



Mixér na maso

Návod k obsluze



MM MDM

Děkujeme, že jste si vybrali a zakoupili náš produkt. Před použitím si pečlivě přečtete návod k obsluze, abyste dosáhli správné aplikace a uspokojivého účinku.

CS

EN

ES

FR

IT

DE

PL

1. Použití

První použití

- Po obdržení výrobek rozbalte a ihned zkontrolujte. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závady, neprodleně kontaktujte svého dodavatele. Uchovejte si všechny obalové materiály pro případ, že by bylo nutné vrátit nebo zkontrolovat nákladním dopravcem.
- Odstraňte veškerou ochrannou fólii ze všech povrchů (pokud je k dispozici).
- Před instalací nebo provozem si pečlivě přečtěte celý návod. Pokud máte jakékoli pochybnosti nebo dotazy, obraťte se na svého dodavatele.
- Před prvním použitím vyčistěte výrobek podle poskytnutých pokynů (viz část 2: *Čištění a údržba*).
- Sejměte víko z mixéru na maso.
- Přidejte směs horním otvorem. Nepřekračujte stanovenou maximální kapacitu.
- Bezpečně vraťte víko zpět.
- Otáčením úchyty obsah promícháte. Pokračujte, dokud se všechny ingredience rovnoměrně nespojí.
- Po dokončení míchání odstraňte směs z nádrže.
- Po každém použití výrobek vždy důkladně očistěte (viz část 2: *Čištění a údržba*).

2. Čištění a údržba

- Údržbu a opravy smí provádět pouze kvalifikovaní, certifikovaní technici.
- **VAROVÁNÍ!** Toto zařízení a jeho součásti musí být důkladně a pravidelně čištěny. Pokud tak neučiníte, může dojít k růstu škodlivých bakterií. Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou bezpečné a vhodné pro zařízení na zpracování masa.
- **VAROVÁNÍ!** Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, rozpouštědla, produkty na bázi benzínu ani abrazivní materiály. Ty mohou zanechat škodlivé zbytky nebo způsobit poškození jednotky. Vždy používejte potravinářské čisticí prostředky.
- **VAROVÁNÍ!** Nepoužívejte drátěnky, ostré nástroje nebo špičaté předměty, protože by mohly poškodit výrobek.
- **VAROVÁNÍ!** Nestříkejte na jednotku vodu, neponořujte ji do kapaliny ani nepoužívejte parní čistič. Místo toho otřete vnější povrch vlhkým hadříkem.
- Před čištěním demontujte rukojeť, hřídel a sestavu míchadla.
- Pomocí dřevěné nebo plastové stěrky seškrábněte všechny velké zbytky jídla z nádrže.
- Očistěte všechny vnitřní povrchy a odnímatelné části kartáčem nebo houbou a teplou mýdlovou vodou. Nemyjte díly v myčce na nádobí. Důkladně opláchněte pod tekoucí vodou a všechny součásti zcela osušte měkkým hadříkem.
- Po vyčištění znovu sestavte všechny součásti v opačném pořadí.

Skladování

- Před uložením se ujistěte, že byl výrobek důkladně vyčištěn a vysušen.
- Jednotku skladujte v chladném a suchém prostředí.

Likvidace

Zlikvidujte výrobek v souladu s místními a národními předpisy.

3. Možné anomálie

ANOMÁLIE	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Stroj se nespustí	Obvod je zkratován.	Po 3 minutách stiskněte jistič.
	Byl aktivován ochranný spínač proti přetížení.	Počkejte 5 minut, aby motor vychladl.
	Spálila se pojistka.	V případě potřeby vyměňte pojistku.
	Víko není správně umístěno.	Ujistěte se, že je víko správně umístěno a zajištěno.
Stroj je nadměrně hlučný	Převodovka je poškozená nebo nedostatečně namazaná.	Vyměňte ozubené kolo nebo přidejte vhodné mazání.
Stroj se během používání zastaví	Pojistka je spálená.	Vyměňte pojistku za pojistku stejného typu a jmenovité hodnoty.

4. Záruka

Děkujeme, že jste si vybrali náš produkt. Dodržujeme podmínky uvedené v našich Obchodních podmínkách a poskytujeme servisní podporu po předložení platné faktury.

Nabízíme **záruku 12 měsíců** od data nákupu (jak je uvedeno na faktuře). Během této záruční doby dodáme náhradní díly zdarma v případě výrobních vad nebo problémů souvisejících s kvalitou za předpokladu, že byl produkt správně provozován.

