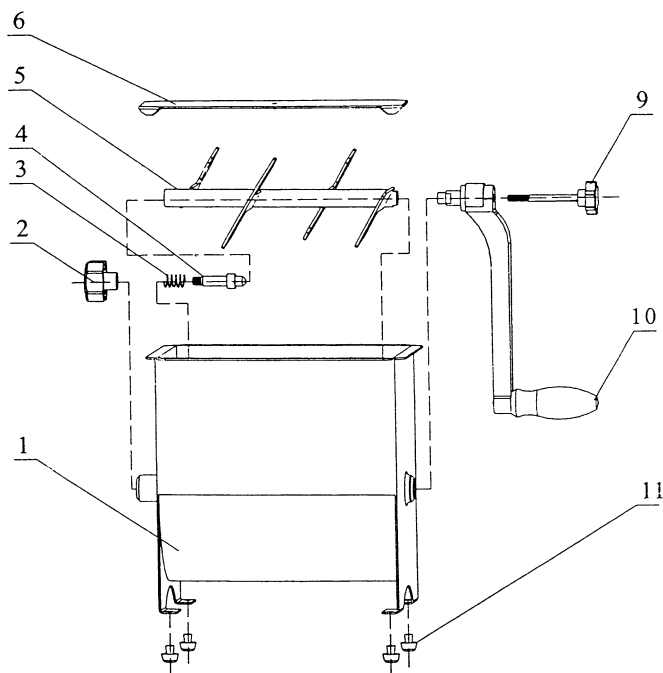


Istruzioni d'Uso e Manutenzione Mescolatore per carne cod. 8670 N  
Instruction for Use and Maintenance Meat Mixer code 8670 N  
Manuel d'Utilisation et d'Entretien Malaxeur à Viande code 8670 N



Esploso:  
Vue éclatée :





Legenda:  
Légende :

Componente	Descrizione	Quantita'	Codice
Components	Description	Quantità	Code
Composants	Description	Quantité	Code
1	Carcassa Inox AISI 304 Meat Tank Inox AISI 304 Cuve INOX 304	1	1600 A
2	Manopola Grip Vis de blocage femelle	1	1601 A
3	Molla Spring Ressort	1	1602 A
4	Perno Bolt Pivot	1	1603 A
5	Asse Mescolatore AISI 304 Axle with paddles AISI 304 Axe mélangeur AISI 304	1	1604 A
6	Coperchio Tank Cover Couvercle	1	1605 A
9	Manopola con Perno Grip with bolt Vis avec axe mâle	1	1606 A
10	Manovella Crank Manivelle	1	1607 A
11	Piedini in Gomma Base Kasher Patins en caoutchouc	4	1608 A

#### **Caratteristiche Tecniche – Technical Specifications – Données Techniques**

Struttura in Acciaio – Tank in Stainless Steel – Cuve en Acier: Inox AISI 304

Asse Mescolatore in Acciaio – Axe with Paddles in stainless Steel – Axe Mélangeur en Acier: Inox AISI 304

Capacità – Capability – Capacité: Max 15,7 Lt.

Quantità indicativa di impasto lavorabile – Indicative Meat capacity – Capacité indicative en viande: 6/8 kg.

Funzionamento Manuale – Manual Fonctionning – Fonctionnement Manuel

Dimensioni Imballo – Package Dimensions – Dimensions Emballage: cm. 32x25x32

Peso – Weight – Poids: kg. 7

Conservare le istruzioni per l'uso e manutenzione per tutta la durata dell'apparecchio e consultarlo ad ogni utilizzo

#### **Uso del Mescolatore per carne**

Prima dell'uso, lavare accuratamente tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti con un detergente non aggressivo e sciacquare con acqua bollente.

Reber srl raccomanda, ai fini della sicurezza degli utilizzatori, di non motorizzare o comunque di non apportare modifiche all'apparecchiatura evitando usi impropri, il costruttore declina ogni responsabilità nel caso questa avvertenza non sia rispettata.



#### Montaggio del Mescolatore:

Montare la molla 3 sul perno 4 ed inserire il perno con molla nel foro con supporto lungo della carcassa 1 e bloccarlo con la manopola 2.

Innestare il foro liscio dell'asse mescolatore 5 sul perno 4 all'interno della carcassa 1.

Inserire la Manovella 10 nel foro con supporto corto della carcassa 1 ed innestarlo nel foro scanalato dell'asse mescolatore, bloccare il sistema con la manopola 9.

Il mescolatore e' pronto all'uso, inserite il mix di carne avendo cura di non superare il limite di riempimento per evitare che il coperchio si sollevi durante il funzionamento.

Montare il coperchio 6 e mescolare l'impasto.

Quando la carne sara' ben mescolata, togliere l'impasto dalla carcassa.

Si raccomanda di smontare, lavare accuratamente ed asciugare l'apparecchio ad ogni utilizzo

#### Save the instructions and read before each use

Read this instructions and operate according to operation method and remain the proper operation procedures before using.

#### Use of the Meat Mixer

Before use, wash carefully with non aggressive soap and hot water, dry all parts in contact with the food  
Do not motorize or make modifications on the machine, use it only for mix the meat; Reber srl is not responsible for improper use.

#### Assembling and use

Put the spring 3 on the bolt 4 insert through the hole of the longer axle support outside of the Tank 1, with the thread end outwards and tighten the grip 2 thread and the axe 4 together.

Insert the hole of the axle with paddles 5 on the part of the bolt 4 inside the tank and grip together by the step on crank's 10 flange and axle's 5 fluted end.

Fix the crank 10 by the grip with bolt 9

The Meat Mixer is redy for use, put the meat inside, put the cover 6 on top and rotate to mix.

Do not fill too much the tank to avoid problems with the cover.

Do not put hands inside the tank during the work to avoid any possible hurt.

When the Meat will be correctly mixed, take off the cover 6 and the Meat.

Wash carefully and dry all parts in contact with the food on each use.



---

Conserver le manuel d'utilisation et d'entretien et le consulter avant chaque utilisation.

### Utilisation du mélangeur à viande

Avant d'utiliser le mélangeur, laver soigneusement toutes les parties en contact avec la viande avec un détergent non agressif et de l'eau bouillante.

Reber srl recommande, pour la sécurité des utilisateurs, de ne pas motoriser ou apporter des modifications à l'appareil et de ne l'utiliser que pour malaxer de la viande. Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où cet avertissement ne serait pas respecté.

#### Montage du Mélangeur:

Monter le ressort 3 sur le pivot 4, le mettre dans le trou de la cuve 1 (côté entretoise épaisse) et le bloquer avec la vis de blocage femelle 2.

Monter le trou non fileté de l'axe mélangeur 5 sur le pivot 4 à l'intérieur de la cuve 1.

Monter la Manivelle 10 dans le trou de la cuve 1 (côté entretoise mince) et la fixer en vissant la vis avec axe mâle 9.

Le mélangeur est prêt pour l'utilisation, mettre la viande à l'intérieur de la cuve 1 avec l'assaisonnement et les épices, monter le couvercle 6 et mélanger la viande.

Ne pas dépasser la quantité de viande recommandée pour éviter que le couvercle se démonte.

Une fois la viande bien mélangée, enlever le couvercle et la viande de la cuve.

Démonter, laver soigneusement et essuyer l'appareil après chaque utilisation.