



GEFU®

LUST AUF KOCHEN ODER BACKEN? DESIRE FOR COOKING OR BAKING?

Bedienungsanleitung

User manual

Notice d'utilisation

Istruzioni d'uso

Instrucciones de uso

Gebruiksaanwijzing

Инструкция по использованию

Manual de instruções

Instrukcja obsługi

Návod k obsluze

Návod na obsluhu

Navodila za uporabo

Upute za upotrebu

Használati útmutató

Manual de utilizare

Инструкция за употреба



Fleischwolf

TRICA

Meat Mincer

TRICA

Art.-Nr.: 14700/14710

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

GEFU – Discover Culinary Artistry.

Allgemeines

Dieser hochwertige Fleischwolf wurde aus Gusseisen hergestellt. Die Oberfläche ist verzinkt. Das Schneidmesser und die Lochscheibe, Lochung 4,5 mm, sind aus massivem Edelstahl, dadurch erhalten Sie eine besondere Schärfe und eine extrem lange Lebensdauer.

Anleitung

Vor der Erstinbetriebnahme bitte alle Teile zunächst gründlich unter fließenden, lauwarmen Wasser reinigen. Sollte es bei der Erstinbetriebnahme zu gräulicher Verfärbungen des Arbeitsgutes kommen, ggf. die Einzelteile erneut abspülen oder bei starker Verschmutzung dem Wasser etwas Spülmittel zusetzen. WICHTIG: Einzelteile gut abtrocknen.

Nach Inbetriebnahme mit warmen Wasser reinigen und danach gründlich abtrocknen. Bei längerem Nichtgebrauch empfiehlt es sich die verzinkten Elemente, sowie die Stahlelemente mit Pflanzenfett einzureiben um so Korrosion vorzubeugen.

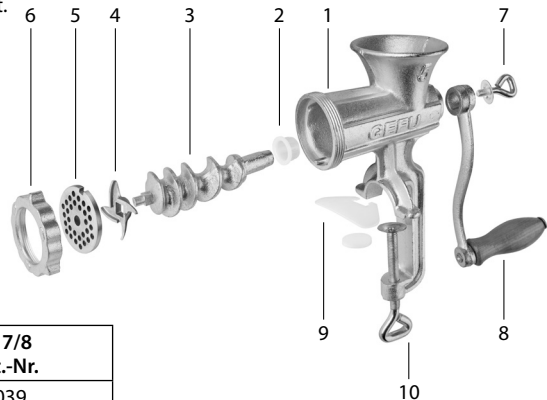
Der Fleischwolf ist nicht spülmaschinene geeignet.

Zusammenbau

Die Kunststoffbuchse (2) wird auf die Schnecke (3) aufgeschoben.

In das Maschinengehäuse (1) wird die Schnecke (3) eingeschoben. Der vordere Vierkantzapfen an der Schnecke dient zur Aufnahme des Schneidmessers (4), hier zeigen die Schneidflächen zur Lochscheibe (5). Diese wird auf den Zapfen aufgeschoben. Beim Aufschieben der Lochscheibe ist zu beachten, dass der Sicherungsstift vom Gehäuse in der Aussparung der Lochscheibe liegt. Nun wird die Überwurfmutter (6) aufgeschraubt. Auf dem hinteren Ende der Schnecke (3) wird die Kurbel (8) aufgeschoben und mit der Kurbelschraube (7) verbunden. Die Kunststoff-Unterlagen (9) wird am Fuß des Gehäuses (1) aufgeschoben. Der Fleischwolf ist nach der Befestigung am Arbeitstisch mittels der Flügelschraube (10) einsatzbereit.