Ze záručního servisu jsou vyloučeny:

1. Poškození způsobené během přepravy, instalace nebo v důsledku nesprávného připojení.
2. Poškození součástí v důsledku použití nesprávného napájecího zdroje nebo objtage v rozporu s technickými specifikacemi produktu.
3. Poškození v důsledku neoprávněné demontáže, úpravy nebo tamps mechanickými nebo elektrickými součástmi.
4. Poškození způsobené nesprávným používáním, čištěním nebo údržbou.

5. Škody, které nejsou způsobeny výrobními vadami, jako jsou ty, které jsou způsobeny abnormálním objemem taveniny, požár, kolaps konstrukce, úder blesku, povodně, přírodní katastrofy nebo škůdci (např. hlodavci).
6. Nedodržení návodu k obsluze uvedeného v návodu.
7. Běžné opotřebení nebo spotřební díly.

1. Usage

First-Time Use

- Upon receipt, unpack the product and inspect it immediately. If any damage or defects are found, contact your supplier without delay. Retain all packaging materials in case return or inspection by the freight carrier is required.
- Remove any protective film from all surfaces (if applicable).
- Read the entire manual carefully before installation or operation. If you have any doubts or questions, consult your supplier.
- Before initial use, clean the product according to the instructions provided (see Section 2: *Cleaning and Maintenance*).
- Remove the lid from the meat mixer.
- Add the mixture through the top opening. Do not exceed the specified maximum capacity.
- Replace the lid securely.
- Turn the handle to mix the contents. Continue until all ingredients are evenly combined.
- Remove the mixture from the tank once mixing is complete.
- Always clean the product thoroughly after each use (see Section 2: *Cleaning and Maintenance*).

2. Cleaning and maintenance

- Maintenance and repairs must be performed only by qualified, certified technicians.
- **WARNING!** This device and its components must be cleaned thoroughly and regularly. Failure to do so may result in the growth of harmful bacteria. Use only detergents that are safe and suitable for meat processing equipment.
- **WARNING!** Do not use aggressive cleaning agents, solvents, petrol-based products, or abrasive materials. These can leave harmful residues or cause damage to the unit. Always use food-grade cleaning agents.
- **WARNING!** Avoid using scouring pads, sharp tools, or pointed objects, as they may damage the product.
- **WARNING!** Do not spray the unit with water, immerse it in liquid, or use a steam cleaner. Instead, wipe the exterior with a damp cloth.
- Before cleaning, remove the handle, shaft, and stirrer assembly.
- Use a wooden or plastic spatula to scrape off any large food residues from the tank.

- Clean all internal surfaces and removable parts using a brush or sponge and warm, soapy water. Do not clean the parts in a dishwasher. Rinse thoroughly under running water and dry all components completely using a soft cloth.
- Reassemble all components in the reverse order after cleaning.

Storage

- Ensure the product has been cleaned and dried thoroughly before storing.
- Store the unit in a cool, dry environment.

Disposal

Dispose of the product in accordance with local and national regulations.

3. Possible anomalies

ANOMALY	CAUSE	SOLUTION
The machine does not start	The circuit is short-circuited.	Press the circuit breaker after 3 minutes.
	The overload protection switch has been triggered.	Wait 5 minutes to allow the motor to cool down.
	A fuse has blown.	Replace the fuse if necessary.
	The lid is not properly positioned.	Ensure the lid is correctly placed and secured.
The machine is excessively noisy	The gear is damaged or insufficiently lubricated.	Replace the gear or add appropriate lubrication.
The machine stops during use	The fuse has blown.	Replace the fuse with one of the same type and rating.

4. Warranty

Thank you for choosing our product. We adhere to the terms and conditions outlined in our Terms and Conditions and provide service support upon presentation of a valid invoice.

We offer a **12-month warranty** from the date of purchase (as stated on the invoice). During this warranty period, we will supply replacement parts at no cost in the event of manufacturing defects or quality-related issues, provided the product has been operated correctly.

The following are excluded from the warranty service:

1. Damage caused during transport, installation, or due to incorrect connections.
2. Damage to components resulting from the use of incorrect power supply or voltage inconsistent with the product's technical specifications.
3. Damage due to unauthorized disassembly, modification, or tampering with mechanical or electrical components.
4. Damage resulting from improper use, cleaning, or maintenance.
5. Damage not caused by manufacturing defects, such as those resulting from abnormal voltage, fire, structural collapse, lightning strikes, floods, natural disasters, or pests (e.g., rodents).
6. Failure to follow the operating instructions provided in the manual.
7. Normal wear and tear or consumable parts.

