



Meat Mixer

User Manual



Models:

7541.0025

CONTENT



.....	3
1. Introduction	3
2. Technical specifications.....	3
3. Safety instructions	3
4. Safety parameter	3
5. Function Description.....	4
6. Operation Manual.....	4
7. Troubleshooting.....	5
8. Cleaning	5
9. Maintenance.....	5



.....	6
1. Inleiding	6
2. Technische specificaties.....	6
3. Veiligheidsinstructies	6
4. Veiligheidsparameter	6
5. Functiebeschrijving.....	7
6. Gebruikershandleiding.....	7
7. Problemen oplossen	8
8. Reinigen	8
9. Onderhoud.....	8



.....	9
1. Einführung	9
2. Technische Daten	9
3. Sicherheitshinweise	9
4. Sicherheitsparameter	9
5. Funktionsbeschreibung.....	10
6. Betriebshandbuch.....	10
7. Fehlersuche.....	11
8. Reinigung	11
9. Wartung	11



.....	12
1. Introduction	12
2. Spécifications techniques	12
3. Instructions de sécurité	12
4. Paramètres de sécurité	12
5. Description de la fonction.....	13
6. Manuel d'utilisation	13
7. Dépannage.....	14
8. Nettoyage	14
9. Entretien	14



1. Introduction

The meat mixer model 7541.0025 is the best combination of big yield, high quality and lower energy consumption. It can be used by pork, beef, fat meat, mixed meat, fish meat and mutton processing.

Features:

- Professional meat mixing
- Processing in hygienic conditions
- Lower energy consumption
- Powerful reducer
- Heavily structure with stainless steel AISI 304

The book include operation manual, cleaning manual and trouble analysis.

2. Technical specifications

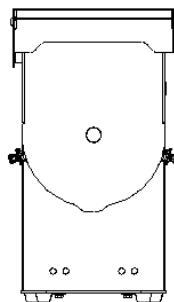
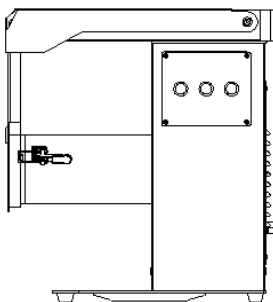
Model	7541.0025
Voltage	220-240/50Hz
Power	550W
Tank dimensions	280x320mm
Capacity	28L / 20kg
Net weight	40 kg
Gross weight	42 kg
Overall dimensions	528x319x575mm
Shipping dimensions	560x380x630mm

3. Safety instructions

1. Please read the operation manual carefully before assemble and testing the machine, and comply with the rules strictly;
2. Please inform the professional service engineer in time when the safety or protection device has problem;
3. Do not replace the spare parts optionally;
4. Comply with the cleaning and maintenance rules.

4. Safety parameter

Overview



1. Clockwise & anticlockwise button switch and stop button switch
2. Mixing tank
3. Lock connection structure



5. Function Description

5.1. Principle of operation

The Mixing blade is driven by reducer and motor. It can be used by fork, beef, fat meat, mixed meat, fish meat and mutton processing.

5.2. Switch operation

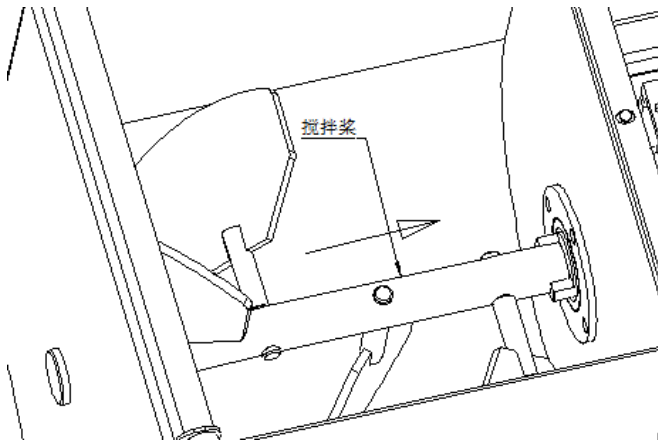
The Mixing blade can be rotated backward or forward by button switch. The button switch is only for start the machine, shut down the machine.

