

Gebrauchsanweisung

Manuelle Burgerpresse BP-3in1

ADE



BP-3in1-QSG-Rev001-241122-de-en

Gebrauchsanweisung

Bestimmungsmäßige Verwendung

Diese Burgerpresse dient zur Herstellung sogenannter „Patties“. Hierbei darf ausschließlich weiches, d. h. nicht gefrorenes Hackfleisch verarbeitet werden.

Auch andere Lebensmittel können verarbeitet werden, z. B. Krabben für Krabbenfrikadellen, Gemüse für Bratlinge etc., sofern die Lebensmittel eine geeignete und weiche Konsistenz haben.

Sicherheitshinweise

- Der oder die Bedienende ist von geeignetem Personal über den Inhalt dieser Anleitung zu informieren bzw. an dieser Maschine gemäß der Betriebsanleitung zu schulen.
- Die Maschine darf nur benutzt werden, wenn Sie vor dem Gebrauch in Augenschein genommen wurde und offensichtlich unbeschädigt und vollständig montiert ist.
- Greifen Sie niemals in den Arbeitsbereich (auch nicht mit Gegenständen), wenn der Bedienhebel heruntergedrückt oder angehoben wird. Durch das sich auf und ab bewegendes sowie zur Seite schwenkende Oberteil der

Maschine besteht Verletzungsgefahr, z. B. durch Quetschung.

- Stecken Sie lange Haare während der Arbeit auf, binden Sie sie nach hinten oder verdecken Sie sie unter einer Kappe. Vermeiden Sie lose oder herabhängende Kleidung wie Halstücher, Krawatten etc.
- Stellen Sie die Maschine nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z.B. Herdplatten, etc.).
- Setzen Sie die Maschine niemals einer hohen Temperatur (Heizung, etc.) oder widrigen Witterungseinflüssen (Regen, etc.) aus.
- Stellen Sie die Maschine auf eine unempfindliche glatte Arbeitsoberfläche, die gut zu reinigen ist. Beim Verarbeiten von Lebensmitteln sind gelegentliche Spritzer unvermeidbar.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör und -Ersatzteile.

Lieferumfang:

- Maschine mit Formbehälter und 130 mm Auswerfer
- Auswerfer in den Größen: 100 mm / 150 mm
- Trennfolien in den Größen: 100 mm / 130 mm /

150 mm

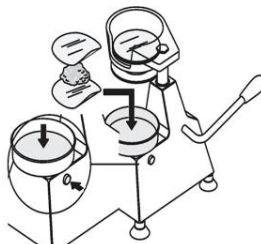
- Gebrauchsanweisung

Montageanleitung:

- Die Burgerpresse ist bei Lieferung mit dem Auswerfer 130 mm fertig montiert.

Gebrauch:

- Bringen Sie den Hebel ganz nach hinten in die gezeigte Stellung.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste für die untere Druckplatte. Die untere Druckplatte wird in den Formbehälter abgesenkt und die Entriegelungstaste rastet ein.



- Legen Sie eine Trennfolie auf die untere Druckplatte im Formbehälter.
- Geben Sie eine Portion Hack (oder anderes Lebensmittel) mittig auf die Trennfolie. Drücken Sie dabei die Portion mit der Hand etwas zusammen.

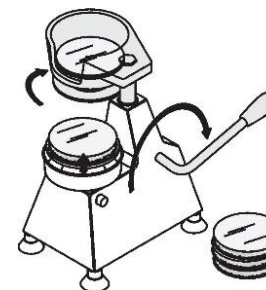
- Legen Sie eine weitere Trennfolie mittig oben auf die Masse.

- Ziehen Sie den Hebel mit leichter Kraft zu sich hin und dann Drücken Sie ihn herunter. Das Oberteil der Maschine dreht sich und senkt sich dann ab.



- Bei Absenken des Oberteils wird außerdem die eingedrückte Entriegelungstaste entlastet und springt wieder vollständig heraus.

- Bewegen Sie den Hebel ganz nach hinten. Das Oberteil der Maschine wird angehoben und schwenkt zur Seite.



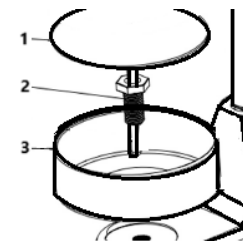
- Dabei wird die untere Druckplatte ebenfalls angehoben und das hergestellte Patty kann leicht

entnommen werden.

- Wiederholen Sie die Schritte, um weitere Patties herzustellen.

Formbehälter austauschen:

- Bewegen Sie den Hebel ganz nach hinten und entnehmen Sie die untere Druckplatte (1).
- Lösen Sie die Schraube (2) und entnehmen Sie den Formbehälter (3).
- Setzen Sie einen Formbehälter nach Ihrer Wahl ein und drehen Sie die Schraube fest.
- Setzen Sie die untere Druckplatte wieder ein.



Reinigung:

- Aus hygienischen Gründen muss die Maschine stets sauber sein. Sie muss am Ende eines jeden Arbeitstages sowie bei jedem Wechsel der zu verarbeitende Lebensmittel gereinigt werden.

- Reinigen Sie die untere Druckplatte in handwarmen Wasser mit einem geeigneten und zugelassen Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie ein weiches Tuch in das Reinigungswasser und säubern Sie damit rundum die obere Druckplatte.
- Säubern Sie die Maschine mit einem feuchten Tuch.
- Reiben Sie abschließend alle gereinigten Teile und Flächen gründlich trocken.