1. Uso

Uso por primera vez

- Al recibirlo, desempaque el producto e inspecciónelo inmediatamente. Si se encuentran daños o defectos, póngase en contacto con su proveedor sin demora. Conserve todos los materiales de embalaje en caso de que se requiera devolución o inspección por parte del transportista de carga.
- Retire cualquier película protectora de todas las superficies (si corresponde).
- Lea atentamente todo el manual antes de la instalación o el funcionamiento. Si tienes alguna duda o pregunta, consulta a tu proveedor.
- Antes del uso inicial, limpie el producto de acuerdo con las instrucciones proporcionadas (consulte la Sección 2: *Limpieza y mantenimiento*).
- Retire la tapa de la batidora de carne.
- Agregue la mezcla a través de la abertura superior. No exceda la capacidad máxima especificada.
- Vuelva a colocar la tapa de forma segura.
- Gire la manija para mezclar el contenido. Continúe hasta que todos los ingredientes se combinen uniformemente.
- Retire la mezcla del tanque una vez que se complete la mezcla.
- Limpie siempre el producto a fondo después de cada uso (consulte la Sección 2: *Limpieza y mantenimiento*).

2. Limpieza y mantenimiento

- El mantenimiento y las reparaciones deben ser realizados únicamente por técnicos calificados y certificados.
- **¡ADVERTENCIA!** Este dispositivo y sus componentes deben limpiarse a fondo y con regularidad. Si no lo hace, puede resultar en el crecimiento de bacterias dañinas. Use solo detergentes que sean seguros y adecuados para equipos de procesamiento de carne.
- **¡ADVERTENCIA!** No utilice productos de limpieza agresivos, disolventes, productos a base de petróleo ni materiales abrasivos. Estos pueden dejar residuos nocivos o causar daños a la unidad. Utilice siempre productos de limpieza de grado alimenticio.
- **¡ADVERTENCIA!** Evite el uso de estropajos, herramientas afiladas u objetos puntiagudos, ya que pueden dañar el producto.
- **¡ADVERTENCIA!** No rocíe la unidad con agua, no la sumerja en líquido ni use un limpiador a vapor. En su lugar, limpie el exterior con un paño húmedo.
- Antes de limpiar, retire el mango, el eje y el conjunto del agitador.

- Use una espátula de madera o plástico para raspar cualquier residuo grande de comida del tanque.
- Limpie todas las superficies internas y las piezas extraíbles con un cepillo o esponja y agua tibia y jabón. No limpie las piezas en un lavavajillas. Enjuague bien con agua corriente y seque todos los componentes completamente con un paño suave.
- Vuelva a ensamblar todos los componentes en el orden inverso después de la limpieza.

Almacenamiento

- Asegúrese de que el producto se haya limpiado y secado a fondo antes de guardarlo.
- Guarde la unidad en un ambiente fresco y seco.

Disposición

Deseche el producto de acuerdo con las regulaciones locales y nacionales.

3. Posibles anomalías

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no arranca	El circuito está en cortocircuito.	Presione el disyuntor después de 3 minutos.
	Se ha activado el interruptor de protección contra sobrecarga.	Espere 5 minutos para permitir que el motor se enfríe.
	Se ha fundido una mecha.	Reemplace el fusible si es necesario.
	La tapa no está colocada correctamente.	Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada y asegurada.
La máquina es excesivamente ruidosa	El engranaje está dañado o insuficientemente lubricado.	Reemplace el engranaje o agregue la lubricación adecuada.
La máquina se detiene durante el uso	La mecha se ha fundido.	Reemplace el fusible por uno del mismo tipo y clasificación.

4. Garantía

Gracias por elegir nuestro producto. Nos adherimos a los términos y condiciones descritos en nuestros Términos y Condiciones y brindamos soporte de servicio mediante la presentación de una factura válida.

Ofrecemos una **garantía de 12 meses** a partir de la fecha de compra (como se indica en la factura). Durante este período de garantía, suministraremos piezas de repuesto sin costo alguno en caso de defectos de fabricación o problemas relacionados con la calidad, siempre que el producto se haya operado correctamente.