6. Operation Manual

6.1. Install

Unplug the machine when install the spare parts.

6.1.1 Mixing blade



Assemble the mixing blade on the right position, close the front cover and lock it.

Attention:

- The axle centre of front cover is aligned with the mixing blade when installing ;
- Unplug the machine when installing cutting knife.

6.2. Disassembly

The opposite way of the installing.

6.3. Turn on & turn off

6.3.1 The machine is start working by pushing the button switch, there are two way turning for the paddle, clockwise turning and anticlockwise turning.

6.3.2 The power switch light on (green light) when the paddle is working, and the machine will be powered off when you push the middle button switch (red light).



6.4. Installation

6.4.1 Install

The enough spaces are necessary for operating and cleaning before installing.

6.4.2 Electrical device connection

- The voltage supply must match with the label;
- It's necessary to connect the main power by an electrical engineering, the machine has power cord and plug;
- Connect the power supply when the machine is workable.

7. Troubleshooting

Trouble	Reason	Trouble shoot
The machine is not work when switch on the machine	Main power no connection	Connect the power supply
	Power break off	Checking the fuse and circuit
	Foreign matter in grinding mouth	Clean out the foreign matter
The motor works abnormal or overheat	Operate at an overload	Clean out the gristle, tendon and large meat
	Voltage is too low	Checking circuit

Attention: Unplug the machine when checking and cleaning.

8. Cleaning

Attention:

1. Protect the spare parts carefully when you disassemble these for cleaning;
2. The machine, the electric equipment and the machine board components must not be ever washed utilizing water, and not in any kind of jets form and quantity; so, without "bucket" nor "towel". Don't put ever directly the machine in the sink or under the tap.

9. Maintenance

Electrical equipment:

A complete overhaul is requested for electrical equipment every month.



1. Inleiding

Het vleesmixer model 7451.0025 biedt een optimale combinatie van hoge productiecapaciteit, uitstekende kwaliteit en energie-efficiëntie. Hij is geschikt voor het verwerken van verschillende soorten vlees, waaronder varkensvlees, rundvlees, vet vlees, gemengd vlees, visvlees en schapenvlees.

Kenmerken:

- Professioneel mengen van vlees
- Verwerking onder hygiënische omstandigheden
- Lager energieverbruik
- Krachtige verkleiner
- Stevige structuur van roestvrij staal AISI 304

Het boek bevat een gebruikershandleiding, een reinigingshandleiding en een gedeelte voor probleemanalyse.

2. Technische specificaties

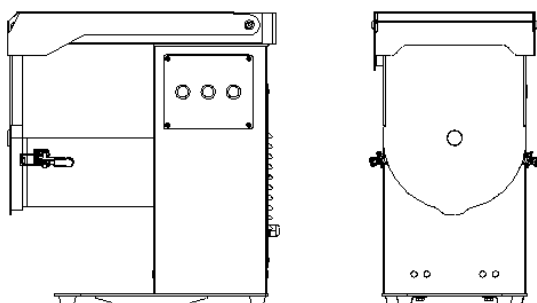
Model	7541.0025
Spanning	220-240/50Hz
Vermogen	550W
Afmetingen tank	280x320mm
Capaciteit	28L / 20kg
Nettogewicht	40 kg
Brutogewicht	42 kg
Totale afmetingen	528x319x575mm
Transportafmetingen	560x380x630mm

3. Veiligheidsinstructies

1. Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat monteert en test, en volg de instructies strikt op;
2. Informeer tijdig een professionele servicemonteur bij veiligheids- of beveiligingsproblemen;
3. Gebruik geen optionele reserveonderdelen;
4. Volg de schoonmaak- en onderhoudsregels nauwgezet.

4. Veiligheidsparameter

Overzicht



1. Knopschakelaar voor rechtsom en linksom bewegen en stopknop
2. Mengtank
3. Verbindingsstructuur met slot



5. Functiebeschrijving

5.1. Werkingsprincipe

Het mengblad wordt aangedreven door een regelaar en motor. Het kan worden gebruikt voor de verwerking van varkensvlees, rundvlees, vet vlees, gemengd vlees, visvlees en schapenvlees.

