



Meat Grinder

User Manual



Models:

7073.0045 till 7073.0105

CONTENT



.....	3
1. TECHNICAL SPECIFICATIONS	3
2. SAFETY INFORMATION	3
3. SETUP	3
4. TRANSPORTATION	3
5. OVERHAUL - REPAIR AND USAGE	4



.....	5
1. TECHNISCHE SPECIFICATIES	5
2. VEILIGHEIDSINFORMATIE	5
3. INSTELLING	5
4. TRANSPORT	5
5. REVISIE - REPARATIE EN GEBRUIK	6



.....	7
1. TECHNISCHE DATEN	7
2. SICHERHEITSINFORMATIONEN	7
3. EINRICHTEN	7
4. TRANSPORT	7
5. ÜBERHOLUNG - REPARATUR UND NUTZUNG	8



.....	9
1. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	9
2. INFORMATION DE SÉCURITÉ	9
3. CONFIGURATION	9
4. TRANSPORT	9
5. RÉVISION - RÉPARATION ET UTILISATION	10



Thank you for choosing this Combisteel product. We designed this product for years to deliver superb performance using innovative technologies and features that make your life easier to not find on common devices. Please read this document by taking a few minutes to make best use of your device.

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Engine power	Electric power	Weight	Capacity
7073.0045	0,37 kW	220/240 V	16 kg	75 kg/h
7073.0050/0055	0,55 kW	220/240 V	30 kg	90 kg/h
7073.0060	1,5 kW	220/240 V	65 kg	450 kg/h
7073.0065	1,5 kW	380/400 V	65 kg	450 kg/h
7073.0070	1,5 kW	220/240 V	80 kg	450 kg/h
7073.0075	1,5 kW	380/400 V	80 kg	450 kg/h
7073.0080	2,2 kW	220/240 V	80 kg	750 kg/h
7073.0085	2,2 kW	380/400 V	80 kg	750 kg/h
7073.0100	2,2 kW	220/240 V	92 kg	750 kg/h
7073.0105	2,2 kW	380/400 V	92 kg	750 kg/h

2. SAFETY INFORMATION

Mentally handicapped people and children should stay away from the machine in order not to cause any accident. Good must not be clean with a wet cloth while it is connected to the power supply or electricity.

Do not open back body lid when it has electric connection.

Do not store inflammable or explosive materials in the area when machine working.

Do not use without hand safety kit.

Do not insert your hand to the meat mincing chamber. Use the knob for pushing meet pieces. Otherwise our company is not responsible.

3. SETUP

The electrical wiring connected to the device must be prepared according to the legal regulations before installation of the device.

Place the machine in a way to stand it on four feet.

Remove the transparent nylon on the machine and check and sure the fit of mirror, knife, helix and bracelet.

Make sure that there is no foreign body in the meat setting chamber.

When your machine connect electricity, it will be ready to use.

4. TRANSPORTATION

The electrical connection of the device must be disconnected before the transport.

5. OVERHAUL - REPAIR AND USAGE

Intended Purpose and Usage Area

It is using for mincing meat in the kitchens of the enterprises Touristic places, industrial kitchens, butchers, big markets, restaurants, catering kitchens etc. Body and feet allow the device to operate silently and vibration-free. There is no need for costly maintenance by means of the quality of the materials used in production.

Warnings

Do not use out of purpose.

The device must be used by persons who have knowledge of safety requirements and who have read the user manual. Watch out for using bracelet, mirror, helix and knife when you are using machine. (Please be careful when you do that process otherwise our company is not responsible) Helix is washable and other parts clean with wet cloth. It should not be used for anything other than the meat. (Bone, metal, wood, or livestock etc.) Switch button should use with dry hands. Machine must close and switch must be in the 0 position after using. Ask the service for help in case of device malfunction. Do not interfere other than authorized service.

The machine should be rest for 10 minutes in every 1 hour. Otherwise, damage to the motor and the gear unit will occur.

We device the operate in environments with a temperature between -5 and +40 degrees and max %65 humidity rate.