Quedan excluidos del servicio de garantía:

1. Daños causados durante el transporte, la instalación o debido a conexiones incorrectas.
2. Daños a los componentes resultantes del uso de una fuente de alimentación incorrecta o de un voltaje inconsistente con las especificaciones técnicas del producto.
3. Daños debidos a desmontaje, modificación o manipulación no autorizados de componentes mecánicos o eléctricos.
4. Daños resultantes de un uso, limpieza o mantenimiento inadecuados.
5. Daños no causados por defectos de fabricación, como los que resultan de un voltaje anormal, incendio, colapso estructural, rayos, inundaciones, desastres naturales o plagas (por ejemplo, roedores).
6. No seguir las instrucciones de funcionamiento proporcionadas en el manual.
7. Desgaste normal o piezas consumibles.

1. Usage

Première utilisation

- Dès réception, déballez le produit et inspectez-le immédiatement. Si des dommages ou des défauts sont constatés, contactez votre fournisseur sans délai. Conservez tous les matériaux d'emballage au cas où un retour ou une inspection par le transporteur serait nécessaire.
- Retirez toute pellicule protectrice de toutes les surfaces (le cas échéant).
- Lisez attentivement l'intégralité du manuel avant l'installation ou l'utilisation. Si vous avez des doutes ou des questions, consultez votre fournisseur.
- Avant la première utilisation, nettoyez le produit conformément aux instructions fournies (voir Section 2 : *Nettoyage et entretien*).
- Retirez le couvercle du mélangeur à viande.
- Ajouter le mélange par l'ouverture supérieure. Ne dépassez pas la capacité maximale spécifiée.
- Remettez le couvercle en place.
- Tournez la poignée pour mélanger le contenu. Continuer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient uniformément combinés.
- Retirez le mélange du réservoir une fois le mélange terminé.
- Nettoyez toujours soigneusement le produit après chaque utilisation (voir Section 2 : *Nettoyage et entretien*).

2. Nettoyage et entretien

- L'entretien et les réparations ne doivent être effectués que par des techniciens qualifiés et certifiés.
- **AVERTISSEMENT!** Cet appareil et ses composants doivent être nettoyés soigneusement et régulièrement. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la croissance de bactéries nocives. N'utilisez que des détergents sûrs et adaptés à l'équipement de transformation de la viande.
- **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs, de solvants, de produits à base d'essence ou de matériaux abrasifs. Ceux-ci peuvent laisser des résidus nocifs ou endommager l'appareil. Utilisez toujours des produits de nettoyage de qualité alimentaire.
- **AVERTISSEMENT!** Évitez d'utiliser des tampons à récurer, des outils tranchants ou des objets pointus, car ils pourraient endommager le produit.
- **AVERTISSEMENT!** Ne vaporisez pas l'appareil avec de l'eau, ne le plongez pas dans un liquide et n'utilisez pas de nettoyeur vapeur. Au lieu de cela, essuyez l'extérieur avec un chiffon humide.
- Avant le nettoyage, retirez la poignée, l'arbre et l'agitateur.

- Utilisez une spatule en bois ou en plastique pour gratter les gros résidus alimentaires du réservoir.
- Nettoyez toutes les surfaces internes et les pièces amovibles à l'aide d'une brosse ou d'une éponge et d'eau chaude savonneuse. Ne nettoyez pas les pièces au lave-vaisselle. Rincez abondamment à l'eau courante et séchez complètement tous les composants à l'aide d'un chiffon doux.
- Remontez tous les composants dans l'ordre inverse après le nettoyage.

Stockage

- Assurez-vous que le produit a été soigneusement nettoyé et séché avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un environnement frais et sec.

Disposition

Éliminez le produit conformément aux réglementations locales et nationales.

3. Anomalies possibles

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
La machine ne démarre pas	Le circuit est court-circuité.	Appuyez sur le disjoncteur après 3 minutes.
	L'interrupteur de protection contre les surcharges s'est déclenché.	Attendez 5 minutes pour permettre au moteur de refroidir.
	Un fusible a sauté.	Remplacez le fusible si nécessaire.
	Le couvercle n'est pas correctement positionné.	Assurez-vous que le couvercle est correctement placé et sécurisé.
La machine est excessivement bruyante	L'engrenage est endommagé ou insuffisamment lubrifié.	Remplacez l'engrenage ou ajoutez une lubrification appropriée.
La machine s'arrête pendant l'utilisation	Le fusible a sauté.	Remplacez le fusible par un fusible du même type et de la même calibre.