5.2. Schakelaarbediening

Het mengblad kan naar achteren of naar voren worden gedraaid met een knopschakelaar.

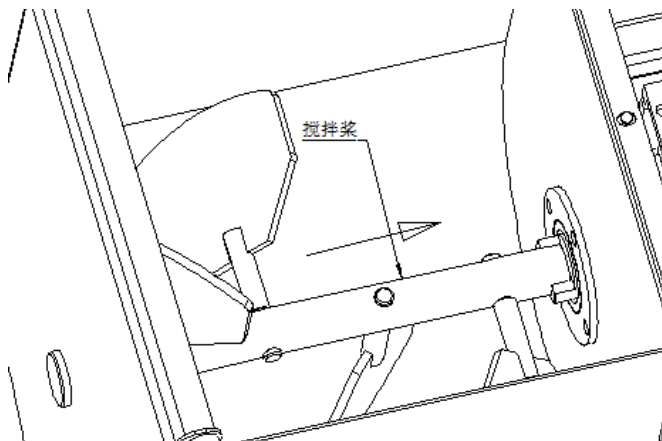
De knopschakelaar is alleen voor het starten van het apparaat, het uitschakelen van het apparaat.

6. Gebruikershandleiding

6.1. Installatie

Ontkoppel de stekker voordat u reserveonderdelen installeert.

6.1.1 Mengblad



Monteer het mengblad op de juiste positie, sluit de voorklep en vergrendel hem.

Let op:

- Zorg ervoor dat het midden van het voordeksel is uitgelijnd met het mengblad bij installatie.
- Ontkoppel de stekker van het apparaat voordat u het mengblad installeert.

6.2. Demontage

Demonteer op de tegenovergestelde manier als de installatie.

6.3. Inschakelen & uitschakelen

6.3.1 Druk op de knopschakelaar om het apparaat te starten. Er zijn twee draairichtingen beschikbaar, met de klok mee en tegen de klok in.

6.3.2 De aan/uit-schakelaar gaat aan (groen licht) als het apparaat werkt en het wordt uitgeschakeld als u op de middelste knop drukt (rood licht).



6.4. Installatie

6.4.1 Installeren

Zorg voor voldoende ruimte voor bediening en reiniging vóór installatie.

6.4.2 Elektrische aansluiting

- De voedingsspanning moet overeenkomen met het label;
- Het apparaat wordt geleverd met een netsnoer en een stekker;
- Sluit de voeding aan als het apparaat gebruiksklaar is;

7. Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Probleem oplossen
Het apparaat werkt niet wanneer het wordt ingeschakeld	Hoofdvoeding geen verbinding	De voeding aansluiten
	Stroomonderbreking	De zekering en het circuit controleren
	Vreemde stoffen in maalmond	Vreemde stoffen verwijderen
De motor werkt abnormaal of is oververhit	Werkt bij overbelasting	Kraakbeen, pezen en groot vlees verwijderen
	Spanning is te laag	Het circuit controleren

Let op: Haal de stekker uit het stopcontact tijdens de controle en reiniging.

8. Reinigen

Let op:

1. Bescherm de reserveonderdelen zorgvuldig bij demontage voor reiniging;
2. Het apparaat, de elektrische apparatuur en de onderdelen van de printplaat van het apparaat mogen nooit met water worden gewassen. Reinig het apparaat niet met water in een straalvorm of hoeveelheid, vermijd gebruik van een "emmer" of "handdoek". Plaats het apparaat nooit rechtstreeks in de gootsteen of onder de kraan.

9. Onderhoud

Elektrische apparatuur:

Voor elektrische apparatuur wordt elke maand een volledige revisie gevraagd.



1. Einführung

Die Fleischmischer Modelle 7451.0025 bietet die beste Kombination aus hohem Ertrag, hoher Qualität und niedrigem Energieverbrauch. Sie könne bei der Verarbeitung von Schwein, Rindfleisch, fettem Fleisch, gemischtem Fleisch, Fischfleisch und Hammelfleisch eingesetzt werden.

