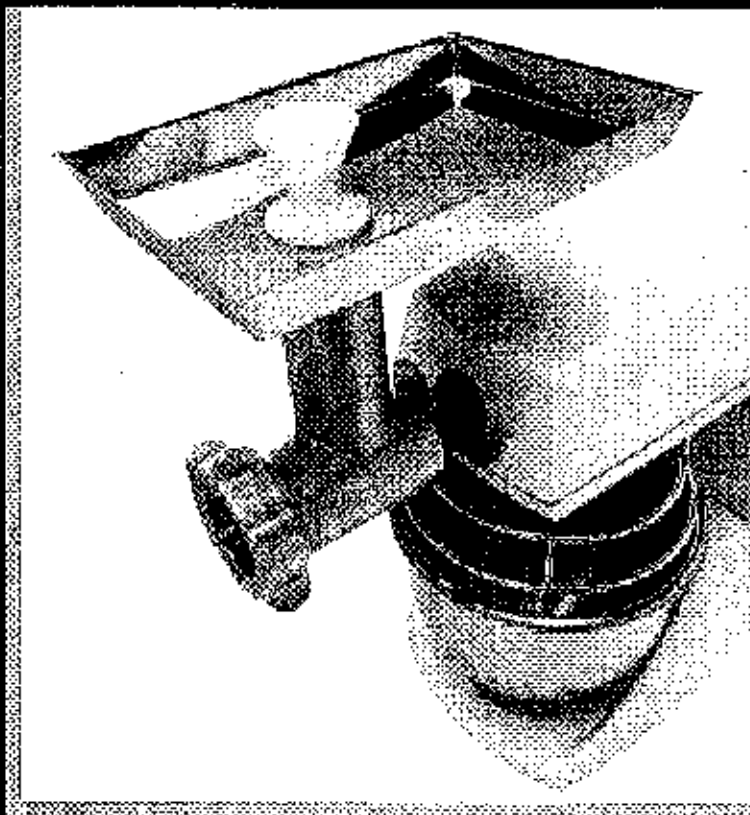


MANUALE D'ISTRUZIONI
TRITACARNE 12 INOX

OPERATING INSTRUCTIONS
MEAT MINCER

BEDIENUNGSANLEITUNG
FLEISCHWOLF



ASSEMBLY OF MEAT MINCER:

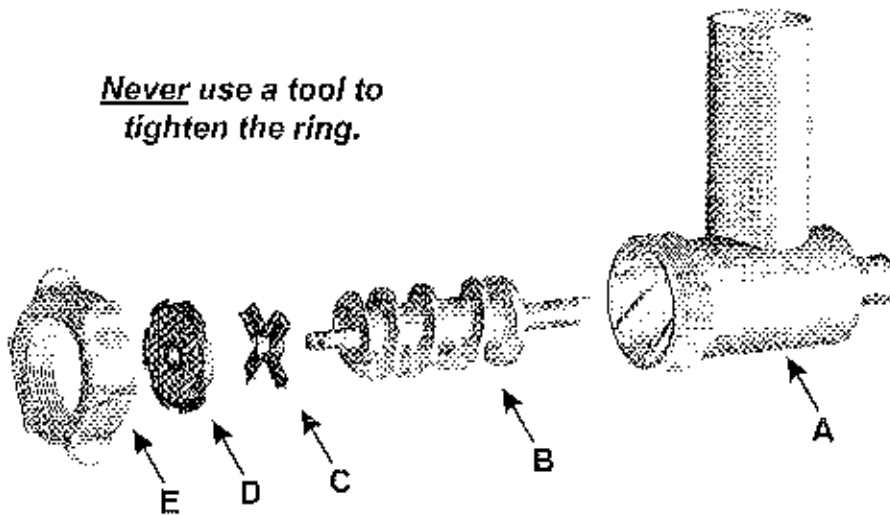
Place the feed screw (B) in the housing (A).

Place the knife (C) and the disc (D) on the shaft of the feed screw.

NB: *The cutting edge to be facing the disc.*

Mount the ring (E) and tighten it by hand.

Never use a tool to
tighten the ring.