4. Garantie

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous respectons les termes et conditions décrits dans nos termes et conditions générales et fournissons un support de service sur présentation d'une facture valide.

Nous offrons une **garantie de 12 mois** à compter de la date d'achat (comme indiqué sur la facture). Pendant cette période de garantie, nous fournirons gratuitement des pièces de rechange en cas de défauts de fabrication ou de problèmes liés à la qualité, à condition que le produit ait été utilisé correctement.

Sont exclus du service de garantie :

1. Dommages causés lors du transport, de l'installation ou en raison de connexions incorrectes.
2. Dommages aux composants résultant de l'utilisation d'une alimentation incorrecte ou d'une tension non conforme aux spécifications techniques du produit.
3. Dommages dus à un démontage, une modification ou une altération non autorisés de composants mécaniques ou électriques.
4. Dommages résultant d'une utilisation, d'un nettoyage ou d'un entretien inappropriés.
5. Les dommages non causés par des défauts de fabrication, tels que ceux résultant d'une tension anormale, d'un incendie, d'un effondrement structurel, de la foudre, d'inondations, de catastrophes naturelles ou de parasites (par exemple, des rongeurs).
6. Non-respect des instructions d'utilisation fournies dans le manuel.
7. Usure normale ou pièces consommables.

1. Uso

Primo utilizzo

- Al ricevimento, disimballare il prodotto e ispezionarlo immediatamente. Se si riscontrano danni o difetti, contattare immediatamente il fornitore. Conservare tutti i materiali di imballaggio nel caso in cui sia necessaria la restituzione o l'ispezione da parte del corriere.
- Rimuovere qualsiasi pellicola protettiva da tutte le superfici (se applicabile).
- Leggere attentamente l'intero manuale prima dell'installazione o del funzionamento. In caso di dubbi o domande, consultare il proprio fornitore.
- Prima del primo utilizzo, pulire il prodotto secondo le istruzioni fornite (vedere la Sezione 2: *Pulizia e manutenzione*).
- Togliete il coperchio dal mixer per carne.
- Aggiungere il composto attraverso l'apertura superiore. Non superare la capacità massima specificata.
- Riposizionare saldamente il coperchio.
- Ruotare la maniglia per mescolare il contenuto. Continuate fino a quando tutti gli ingredienti non saranno amalgamati uniformemente.
- Rimuovere la miscela dal serbatoio una volta completata la miscelazione.
- Pulire sempre accuratamente il prodotto dopo ogni utilizzo (vedere la Sezione 2: *Pulizia e manutenzione*).

2. Pulizia e manutenzione

- La manutenzione e le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici qualificati e certificati.
- **AVVERTIMENTO!** Questo dispositivo e i suoi componenti devono essere puliti accuratamente e regolarmente. In caso contrario, potrebbe verificarsi la crescita di batteri nocivi. Utilizzare solo detersivi sicuri e adatti alle apparecchiature per la lavorazione della carne.
- **AVVERTIMENTO!** Non utilizzare detersivi aggressivi, solventi, prodotti a base di benzina o materiali abrasivi. Questi possono lasciare residui nocivi o causare danni all'unità. Utilizzare sempre detersivi per uso alimentare.
- **AVVERTIMENTO!** Evitare l'uso di spugne abrasive, strumenti appuntiti o oggetti appuntiti, poiché potrebbero danneggiare il prodotto.
- **AVVERTIMENTO!** Non spruzzare acqua sull'unità, non immergerla in liquidi e non utilizzare un pulitore a vapore. Invece, pulisci l'esterno con un panno umido.
- Prima della pulizia, rimuovere il manico, l'albero e il gruppo agitatore.
- Utilizzare una spatola di legno o di plastica per raschiare eventuali residui di cibo di grandi dimensioni dal serbatoio.

- Pulire tutte le superfici interne e le parti rimovibili utilizzando una spazzola o una spugna e acqua tiepida e sapone. Non lavare le parti in lavastoviglie. Sciacquare abbondantemente sotto l'acqua corrente e asciugare completamente tutti i componenti con un panno morbido.
- Rimontare tutti i componenti nell'ordine inverso dopo la pulizia.

Immagazzinamento

- Assicurarsi che il prodotto sia stato pulito e asciugato accuratamente prima di riporlo.
- Conservare l'unità in un ambiente fresco e asciutto.