Merkmale:

- Professionelles Mischen von Fleisch
- Verarbeitung unter hygienischen Bedingungen
- Geringerer Energieverbrauch
- Leistungsstarker Abschwächer
- Starke Struktur aus rostfreiem Stahl AISI 304

Das Buch enthält eine Betriebsanleitung, eine Reinigungsanleitung und eine Fehleranalyse.

2. Technische Daten

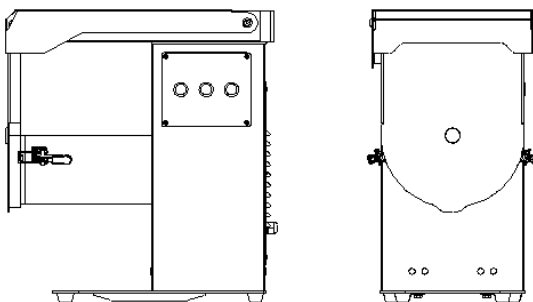
Modell	7541.0025
Spannung	220-240/50Hz
Strom	550W
Abmessungen des Tanks	280x320mm
Kapazität	28L / 20kg
Nettogewicht	40 kg
Bruttogewicht	42 kg
Gesamtabmessungen	528x319x575mm
Abmessungen für den Versand	560x380x630mm

3. Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und testen, und halten Sie sich strikt an die Vorgaben;
2. Bitte informieren Sie den professionellen Servicetechniker rechtzeitig, wenn die Sicherheits- oder Schutzvorrichtung ein Problem aufweist;
3. Tauschen Sie Ersatzteile nicht optional aus;
4. Halten Sie sich an die Reinigungs- und Wartungsvorschriften.

4. Sicherheitsparameter

Übersicht



1. Schalter im und gegen den Uhrzeigersinn und Stopp-Schalter
2. Mischtank
3. Struktur der Schlossverbindung



5. Funktionsbeschreibung

5.1. Prinzip der Arbeitsweise

Das Mischblatt wird von einem Getriebe und einem Motor angetrieben. Es kann für die Verarbeitung von Schwein, Rindfleisch, fettem Fleisch, gemischtem Fleisch, Fischfleisch und Hammelfleisch verwendet werden.

5.2. Schalterbetrieb

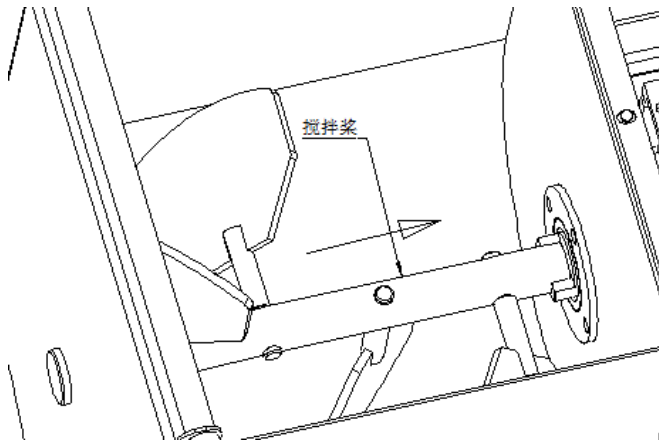
Das Mischblatt kann per Knopfdruck vorwärts oder rückwärts gedreht werden. Der Knopfschalter dient nur zum Starten und Ausschalten der Maschine.

6. Betriebshandbuch

6.1. Installation

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie die Ersatzteile einbauen.

6.1.1 Mischblatt



Setzen Sie das Mischblatt in der richtigen Position ein, schließen Sie die vordere Abdeckung und verriegeln Sie sie.

Achtung!

- Die Achsmitte der vorderen Abdeckung wird beim Einbau auf das Mischblatt ausgerichtet;
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, wenn Sie das Schneidmesser einsetzen.

6.2. Demontage

In umgekehrter Reihenfolge zur Installation.

6.3. Einschalten & ausschalten

6.3.1 Die Maschine wird durch Drücken des Knopfschalters in Betrieb genommen. Das Blatt kann in zwei Richtungen gedreht werden, im und gegen den Uhrzeigersinn.

