

P.P.H. „Victor®”

33-111 Tarnów-Koszyce Wielkie, ul. Liściasta 3

Tel/faks. 48 14 620 1022, Kom. 607 806 795,

Email: biuro@victorpro.pl

www.victorpro.pl

ELEKTRISCHER FLEISCHMÜRBER

„Victor®” - VKMCE-MasterChef

Polnisches Produkt



BEDIENUNGSANLEITUNG – GARANTIE *Vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen*

ALLE RECHTE VORBEHALTEN

Patenturkunde U.P.R.P. Nr. P.409110, 17021 und 16014
Gesundheitsqualitätszeugnis PZH Nr H-HŽ-6071-0249/14/C

www.victorpro.pl

ELEKTRISCHER FLEISCHMÜRBER

Das Gerät dient zum Aufweichen und zur Bearbeitung von Fleischstücken für Koteletts, Filets, Steaks usw.

Der Fleischmürber wurde auf eine innovative Weise gestaltet, so dass Sie nach Abschluss der Bearbeitung saftiges, weiches, leckeres und hervorragend ausgebratenes Fleisch OHNE VERWENDUNG VON CHEMIKALIEN erhalten.

BEDIENUNGSANLEITUNG, (ACHTUNG – DIE SCHNEIDEKLINGEN SIND EXTREM SCHARF).

Vor der Inbetriebnahme des Fleischmürbers ist die Stromversorgungsinstallation durch eine dazu befugte Person unbedingt zu prüfen.

1. Vor der Inbetriebnahme sind folgende Maßnahmen zu ergreifen:
 - a. Mechanismus zum Anschneiden und Formen – mit der Walze zur Öffnung des elektrischen Antriebsmotors gerichtet ins Innere des Geräts einschieben, anschließend mit der Schaftschraube (mit dem schwarzen Knauf) anschrauben und befestigen – „Bild Nr. 1“
 - b. Die Montage und Demontage des Mechanismus zum Anschneiden und Formen (mit dem elektrischen Antriebsmotor) ist ausschließlich nach dem Ausgeschalteten des elektrischen Antriebsmotors und nach vorheriger, vollständiger Abschaltung von der Stromversorgungsleitung, durchzuführen.
 - c. Anschließend ist das Stromversorgungskabel des Mechanismus zum Anschneiden und Formen an eine Steckdose anzuschließen (Es ist ausschließlich eine geerdete Steckdose zu verwenden).
2. Um das Gerät einzuschalten ist die obere Schalttaste (grüne Taste) zu drücken. Dagegen das Ausschalten des Fleischmürbers erfolgt durch Betätigung der unteren Schalttaste (rote Taste) – Bild Nr. 2.

Bild Nr. 1



Bild Nr. 2



Bild Nr. 3



- a. Vor dem Einschalten des Geräts ist zu prüfen, ob die einzelnen Bestandteile des Fleischmürbers nicht übermäßig abgenutzt sind. Darüber hinaus ist sicherzustellen, dass keine Schraubenmutter, Schaftschrauben usw. abgelöst sind.
- b. Nachdem der Fleischmürber in Betrieb genommen wurde, ist nicht eingefrorenes und freies von Bohnen Fleisch mit einer Dicke von maximal 25mm (Koteletts, Filets, Steaks) in die längliche Öffnung am oberen Teil der Maschine einzuführen.
- c. Es ist strengst untersagt, Finger ins Innere der Eingangsöffnung einzustecken.**
- d. Bei Verwendung von sehnigem Fleisch, bzw. falls Sie sich ein stark verarbeitetes Fleisch erwünschen, ist der Vorgang so oft zu wiederholen, bis das vorgesehene Ergebnis erzielt wurde. Dabei ist zu beachten, dass vor jeder Einführung desselben Fleischstücks in die obere Geräteöffnung das Produkt um 90° nach rechts oder links umzudrehen ist. Bei Verwendung von Formrollen ist das Fleischstück auch zu drehen, jedoch um 180°.
- e. Es wird gestattet, das zur Bearbeitung vorgesehene Fleischstück zuvor in Marinade einzuweichen, bzw. mit Speiseöl (dazu ist eine Pinsel zu verwenden) einzuölen – dies wird vor allem bei zarten Fleischsorten, wie Geflügelfleisch empfohlen. Dank der innovativen Konstruktion des Fleischmürbers wird dem Auspressen von Fleischsaft aus dem Produkt vorgebeugt, wie es bei der Benutzung von z.B. Quetschrollen oder eines traditionellen Fleischklopfers oft vorkommt.
- f. Nach jeder Benutzung des Fleischmürbers ist das Gerät sorgfältig zu reinigen. Dabei ist zunächst der schwarze Knauf zu lockern (Bild Nr. 1), anschließend ist das Bearbeitungselement vom elektrischen Antriebsmotor herauszuschieben.
- g. Vor der Demontage des Anschneidemechanismus sind zuvor zwei Metallabsicherungsriegel herauszuschieben (Bild Nr. 4), danach ist die obere Eingangsöffnung auszubauen. Anschließend sind, mit Bewahrung der äußersten Vorsicht, behutsam beide Klingenrollen (Bild Nr. 5) zu entfernen und auf dem Tisch (am besten direkt auf einem Tuch) zu platzieren. Bei diesem Vorgang sind die mit dem Gerät gelieferten Sicherheitshandschuhe unbedingt zu tragen. Danach sind die Rollen, das Gehäuse und alle anderen mechanischen Bestandteile des Fleischmürbers mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel zu reinigen.