INFORMATION ON USAGE ERRORS

Machine cannot work while lid is open. Put the knives in device and you can start the use machine after closing lid for set the time.

DAILY MAINTENANCE

Make sure that you disconnect the electricity with machine before cleaning.

Open the loaf (bracelet) using with apparatus delivered to you.

Pull it out mirror, spiral shaft and a knife. Be careful not to cut your hand while removing the knife.

Wash it with hot water at 30-40 degrees after cleaning the mirror knife and spindle rough. You should not replace without confirming the dryness of the parts. Clean the outside surface with the soaked wet cloth without touching any electrical part of device. Do not touch with water in the body of the machine.

Do not apply cleaning with wet cloth to areas where the lower part of the device, the electrical control unit, and the engine compartment, even if there is no electricity. Be careful not to let water come in.

PERIODIC MAINTENANCE

Electrical system of the device, knife and knife connection device and maintenance of electric motor of machine must check by technical service several times in a year. Periodic maintenance must be performed by the service once a year. During maintenance, mechanical parts control of the machine, sound control, gear oil control, electrical system control and general maintenance checking. If you notice any of these situations before periodic maintenance, call your nearest authorized service center.

SPARE PARTS

If the recommended conditions of use are provide, the life of the device is ten years.



Bedankt voor het kiezen van dit Combisteel product. We hebben dit product jarenlang met zorg ontwikkeld ontworpen om geweldige prestaties te leveren met behulp van innovatieve technologieën en functies die uw dagelijkse taken gemakkelijker maken. Neem een paar minuten de tijd om dit document door te nemen, zodat u het apparaat optimaal kunt gebruiken.

1. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	Motorvermogen	Elektrisch vermogen	Gewicht	Capaciteit
7073.0045	0,37 kW	220/240 V	16 kg	75 kg/u
7073.0050/0055	0,55 kW	220/240 V	30 kg	90 kg/u
7073.0060	1,5 kW	220/240 V	65 kg	450 kg/u
7073.0065	1,5 kW	380/400 V	65 kg	450 kg/u
7073.0070	1,5 kW	220/240 V	80 kg	450 kg/u
7073.0075	1,5 kW	380/400 V	80 kg	450 kg/u
7073.0080	2,2 kW	220/240 V	80 kg	750 kg/u
7073.0085	2,2 kW	380/400 V	80 kg	750 kg/u
7073.0100	2,2 kW	220/240 V	92 kg	750 kg/u
7073.0105	2,2 kW	380/400 V	92 kg	750 kg/u

2. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Houd geestelijk gehandicapten en kinderen uit de buurt van het apparaat om ongelukken te voorkomen.
Reinig het apparaat niet met een natte doek terwijl het is aangesloten op stroom.
Open het deksel van de achterste bak niet wanneer het apparaat elektrisch is aangesloten.
Bewaar geen ontvlambare of explosieve materialen in de buurt van het apparaat.
Gebruik het apparaat niet zonder handbeveiligingsset.
Steek uw hand niet in de vleesmolen; gebruik de knop om vleesstukjes door te duwen. Ons bedrijf is niet verantwoordelijk als dit niet wordt nageleefd.

3. INSTELLING

Bereid de elektrische bedrading volgens de wettelijke voorschriften voor voordat u het apparaat installeert.
Plaats het apparaat stevig op vier poten.
Verwijder het transparante nylon van het apparaat en controleer of de spiegel, het mes, de schroef en de arm correct zijn geplaatst.
Controleer of er geen vreemde voorwerpen in de vleeskamer aanwezig zijn.
Zodra uw apparaat op de stroom is aangesloten, is het gereed voor gebruik.

4. TRANSPORT

Koppel de elektrische aansluiting van het apparaat los vóór transport.

5. REVISIE - REPARATIE EN GEBRUIK

Beoogd doel en toepassingsgebied

Dit apparaat wordt gebruikt voor het vermalen van vlees in verschillende keukens, waaronder die van toeristische bedrijven, industriële keukens, slagerijen, grote markten, restaurants, cateringkeukens, en meer. Dankzij de behuizing en voeten werkt het apparaat stil en is het trillingvrij. De hoogwaardige materialen waaruit het is vervaardigd, zorgen ervoor dat er weinig onderhoud nodig is.

