



20L Fleischmischer aus Edelstahl

53011700 (MM-301042)



Gebrauchsanweisung



Warnung:

Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Sie sie alle verstehen. Die Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise und anderer grundsätzlicher Sicherheitsvorkehrungen könnte zu schweren Personenschäden führen.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf und stellen Sie sicher, dass man bei Bedarf schnell auf sie zugreifen kann.

Technische Daten

Volumen der Wanne:	20 L
Arbeitsvolumen:	bis zu 6 kg – 8kg für die Mischung.
Gesamtbreite:	25 cm
Gesamtlänge:	53.9 cm
Gesamthöhe:	31.8 cm

Sicherheitsvorkehrungen

Allgemeine Sicherheitshinweise



Warnung: Lesen Sie bitte alle Anweisungen sorgfältig durch.



Warnung: Die in dieser Gebrauchsanweisung angegebenen Warnungen, Achtungen sowie Anweisungen könnten nicht alle Möglichkeiten bzw. Situationen abdecken. Der Bediener muss daher selbst über normalen Menschenverstand verfügen, der nicht in dieses Produkt integriert werden kann.



Warnung: Gehen Sie gemäß dem Arbeitsverfahren vor und halten Sie die richtige Arbeitsanweisung ein. Die Montage und Bedienung soll vorsichtig erfolgen. Schützen Sie vor Kratzwunde auf der Haut und greifen Sie nicht in die Paddel, um Verletzung zu vermeiden.

Montage- und Bedienungsanweisungen

Mit seinem sauberen Stahlaufbau und der komfortablen Holzkurbel ermöglicht der Fleischmischer aus Edelstahl ein schnelles Mischen von Fleisch. Zudem ist er einfach aufzustellen und zu transportieren. Somit ist er in Restaurants, Mensen sowie privaten Speisezimmern usw. einsetzbar. Bevor Sie den Fleischmischer aus Edelstahl in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen sorgfältig durch.

Montage

Schritt 1: Packen Sie alle Teile mit Ausnahme der Achse mit Paddeln #5 aus der Fleischwanne #1 aus, mit dem gerillten Ende der Achse in Richtung der Bohrung des kürzeren Achshalters an der Außenseite.

Schritt 2: Legen Sie zusammen mit der Feder #3 den Kupferbolzen #4 durch die

Bohrung des längeren Achshalters an der Außenseite, während das Gewindeende nach außen zeigt. Ziehen Sie dann den Griff mit Innengewinde #2 und den Kupferbolzen #4 zusammen fest an. Verstellen Sie dann via die Kraft der Feder in der Wanne die Achse und den Kupferbolzen.

Schritt 3: Bauen Sie die Kurbel #7 und die Achse #5 zusammen, indem man den Kuperflansch der Kurbel am gerillten Ende der Achse anbringt. Führen Sie dann den Griff mit dem Bolzen #8 durch die Bohrung der Kurbel und der Achse und ziehen Sie sie fest an. Die Paddel werden leichtgängig rotieren, indem Sie die Kurbel #7 im Uhrzeigersinn bzw. gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Bedienung

Schritt 1: Geben Sie Hackfleisch und Ihre beliebtesten Zutaten in die Wanne des Mixers zu.

Schritt 2: Drehen Sie im Uhrzeigersinn bzw. gegen den Uhrzeigersinn die Kurbel. Die Paddel werden dabei das Fleisch und die Zutaten miteinander mischen.

Schritt 3: Nachdem das Fleisch und die Zutaten gut miteinander gemischt sind, nehmen Sie mittels geeigneter Werkzeuge sie aus der Wanne heraus.

Wartung

Der Fleischmischer dient dem Zusammenmischen von Fleisch mit Zutaten sowie mit anderen Lebensmitteln.

Der Mischer ist nach jedem Gebrauch mit Wasser zu reinigen und dann abzutrocknen.



Warnung: Reinigen bzw. desinfizieren Sie möglichst gründlich alle Teile des Mixers. Teile, die rohem Fleisch ausgesetzt sind, bieten Versteck für Bakterien bzw. können Bakterien entwickeln, was dann zu Krankheit und im schlimmsten Fall zum Todesfall führen kann.