- h. Die Klingenrollen sind mit der sich in Paket befindenden Bürste zu reinigen. Während des Reinigungsvorgangs ist die Bürste entlang der Neigungsrichtung der Klingen zu bewegen. Nach Abschluss der Reinigung und dem anschließenden Abtrocknen sind die Klingenrollen, sowie alle anderen Metallbestandteile des Geräts, mit Mineralöl zu schmieren.
- i. Zum Schluss ist der Fleischmürber in der umgekehrten Richtung zusammenzubauen.

Bild Nr. 4



Bild Nr. 5

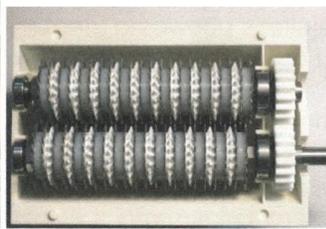
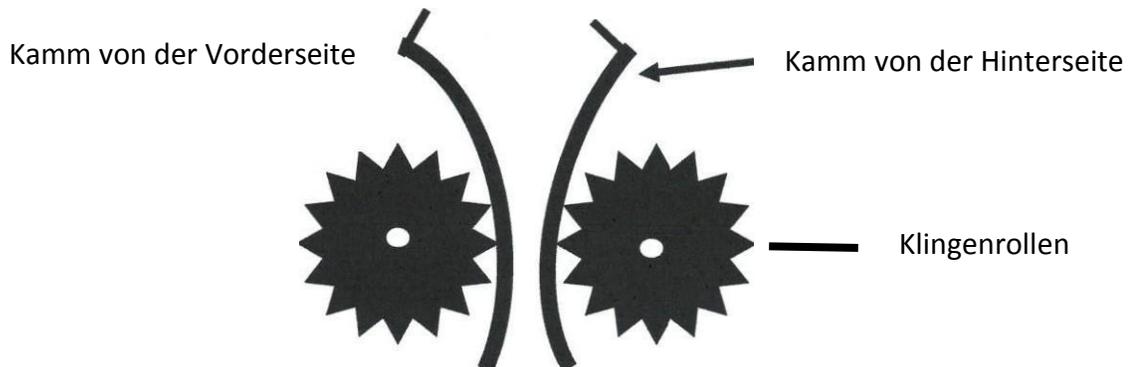


Bild Nr. 6



Die Kämme sind auf solch eine Weise aufzusetzen, dass sich zwischen den zwei längsten Kämmen die Plastiktrennwand befindet. Dieser Vorgang ist vor der Montage auf dem elektrischen Antriebsmotor durchzuführen.
Bild Nr. 6.

Sachgemäßes ansetzen der Gleitschienen - Kämme



Es ist untersagt, bei der Montage der Kämme „übermäßige Kraft“ zu verwenden. Diese Bauteile sind von oben zu montieren, die Kämme sollen widerstandslos zwischen die einzelnen Klingen reinfallen

(so dass sich zwischen den zwei längsten Kämmen die Plastiktrennwand befindet – dies ist bei beiden Kämmen unbedingt zu beachten)

Darüber hinaus, es ist darauf zu achten, dass der oben beschriebene Vorgang vor der Montage auf dem elektrischen Antriebsmotor durchzuführen ist (Bild Nr. 6).