Die Flügelschraube ist einstellbar und für Tischplattenstärken von 25-70 mm geeignet



Zubehör

Folgende Lochscheiben aus Edelstahl sind für folgende Fleischwölfe erhältlich:

	Gr. 5 Art.-Nr.	Gr. 7/8 Art.-Nr.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Ersatzmesser	88020	88037

Die Spritzgebäckvorsätze erhalten Sie natürlich auch von GEFU:

Größe 5 Art.-Nr. 14220

Größe 7/8 Art.-Nr. 14230

Setzen Sie den Spritzgebäckvorsatz zwischen Lochscheibe (5) und Überwurfmutter (6) ein. Das Schneidmesser (4) bleibt weiterhin montiert.

Wir wünschen Ihnen mit diesem hochwertigen Fleischwolf ein gutes Gelingen.

General Points

This high-quality mincer was made of tin-plated cast iron. The surface is tin-plated.

The cutting blade and perforated disk, perforation 4.5 mm, are made of solid stainless steel, which gives them a special degree of sharpness and an extremely long service life.

Instruction

Before using for the first time, please clean all parts thoroughly under running lukewarm water.

If a greyish discoloration appears on the processed matter when it is used for the first time, rinse off the individual parts again or add some washing-up liquid to the water if they are very dirty.

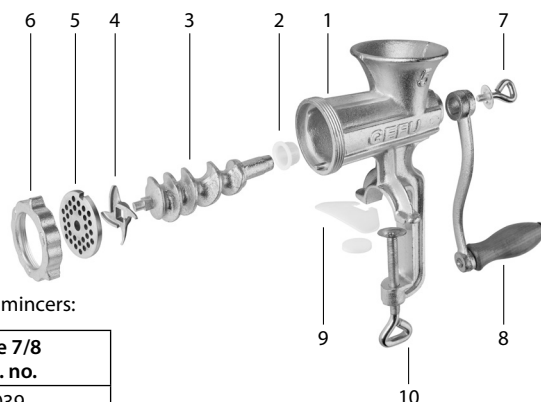
After use, clean with warm water and then dry thoroughly. If the mincer has not been used for a long time, it is recommendable to rub some vegetable fat into the tin-plated elements and the steel elements in order to prevent corrosion.

The mincer is not dishwasher-safe.

Assembly

The plastic bushing (2) is pushed onto the worm (3).

The worm (3) is pushed into the machine casing (1). The front square peg on the worm serves to hold the cutting blade (4), whereby the cutting surfaces point towards the perforated disk (5), which is pushed onto the peg. When pushing on the perforated disk, make sure the casing's securing pin is positioned in the recess on the perforated disk. The union nut (6) is screwed on now. The crank (8) is pushed onto the back end of the worm (3) and connected to the crank bolt (7). The plastic bases (9) is pushed onto the foot of the encasing (1). The mincer is ready for use once it is attached to the worktable by means of the wing screw (10). The wing screw is adjustable and is suitable for table plate thicknesses of 25-70 mm.



Accessory

The following perforated disks made of stainless steel are available for the following mincers:

	Size 5 Art. no.	Size 7/8 Art. no.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Spare blade	88020	88037

The cookie nozzle are also available from GEFU of course:

Size 5 art. no. 14220

Size 7/8 art. no. 14230

Insert the shortbread biscuit attachment between the perforated disc (5) and the union nut (6).

The cutting blade (4) remains in a mounted position.

We wish you success with this high-quality mincer.

Généralités

Ce hachoir de haute qualité est fabriqué en fonte étamée. Sa surface est étamée.

Les lames et le disque perforé, perforation 4,5 mm, sont en acier inoxydable massif, ce qui leur donne un tranchant particulier et une durée de vie extrêmement longue.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation, veuillez nettoyer minutieusement toutes les pièces sous l'eau courante tiède.

Si, lors de la première mise en service, les aliments coupés présentent des taches grises, veuillez rincer de nouveau les pièces ou, en cas de forte salissure, utiliser un peu de liquide vaisselle.

