

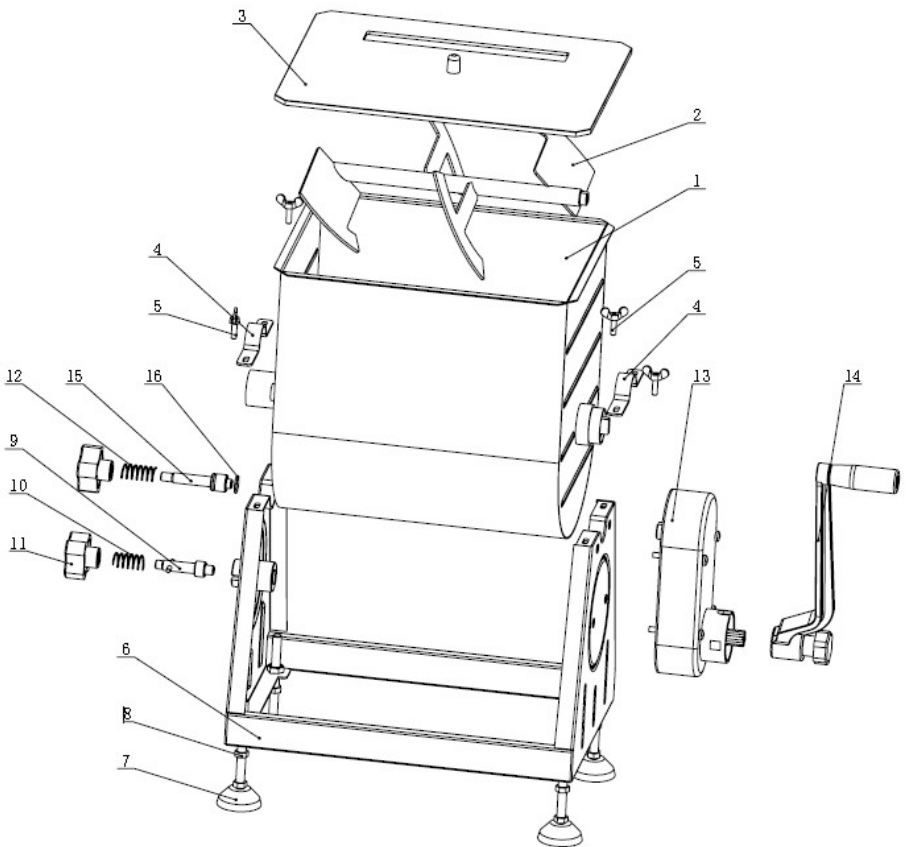
ggmgastro
INTERNATIONAL

Bedienungsanleitung

FMFC25



Teile



- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1. Behälter | 9. Sperrbolzen |
| 2. Klinge | 10. Feder (2) |
| 3. Deckel | 11. Verriegelungsknopf |
| 4. Halterung (2) | 12. Einstellknopf |
| 5. Flügelschrauben (4) | 13. Antriebswelle |
| 6. Flügelschrauben (4) | 14. Griff |
| 7. Gummifüße | 15. Bolzen |
| 8. Schraubenmutter (4) | 16. O-Ring |

Allgemeine Sicherheitshinweise

Warnung! Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

1. Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Geräts, dass alle Teile ordnungsgemäß funktionieren. Prüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/ oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Lassen sie Kinder niemals unbeaufsichtigt das Gerät bedienen. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder darf niemals ohne Aufsicht erfolgen.
3. Das Gerät muss auf einer flachen, ebenen Oberfläche aufgestellt werden.
4. Das Gerät muss vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen Wärmequellen (z.B.: Herd, Ofen, Heizkörper) geschützt werden.
5. Mischen Sie keine Knochen oder andere harte Gegenstände, die das Gerät beschädigen können.
6. Entfernen Sie immer den Griff , wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
7. Es ist gefährlich, während der Benutzung des Geräts Schmuck zu tragen. Tragen Sie keinen Schmuck oder andere Accessoires.
8. Stecken Sie während des Betriebs nicht Ihre Hände in das Gerät.
9. Schließen Sie den Deckel vor dem Betrieb.
10. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
11. Waschen Sie alle Teile des Gerats, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor und nach jedem Gebrauch gründlich in warmem Seifenwasser. Spülen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab. Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbau und der Lagerung. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
12. Verwenden Sie ein lebensmittelechtes Silikonspray um die Metallteile zu beschichten.
13. Reinigen Sie das Gerät nicht mit brennbaren Flüssigkeiten. Dies kann einen Brand oder eine Explosion verursachen.
14. Der Hersteller haftet nicht für den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts. Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt die Garantie.

