- Apparatet er udelukkende beregnet til privat brug og til det påtænkte formål. Dette apparat er ikke egnet til kommerciel brug.
- Brug den ikke udendørs. Hold den væk fra varmekilder, direkte sollys, fugt (dyp den aldrig i væske) og skarpe kanter. Brug ikke apparatet med våde hænder. Hvis apparatet er fugtigt eller vådt, skal du straks trække stikket ud.
- Apparatet og netledningen skal kontrolleres regelmæssigt for tegn på skader. Hvis der konstateres skader, må apparatet ikke bruges.
- Brug kun originale reservedele.
- For at sikre dine børns sikkerhed bedes du holde al emballage (plastikposer, kasser, polystyren osv.) uden for deres rækkevidde.



ADVARSEL:

Lad ikke små børn lege med folien. **Der er fare for kvælning!**

Særlige sikkerhedsinstruktioner for dette apparat



ADVARSEL: Risiko for personskade!

- Før udskiftning af tilbehør eller ekstra dele, der bevæger sig under drift, skal apparatet slukkes og afbrydes fra lysnettet.
- Rør ikke ved bevægelige dele.
- Før du skifter tilbehør, skal du vente, indtil kniven er kommet til stilstand.
- Før du tænder, skal du sørge for, at tilbehøret er installeret korrekt og sidder godt fast.

ADVARSEL: Risiko for personskade!

- Brug altid den medfølgende tamper. Stik aldrig fingre eller værktøj ind i påfyldningsstudsene!
- Håndter kniven med den nødvendige forsigtighed, når du tager den ud og rengør den!
- Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det ikke er tændt, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
- Du må ikke selv reparere apparatet. Kontakt altid en autoriseret tekniker. Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dette apparat må ikke bruges af børn.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparater kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de involverede farer.

FORSIGTIG:

Apparatet må ikke nedsænkes i vand til rengøring. Følg venligst anvisningerne i kapitlet "Rengøring".

- Bræk ikke hårde ting som knogler eller skaller i stykker.
- Manipuler ikke med sikkerhedskontakter.
- Brug kun dette apparat til forarbejdning af fødevarer. Misbrug til andre formål kan resultere i skader.

Udpakning af apparatet

1. Tag apparatet ud af emballagen.
2. Fjern alt emballagemateriale som f.eks. plastfilm, fyldstof materiale, kabelbindere og papemballage.
3. Tjek indholdet for eventuelle manglende dele.
4. Hvis emballagens indhold er ufuldstændigt, eller hvis der er synlige skader, må du ikke bruge apparatet. Send det straks tilbage til forhandleren.

i BEMÆRK:

Der kan være støv og produktionsrester på apparatet. Vi anbefaler at rengøre apparatet som beskrevet under "Rengøring".

Oversigt over komponenter / leveringsomfang

- 1 Bakke til påfyldning
- 2 Kontakt ON / O / R (Frem / Fra / Tilbage)
- 3 Funktionskontakt ON / R (On / Return)
- 4 Motor
- 5 Skrue
- 6 Spiralformet hus
- 7 Sabotage

Illustrationer A - C

- 8 Spiral
- 9 Kniv
- 10 3 perforerede skiver (fin, medium, grov)
- 11 Stik
- 12 Tilbehør til pølser
- 13 2-delt "Kebbe"-tilbehør

Tilsigtet brug

Dette apparat tjener

- Skær madvarer op.
- Du kan forme nudler eller dej med forskellige vedhæftninger.

Den er beregnet til brug i private husholdninger og lignende applikationer.

Den må kun bruges på den måde, der er beskrevet i denne vejledning og instruktioner.

Du må ikke bruge apparatet til kommercielle formål.

Brug til andre formål anses for at være ukorrekt og ikke til det tilsigtede formål og kan resultere i materielle skader og personskader.

Producenten er ikke ansvarlig for skader forårsaget af ikke beregnet til brug.

Noter til brug

- Hak ikke hårde genstande som f.eks. knogler eller skaller.
- Skær kødet i stykker på 2,5 cm. Sørg for, at der ikke er knogler eller sener i kødet.
- Brug skiven med de største huller for at strimle kødet groft.
- I et andet trin vælger du skiven med de finere eller midterste huller. Det afhænger af, hvor fint du vil strimle kødet.
- Før du begynder, skal du overtrække sigterne let med vegetabilsk fedt.
- Hvis du hakker kød, skal du placere en beholder under udløbet.
- Ved hjælp af "Kebbe"-tilbehøret (13) kan der dannes rør af kød eller dej.