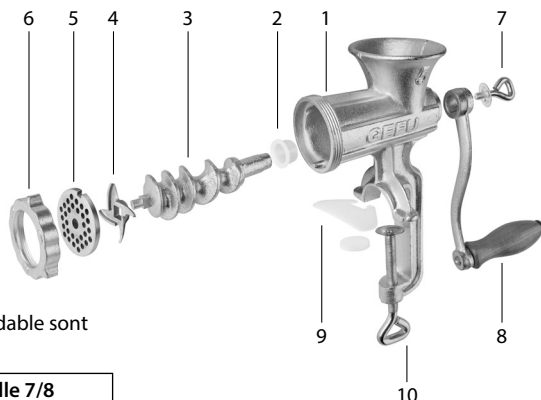
Après sa mise en service, rincer le hachoir à l'eau chaude puis l'essuyer minutieusement. En cas de non-utilisation prolongée, il est recommandé de lubrifier les éléments étamés et les pièces en acier avec de la graisse végétale, afin d'éviter la corrosion.

Le hachoir à viande n'est pas lavable au lave-vaisselle.

Montage

La douille en plastique (2) se place sur la vis (3).

Insérer la vis (3) dans le boîtier de la machine (1). Le tenon carré situé sur la partie avant de la vis sert à fixer le couteau (4), les lames étant orientées vers le disque perforé (5). Placer le disque perforé sur le tenon. Lors de l'enfilement du disque perforé, veiller à ce que la goupille de sécurité du boîtier se trouve dans l'orifice du disque perforé. Visser la collerette de fixation (6). Enfiler la manivelle (8) sur l'extrémité arrière de la vis (3) et fixer celle-ci avec la vis de manivelle (7). Placer le support en plastique (9) sur le pied du boîtier (1). Après fixation du hachoir sur le plan de travail au moyen de la vis à ailettes (10), le hachoir est prêt à l'emploi. La vis à ailettes est réglable et convient aux épaisseurs de plans de travail comprises entre 25 et 70 mm.



Accessoires

Les disques perforés suivants en acier inoxydable sont disponibles pour les hachoirs suivants:

	Taille 5 No. d'art.	Taille 7/8 No. d'art.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Lame de rechange	88020	88037

Naturellement, les garnitures pour fabrication des biscuits sont également disponibles chez GEFU:

Taille 5 No. d'art. 14220

Taille 7/8 No. d'art. 14230

Placez l'élément pour biscuits entre le disque perforé (5) et l'écrou-raccord (6).

La lame de coupe (4) reste montée.

Nous vous souhaitons une bonne réussite avec ce hachoir de haute qualité.

Informazioni generali

Questo tritacarne di alta qualità è stato realizzato in ghisa stagnata. La superficie è stagnata. Le lame e la piastra forata, foratura 4,5 mm, sono in acciaio inox massiccio, così possono essere perfettamente affilate e durare a lungo.

Istruzioni per l'uso

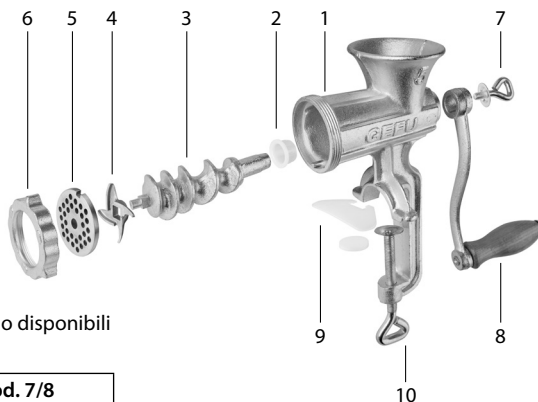
Utilizzare questo utensile per la prima volta solo dopo averlo lavato accuratamente con acqua corrente tiepida. Se durante il primo utilizzo, il cibo lavorato prende una colorazione sgradevole, è bene lavare nuovamente ogni singolo pezzo oppure, in caso di sporco tenace, aggiungere un po' di detersivo all'acqua di lavaggio. Dopo l'utilizzo, pulire con acqua calda. Lasciare quindi asciugare completamente. Se l'utensile non viene utilizzato per molto tempo, è consigliabile oliare gli elementi stagnati e d'acciaio con olio vegetale, per evitare la corrosione.