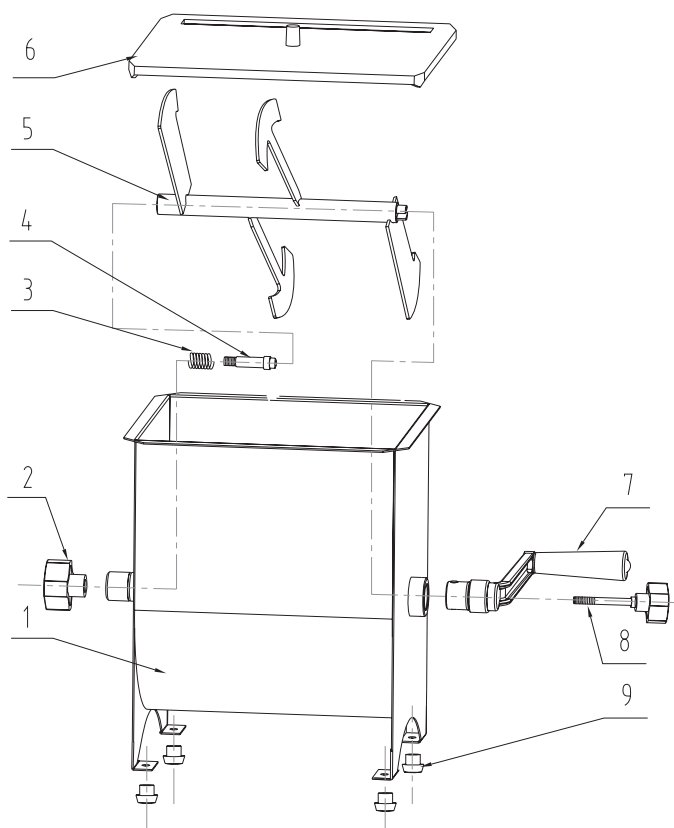


Warnung: Beim Reinigen mit Desinfizierer sind Empfehlungen des Herstellers stets zu beachten. Der Einsatz von Desinfizierer, der das Fleisch verunreinigen kann, ist streng verboten. Die Nichteinhaltung dieser Warnung würde zu Krankheit und im schlimmsten Fall zum Todesfall führen.

Garantiezeit

1 Jahr

Schematische Darstellung eines 20 L Fleischmischers aus Edelstahl



Stückliste eines 20 L Fleischmischers aus Edelstahl

Nr.	Bezeichnung	Menge	Nr.	Bezeichnung	Menge
1	Fleischwanne	1	6	Deckel	1
2	Griff mit Innengewinde	1	7	Kurbel	1
3	Feder	1	8	Griff mit Bolzen	1
4	Kupferbolzen	1	9	Gummifuß	4
5	Achse mit Paddeln	1			



20L Stainless Steel Meat Mixer

53011700 (MM-301042)



Manual Instruction



WARNING:

Read carefully and understand all **INSTRUCTIONS** before operating. Failure to follow the safety rules and other basic safety precautions may result in serious personal injury.

Save these instructions in a safe place and on hand so that they can be read when required.

Technical Details

Tank Capacity:	20L
Working Capability:	Up to 6kg - 8kg if mixture.
Overall Width:	25 cm
Overall Length:	53.9 cm
Overall Height:	31.8 cm

Safety Precautions

GENERAL SAFETY RULES



WARNING: Read and understand all instructions.



WARNING: The warnings, cautions, and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions or situations that could occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are factors which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.



WARNING: Please operate according to Operation Method and remain the proper operation procedures before using. Please assemble and operate carefully, taking care not to scratch skin. Please don not to put hands around the paddles to avoid any possible hurt.

Assembly and Operation Instructions

The Stainless Steel Meat Mixer provides a quite easy way to mix meat and your favorable fixing together with clean steel structure and comfortable wood crank. It is convenient for install and transport, and could be used at restaurant, refectory, and private dining room, etc. Before using the Stainless Steel Meat Mixer, please read the following instructions carefully.

Assembly

Step 1: Take all parts out of #1 the meat tank, only leaving #5 the axle with paddles inside, with the axle fluted end towards the hole of shorter axle support outside.