**MOUNTING ON MIXER:**

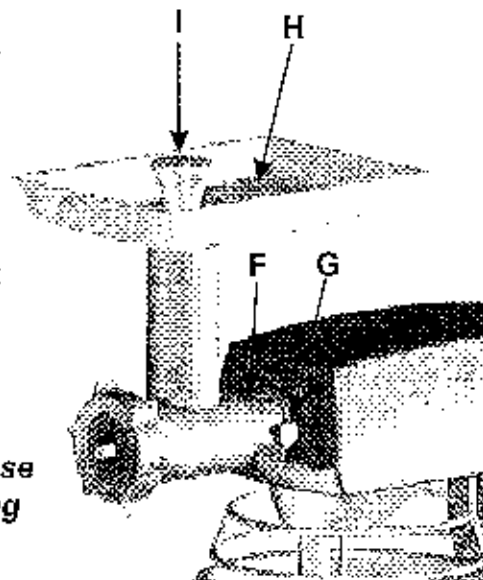
Mount the meat mincer in the attachment engagement hub (F) of the mixer.

The meat mincer shall be pressed entirely into the attachment engagement hub before tightening the thumb screw (G).

Place the meat tray (H) in the meat mincer, and ready the plunger (I).

NB:

For safety reasons always use the plunger (I) when working with the meat mincer.



USE OF THE MEAT MINCER:

The meat mincer is suitable for mincing of all kinds of meat as well as mashing of boiled vegetables.

Food to be prepared in the meat mincer must be cut into pieces of approx. 3 x 3 cm.

During standstill conditions, take out the mains supply plug of the mixer before inspection of the meat mincer.

RECOMMENDED WORKING SPEED:

It is recommended to let the mixer run at approx. 30% of its maximum speed when using the meat mincer.

See also Operation Instructions for the mixer, the paragraph regarding connection of accessories.

CLEANING:

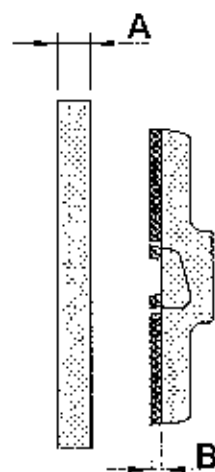
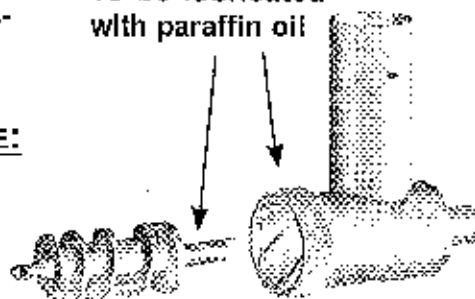
After use the meat mincer is disassembled and cleaned.

All parts are dishwasher proof.

LUBRICATION AND MAINTENANCE:

At regular intervals the shaft of the feed screw and the thread of the housing shall be lubricated with e.g. paraffin oil - not cooking oil.

To be lubricated
with paraffin oil



Knife and disc will be worn after some time. If various discs are used, it is recommended also to have several knives, and then use knives and discs in sets.

Wear on the knife and the disc must not be more than 2 mm in total.

- A. The thickness of the disc must be 5 mm as a minimum.
- B. The height of cutting edge of the knife must be 1 mm as a minimum.

If measures A and B are not kept, it will cause damage to the mixer, as the friction of the meat mincer is increased when the knife is worn.

ZUSAMMENBAU DES FLEISCHWOLFES:

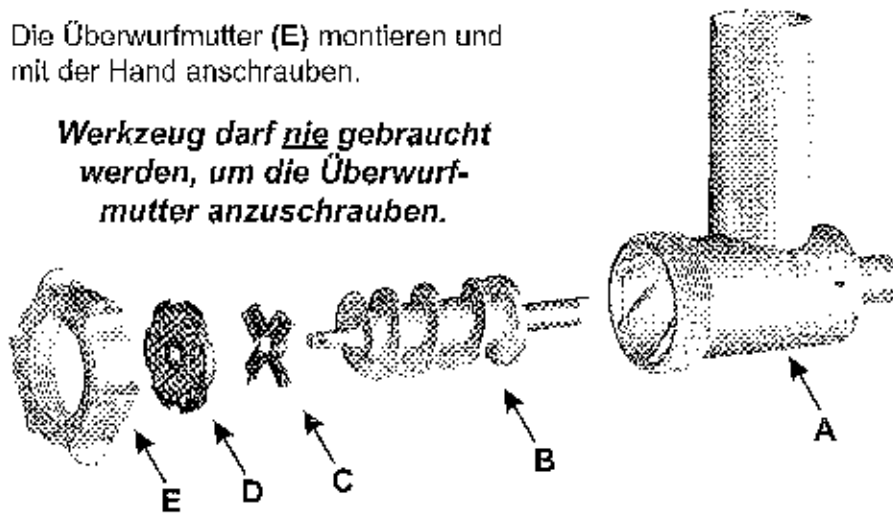
Die Schnecke (B) ins Gehäuse (A) setzen.