Il tritacarne non è lavabile in lavastoviglie

Assemblaggio

La boccola in plastica (2) si inserisce nella coclea (3).

Nell'alloggiamento della macchina (1) si inserisce la coclea (3). Il perno quadrato sulla parte anteriore della coclea serve per il montaggio della lama (4), qui le superfici di taglio sono rivolte verso la piastra forata (5). Spingere quest'ultima sul perno. Inserendo la piastra forata, accertarsi che il perno di sicurezza dell'alloggiamento sia nella rientranza della piastra forata. Avvitare quindi il tappo a vite (6). Sull'estremità posteriore della coclea (3), si inserisce la manopola (8) e la si unisce alla vite della manopola (7). La base di plastica (9) si colloca sul piede dell'alloggiamento (1). A questo punto, il tritacarne può essere fissato al piano di lavoro con la vite a farfalla (10) e quindi utilizzato. La vite a farfalla è regolabile e si può adattare a piani spessi da 25 a 70 mm.



Accessori

Le seguenti piastre forate in acciaio inox sono disponibili per i tritacarne indicati di seguito:

	Mod. 5 N. art.	Mod. 7/8 N. art.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Lama di ricambio	88020	88037

Anche l'accessorio per biscotti è naturalmente disponibile presso GEFU:

Modello 5 n. art. 14220

Modello 7/8 n. art. 14230

Collocare l'accessorio per biscotti fra il disco forato (5) e il dado di bloccaggio (6).

La lama (4) resta montata.

Vi auguriamo di preparare ottime pietanze con questo tritacarne.

Generalidades

Esta picadora de carne es de alta calidad y ha sido realizada en fundición de acero estañado. Sus superficies están estañadas. La cuchilla de corte y el disco perforado (perforación de 4,5 mm) son de acero inoxidable macizo, lo cual les confiere un afilado especial y una vida útil extremadamente larga.

Instrucciones de uso

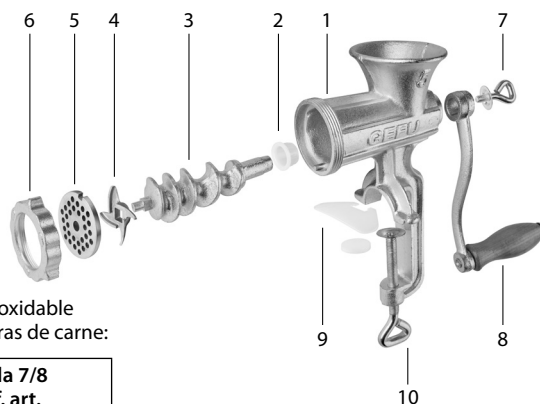
Antes del primer uso, lavar bien todas las piezas con agua corriente templada. Si en el primer uso de la picadora el alimento cogiera una coloración gris, volver a lavar las piezas o añadir al agua de lavado un poco de jabón lavavajillas, si las piezas estuvieran muy sucias.

Después de cada uso, lavar con agua caliente y secar bien. Si no se va a utilizar la picadora durante un período prolongado, se recomienda lubricar los elementos estañados y las piezas de acero con grasa vegetal, a fin de prevenir la corrosión.

La picadora de carne no es apta para lavavajillas.