Step 2: Put the #4 copper bolt together with #3 spring through the hole of the longer axle support outside, with the thread end outwards, and tighten #2 the grip with female thread and the #4 copper bolt together. Then fit the axle and the copper bolt inside the tank by the elastic force of the spring.

Step 3: To make #7 the crank and the #5 axle gripped together by the step on crank's

copper flange and axle's fluted end. Then insert #8 the grip with bolt through the hole of crank and axle to screw them tightly. To turn #7 the crank clockwise or counter-clockwise, the paddle will be rotated smoothly.

Operation

- Step 1:** Put ground meat into the tank of the mixer, and then put your favorable fixing into it.
- Step 2:** Turn the crank clockwise or counterclockwise, and the paddle will mix the meat and fixing together.
- Step 3:** When the meat and fixing have been mixed well proportioned, take out them from the tank with tools.

Maintenance

The function of the Meat Mixer is to mix up the meat and fixing, or other your favorable food.

Please clean the mixer with water after using and wipe up.



WARNING: Always be as thorough as possible when cleaning and sanitizing components. Any parts exposed to raw meat may harbor or develop bacteria causes illness or death.

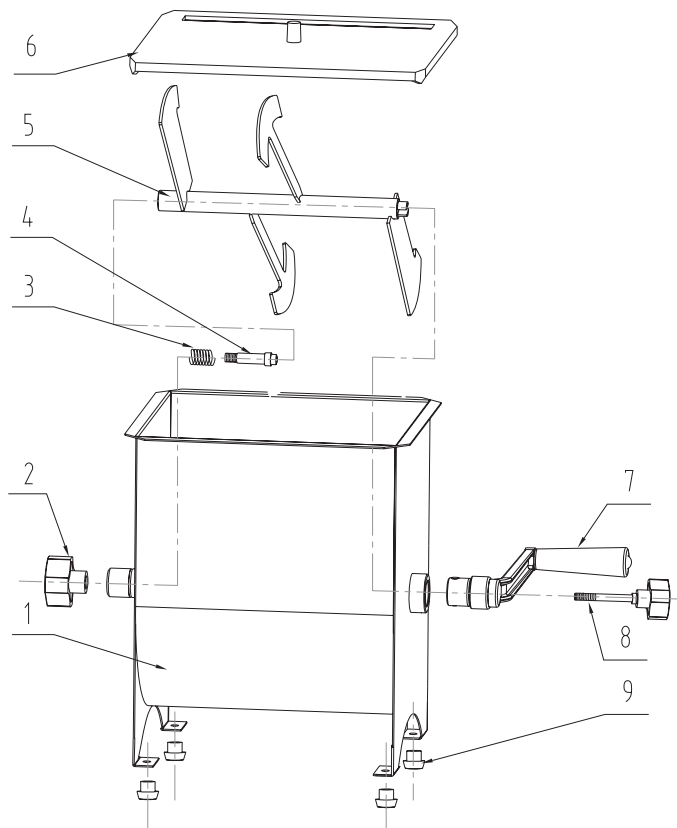


WARNING: When cleaning with sanitizers, always follow the manufacturer's recommendations. Never use products that cause exposed surfaces to render meat unsafe for consumption. Failure to follow this warning may lead to sickness or death!

Limited Warranty

One year

Diagram For 20L Stainless Steel Meat Mixer



Parts List For 20L Stainless Steel Meat Mixer

Part No.	Description	Qty.	Part No.	Description	Qty.
1	Meat Tank	1	6	Tank Cover	1
2	Grip with Female Thread	1	7	Crank	1
3	Spring	1	8	Grip with Bolt	1
4	Copper bolt	1	9	Rubber foot	4
5	Axle with paddles	1			



20L Miélangeur de Viande en acier inoxydable

53011700 (MM-301042)



Manuel d'Instruction



AVERTISSEMENT:

Lisez soigneusement et comprenez toutes les INSTRUCTIONS avant le fonctionnement. Le fait de ne pas suivre les règles de sécurité et d'autres précautions de sécurité de base peut aboutir à la blessure personnelle sérieuse.

Mettez ces instructions en lieu sûr et sous la main pour qu'elles puissent être lues en cas de besoin.