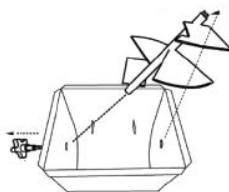
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!

Montage und Bedienung

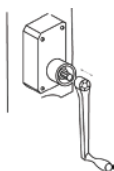
WARNUNG: Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Verletzungen führen.

1. Nehmen Sie die Teile aus der Verpackung.
2. Waschen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, vor dem Gebrauch gründlich ab (siehe Seite 7).
3. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche.
4. Schrauben Sie die verstellbaren GummifüÙe.
5. Vergewissern Sie sich, dass alle GummifüÙe auf die gleiche Höhe eingestellt sind.
6. Schrauben Sie die Schraubenmutter und ziehen Sie sie fest.
7. Montieren Sie die untere Verriegelung des Behälters mit dem einziehbaren Verriegelungsknopf.
8. Ziehen Sie den Verriegelungsknopf, bis der Sperrbolzen unten in den Verriegelungsknopf gleitet.
9. Montieren Sie die Klinge.
10. Ziehen Sie den Einstellknopf heraus, richten Sie die Klinge mit dem Sperrbolzen aus und lassen Sie sie einrasten.

WICHTIG: Vergewissern Sie sich, dass die Klinge richtig eingerastet ist.



11. Montieren Sie den Griff.



12. Drehen Sie den Griff in Pfeilrichtung, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.

WICHTIG: Wenn der Griff nicht in Pfeilrichtung gedreht wird, kann die Klinge das Fleisch nicht richtig mischen.

HINWEIS: Wenn Sie einen Fleischwolf mit diesem Gerät verwenden möchten, lesen Sie den nächsten Abschnitt.

Verwendung mit Fleischwolf

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass der Motor des Fleischwolfs ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Sie ihn an den Fleischmischer anschließen.

1. Richten Sie die Antriebswelle des Fleischmischers nahe an dem Motor des Fleischwolfs aus.
2. Stellen Sie die GummifüÙe ein.

VORSICHT: Vergewissern Sie sich, dass die FüÙe des Fleischmischers ordnungsgemäÙ eingestellt sind. Andernfalls kann es zu Verschleiß oder Schäden kommen.

HINWEIS: Der Fleischwolf muss möglicherweise auf einer erhöhten, stabilen Plattform aufgestellt werden.

3. Stellen Sie die Geräte so dicht wie möglich aneinander.

HINWEIS: Es kann erforderlich sein, die Klinge langsam von Hand zu drehen, um das Gerät richtig auszurichten.

4. Ziehen Sie die Schraube fest, damit sich die Geräte während des Betriebs nicht voneinander lösen.
5. Ziehen Sie die Muttern an den GummifüÙen an, um das Gerät auf die gewünschte Höhe einzustellen.
6. Schließen Sie den Motor des Fleischwolfs an.

HINWEIS: Bevor Sie den Motor des Fleischwolfs einschalten, müssen Sie den Deckel schließen.

7. Schalten Sie den Motor kurz ein, um den ordnungsgemäÙen Betrieb sicherzustellen. Wenn ein Schleifgeräusch zu hören ist oder das Gerät übermäÙig vibriert, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Überprüfen Sie den Anschluss, die Höheneinstellung und die Positionierung der Klinge.
8. Wenn die Anschlüsse überprüft sind und alles ordnungsgemäÙ funktioniert, können Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

WARNUNG

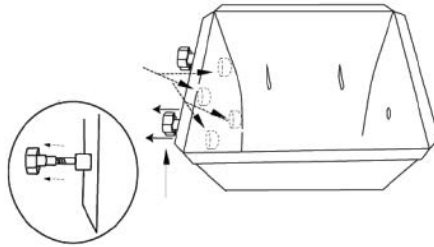
Halten Sie während des Betriebs Finger und Hände von der Klinge fern. Greifen Sie niemals in den Behälter! Dies kann zu schweren Verletzungen führen. Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn der Deckel des Behälters nicht angebracht ist.



Verriegelung des Behälters

Der Behälter muss mit den Schrauben befestigt sein.

HINWEIS: Der Behälter sollte so befestigt werden, dass er sich nicht bewegt.



Mixen:

Ziehen Sie vorsichtig den Verriegelungsknopf. Richten Sie die untere Verriegelung mit dem Behälter in aufrechter Position aus. Das Gerät muss zum Mischen von Fleisch in aufrechter Position stehen.