Waarschuwingen

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.

Het apparaat dient te worden bediend door personen die bekend zijn met de veiligheidsvoorschriften en de gebruikershandleiding hebben gelezen.

Let op bij het gebruik van de arm, spiegel, schroef en mes tijdens het bedienen van het apparaat. Zorg ervoor dat u dit proces voorzichtig uitvoert, anders kan ons bedrijf niet verantwoordelijk worden gehouden.

De schroef is afwasbaar en andere onderdelen kunnen worden gereinigd met een vochtige doek.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het verwerken van vlees (geen beenderen, metaal, hout, vee, enz.).

Bedien de schakelaar uitsluitend met droge handen.

Zorg ervoor dat het apparaat na gebruik wordt uitgeschakeld en de schakelaar op de 0-stand staat.

Neem contact op met de serviceafdeling voor hulp bij storingen aan het apparaat en laat enkel geautoriseerde serviceprofessionals het apparaat onderhouden.

Laat het apparaat na elk uur van gebruik minstens 10 minuten rusten om schade aan de motor en tandwielkast te voorkomen.

Het apparaat is bedoeld voor gebruik in omgevingen met temperaturen tussen -5°C en +40°C en een luchtvochtigheid tot maximaal 65%.

INFORMATIE OVER GEBRUIKSFOUTEN

Het apparaat werkt niet als het deksel open is. Plaats de messen in het apparaat en u kunt het apparaat starten nadat u het deksel hebt gesloten voor de ingestelde tijd.

DAGELIJKS ONDERHOUD

Voordat u het apparaat schoonmaakt, dient u ervoor te zorgen dat de stroomtoevoer is losgekoppeld.

Gebruik het bijgeleverde gereedschap om de arm van het apparaat te openen.

Verwijder vervolgens voorzichtig de spiegel, de spiraalvormige schacht en het mes, wees hierbij voorzichtig dat u zichzelf niet snijdt.

Reinig deze onderdelen met warm water van 30-40 graden Celsius, en zorg ervoor dat ze volledig droog zijn voordat u ze terug plaatst. Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek, vermijd hierbij elk elektrisch onderdeel. Zorg ervoor dat u de behuizing van het apparaat niet blootstelt aan water. Reinig het onderste gedeelte van het apparaat, inclusief de elektrische besturingseenheid en het motorcompartiment, niet met een natte doek, zelfs niet als de stroom is uitgeschakeld. Wees extra voorzichtig om te voorkomen dat er water in deze delen van het apparaat komt.

PERIODIEK ONDERHOUD

Het elektrische systeem van het apparaat, het mes en de mes aansluiting en de elektromotor van het apparaat moeten meerdere keren per jaar door de technische dienst worden gecontroleerd.

Het is essentieel dat periodiek onderhoud jaarlijks door de technische dienst wordt uitgevoerd. Tijdens dit onderhoud worden de mechanische onderdelen van het apparaat geïnspecteerd, geluidscontroles uitgevoerd, tandwielolie gecontroleerd, het elektrische systeem gecontroleerd en algemeen onderhoud uitgevoerd. Als u een van deze kwesties opmerkt vóór het geplande periodieke onderhoud, neem dan direct contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum.

RESERVEONDERDELEN

Als de aanbevolen gebruiksomstandigheden in acht worden genomen, gaat het apparaat tien jaar mee.



Vielen Dank, dass Sie sich für dieses CombiSteel Produkt entschieden haben. Wir haben dieses Produkt über Jahre hinweg entwickelt, um mit innovativen Technologien und Funktionen, die Ihnen das Leben leichter machen, eine hervorragende Leistung zu erbringen, die Sie auf herkömmlichen Geräten nicht finden. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen dieses Dokuments, damit Sie Ihr Gerät optimal nutzen können.