Détails Techniques

Capacité de réservoir:	20L
Capacité de travail:	Up to 6kg – 8kg de mélange.
Largeur Complète:	25cm
Longueur Complète:	53.9 cm
Hauteur Complète:	31.8 cm

Précautions de Sécurité

REGLES DE SECURITE GENERALES



AVERTISSEMENT: Lisez soigneusement et comprenez toutes les instructions.



AVERTISSEMENT: Les avertissements, les prudences et les instructions discutées dans ce manuel d'instruction ne peuvent pas couvrir toutes les conditions possibles ou les situations qui pourraient arriver. Il doit être compris par l'opérateur que le sens commun et la prudence sont les facteurs qui ne peuvent pas être construits dans ce produit, mais doivent être fournis par l'opérateur.



AVERTISSEMENT: Fonctionnez s'il vous plaît selon la Méthode d'Opération et restez les procédures d'opération appropriées avant l'utilisation. Réunissez-vous s'il vous plaît et fonctionnez soigneusement, faisant attention pour ne pas griffer la peau. S'il vous plaît ne pas mettez les mains autour des pagaies pour éviter n'importe quelle blessure possible.

Instructions d'Assemblage et d'Opération

Le Mélangeur de Viande en acier inoxydable fournit une façon tout à fait facile de mélanger de la viande et votre condiment favorable ensemble avec la structure propre d'acier et la manivelle en bois confortable. C'est commode pour installer et transporter et il pourrait être utilisé au restaurant, au réfectoire et à la salle à manger privée, etc. Avant l'utilisation du Mélangeur de Viande en acier inoxydable, lisez s'il vous plaît les instructions suivantes soigneusement.

Assemblage

Etape 1: Tirer toutes les parties de #1 du réservoir de viande, laissant seulement #5 l'axe avec des pagaies à l'intérieur, avec la fin cannelée de l'axe vers le trou d'appui d'axe plus court à l'extérieur.

Étape 2: Réunissez le #4 boulon de cuivre avec #3 ressort par le trou de l'appui d'axe plus long à l'extérieur, avec la fin de fil à l'extérieur et serrez #2 la poignée avec

la boîte postale et le #4 boulon de cuivre ensemble. Adaptez alors l'axe et le boulon de cuivre à l'intérieur du réservoir par l'élasticité du ressort.

Étape 3: Pour faire #7 la manivelle et le #5 axe saisi ensemble par le étape sur le bourrelet de cuivre de la manivelle et la fin cannelée de l'axe. Insérez alors #8 la poignée avec le boulon par le trou de manivelle et l'axe pour les visser fermement. Pour se tourner #7 la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse des aiguilles d'une montre, la pagaie sera tourné sans à-coup.

Opération

Étape 1: Mettez la viande broyée dans le réservoir du mélangeur et ensuite mettez votre condiment favorable dedans.

Étape 2: Tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse des aiguilles d'une montre et la pagaie mélangera la viande et fixant ensemble.

Étape 3: Quand la viande et le condiment ont été mélangés bien proportionné, les enlevez du réservoir avec des outils.

Maintenance

La fonction du Mélangeur de Viande doit mélanger la viande et le condiment, ou d'autre aliment favorable.

Nettoyez s'il vous plaît le mélangeur avec l'eau après l'utilisation et le essuyez.



AVERTISSEMENT: Toujours soyez aussi minutieux comme possible en nettoyant et assainissant des composants. N'importe quelles parties exposées à la viande crue peuvent héberger ou se développer les bactéries et causer la maladie ou la mort.