Entleeren:

Ziehen Sie den Verriegelungsknopf, um den Behälter zu entriegeln. Bringen Sie den Behälter mit Hilfe der beiden Verriegelungen in die gewünschte Position. Lösen Sie den Verriegelungsknopf. Seien Sie beim Entleeren des Behälters vorsichtig.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Behälter zur Verfügung steht, bevor Sie das Fleisch herausnehmen.

Aufbewahren:

Ziehen Sie den Verriegelungsknopf, um den Behälter zu entriegeln. Der Behälter sollte kopfüber aufbewahrt werden.

Betrieb

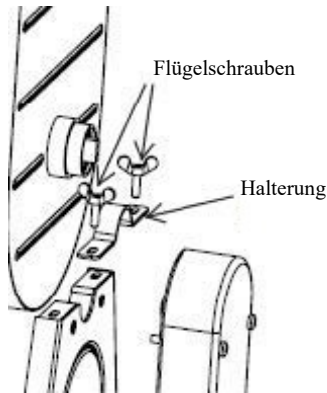
Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

1. Lesen Sie Seite 4, um das Gerät zusammen mit einem Fleischwolf zu verwenden.
2. Überladen Sie den Behälter nicht.
3. Achten Sie darauf, dass das Fleisch gekühlt ist, bevor Sie Gewürze und Wasser zu der Mischung hinzufügen. Durch gekühltes Fleisch werden die Gewürze gleichmäßiger vermischt.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. (Der Deckel des Behälters muss während des Betriebs geschlossen sein).
5. Mischen Sie die Gewürze und das Wasser durch den offenen Schlitz im Deckel des Behälters ein.
WICHTIG: Das Wasser erleichtert das Mischen. Die Zugabe von Wasser hat keinen Einfluss auf den Geschmack. WENN DAS FLEISCH "STEIF" WIRD, FÜGEN SIE MEHR WASSER HINZU.
6. Drehen Sie den Griff entsprechend dem Richtungspfeil an der Seite des Behälters.
7. Mischen Sie das Fleisch, bis alle Gewürze gleichmäßig verteilt sind.
8. Wenn das Fleisch zu weich wird, hören Sie auf zu mischen und stellen Sie es wieder in den Kühlschrank.
9. Prüfen Sie die Konsistenz der Mischung, indem Sie den Deckel abnehmen. Drehen Sie den Griff nicht und halten Sie Ihre Hände von der Klinge fern. Wenn Sie einen Fleischwolf verwenden, stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist. Falls erforderlich, setzen Sie den Deckel wieder auf und mischen Sie weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
10. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie den Deckel ab und entfernen Sie den Griff.
11. Ziehen Sie den Einstellknopf an der Seite des Behälters und entfernen Sie die Klinge, bevor Sie das Fleisch entnehmen.
12. Ziehen Sie den Verriegelungsknopf, um den Behälter zu entriegeln.
13. Kochen oder kühlen Sie das Fleisch so schnell wie möglich nach dem Mischen. Lassen Sie das Fleisch nicht zu lange ruhen.

WICHTIG: Für eine optimale Leistung füllen Sie den Behälter nur so, dass die Hälfte der Klinge freiliegt. Verwenden Sie gekühltes Fleisch und fügen Sie während des Mixvorgangs nach und nach Wasser hinzu, damit das Fleisch nicht steif wird, wenn die Gewürze hinzugefügt werden. Dadurch lässt sich die Klinge auch leichter drehen.

Reinigung

1. Demontieren Sie das Gerät.
2. Ziehen Sie den Einstellknopf, bis die Klinge entriegelt ist.
Die Klinge kann nun durch Anheben und Ziehen nach außen entfernt werden.
HINWEIS: Wenn es schwierig ist, die Klinge aus dem Behälter zu entfernen, kann die Klinge in eine andere Position gedreht werden.
3. Lösen und entfernen Sie die Flügelschrauben und Halterungen auf beiden Seiten des Behälters.



4. Ziehen Sie vorsichtig am Verriegelungsknopf, um den Sperrbolzen zu lösen. Entfernen Sie dann den Griff.
5. Entfernen Sie den Behälter indem Sie ihn gerade anheben.
6. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuermittel, um Teile des Geräts zu reinigen.
7. Waschen Sie alle Teile des Gerats, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor und nach jedem Gebrauch gründlich in warmem Seifenwasser. Spülen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab. Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbau und der Lagerung. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
8. Verwenden Sie ein lebensmittelechtes Silikonspray um die Metallteile zu beschichten.