6.3.2 Der Netzschalter leuchtet auf (grünes Licht), wenn das Blatt in Betrieb ist, und das Gerät wird ausgeschaltet, wenn Sie den mittleren Schalter drücken (rotes Licht).



6.4. Installation

6.4.1 Installieren

Die ausreichenden Abstände sind für den Betrieb und die Reinigung vor der Installation notwendig.

6.4.2 Anschluss eines elektrischen Geräts

- Die Spannung muss mit dem Etikett übereinstimmen;
- Es ist notwendig, den Strom über eine elektrische Anlage anzuschließen, die Maschine hat ein Netzkabel und einen Stecker;
- Schließen Sie die Stromversorgung an, wenn das Gerät betriebsbereit ist;

7. Fehlersuche

Problem	Grund	Fehlersuche
Das Gerät funktioniert nicht, wenn Sie das Gerät einschalten	Hauptstrom keine Verbindung	Schließen Sie die Stromversorgung an
	Stromunterbrechung	Prüfen der Sicherung und des Stromkreises
	Fremdkörper im knirschenden Mund	Entfernen Sie die Fremdkörper
Der Motor arbeitet abnormal oder überhitzt	Mit Überlast arbeiten	Entfernen Sie Knorpel, Sehnen und großes Fleisch
	Die Spannung ist zu niedrig	Schaltkreis prüfen

Achtung! Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät überprüfen und reinigen.

8. Reinigung

Achtung!

1. Schützen Sie die Ersatzteile sorgfältig, wenn Sie diese zur Reinigung zerlegen;
2. Die Maschine, die elektrischen Geräte und die Komponenten der Maschine dürfen niemals mit Wasser gewaschen werden, auch nicht in Form und Menge eines Wasserstrahls, also ohne Eimer oder Handtuch. Stellen Sie das Gerät niemals direkt in die Spüle oder unter den Wasserhahn.

Reinigung des Einlasses:

Reinigen Sie den Einlass und die archimedische Schraube täglich separat.

Achtung! Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.

9. Wartung

Elektrische Geräte:

Jeden Monat wird eine komplette Überholung der elektrischen Geräte verlangt.



1. Introduction

Le modèle de mélangeur de viande 7541.0025 est la meilleure combinaison de rendement élevé, de haute qualité et de faible consommation d'énergie. Il peut être utilisé pour la transformation de la fourchette, du bœuf, de la viande grasse, de la viande mixte, de la viande de poisson et de la viande de mouton.

Caractéristiques :

- Mélange de la viande professionnel
- Traitement dans des conditions hygiéniques
- Faible consommation d'énergie
- Réducteur puissant
- Structure lourde en acier inoxydable AISI 304

Le livre comprend un manuel d'utilisation, un manuel de nettoyage et une analyse des problèmes.

2. Spécifications techniques

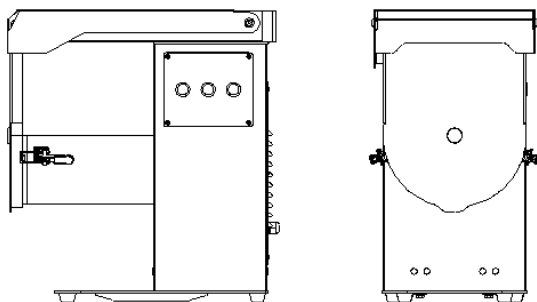
Modèle	7541.0025
Tension	220-240/50Hz
Puissance	550W
Dimensions du réservoir	280x320mm
Capacité	28L / 20kg
Poids net	40 kg
Poids brut	42 kg
Dimensions générales	528x319x575mm
Dimensions d'expédition	560x380x630mm

3. Instructions de sécurité

1. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'assembler et de tester la machine, et respectez scrupuleusement les règles ;
2. En cas de problème avec le dispositif de sécurité ou de protection, veuillez en informer l'ingénieur du service après-vente ;
3. Ne pas remplacer les pièces détachées en option ;
4. Respecter les règles de nettoyage et d'entretien.