BEDIENERSCHUTZ UND SICHERHEITSBEDINGUNGEN

- a. Machen Sie sich vor der Inbetriebnahme mit dem Inhalt der Bedienungsanleitung bekannt.
- b. Das Personal, das sich mit den Bestimmungen der Bedienungsanleitung nicht bekannt gemacht hat, darf unter keinen Umständen den Fleischmürber betreiben.
- c. Vor der Inbetriebnahme ist sicherzustellen, dass die komplette Stromversorgungsleitung von einer dazu befugten Person geprüft wurde.
- d. Zum elektrischen Anschluss ist ausschließlich eine geerdete Steckdose zu benutzen.
- e. Die Montage und Demontage des Anschneidemechanismus ist ausschließlich bei einem ausgeschalteten elektrischen Antriebsmotor und nach vorheriger, vollständiger Abschaltung von der Stromversorgungsleitung, durchzuführen.
- f. Es ist strengst untersagt, den elektrischen Antriebsmotor in Wasser einzutauchen. Die Reinigung ist lediglich mit Hilfe von trockenen und weichen Lappen durchzuführen.
- g. Es ist zu vermeiden, den Fleischmürber mit einer übermäßigen Menge des zur Bearbeitung vorgesehenen Produkts zu füllen und somit zu überlasten.
- h. Es wird nicht gestattet, zur Bearbeitung Fleischstücke mit Knochen, bzw. tiefgefrorenes Fleisch zu verwenden.
- i. Um das Gerät einzuschalten, ist die obere Schalttaste (grüne Taste) zu drücken. Dagegen das Ausschalten des Fleischmürbers erfolgt durch Betätigung der unteren Schalttaste (rote Taste).
- j. Vor dem Einschalten des Geräts ist zu prüfen, ob die einzelnen Bestandteile des Fleischmürbers nicht abgenutzt sind. Darüber hinaus ist sicherzustellen, dass keine Schraubenmutter, Schaftschrauben, Klingen usw. abgelöst sind.
- k. Die Montage und Demontage des Mechanismus zum Anschneiden und Formen (mit dem elektrischen Antriebsmotor) ist ausschließlich bei einem ausgeschalteten elektrischen Antriebsmotor und nach vorheriger, vollständiger Abschaltung von der Stromversorgungsleitung, durchzuführen.
- l. Es ist strengst untersagt, Finger ins Innere der Eingangs- und Ausgangsöffnung einzustecken, solange sich das Gerät in Betrieb befindet.

m. Während der Montage, Demontage und Reinigung des Mechanismus zum Anschneiden und Formen ist äußerste Vorsicht zu bewahren – die Klingen sind extrem scharf.

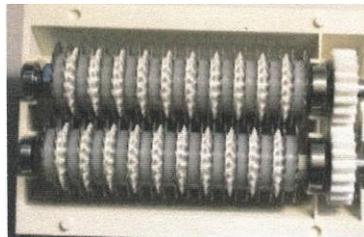
n. Auf dem Gehäuse des Fleischmürbers befindet sich ein Informationssticker „Warnschild mit Sicherheitszeichen und Informationen“. Im Falle einer Beschädigung dieses Stickers ist ein Ersatzsticker beim Hersteller des Geräts zu bestellen und an eine sichtbare und leicht zugängliche Stelle am Fleischmürber anzubringen.

TECHNISCHE DATEN

Elektrischer Antriebsmotor	Mechanismus zum Anschneiden und Formen
<ul style="list-style-type: none">• Antriebsspannung 230V	<ul style="list-style-type: none">• Abmessungen der Eingangsöffnung – 158x23 mm
<ul style="list-style-type: none">• Leistung 370W	<ul style="list-style-type: none">• Breite der Klingenrollen – 175 mm, Anzahl der Klingen – 880 St.
<ul style="list-style-type: none">• Drehrichtung - links	<ul style="list-style-type: none">• Leistungsfähigkeit – 420 Steaks, Koteletts usw. pro Stunde

Inhalt des Satzes

ZWEI ROLLEN ZUM ANSCHNEIDEN – FORMEN – ABFLACHEN (PATENT PENDING)



(Optional können zwei Rollen zum Abflachen bestellt werden)

GARANTIEKARTE
ELEKTRISCHER FLEISCHMÜRBER
„Victor“ VKMCE-PROMaster

Verkaufsdatum

Seriennummer: 20.....