Disposizione

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali e nazionali.

3. Possibili anomalie

ANOMALIA	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si avvia	Il circuito è in cortocircuito.	Premere l'interruttore dopo 3 minuti.
	L'interruttore di protezione da sovraccarico è stato attivato.	Attendere 5 minuti per consentire al motore di raffreddarsi.
	Si è bruciato un fusibile.	Se necessario, sostituire il fusibile.
	Il coperchio non è posizionato correttamente.	Assicurarsi che il coperchio sia posizionato e fissato correttamente.
La macchina è eccessivamente rumorosa	L'ingranaggio è danneggiato o lubrificato in modo insufficiente.	Sostituire l'ingranaggio o aggiungere una lubrificazione adeguata.
La macchina si ferma durante l'uso	Il fusibile è bruciato.	Sostituire il fusibile con uno dello stesso tipo e potenza.

4. Garanzia

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Rispettiamo i termini e le condizioni delineati nei nostri Termini e condizioni e forniamo assistenza dietro presentazione di una fattura valida.

Offriamo una **garanzia di 12 mesi** dalla data di acquisto (come indicato sulla fattura). Durante questo periodo di garanzia, forniremo gratuitamente parti di ricambio in caso di

difetti di fabbricazione o problemi di qualità, a condizione che il prodotto sia stato utilizzato correttamente.

Sono esclusi dal servizio di garanzia:

1. Danni causati durante il trasporto, l'installazione o a causa di collegamenti errati.
2. Danni ai componenti derivanti dall'uso di un'alimentazione errata o voltage non conforme alle specifiche tecniche del prodotto.
3. Danni dovuti a smontaggio, modifica o manomissione non autorizzati di componenti meccanici o elettrici.
4. Danni derivanti da uso, pulizia o manutenzione impropri.
5. Danni non causati da difetti di fabbricazione, come quelli derivanti da tensione anomala, incendio, crollo strutturale, fulmini, inondazioni, disastri naturali o parassiti (ad es. roditori).
6. Mancata osservanza delle istruzioni per l'uso fornite nel manuale.
7. Normale usura o parti di consumo.

1. Verwendung

Erstmalige Verwendung

- Packen Sie das Produkt nach Erhalt aus und prüfen Sie es sofort. Wenn Schäden oder Mängel festgestellt werden, wenden Sie sich unverzüglich an Ihren Lieferanten. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien für den Fall auf, dass eine Rückgabe oder eine Überprüfung durch den Spediteur erforderlich ist.
- Entfernen Sie ggf. alle Schutzfolien von allen Oberflächen.
- Lesen Sie das gesamte Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie es installieren oder in Betrieb nehmen. Wenn Sie Zweifel oder Fragen haben, wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.
- Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch gemäß den mitgelieferten Anweisungen (siehe Abschnitt 2: *Reinigung und Wartung*).
- Nehmen Sie den Deckel vom Fleischmischer ab.
- Die Mischung durch die obere Öffnung hinzufügen. Überschreiten Sie nicht die angegebene maximale Kapazität.
- Setzen Sie den Deckel sicher wieder auf.
- Drehen Sie den Griff, um den Inhalt zu mischen. Fahre fort, bis alle Zutaten gleichmäßig vermischt sind.
- Nehmen Sie die Mischung aus dem Tank, sobald das Mischen abgeschlossen ist.
- Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch immer gründlich (siehe Abschnitt 2: *Reinigung und Wartung*).

2. Reinigung und Wartung

- Wartungen und Reparaturen dürfen nur von qualifizierten, zertifizierten Technikern durchgeführt werden.
- **WARNUNG!** Dieses Gerät und seine Komponenten müssen gründlich und regelmäßig gereinigt werden. Andernfalls kann es zum Wachstum schädlicher Bakterien kommen. Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die sicher und für Fleischverarbeitungsanlagen geeignet sind.
- **WARNUNG!** Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Lösungsmittel, Produkte auf Benzinbasis oder scheuernde Materialien. Diese können schädliche Rückstände hinterlassen oder das Gerät beschädigen. Verwenden Sie immer lebensmittelechte Reinigungsmittel.
- **WARNUNG!** Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen, scharfen Werkzeugen oder spitzen Gegenständen, da diese das Produkt beschädigen können.