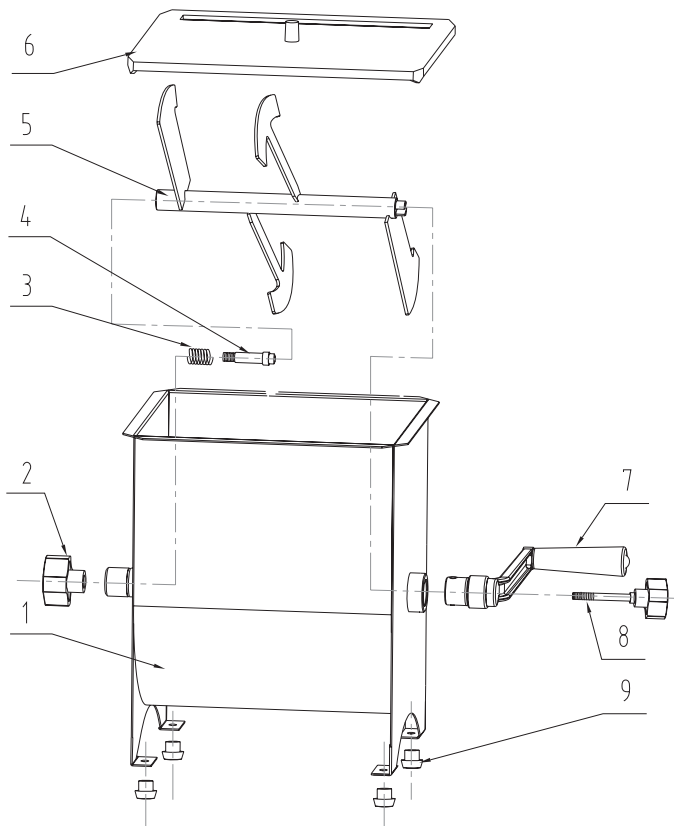


AVERTISSEMENT: En nettoyant avec désinfectants, suivez toujours les recommandations du fabricant. N'utilisez jamais des produits qui causent que des surfaces exposées faisant de la viande dangereuse pour la consommation. Le fait de ne pas suivre cet avertissement peut mener à la maladie ou la mort!

Période de Garantie

Un an

Diagramme Pour 20L Mélangeur de Viande en Acier Inoxydable



Liste des Accessoires Pour 20L Mélangeur de Viande en Acier Inoxydable

No. de pièce	Description	Qté.	No. de pièce	Description	Qté.
1	Réservoir de viande	1	6	Couvercle de réservoir	1
2	Poigne avec boîte postale	1	7	Manivelle	1
3	Ressort	1	8	Poigne avec boulon	1
4	Boulon de cuivre	1	9	Pied en caoutchouc	4
5	Axe avec pagaies	1			

Batidora de carne de Acero Inoxidable de 20L



Instrucción de Manual



Advertencia:

Lea atentamente y comprenda todas las INSTRUCCIONES antes de operar. El incumplimiento de las normas de seguridad y otras precauciones básicas de seguridad puede resultar en lesiones personales graves.

Guarde estas instrucciones en un lugar seguro y en la mano para que se puedan leer cuando sea necesario.

Detalles técnicos

Capacidad de tanque:	20L
Capacidad de trabajo:	Hasta 6kg – 8kg de mezclas.
Anchura total:	25cm
Longitud total:	53.9 cm
Altura total:	31.8 cm

Precauciones de seguridad

NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES



ADVERTENCIA: Lea y comprenda todas las instrucciones.



ADVERTENCIA: Los avisos, advertencias, instrucciones puestos en el presente manual de instrucciones no puede cubrir todas las posibles condiciones o situaciones que puedan ocurrir. Se debe ser entendida por el operador de que el sentido común y la prudencia son factores que no se puede construir en este producto, sino que deben ser suministrados por el operador.



ADVERTENCIA: Por favor, opere de acuerdo a Método de operación y siga la operación adecuada antes de utilizarlo. Por favor, móntelo y opérela cuidadosamente, teniendo cuidado de no arañar la piel. Por favor, no ponga las manos en torno a las palas para evitar cualquier posible daño.

Instrucciones de Montaje y Operación

La Batidora de carne de Acero Inoxidable ofrece una manera fácil de batir carne y su favorable acompañamiento con la estructura de acero limpio y cómodo biela de madera. Es fácil para la instalación y el transporte, y podría ser utilizada en un restaurante, refectorio, y comedor privado, etc. Antes de utilizar la Batidora de carne de acero inoxidable, por favor lea atentamente las siguientes instrucciones.

Montaje

Paso 1: Tome todas las partes de # 1 tanque de carne, dejando sólo # 5 el eje con la pala en el interior, poniendo el final de eje ondulado hacia el agujero del exterior eje de apoyo más corto.

