

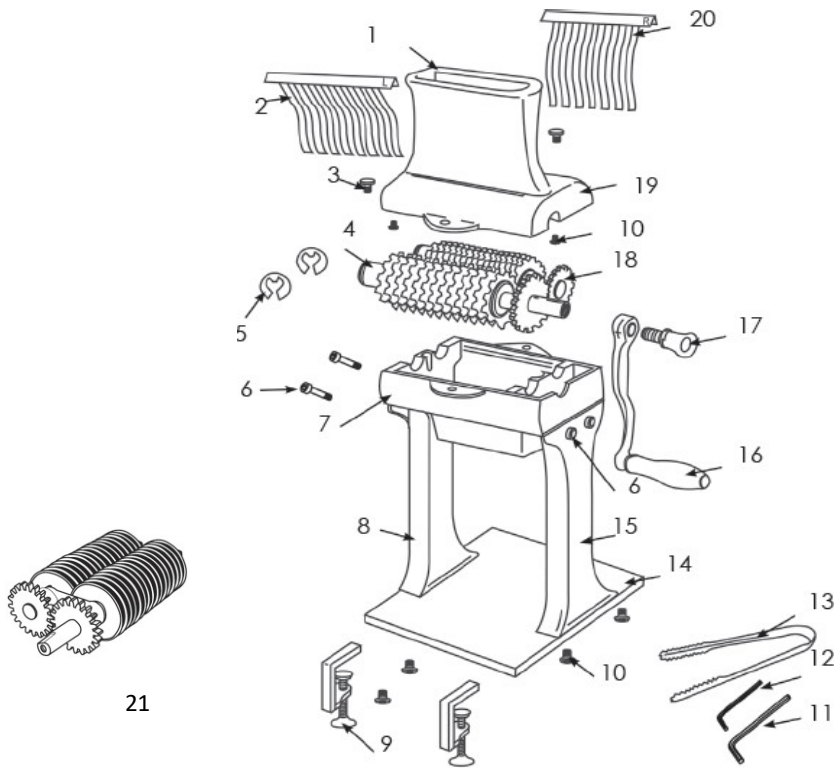
# ggmgastro

## Fleischklopper & Trockenfleischschneider

Bedienungsanleitung



# Explosionszeichnung



1. RUTSCHE

2. EDELSTAHL-KAMM LINKS

3. GEHÄUSE-FLÜGELSCHRAUBE (2)

4. NYLON-BUCHSE

5. WELLENKLAMMER (2)

6. SCHRAUBE FÜR BEINE (4)

7. UNTERES GEHÄUSE

8. LINKES BEIN

9. C-KLEMME

10. SCHRAUBE FÜR RUTSCHE UND SOCKEL  
(6)

11. INNENSECHSKANT-SCHRAUBENSCHLÜSSEL FÜR  
BEINSCHRAUBEN

12. INNENSEITENSCHLÜSSEL FÜR SCHUTT-  
UND BASIS-SCHRAUBEN

13. EDELSTAHLZANGE

14. SOCKEL

15. RECHTER FUSS

16. GRIFF

17 GRIFF-FLÜGELSCHRAUBEN

18. KLAMMERNÄHERSTELLUNG AUS EDELSTAHL

19. OBERES GEHÄUSE

20. RECHTER KAMM AUS EDELSTAHL

21. SCHNEIDKLINGENSATZ

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



**WARNUNG!** Lesen und verstehen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise vollständig, bevor Sie dieses Gerät benutzen. Ihre Sicherheit hat höchste Priorität! Das Nichtbeachten der Verfahren und Sicherheitsmaßnahmen kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen. Denken Sie daran: Ihre persönliche Sicherheit liegt in Ihrer Verantwortung!