Fremstilling af pølser

- Du kan bruge både naturlige og syntetiske tarme.
- Hvis du har valgt en naturtarm, skal du lægge den i blød. et stykke tid i vand, før du bruger den.
- Bind en knude i den ene ende af hylsteret.
- Skub hylsteret over pølsetilbehøret.
- Før pølsekødet gennem pølsetilbehøret, og fyld pølsehylsteret.
- Sørg for, at pølsekødet er "løst" stoppet ind i tarmen, da pølsen udvider sig under kogning eller stegning og kan få tarmen til at sprænge.
- Når den første pølse har nået den ønskede længde, skal du klemme pølsen i enden af pølseholderen sammen med fingrene.
- Drej pølsen en eller to gange om sin egen akse.
- Indtil du har etableret en træningsrutine, kan du slukke for apparatet efter hver pølselængde.

Forberedelse

Se oversigterne på side 3 og 4.

1. Åbn fastgørelsen til spiralhuset med skruen (5) på apparatet.
2. Placer spiralhuset (6) med påfyldningsstudsene opad i spiraldrevet, og drej skruen med uret, indtil den er lukket.
3. Placer påfyldningsbakken på påfyldningshalsen på en sådan måde, at fastgørelsen til bakken er over motorblokken.
4. Skub spiralen (8) ind i den vandrette del af spiralhuset, indtil akslen låses på plads.

Montering af tilbehøret er beskrevet i de følgende afsnit. Forbered kødhakkeren efter dine behov.

Montering af kød Kværn

BEMÆRK:

Udformningen af de perforerede skiver udgør en fast forbundet enhed. Den må under ingen omstændigheder løsnes.

- Se også vores illustrationer under "A" (side 4).
- Følg punkt 1 til 4 som beskrevet under "Forberedelse". ration".
- 5. Sæt kniven med den skærpede kant udad på rullens skaft.
- 6. Vælg en perforeret skive (10). Brug fordybningerne til at gøre det.
- 7. Drej låsen med uret.

Flere detaljer findes under "Elektrisk tilslutning" og "Betjening".

Montering af tilbehør til pølse

- Se også vores illustrationer under "B" (side 4).
- Gør først som beskrevet under "Forberedelse" og "Montering af kødhakkeren", punkt 1 til 6.
- 7. Placer pølseforsatsen på spiralhuset.
- 8. Drej låsen med uret.

Flere detaljer findes under "Elektrisk tilslutning" og "Betjening".

Montering af "Kebbe" redskab

- Se også vores illustrationer under "C" (side 4).
- Følg punkt 1 til 4 som beskrevet under "Forberedelse". ration".
- 5. Placer den 2-delte Kebbe-forsats på spiralens skaft. Brug fordybningerne til at gøre det.
- 6. Drej låsen med uret.

Flere detaljer findes under "Elektrisk tilslutning" og "Betjening".

Elektrisk Tilslutning

1. Kontrollér, om den netspænding, du vil bruge, svarer til apparatets. Du finder oplysninger om det på typeskiltet.
2. Sørg for, at funktionskontakten står på "O" (Off).
3. Tilslut kun apparatet til en korrekt installeret sikkerhedsanordning. stikkontakt.

Skift Funktioner

Funktionskontakt ON / R (On / Return)

Brug kontakten (3) til at vælge den ønskede driftstilstand for kontakten (2).

Kontakt ON / O / R (frem / fra / tilbage)

Apparatet er udstyret med en frem- og returfunktion. Hvis rullen skulle blokere, kan du bruge returfunktionen til at frigøre den.

- Fremadrettet

- Drej kontakten (3) til "ON".
- Drej kontakten (2) til "ON". Apparatet er i tilstanden "Fremad".

- Vend tilbage

- Drej kontakten (2) til "O", og vent, indtil motoren stopper.
- Drej kontakten (3) til "R". Tryk på "R" på kontakten (2). Apparatet vil være i "Return"-tilstand, så længe du holder kontakten nede.

- Slukning

- Flyt kontakten (2) til "O", og træk stikket ud.

Betjening



ADVARSEL: Risiko for personskade!

Brug altid den medfølgende tamper. Stik aldrig fingre eller værktøj ind i påfyldningsstudsene!