- **WARNUNG!** Besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser, tauchen Sie es nicht in Flüssigkeit und verwenden Sie keinen Dampfreiniger. Wischen Sie stattdessen das Äußere mit einem feuchten Tuch ab.
- Entfernen Sie vor der Reinigung den Griff, die Welle und die Rührbaugruppe.
- Verwenden Sie einen Holz- oder Plastikspatel, um große Speisereste aus dem Tank abzukratzen.
- Reinigen Sie alle Innenflächen und abnehmbaren Teile mit einer Bürste oder einem Schwamm und warmem Seifenwasser. Reinigen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine. Spülen Sie es gründlich unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie alle Komponenten vollständig mit einem weichen Tuch ab.
- Bauen Sie alle Komponenten nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

Lagerung

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor der Lagerung gründlich gereinigt und getrocknet wurde.
- Lagern Sie das Gerät in einer kühlen, trockenen Umgebung.

Beseitigung

Entsorgen Sie das Produkt in Übereinstimmung mit den lokalen und nationalen Vorschriften.

3. Mögliche Anomalien

ANOMALIE	VERURSACHEN	LÖSUNG
Die Maschine startet nicht	Der Stromkreis ist kurzgeschlossen.	Drücken Sie den Schutzschalter nach 3 Minuten.
	Der Überlastschutzschalter wurde ausgelöst.	Warten Sie 5 Minuten, bis der Motor abgekühlt ist.
	Eine Sicherung ist durchgebrannt.	Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherung aus.
	Der Deckel ist nicht richtig positioniert.	Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig platziert und gesichert ist.
Die Maschine ist übermäßig laut	Das Getriebe ist beschädigt oder unzureichend geschmiert.	Tauschen Sie das Getriebe aus oder fügen Sie eine entsprechende Schmierung hinzu.

Die Maschine stoppt während des Gebrauchs	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Sicherung durch eine Sicherung des gleichen Typs und der gleichen Nennleistung.
---	----------------------------------	--

4. Garantie

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir halten uns an die in unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen dargelegten Bedingungen und bieten Service-Support gegen Vorlage einer gültigen Rechnung an.

Wir bieten eine **12-monatige Garantie** ab Kaufdatum (wie auf der Rechnung angegeben). Während dieser Garantiezeit liefern wir im Falle von Herstellungsfehlern oder Qualitätsproblemen kostenlose Ersatzteile, sofern das Produkt ordnungsgemäß bedient wurde.

Von der Garantieleistung ausgeschlossen sind:

1. Schäden, die während des Transports, der Installation oder durch falsche Anschlüsse verursacht wurden.
2. Schäden an Komponenten, die durch die Verwendung einer falschen Stromversorgung oder einer Spannung entstehen, die nicht den technischen Spezifikationen des Produkts entspricht.
3. Schäden durch unbefugte Demontage, Modifikation oder Manipulation an mechanischen oder elektrischen Komponenten.
4. Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, Reinigung oder Wartung entstehen.
5. Schäden, die nicht durch Herstellungsfehler verursacht wurden, z. B. durch ungewöhnliche Spannung, Feuer, Gebäudeeinsturz, Blitzeinschläge, Überschwemmungen, Naturkatastrophen oder Schädlinge (z. B. Nagetiere).
6. Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung im Handbuch.
7. Normaler Verschleiß oder Verschleißteile.

1. Używanie

Pierwsze użycie

- Po otrzymaniu produktu rozpakuj go i natychmiast sprawdź. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń lub wad należy niezwłocznie skontaktować się z dostawcą. Zachowaj wszystkie materiały opakowaniowe na wypadek, gdyby wymagany był zwrot lub kontrola przez przewoźnika.
- Usuń folię ochronną ze wszystkich powierzchni (jeśli dotyczy).
- Przeczytaj uważnie całą instrukcję przed instalacją lub obsługą. Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości lub pytania, skonsultuj się ze swoim dostawcą.
- Przed pierwszym użyciem wyczyść produkt zgodnie z dostarczonymi instrukcjami (patrz rozdział 2: *Czyszczenie i konserwacja*).
- Zdejmij pokrywkę z miksera do mięsa.
- Dodaj mieszaninę przez górny otwór. Nie przekraczaj określonej maksymalnej pojemności.
- Dokładnie załóż pokrywę.
- Przekręć uchwyt, aby wymieszać zawartość. Kontynuuj, aż wszystkie składniki równomiernie się potączą.
- Usuń mieszaninę ze zbiornika po zakończeniu mieszania.
- Zawsze dokładnie wyczyść produkt po każdym użyciu (patrz rozdział 2: *Czyszczenie i konserwacja*).