1. TECHNISCHE DATEN

Modell	Motorleistung	Strom	Gewicht	Kapazität
7073.0045	0,37 kW	220/240 V	16 kg	75 kg/h
7073.0050/0055	0,55 kW	220/240 V	30 kg	90 kg/h
7073.0060	1,5 kW	220/240 V	65 kg	450 kg/h
7073.0065	1,5 kW	380/400 V	65 kg	450 kg/h
7073.0070	1,5 kW	220/240 V	80 kg	450 kg/h
7073.0075	1,5 kW	380/400 V	80 kg	450 kg/h
7073.0080	2,2 kW	220/240 V	80 kg	750 kg/h
7073.0085	2,2 kW	380/400 V	80 kg	750 kg/h
7073.0100	2,2 kW	220/240 V	92 kg	750 kg/h
7073.0105	2,2 kW	380/400 V	92 kg	750 kg/h

2. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Geistig behinderte Menschen und Kinder sollten sich von der Maschine fernhalten, um keine Unfälle zu verursachen.

Das Gerät darf nicht mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, solange es an das Stromnetz angeschlossen ist. Öffnen Sie den hinteren Gehäusedeckel nicht, wenn er mit Strom versorgt wird.

Lagern Sie keine brennbaren oder explosiven Materialien in dem Bereich, in dem die Maschine arbeitet.

Nicht ohne Handschutzausrüstung verwenden.

Stecken Sie Ihre Hand nicht in die Fleischwolfkammer. Benutzen Sie den Drehknopf zum Schieben der Fleischstücke. Andernfalls ist unser Unternehmen nicht für Schäden verantwortlich.

3. EINRICHTEN

Die an das Gerät angeschlossene elektrische Verkabelung muss vor der Installation des Geräts entsprechend den gesetzlichen Vorschriften vorbereitet werden.

Stellen Sie die Maschine so auf, dass sie auf vier Füßen steht.

Entfernen Sie das transparente Nylon an der Maschine und überprüfen Sie den Sitz von Spiegel, Messer, Spirale und Armband.

Vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper in der Fleischkammer befinden.

Sobald Ihr Gerät an den Strom angeschlossen ist, ist es einsatzbereit.

4. TRANSPORT

Der elektrische Anschluss des Geräts muss vor dem Transport abgeklemmt werden.

5. ÜBERHOLUNG - REPARATUR UND NUTZUNG

Verwendungszweck und Einsatzgebiet

Er wird zum Zerkleinern von Fleisch in den Küchen der Unternehmen verwendet. Touristische Einrichtungen, Großküchen, Metzgereien, Großmärkte, Restaurants, Catering-Küchen usw. Das Gehäuse und die Füße ermöglichen einen leisen und vibrationsfreien Betrieb. Dank der Qualität der bei der Herstellung verwendeten Materialien ist keine kostspielige Wartung erforderlich.

Warnungen

Verwenden Sie es nicht zweckentfremdet.

Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanforderungen vertraut sind und das Benutzerhandbuch gelesen haben. Achten Sie auf die Verwendung von Armband, Spiegel, Spirale und Messer, wenn Sie das Gerät benutzen. (Bitte seien Sie vorsichtig, wenn Sie diesen Vorgang durchführen, da unser Unternehmen sonst nicht verantwortlich ist) Die Spirale ist abwaschbar und die anderen Teile können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Das Gerät sollte nur für Fleisch verwendet werden (nicht Knochen, Metall, Holz, Vieh usw.). Der Schalter sollte mit trockenen Händen bedient werden. Das Gerät muss nach der Benutzung geschlossen und der Schalter in die 0-Position gebracht werden. Bitten Sie im Falle einer Fehlfunktion des Geräts den Kundendienst um Hilfe. Nur der autorisierte Kundendienst darf in diesem Falle Änderungen vornehmen. Die Maschine sollte jede Stunde für 10 Minuten ruhen. Andernfalls kommt es zu Schäden am Motor und am Getriebe.

Wir betreiben das Gerät in Umgebungen mit einer Temperatur zwischen -5 und +40 Grad und einer Luftfeuchtigkeit von maximal 65 %.