Unterschrift und Stempel der Verkaufsstelle

GRUNDBEDINGUNGEN ZUM GARANTIELEITUNGSUMFANG

1. Die Firma „Victor“ gewährleistet, dass die hergestellte Ware, auf die die vorliegende Garantiekarte ausgestellt wurde, qualitativ hochwertig ist.
2. Die Garantiezeit für den Fleischmürber beträgt 12 Monate.
3. Jegliche, während der Garantiezeit festgestellten Mängel und verborgene Beschädigungen des Gerät, werden von Hersteller kostenfrei behoben.
4. Um die festgestellten Mängel, Beschädigungen des Mechanismus zum Anschneiden und Formen, bzw. des elektrischen Antriebsmotors zu beheben, sind diese Elemente zur Firma „Victor“ zu schicken.
5. Dem Garantieanspruch unterstehen keine Beschädigungen, die auf eine unsachgemäße, bzw. nicht die Bestimmungen der vorliegenden Bedienungsanleitung beachtende Verwendung des Fleischmürbers, zurückzuführen sind. Dasselbe gilt bei Durchführung von jeglichen Reparaturarbeiten durch nicht autorisierte Personen, sowie mechanische Schäden, verursacht durch vorzeitige Abnutzung von Elementen aufgrund einer nicht sachgemäßen Benutzung , Wartung, Reinigung oder Durchführung von anderen Serviceeingriffen. Besonders betroffen sind davon Klingen, Achsen, Kugellager, Kämme, Gehäuse usw.
6. Das Gerät ist ausschließlich auf einem trockenen Platz aufzubewahren.
7. Dem Benutzer steht das Recht auf Austausch des Geräts gegen ein Neues zu, falls eine auf der Garantieleistung basierende Reparatur innerhalb von 21 Tagen nicht erfolgreich durchgeführt werden konnte.
8. Der Hersteller, bzw. Verkäufer des Geräts haftet nicht für jegliche Verletzungen, die auf eine unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
9. Der Verkäufer ist dazu verpflichtet, am Tag des Verkaufs die Garantiekarte auszufüllen.

Alle Rechte vorbehalten (Patent Pending)

P.P.H. „Victor®“

33-111 Koszyce Wielkie-Tarnów, ul. Liściasta 3

Tel./Fax +48 14 620 1022, Mobil. 607 806 795, E-Mail:biuro@victorpro.pl

www.victorpro.pl

Ersatzteilverzeichnis - Mechanismus zum Anschneiden und Formen

1. Kämme	2 St.
2. Befestigungshalter – Kupplung	1 St.
3. Gehäuse (Oberteil)	1 St.
4. Gehäuse (Unterteil)	1 St.
5. Keile	4 St.
6. Antriebsachse	1 St.
7. Kurze Achse	1 St.
8. Große Wälzlager	2 St.
9. Kleine Wälzlager	2 St.
10. Kettenblätter	2 St.
11. S-S Untersätze	4 St.
12. Klingen	44 St.
13. Schraubenmutter (zur Befestigung der Klingen)	2 St.
14. Riegel zur Befestigung des Gehäuses	2 St.
15. Distanzzwischenlagen aus Kunststoff – platt/Pyramidenform – 42 St.	
16. Gleitschienen-Kämme	2 St.

Elektrischer Antriebsmotor

1. Gehäuse links – rechts	2 St.
2. Elektrischer Motor 370 W	1 St.
3. Übersetzung	1 St.
4. Kupplung	1 St.
5. Antriebsachse	1 St.
6. Ausschalttaste	1 St.
7. Befestigungsschrauben der Kupplung	4 St.
8. Befestigungsschrauben der Übersetzung	4 St.
9. Befestigungsuntersatz der Übersetzung	1 St.
10. Befestigungsschrauben des Gehäuses	12 St.
10. Befestigungsschraubenmutter des Gehäuses	5 St.
11. Elektrische Leitung	1 St.
12. Kupplung-Abschirmung links und rechts	2 St.
12. Linke und rechte Schutzhaube der Kupplung –	2 St.