Messer (C) und Lochscheibe (D) auf die Welle der Schnecke setzen.

NB: Die Schneide des Messers muss gegen die Lochscheibe liegen.

Die Überwurfmutter (E) montieren und mit der Hand anschrauben.

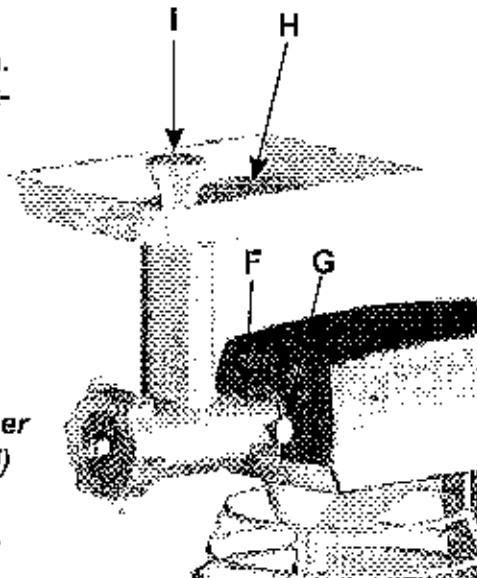
Werkzeug darf nie gebraucht werden, um die Überwurfmutter anzuschrauben.

**MONTAGE AUF DER RÜHRMASCHINE:**

Den Fleischwolf in den Aufsteckflansch (F) der Maschine montieren. Der Fleischwolf soll in den Aufsteckflansch eingedrückt werden, bevor die Fingerschraube (G) angeschraubt wird. Die Fleischschale (H) auf den Fleischwolf setzen, und den Stöpsel (I) bereit legen.

NB:

Aus Sicherheitsgründen immer den mitgelieferten Stöpsel (I) anwenden, wenn mit dem Fleischwolf gearbeitet wird.



ANWENDUNG DES FLEISCHWOLFES:

Der Fleischwolf ist sehr geeignet, alle Arten von Fleisch zu hacken sowie Püree von gekochtem Gemüse zu machen.

Lebensmittel, die im Fleischwolf bearbeitet werden sollen, müssen in Stücken von etwa 3 x 3 cm geschnitten sein.

Bei Betriebsstopp den Netzstecker der Maschine bevor Inspektion des Fleischwolfes ziehen.

EMPFOHLENE ARBEITSGESCHWINDIGKEIT: 1. Gang .

Es wird empfohlen, die Rührmaschine in etwa 30% der Höchstgeschwindigkeit laufen zu lassen, wenn der Fleischwolf in Gebrauch ist.

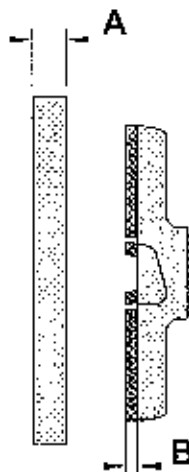
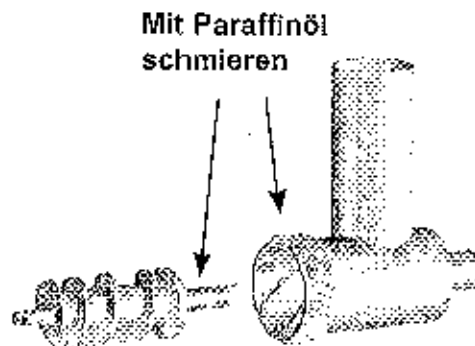
Siehe auch Bedienungsanleitung der Maschine, den Abschnitt: Anschluss von Zubehör.

REINIGUNG:

Nach Gebrauch den Fleischwolf zerlegen und reinigen.
Alle Teile sind spülmaschinenfest.

SCHMIERUNG UND WARTUNG:

Die Welle der Schnecke sowie das Gewinde des Gehäuses sollen regelmässig mit z.B. Paraffinöl - nicht Salatöl - geschmiert werden.



Messer und Lochscheibe werden in Gebrauch abgenutzt. Falls verschiedene Lochscheiben angewendet werden, ist es empfohlen, auch mehr Messer zu haben, und dann Messer und Lochscheibe satzweise anzuwenden.

Der Verschleiss auf Messer und Lochscheibe darf nicht mehr als 2 mm insgesamt sein.

- A. Die Lochscheibe soll mindestens 5 mm dick sein.
- B. Die Schneide des Messers soll mindestens 1 mm hoch sein.

Falls die Masse A und B nicht eingehalten werden, kann die Maschine beschädigt werden, da die Friktion im Fleischwolf erhöht wird, wenn das Messer abgenutzt ist.