Garantie:

ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn bewiesen werden kann, dass es innerhalb von einem Jahr vom Verkaufsdatum (Kaufbeleg ist erforderlich) durch mangelnde Arbeitsqualität oder defektes Material versagt hat. Alle beweglichen Teile, wie z.B. Batterien, Kabel, Netzgeräte, Akkus etc., sind hiervon ausgenommen. Die Garantie umfasst keine äußeren normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen oder durch Unfall oder Missbrauch verursachte Beschädigungen. Für Geräte, die durch Unbefugte geöffnet wurden, greift die Garantie nicht. Die gesetzlich geregelten Rechte des Kunden werden durch diese Garantievereinbarung in keiner Hinsicht angegriffen.

Technische Daten

Modell: BP-3in1 (Art.Nr. 4812)
Abmessungen in mm (B x L x H): 170 x 250 x 240
Nettogewicht: 4,8 kg
Patty-Durchmesser in mm: 100 / 130 / 150

Sie können die vollständige Betriebsanleitung über den folgenden Internet-Link oder QR-Code herunterladen:

ade-germany.de/home/downloads



ADE Germany GmbH
Neuer Höltingbaum 15
22143 Hamburg / GERMANY
Tel: +49 40 432 776-0
Fax: +49 40 432 776-10
E-Mail: info@ade-germany.de
Web: ade-germany.de

Operating instructions

Manual burger press

BP-3in1

ADE



BP-3in1-241122-Rev001-de-en

- Pin up long hair while working, tie it back or cover it with a cap. Avoid loose or hanging clothing such as scarves, ties etc.
- Never place the machine on or near hot surfaces (e.g. hotplates, etc.).
- Never expose the machine to high temperatures (heating, etc.) or adverse weather conditions (rain, etc.).
- Place the machine on an insensitive, smooth work surface that is easy to clean. Occasional splashes are unavoidable when processing food.
- Only use original accessories and spare parts.

Scope of delivery:

- Machine with forming container and 130 mm ejector
- Ejector in the sizes: 100 mm / 150 mm
- Release films in the sizes: 100 mm / 130 mm / 150 mm
- Instructions for use

Assembly instructions:

- The burger press is supplied fully assembled with the 130 mm ejector.

- Pull the lever towards you with slight force and then push it down. The upper part of the machine rotates and then lowers.
- When the upper section is lowered, the depressed release button is also released and pops out again completely.
- Move the lever all the way back. The upper part of the machine is raised and swivels to the side.
- The lower pressure plate is also lifted and the patty produced can be easily removed.
- Repeat steps to make more patties.



- Dip a soft cloth into the cleaning water and use it to clean all around the upper pressure plate.
- Clean the machine with a damp cloth.
- Finally, rub all cleaned parts and surfaces thoroughly dry.

Warranty:

ADE will repair or replace this product if it can be proven to have failed within one year from the date of purchase (proof of purchase is required) due to poor quality workmanship or defective material. All moving parts, such as batteries, cables, power supplies, rechargeable batteries, etc., are excluded from this. The warranty does not cover external normal wear and tear, or damage caused by accident or misuse. The guarantee does not apply to devices that have been opened by unauthorized persons. The statutory rights of the customer are in no way affected by this guarantee agreement.

Technical data

Model: BP-3in1 (Item no. 4812)
Dimensions in mm (W x D x H): 170 x 250 x 240
Net weight: 4.8 kg
Patty diameter in mm: 100 / 130 / 150

Operating instructions

Intended use

This burger press is used to make so-called "patties". Only soft, i.e. non-frozen minced meat may be processed.

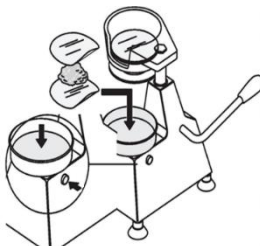
Other foods can also be processed, e.g. shrimps for crab cakes, vegetables for patties, etc., as long as the food has a suitable and soft consistency.

Safety instructions

- The operator must be informed of the contents of these instructions by suitable personnel or trained on this machine in accordance with the operating instructions.
- The machine may only be used if it has been inspected before use and is officially undamaged and fully assembled.
- Never reach into the working area (not even with objects) when the operating lever is pressed down or raised. There is a risk of injury, e.g. from crushing, due to the upper part of the machine moving up and down and swiveling to the side.

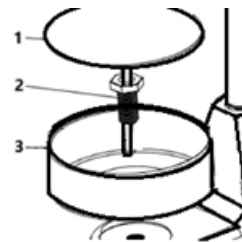
How to use:

- Move the lever all the way back to the position shown.
- Press the release button for the lower pressure plate. The lower pressure plate is lowered into the forming container and the release button engages.
- Place a release film on the lower pressure plate in the forming container.
- Place a portion of mince (or other food) in the middle of the separating film. Press the portion together a little with your hand.
- Place a separating film in the middle on top of the mixture.



Replacing the forming container

- Move the lever all the way back and remove the lower pressure plate (1).
- Loosen the screw (2) and remove the forming container (3).
- Insert a forming container of your choice and tighten the screw.
- Replace the lower pressure plate.



Cleaning:

- For reasons of hygiene, the machine must always be clean. It must be cleaned at the end of each working day and every time the food to be processed is changed.
- Clean the lower pressure plate in lukewarm water with a suitable and approved cleaning agent.

You can download the complete operating instructions via the following Internet link or QR code:

ade-germany.de/home/downloads



ADE Germany GmbH
Neuer Hölftigbaum 15
22143 Hamburg / GERMANY
Tel: +49 40 432 776-0
Fax: +49 40 432 776-10
E-Mail: info@ade-germany.de
Web: ade-germany.de