2. Czyszczenie i konserwacja

- Konserwacja i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych, certyfikowanych techników.
- **OSTRZEŻENIE!** To urządzenie i jego elementy muszą być dokładnie i regularnie czyszczone. Niezastosowanie się do tego może spowodować rozwój szkodliwych bakterii. Używaj tylko detergentów, które są bezpieczne i odpowiednie dla urządzeń do przetwórstwa mięsa.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie używaj agresywnych środków czyszczących, rozpuszczalników, produktów na bazie benzyny ani materiałów ściernych. Mogą one pozostawić szkodliwe pozostałości lub spowodować uszkodzenie urządzenia. Zawsze używaj środków czyszczących dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
- **OSTRZEŻENIE!** Unikaj używania gąbek do szorowania, ostrych narzędzi lub spiczastych przedmiotów, ponieważ mogą one uszkodzić produkt.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie spryskuj urządzenia wodą, nie zanurzaj go w płynie ani nie używaj myjki parowej. Zamiast tego wytrzyj obudowę wilgotną szmatką.
- Przed czyszczeniem zdejmij uchwyt, trzonek i zespół mieszadła.

- Użyj drewnianej lub plastikowej szpatułki, aby zeskrobać wszelkie duże resztki jedzenia ze zbiornika.
- Wyczyść wszystkie powierzchnie wewnętrzne i zdejmowane części za pomocą szczotki lub gąbki i ciepłej wody z mydłem. Nie myj części w zmywarce. Dokładnie spłucz pod bieżącą wodą i całkowicie osusz wszystkie elementy miękką szmatką.
- Po wyczyszczeniu zmontuj wszystkie elementy w odwrotnej kolejności.

Składowanie

- Upewnij się, że produkt został dokładnie oczyszczony i wysuszony przed przechowywaniem.
- Przechowuj urządzenie w chłodnym, suchym miejscu.

Dyspozycji

Produkt należy utylizować zgodnie z lokalnymi i krajowymi przepisami.

3. Możliwe anomalie

ANOMALIA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Maszyna nie uruchamia się	Obwód jest zwarty.	Naciśnij wyłącznik automatyczny po 3 minutach.
	Wyłącznik zabezpieczający przed przeciążeniem został uruchomiony.	Odczekaj 5 minut, aby silnik ostygł.
	Przepalił się bezpiecznik.	W razie potrzeby wymień bezpiecznik.
	Pokrywa nie jest prawidłowo założona.	Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo umieszczona i zabezpieczona.
Maszyna jest nadmiernie głośna	Przekładnia jest uszkodzona lub niedostatecznie nasmarowana.	Wymień koło zębate lub dodaj odpowiednie smarowanie.
Maszyna zatrzymuje się podczas użytkowania	Przepalił się bezpiecznik.	Wymień bezpiecznik na inny tego samego typu i o tej samej wartości.

4. Gwarancja

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Przestrzegamy warunków określonych w naszym Regulaminie i zapewniamy wsparcie serwisowe po przedstawieniu ważnej faktury.

Oferujemy **12-miesięczną gwarancję** od daty zakupu (zgodnie z informacją na fakturze). W tym okresie gwarancyjnym dostarczymy części zamienne bezpłatnie w przypadku wad produkcyjnych lub problemów związanych z jakością, pod warunkiem, że produkt był obsługiwany prawidłowo.

Z serwisu gwarancyjnego wyłączone są:

1. Uszkodzenia powstałe podczas transportu, instalacji lub z powodu nieprawidłowych połączeń.
2. Uszkodzenia podzespołów wynikające z zastosowania niewłaściwego zasilacza lub napięcia niezgodnego ze specyfikacją techniczną produktu.
3. Uszkodzenia spowodowane nieautoryzowanym demontażem, modyfikacją lub tampelementy mechaniczne lub elektryczne.
4. Uszkodzenia wynikające z niewłaściwego użytkowania, czyszczenia lub konserwacji.
5. Uszkodzenia niespowodowane wadami produkcyjnymi, takie jak te wynikające z nieprawidłowego napięcia, pożaru, zawalenia się konstrukcji, uderzenia pioruna, powodzi, klęsk żywiołowych lub szkodników (np. gryzoni).
6. Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi zawartych w instrukcji.
7. Normalne zużycie lub części eksploatacyjne.