Montaje

El manguito de plástico (2) debe colocarse encima del tornillo sinfín (3). Insertar en el cuerpo de la máquina (1) el tornillo sinfín (3). El perno cuadrado en la parte anterior del tornillo sinfín recibe la cuchilla de corte (4), donde las superficies de corte deben señalar hacia el disco perforado (5). Éste debe colocarse sobre el perno. Al colocar el disco perforado, debe prestarse atención a que el pasador de seguridad del cuerpo de la máquina quede situado en la escotadura del disco perforado. A continuación, enroscar la tuerca tapón (6). Insertar en la parte posterior del tornillo sinfín (3) la manivela (8), la cual debe unirse con el tornillo de fijación (7) de la manivela. El protector de plástico (9) debe insertarse en la parte inferior del cuerpo (1). Una vez fijado a la mesa de trabajo mediante el tornillo de mariposa (10), la picadora de carne está lista para su uso. El tornillo de mariposa puede ajustarse a tableros de mesa con grosores de 25 a 70 mm.



Accesorios

Los siguientes discos perforados de acero inoxidable están disponibles para las siguientes picadoras de carne:

	Talla 5 Ref. art.	Talla 7/8 Ref. art.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Cuchilla de recambio	88020	88037

Los accesorios portaboquillas pasteleros naturalmente también los podrá obtener de GEFU:

Talla 5 Ref. art. 14220

Talla 7/8 Ref. art. 14230

Inserte el accesorio pastelero entre el disco perforado (5) y la tuerca ciega (6).

La cuchilla de corte (4) permanece montada.

Nous vous souhaitons une bonne réussite avec ce hachoir de haute qualité.

Algemeen

Deze kwalitatief hoogwaardige vleesmolen is van vertind gietijzer. Het oppervlak is van tin. Het mes en de gatenschijf, doorsnee gaten 4,5 mm, zijn van massief edelstaal, waardoor ze bijzonder scherp zijn en een extreem lange levensduur hebben.

Gebruiksaanwijzing

Voor ingebruikname alle onderdelen grondig onder stromend lauwwarm water afwassen. Mochten er bij het eerste gebruik grijze verkleuringen op de onderdelen verschijnen, de onderdelen opnieuw afwassen. Bij sterke vervuiling een beetje afwasmiddel aan het water toevoegen.

Na het gebruik de onderdelen met warm water afwassen en grondig afdrogen. Wanneer de vleesmolen langere tijd niet gebruikt wordt, adviseren wij de tinnen elementen met plantaardig vet in te wrijven om corrosie te voorkomen.

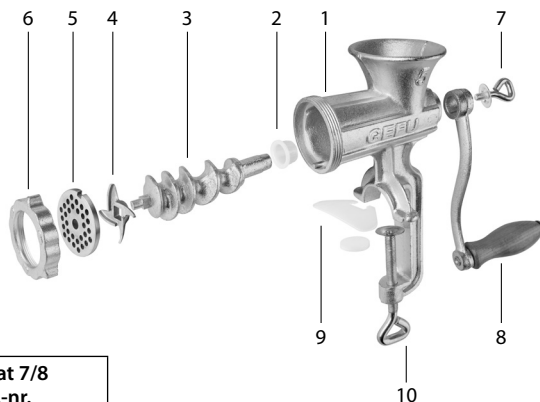
De hakmachine is niet vaatwasmachinebestendig.

Montage

De kunststof bus (2) wordt tot op de wormschroef (3) geschoven.

Schuif de aandrijving (3) in de machine (1). Het mes (4) wordt aan de voorste vierkante pin aan de aandrijving gezet, met de snijkanten van het mes in richting gatenschijf. Deze wordt op de pin geschoven.

Bij het aanbrengen van de gatenschijf dient de veiligheidspin van de behuizing in uitsparing in de ponsschijf te liggen. Draai dan de schroef (6) vast. De zwengel (8) wordt op aan de achterkant van de aandrijving (3) geschoven en met de zwengelschroef (7) vastgezet. De plastic onderlegger (9) wordt over de voet van de behuizing (1) geschoven. Nadat de vleesmolen met de vleugelschroef (10) aan het aanrecht vast gemaakt is, kan hij in gebruik genomen worden. De vleugelschroef is verstelbaar voor aanrechten tussen 25 en 70 mm hoog.