1. VORSICHT: SCHARFE KLINGEN! Tragen Sie beim Umgang mit den Klingen.
2. GREIFEN SIE NIEMALS IN den Cuber/Tenderizer oder den Jerky Slicer. Dies könnte zu schweren Verletzungen führen. VERWENDEN SIE IMMER DIE MITGELIEFERTE ZANGE.
3. HALTEN SIE IHRE FINGER JEDERZEIT VON DEN KLINGEN FERN. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen. Die Schneidklingen/die Klingengruppe sind sehr scharf. Tragen Sie schnittfeste Handschuhe (separat erhältlich), wenn Sie mit den Klingen hantieren.
4. Drücken oder schieben Sie das Fleisch NICHT mit den Fingern oder anderen Gegenständen in den Einfüllschacht. Dies kann zu Verletzungen und/oder Schäden am Gerät führen.
5. Verwenden Sie NIEMALS Ihre Finger, um Lebensmittel vom Würfelschneider/Fleischklopper oder vom Jerky-Schneider zu entfernen, während das Gerät in . ES KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN KOMMEN.
6. Schieben Sie KEINE Zangen oder andere Utensilien in die Klingen.
7. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden bei der Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
8. Verwenden Sie NIEMALS Zubehör oder Teile anderer Hersteller. Andernfalls erlischt Ihre Garantie.
9. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich, bevor Sie den Cuber/Tenderizer oder den Jerky Slicer verwenden. Waschen Sie alle Teile von Hand und trocknen Sie sie gründlich ab. Tragen Sie schnittfeste Handschuhe (separat erhältlich), wenn Sie mit den Klingen hantieren.
10. Versuchen Sie NICHT, Fleisch mit Knochen oder anderen harten Gegenständen zu zartmachen oder zu schneiden. Dies führt zu Schäden am Gerät.
11. Binden Sie lose Haare und Kleidung zusammen und krepeln Sie lange Ärmel hoch, bevor Sie den Cuber/Slicer in Betrieb nehmen. Legen Sie Krawatten, Ringe, Uhren, Armbänder oder anderen Schmuck vor der Inbetriebnahme ab.
12. Verwenden Sie den Cuber/Slicer NICHT, wenn Sie unter dem Einfluss von Drogen, Medikamenten oder Alkohol stehen.

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!**

# Installationsanweisungen

1. Befestigen Sie die linken und rechten Beine mit dem mitgelieferten Inbusschlüssel und den Schrauben am Sockel.
2. Befestigen Sie die linken und rechten Beine mit einem Inbusschlüssel und Schrauben am unteren Gehäuse. Abbildung 1
3. Befestigen Sie den Auslaufschacht mit einem Inbusschlüssel und Schrauben am oberen Gehäuse.
4. Setzen Sie die Messerhalterung in das untere Gehäuse ein und führen Sie dabei die Antriebswelle in die Lagerzapfen ein. Stellen Sie sicher, dass die Zähne der Messerhalterungen richtig ineinandergreifen.
5. Setzen Sie das obere Gehäuse auf das untere Gehäuse und richten Sie die Schraubenlöcher aneinander aus.
6. Befestigen Sie das obere Gehäuse mit den Rändelschrauben am unteren Gehäuse. NICHT ZU FEST ANZIEHEN!
7. Setzen Sie den linken und den rechten Kamm in das obere Gehäuse ein. Abbildung 2

HINWEIS: Der linke Kamm ist im oberen Bereich mit einem „L“ gekennzeichnet. Das obere Gehäuse ist mit „L Comb“ und „R Comb“ beschriftet, um die Montage der Käme zu erleichtern.

8. Montieren Sie den Griff auf der Welle des Messergestells. Befestigen Sie den Griff mit der Rändelschraube an der Welle des Messergestells.

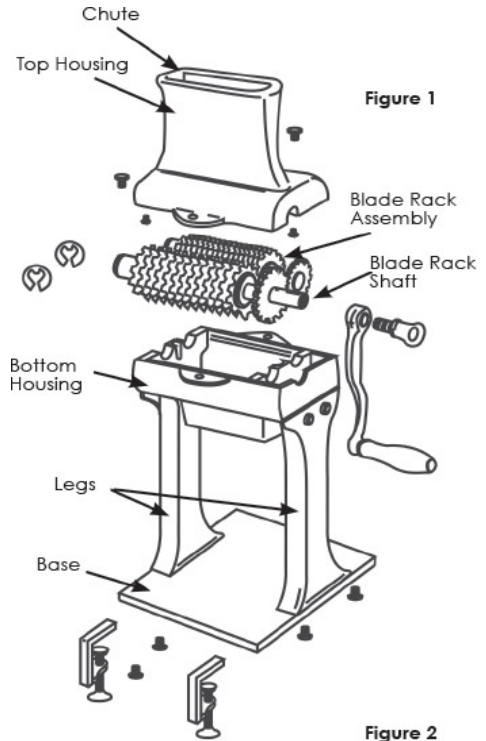
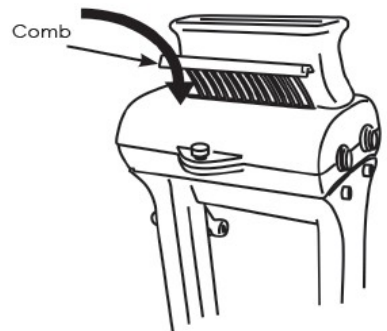