4. Paramètres de sécurité

Vue d'ensemble



1. Bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et bouton d'arrêt
2. Réservoir de mélange
3. Structure de connexion de verrouillage



5. Description de la fonction

5.1. Principe de fonctionnement

La lame de mélange est entraînée par un réducteur et un moteur. Elle peut être utilisée pour la transformation de la viande de bœuf, de la viande grasse, de la viande mixte, de la viande de poisson et de la viande de mouton.

5.2. Fonctionnement de l'interrupteur

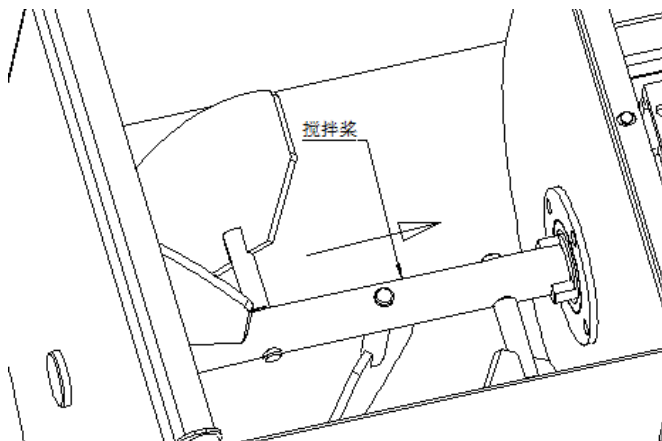
La lame de mélange peut être tournée vers l'arrière ou vers l'avant à l'aide d'un interrupteur à bouton. L'interrupteur à bouton sert uniquement à démarrer et à arrêter la machine.

6. Manuel d'utilisation

6.1. Installation

Débranchez la machine lorsque vous installez les pièces de rechange.

6.1.1 Lame de mélange



Placez la lame de mélange dans la bonne position, fermez le couvercle avant et verrouillez-le.

Attention :

- Le centre de l'axe du couvercle avant est aligné avec la lame de mélange lors de l'installation ;
- Débrancher la machine lors de l'installation du couteau de coupe.

6.2. Désassemblage

Le contraire de l'installation.

6.3. Mise en marche et arrêt

6.3.1 La machine est mise en marche en appuyant sur le bouton de l'interrupteur, la palette peut être tournée dans les deux sens, dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

6.3.2 L'interrupteur s'allume (lumière verte) lorsque la palette fonctionne, et la machine s'éteint lorsque vous appuyez sur le bouton central (lumière rouge).



6.4. Installation

6.4.1 Installer

Les espaces suffisants sont nécessaires pour le fonctionnement et le nettoyage avant l'installation.

6.4.2 Raccordement de l'appareil électrique

- La tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette ;
- Il est nécessaire de connecter l'alimentation principale par un dispositif électrique, la machine est équipée d'un cordon d'alimentation et d'une prise électrique ;
- Branchez l'alimentation électrique lorsque la machine est en état de marche ;

7. Dépannage

Problème	Raison	Dépannage
La machine ne fonctionne pas lorsqu'on la met en marche.	Pas de connexion à l'alimentation principale	Connecter l'alimentation électrique
	Coupure de courant	Vérification du fusible et du circuit
	Corps étranger dans la bouche de broyage	Nettoyer les corps étrangers
Le moteur fonctionne anormalement ou surchauffe	Fonctionnement en surcharge	Éliminer les cartilages, les tendons et les grosses pièces de viande
	Tension trop faible	Vérification du circuit

Attention : Débranchez l'appareil lors des opérations de contrôle et de nettoyage.

8. Nettoyage

Attention :

1. Protégez soigneusement les pièces détachées lorsque vous les démontez pour les nettoyer ;
2. La machine, l'équipement électrique et les composants de la carte de la machine ne doivent jamais être lavés avec de l'eau, ni avec des jets de n'importe quelle forme et quantité ; donc sans "seau" ni "serviette". Ne jamais mettre directement la machine dans l'évier ou sous le robinet.

Nettoyage de la bouche de broyage :

Nettoyer chaque jour séparément la bouche de broyage et la vis d'Archimède.

Attention : Débranchez la machine avant de la nettoyer.

9. Entretien

Matériel électrique :

Une révision complète du matériel électrique est demandée chaque mois.