Accessoires

Volgende gatenschijven van edelstaal zijn voor volgende vleesmolens verkrijgbaar:

	maat 5 Art.-nr.	maat 7/8 Art.-nr.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Reservemes	88020	88037

De hulpstukken voor koekjesdeeg zijn natuurlijk ook bij GEFU verkrijgbaar:

maat 5 Art.-Nr. 14220

maat 7/8 Art.-Nr. 14230

Zet het voorzetstuk voor spritsgebak tussen matrijs (5) en wartelmoer (6).

Het snijmes (4) blijft nog steeds gemonteerd.

Wij wensen u veel succes met deze hoogwaardige vleesmolen van GEFU!

агульны

Мясорубка изготовлена из чугуна с лужённой поверхностью. Поверхность лужёная. Ножи и решётка (отверстия размером 4,5 мм) сделаны из массивной нержавеющей стали, что гарантирует особую остроту режущих поверхностей и несравнимо долгий срок эксплуатации.

Инструкция по использованию

Перед первым употреблением все части тщательно промыть под тёплой проточной водой. Если во время первого использования будет замечено, что обрабатываемый продукт приобретает серый оттенок, то отдельные части мясорубки снова промыть, при необходимости – с моющим средством. После использования мясорубку промыть тёплой водой и протереть. При длительном неиспользовании прибора рекомендуется (в целях предотвращения коррозии) протереть лужёные части и детали из стали растительным маслом.

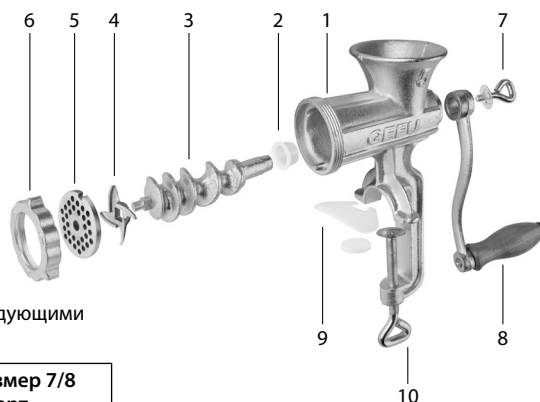
Мясорубка не пригодна для мойки в посудомоечной машине.

Сборка

Пластмассовый корпус (2) насаживается на винт (3).

Винт (3) вставляется в корпус (1). Квадратная головка в передней части винта служит для насадки ножа (4), заточенными поверхностями к решётке (5). Решётка насаживается следом на головку.

При насадке решётки обратить внимание на то, чтобы паз решётки вошёл в предохранительный штифт корпуса. После этого накручивается накидная гайка (6). На другом конце винта (3) насаживается ручка (8) и закрепляется болтом (7). Под ножку корпуса (1) подкладывается пластмассовая пластинка (9). После привинчивания мясорубки к столу барашковым болтом (10), она готова к работе. Барашковый болт регулируется в зависимости от толщины стола (25-70мм).



Accesorios

К мясорубке выпускаются решётки со следующими размерами отверстий:

	Размер 5 № арт.	Размер 7/8 № арт.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Запасные ножи	88020	88037

Насадки для изготовления изделий из заварного теста можно заказать на фирме GEFU:

Размер 5 № арт. 14220

Размер 7/8 № арт. 14230

Вставить насадку для приготовления выпечки из заварного теста между решёткой с отверстиями (5) и стяжной гайкой (6). Нож (4) остаётся по-прежнему на своём месте.

Мы желаем Вам успеха в работе с этим высококачественным кухонным прибором.

Geral

Esta máquina de picar carne de alta qualidade é de ferro fundido. A superfície é estanhada. A lâmina de corte e o disco perfurado, furo com 4,5 mm, são de aço inoxidável, o que lhe garante um corte especial e uma vida útil extremamente longa.

Instruções

Antes da primeira utilização, lavar bem todas as peças em água morna corrente.