Paso 2: Ponga # 3 el perno de cobre junto con # 4 el resorte a través del agujero del exterior eje de apoyo más largo, con el final de rosca hacia el exterior, y apriete # 2 la empuñadura con la rosca femenina y # 4 perno de cobre juntos. Luego coloque los ejes y el perno de cobre en el interior del tanque por la fuerza elástica del resorte

Paso 3: Para que # 7 la biela y # 5 el eje se sujeten juntos por el paso en el reborde de cobre de la biela y el final de eje ondulado. A continuación, inserte # 8 la empuñadura con el perno a través del agujero de la biela y eje para atornillarlos bien. Al girar # 7 la biela en sentido horario o sentido adverso, la pala se va a rodar sin problemas.

Operación

Paso 1: Ponga la carne en el tanque de la batidora , y a continuación ponga su favorable acompañamiento en a misma.

Paso 2: Gire la biela en sentido horario o sentido adverso, y la pala mezclará la carne y el acompañamiento juntos.

Paso 3: Cuando la carne y el acompañamiento han sido batidas bien proporcionados, sáquelos del tanque con herramientas.

Mantenimiento

La función de la Batidora de carne es mezclar la carne y el acompañamiento, o otros sus alimentos favorables.

Por favor, limpie la batidora con agua después de usar y séquela



ADVERTENCIA: Siempre tenga lo más cuidado posible en limpiar y desinfectar los componentes. Las piezas expuestas a la carne cruda pueda alojar o desarrollar bacterias que provocan enfermedades o muerte.

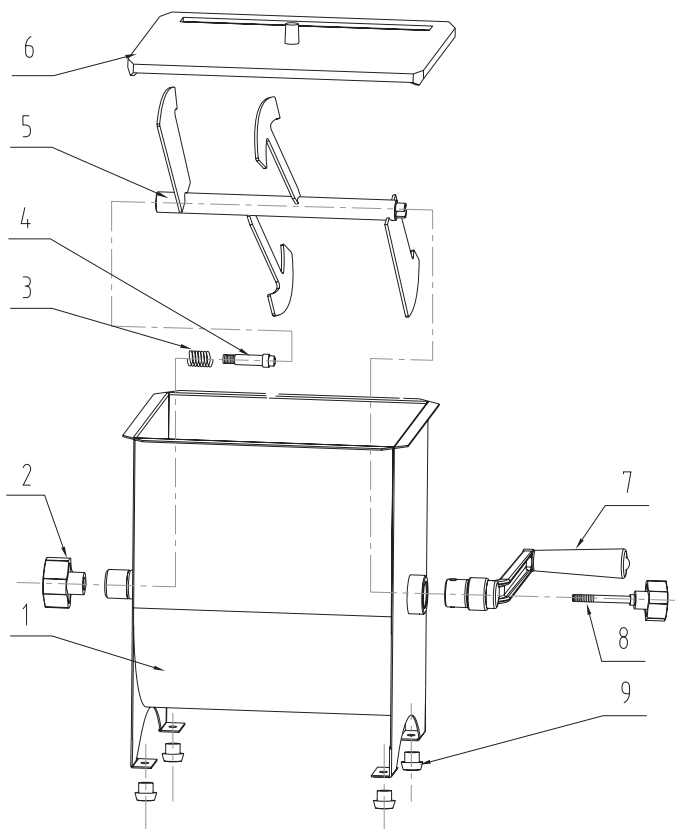


ADVERTENCIA: Al limpiar con desinfectantes, siempre siga las recomendaciones del fabricante. Nunca use productos que causan en las superficies expuestas las inseguridades para el consumo de carne. ¡El incumplimiento de esta advertencia puede conducir a la enfermedad o la muerte!

Garantía Limitada

Un año

Diagrama Para el Batidor de Carne de Acero Inoxidable de 20L



Lista de piezas Para el Batidor de Carne de Acero Inoxidable de 20L

No. de Pieza	Descripción	Cantidad	No. de Pieza	Descripción	Cantidad
1	Tanque de carne	1	6	Cubierta de Tanque	1
2	Empuñadura con Rosca Femenina	1	7	Biela	1
3	Resorte	1	8	Empuñadura con perno	1
4	Perno de cobre	1	9	Pie de Goma	4
5	Eje con palas	1			