INFORMATIONEN ÜBER VERWENDUNGSFEHLER

Die Maschine kann nicht arbeiten, wenn der Deckel offen ist. Legen Sie die Messer in das Gerät und starten Sie die Maschine, nachdem Sie den Deckel für die eingestellte Zeit geschlossen haben.

TÄGLICHE WARTUNG

Vergewissern Sie sich, dass Sie die Maschine vor der Reinigung vom Stromnetz getrennt haben.

Öffnen Sie das Stück mit dem Ihnen gelieferten Gerät.

Ziehen Sie den Spiegel, die Spiralwelle und ein Messer heraus. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Entfernen des Messers nicht in die Hand schneiden.

Waschen Sie es mit heißem Wasser bei 30-40 Grad, nachdem Sie das Spiegelmesser und die Spindel grob gereinigt haben. Sie sollten das Gerät nicht austauschen, ohne sich zu vergewissern, dass die Teile trocken sind. Reinigen Sie die Außenfläche mit einem feuchten Tuch, ohne die elektrischen Teile des Geräts zu berühren. Berühren Sie das Gehäuse des Geräts nicht mit Wasser.

Reinigen Sie den unteren Teil des Geräts, die elektrische Steuereinheit und den Motorraum nicht mit einem feuchten Tuch, auch nicht, wenn kein Strom vorhanden ist. Achten Sie darauf, dass kein Wasser eindringt.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Die elektrische Anlage des Geräts, das Messer und die Messeranschlussvorrichtung sowie die Wartung des Elektromotors der Maschine müssen mehrmals im Jahr vom technischen Kundendienst überprüft werden. Die periodische Wartung muss einmal im Jahr vom Kundendienst durchgeführt werden. Bei der Wartung werden die mechanischen Teile der Maschine, die Geräuschkontrolle, die Getriebeölkontrolle, die Kontrolle des elektrischen Systems und die allgemeine Wartung überprüft. Wenn Sie eine dieser Situationen vor der periodischen Wartung bemerken, wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Servicezentrum.

ERSATZTEILE

Wenn die empfohlenen Nutzungsbedingungen eingehalten werden, beträgt die Lebensdauer des Geräts zehn Jahre.



Merci d'avoir choisi ce produit Combisteel. Nous avons conçu ce produit pendant des années pour qu'il offre des performances sublimes grâce à des technologies innovantes et à des fonctions qui vous facilitent la vie et que l'on ne trouve pas sur les appareils courants. Veuillez lire ce document en prenant quelques minutes pour utiliser au mieux votre appareil.

1. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Puissance de machine	Puissance électrique	Poids	Capacité
7073.0045	0,37 kW	220/240 V	16 kg	75 kg/h
7073.0050/0055	0,55 kW	220/240 V	30 kg	90 kg/h
7073.0060	1,5 kW	220/240 V	65 kg	450 kg/h
7073.0065	1,5 kW	380/400 V	65 kg	450 kg/h
7073.0070	1,5 kW	220/240 V	80 kg	450 kg/h
7073.0075	1,5 kW	380/400 V	80 kg	450 kg/h
7073.0080	2,2 kW	220/240 V	80 kg	750 kg/h
7073.0085	2,2 kW	380/400 V	80 kg	750 kg/h
7073.0100	2,2 kW	220/240 V	92 kg	750 kg/h
7073.0105	2,2 kW	380/400 V	92 kg	750 kg/h

2. INFORMATION DE SÉCURITÉ

Les personnes handicapées mentales et les enfants doivent rester à l'écart de la machine afin de ne pas provoquer d'accident.

Le produit ne doit pas être nettoyé avec un chiffon mouillé lorsqu'il est connecté à l'alimentation électrique.

Ne pas ouvrir le couvercle arrière de l'appareil lorsqu'il est connecté à l'électricité.

Ne pas stocker de matériaux inflammables ou explosifs dans la zone où la machine fonctionne.

Ne pas utiliser l'appareil sans kit de sécurité pour les mains.

Ne pas introduire la main dans la chambre de hachage de la viande. Utiliser le bouton pour pousser les morceaux de viande. Dans le cas contraire, notre société n'est pas responsable.