FORSIGTIG:

Brug ikke apparatet i mere end 10 minutter i træk. Lad det køle af i 10 minutter, før du bruger det igen.

1. Læg kødstykkerne (kødpasta/pølsemasse eller dej) på påfyldningsbakken og i påfyldningshalsen.
2. Fyld om nødvendigt henholdsvis kødet og dejen med stamperen (7).

Afslutning af operation

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skil alle dele af kødhakkeren ad.
3. Rengør de anvendte dele som beskrevet under "Rengøring".

Rengøring



ADVARSEL:

- Træk altid stikket ud af stikkontakten før rengøring, og vent, til apparatet er kølet af.
- Sænk aldrig motorenheden ned i vand for at rengøre den. Det kan resultere i elektrisk stød eller brand.
- Kødhakkerens klinge er skarp! Der er **risiko for kvæstelser**! Vær forsigtig ved afmontering, rengøring og montering af de enkelte dele.



FORSIGTIG:

- Brug ikke stålborste eller andre slibende genstande.
- Brug ikke syreholdige eller slibende rengøringsmidler.

Montering af motor

- Tør kun motorenheden af med en fugtig klud, og tør efter med en tør klud.

Påfyldningsbakke, spiral, spiralhus og alt tilbehør

FORSIGTIG:

Disse dele må ikke rengøres i opvaskemaskinen. Overfladerne kunne blive kedelig.

- Disse dele kan rengøres i hånden i håndvasken.
- Skyl med rent vand, og tør delene.

Opbevaring

- Rengør apparatet som beskrevet. Lad tilbehøret blive tørre helt.
- Vi anbefaler, at du opbevarer apparatet i den originale emballage, når det ikke skal bruges i længere tid.
- Opbevar altid apparatet på et godt ventileret og tørt sted uden for børns rækkevidde.
- Smør regelmæssigt stålskiverne med vegetabilsk olie.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet har ingen strømforsyning.	Tjek stikkontakten med et andet apparat. Sæt netstikket i korrekt. Tjek hovedkredslobet bryder.
	Anvendelsen er defekt.	Kontakt vores servicecenter eller en specialist.
	Funktionskontakten (3) er indstillet til "R".	Indstil funktionskontakten til "ON".
Apparatet er blokeret.	Der sidder kødrester på spiralen.	1. Sæt kontakten (2) på "O", og vent, indtil motoren er stoppet. 2. Indstil funktionskontakten (3) til "R". 3. Tryk på "R" på kontakten (2) for at løsne den blokerede kødrester. 4. Sluk for apparatet, og træk stikket ud. 5. Fjern nu alt, hvad der sidder fast rester.

Teknisk Data

Model:.....PC-FW 1172
Strømforsyning:..... 220 - 240 V~, 50 / 60
Hz Nominelt strømforbrug:.....600
W
Maksimalt strømforbrug:.....1800 W
Lydtryksniveau:.....84 dB(A)
Beskyttelsesklasse:.....II
Nettovægt: ca. 5,15 kg

Retten til at foretage tekniske og designmæssige ændringer i løbet af den løbende produktudvikling forbliver forbeholdt.

Dette apparat er testet i henhold til alle relevante gældende CE-retningslinjer, såsom elektromagnetisk kompatibilitet og lavspændingsdirektiver, og er konstrueret i overensstemmelse med de seneste sikkerhedsforskrifter.

Bortskaffelse

Betydning af symbolet "skraldespand"



Beskyt vores miljø; elektriske apparater hører ikke hjemme i husholdningsaffaldet.

Brug indsamlingsstederne til bortskaffelse af elektrisk udstyr, og aflever det elektriske og elektroniske udstyr, som du ikke længere vil bruge, på disse steder.

Du hjælper med at reducere den potentielle indvirkning af forkert bortskaffelse på miljøet og menneskers sundhed.

Du bidrager til genbrug og andre former for genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr.

Oplysninger om bortskaffelse af apparater kan fås hos de lokale eller kommunale myndigheder.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

PC-FW 1172

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kauddatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo de distribuitor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum ku povojni, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • datum nákupu, pečatka obchodníka/prodejce, podpis • datum nákupu, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата придобуття, Штамп продавця, Підпис • تاريخ التراء، و ختم الزفط البائع، والتوقيع

PROFI COOK®
www.proficook-germany.de

PROFI COOK®

Internet: www.proficook-germany.de
Fremstillet i P.R.C.

Stand 12 / 2018