Se, aquando da primeira colocação em funcionamento, surgir uma coloração cinzenta no produto a processar, pode ser necessário. Lavar novamente as peças individuais ou, em caso de sujidade persistente, adicionar à água um pouco de detergente para a louça.

IMPORTANTE: secar bem as peças individuais.

Após a colocação em funcionamento, lavar com água morna e secar bem, a seguir. Em caso de inutilização mais prolongada, é recomendável que se esfreguem os elementos estanhados e os elementos de aço com gordura vegetal, para prevenir da corrosão.

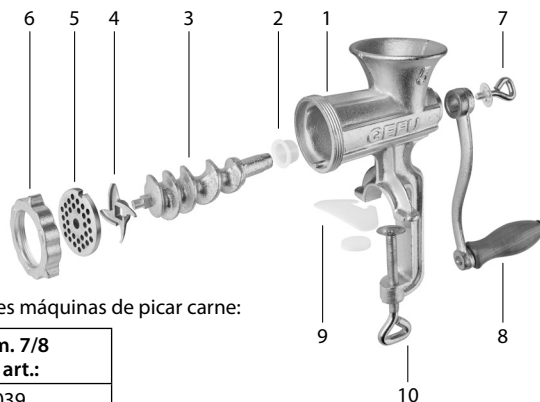
A máquina de picar carne não é adequada a máquina de lavar louça.

Montagem

A bucha de plástico (2) é inserida na rosca (3).

A rosca (3) é inserida na carcaça da máquina (1). O perno quadrado dianteiro da rosca serve para alojar a lâmina de corte (4). Aqui, as superfícies de corte apontam no sentido do disco perfurado (5). Este é inserido no perno. Ao inserir o disco perfurado, deve garantir-se que o pino de bloqueio da carcaça assenta na ranhura do disco perfurado. Agora, aperta-se a porca de capa (6). Na extremidade posterior da rosca (3), insere-se a manivela (8) e une-se ao parafuso da mesma (7). A base de plástico (9) é inserida na base da carcaça (1). A máquina de picar carne está pronta para ser utilizada após a fixação à mesa de trabalho com o parafuso de orelhas (10).

O parafuso de orelhas pode ser ajustado e é adequado a espessuras de tampos de mesa de 25 a 70 mm.



Acessórios

Os seguintes discos perfurados de aço inoxidável estão disponíveis para as seguintes máquinas de picar carne:

	Tam. 5 N.º art.:	Tam. 7/8 N.º art.:
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Lâmina de substituição	88020	88037

Naturalmente, também pode obter os moldes para biscoitos através da GEFU:

Tamanho 5, n.º art.: 14220

Tamanho 7/8, n.º art.: 14230

Coloque o molde para biscoitos entre o disco perfurado (5) e a porca de capa (6).

A lâmina de corte (4) continua montada.

Desejamos-lhe sucesso com esta máquina de picar carne de alta qualidade.

Uwagi ogólne

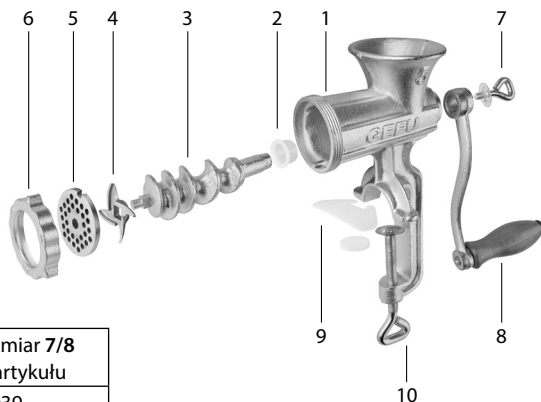
Ta wysokiej jakości maszynka do mielenia została wykonana z ocynkowanego żeliwa.. Ostrze tnące oraz tarcza perforowana 4,5 mm zostały wykonane ze stali nierdzewnej, co nadaje im szczególnie stopień ostrości i wyjątkowo długą żywotność.