3. CONFIGURATION

Les câbles électriques reliés à l'appareil doivent être préparés conformément aux dispositions légales en vigueur avant l'installation de l'appareil.

Placez l'appareil de manière à ce qu'il repose sur quatre pieds.

Retirez le nylon transparent de la machine et vérifiez l'ajustement du miroir, du couteau, de l'hélice et du bracelet.

Assurez-vous qu'aucun corps étranger ne se trouve dans la chambre de cuisson de la viande.

Lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique, il est prêt à être utilisé.

4. TRANSPORT

La connexion électrique de l'appareil doit être déconnectée avant le transport.

5. RÉVISION - RÉPARATION ET UTILISATION

Objectif et zone d'utilisation

Il est utilisé pour hacher la viande dans les cuisines des entreprises : lieux touristiques, cuisines industrielles, boucheries, grands marchés, restaurants, cuisines de traiteur, etc. Le corps et les pieds permettent à l'appareil de fonctionner silencieusement et sans vibrations. Grâce à la qualité des matériaux utilisés dans la production, l'appareil ne nécessite pas d'entretien coûteux.

Avertissement

Ne pas utiliser l'appareil à mauvais escient.

L'appareil doit être utilisé par des personnes qui connaissent les exigences de sécurité et qui ont lu le manuel d'utilisation. Attention à l'utilisation du bracelet, du miroir, de l'hélice et du couteau lors de l'utilisation de l'appareil. (L'hélice est lavable et les autres parties se nettoient avec un chiffon humide. Il ne doit pas être utilisé pour autre chose que la viande (os, métal, bois, bétail, etc.) Le bouton doit être utilisé avec des mains sèches. La machine doit être fermée et l'interrupteur doit être en position 0 après utilisation. Demander de l'aide au service après-vente en cas de dysfonctionnement de l'appareil. Ne pas intervenir en dehors du service autorisé. La machine doit être mise au repos pendant 10 minutes toutes les 1 heures. Dans le cas contraire, le moteur et le réducteur seront endommagés.

L'appareil fonctionne dans des environnements où la température est comprise entre -5 et +40 degrés et où le taux d'humidité est au maximum de 65 %.

INFORMATIONS SUR LES ERREURS D'UTILISATION

L'appareil ne peut pas fonctionner lorsque le couvercle est ouvert. Mettez les couteaux dans l'appareil et vous pouvez commencer à utiliser la machine après avoir fermé le couvercle pour régler le temps.

ENTRETIEN QUOTIDIEN

Veillez à débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

Ouvrez le pain (bracelet) à l'aide de l'appareil qui vous a été livré.

Retirez le miroir, l'arbre à spirale et un couteau. Veillez à ne pas vous couper la main en retirant le couteau.

Lavez-le à l'eau chaude à 30-40 degrés après avoir nettoyé le miroir, le couteau et l'axe rugueux. Vous ne devez pas le remplacer sans avoir vérifié que les pièces sont sèches. Nettoyez la surface extérieure à l'aide d'un chiffon humide imbibé sans toucher les parties électriques de l'appareil. Ne pas toucher le corps de l'appareil avec de l'eau.

Ne nettoyez pas avec un chiffon mouillé les zones où se trouvent la partie inférieure de l'appareil, l'unité de commande électrique et le compartiment moteur, même s'il n'y a pas d'électricité. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur.

ENTRETIEN PÉRIODIQUE

Le système électrique de l'appareil, le couteau et le dispositif de connexion du couteau ainsi que l'entretien du moteur électrique de la machine doivent être vérifiés par le service technique plusieurs fois par an. L'entretien périodique doit être effectué par le service technique une fois par an. Pendant l'entretien, le contrôle des pièces mécaniques de la machine, le contrôle du son, le contrôle de l'huile d'engrenage, le contrôle du système électrique et l'entretien général doivent être vérifiés. Si vous constatez l'une de ces situations avant l'entretien périodique, appelez le centre d'entretien agréé le plus proche.

PIÈCES DE RECHANGE

Si les conditions d'utilisation recommandées sont respectées, la durée de vie de l'appareil est de dix ans.