Figure 2



**WARNUNG!** Beim Umgang mit der Messereinheit wird das Tragen von Schutz- bzw. schnittfesten Handschuhen empfohlen!

# Bedienungsanleitung

1. Entfernen Sie vor dem Zartmachen oder Würfeln alle Knochen oder harten Bestandteile aus dem Fleisch. Wenn Knochen oder harte Gegenstände durchgedrückt werden, kann das Gerät beschädigt werden.
2. Zerkleinern oder zartklopfen Sie kein Fleisch, das dicker als 2,5 cm ist. Dickeres Fleisch kann sich in den Messern verfangen, was zu Schäden am Gerät führen kann.
3. Führen Sie das zu zartmachende oder zu würfelnde Fleisch in die Einfüllöffnung ein, bis es die Messer berührt. Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn. Dadurch wird das Fleisch durch die Messer gezogen. Führen Sie jeweils nur ein Stück Fleisch ein, um ein Verklemmen zu vermeiden.
4. Wenn ein Stück Fleisch zu kurz ist, um die Klingen zu erreichen, verwenden Sie die mitgelieferte Zange, um das Fleisch zu den Klingen führen.
5. VORSICHT! Drücken oder schieben Sie das Fleisch NICHT mit den Fingern oder anderen Gegenständen in den Einfüllschacht. Dies kann zu Verletzungen und/oder Schäden am Gerät führen. Schieben Sie die Zange oder andere Utensilien NICHT in die Klingen.
6. Es kann erforderlich sein, das Fleisch mehrmals durch den Würfelschneider/Fleischklopfer zu führen, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Sie können das Fleisch auch in verschiedenen Winkeln durchführen, wenn ein anderes Ergebnis gewünscht ist.
7. Reinigen Sie das Gerät vor und nach jedem Gebrauch.

**! Greifen Sie niemals in den Würfel-/Schneidebereich. Andernfalls kann es zu schweren Verletzungen kommen.**

**Benutzen Sie IMMER den mitgelieferten Stopfer.**

**! Halten Sie Finger von den Klingen fern – jederzeit. Das Nichtbeachten kann zu schweren Verletzungen führen. Die Schneide-/Klingeneinheit ist sehr scharf.**

**! Verwenden Sie KEINE Finger oder Daumen, um Obst oder Gemüse jeglicher Art durchzudrücken oder zu führen. Benutzen Sie nur den mitgelieferten Stopfer und/oder beschädigen Sie das Gerät nicht.**

**! Benutzen Sie niemals Finger, um Lebensmittel aus dem Würfel-/Schneidebereich zu entfernen, während das Gerät in Betrieb ist.**

**SCHWERE VERLETZUNGEN KÖNNEN DIE FOLGE SEIN.**

**! Führen Sie keine Zangen oder anderen Utensilien in die Klingen ein.**

# DEMONTAGE- & REINIGUNGSANLEITUNG

1. Halten Sie Kinder während der Reinigung in sicherem Abstand zum Gerät.
2. Entfernen Sie die Rändelschraube vom Griff. Entfernen Sie den Griff von der Messerhalterungswelle, indem Sie die Rändelschraube lösen.
3. Entfernen Sie die Kämme vom oberen Gehäuse, indem Sie die Kämme nach oben anheben.
4. Entfernen Sie die beiden Rändelschrauben vom oberen Gehäuse.
5. Entfernen Sie das obere Gehäuse. **WARNUNG!** Dadurch werden die Schneidklingen freigelegt. Seien Sie beim Umgang mit der Klingenbaugruppe vorsichtig.
6. Entfernen Sie den Auswurfschacht mit dem mitgelieferten Inbusschlüssel vom oberen Gehäuse.
7. Heben Sie die Messerbalkenbaugruppe vorsichtig aus dem unteren Gehäuse heraus.
8. Demontieren Sie das untere Gehäuse von den Beinen. Demontieren Sie die Beine von der Basis.
9. Waschen Sie alle Teile gründlich mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab. Zur Reinigung der Messerbügelbaugruppe wird eine Bürste mit langen Borsten empfohlen. Seien Sie beim Umgang mit den Messerbügeln besonders vorsichtig.
10. Trocknen Sie die Teile vor dem Zusammenbau gründlich ab.

HINWEIS: Es wird dringend empfohlen, alle Metallteile mit einem lebensmittelechten Silikonspray (separat erhältlich) zu beschichten, um Korrosion zu verhindern.



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)

[info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

+49 2553 7220 0