Instrukcja

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić wszystkie części maszynki pod bieżącą, letnią wodą. Jeśli przy pierwszym użyciu pojawi się szarawe zabarwienie, należy dobrze spłukać poszczególne części maszynki lub dodać do wody odrobinę płynu do mycia naczyń. Po użyciu umyć ciepłą wodą, a następnie dokładnie wysuszyć. Jeżeli maszynka do mielenia nie była używana przez dłuższy czas, zaleca się jej elementów odrobiną tłuszczu roślinnego, aby zapobiec korozji. Maszynka nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Montaż urządzenia

Plastikowa tuleję (2) należy nasunąć na ślimak (3). Ślimak (3) należy wsunąć w obudowę maszyny (1). Przedni czworokątny kołek na ślimaku służy do przytrzymywania ostrza tnącego (4), przy czym powierzchnie tnące są skierowane w stronę perforowanej tarczy (5), która jest nasunięta na kołek. Podczas naciskania na krążek perforowany należy upewnić się, że kołek zabezpieczający obudowy znajduje się we wgłębieniu na krążku perforowanym. Teraz należy dokręcić nakrętkę (6). Korba (8) jest nasunięta na tylny koniec ślimaka (3) i połączona ze śrubą korby (7). Plastikowe podstawy (9) są wsuwane na stopę obudowy (1). Maszynka do mięsa jest gotowa do użycia po przymocowaniu do stołu roboczego za pomocą śruby skrzydełkowej (10). Śruba skrzydełkowa jest regulowana i nadaje się do grubości płyt stołu 25-70 mm.



Akcesoria

Dostępne są następujące tarcze perforowane ze stali nierdzewnej:

	Rozmiar 5 № artykułu	Rozmiar 7/8 № artykułu
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Запасные ножи	88020	88037

Dostępne są również dysze do ciastek:

Rozmiar 5 numer artykułu 14220

Rozmiar 7/8 numer artykułu 14230

Włóż nasadkę do ciastek między perforowaną tarczę (5) a nakrętkę łączącą (6). Nóż tnący (4) pozostaje w pozycji zamontowanej.

Życzymy powodzenia.

Všeobecné informace

Tento kvalitní mlýnek na maso je vyroben z litiny. Povrch je pozinkovaný. Řezací nůž a perforovaný kotouč, otvory 4,5 mm, jsou vyrobeny z masivní nerezové oceli, díky tomu se vyznačují mimořádnou ostrostí a velmi dlouhou životností.

Návod

Před prvním použitím prosím všechny díly nejprve řádně očistěte pod tekoucí vlažnou vodou. Pokud se při prvním uvedení do provozu vyskytne šedé zbarvení zpracovávané potraviny, pak případně jednotlivé díly znovu omyjte nebo při silném znečištění přidejte k vodě malé množství saponátu. DŮLEŽITÉ: Jednotlivé díly dobře osušte.

Po uvedení do provozu očistěte teplou vodou a poté důkladně osušte. Při delším nepoužívání se doporučuje potřít pozinkované části a ocelové díly rostlinným tukem jako prevenci vzniku koroze.

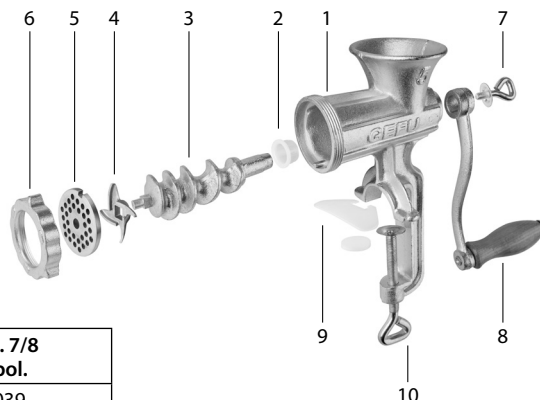
Mlýnek na maso není vhodný do myčky.

Složení

Plastové pouzdro (2) se nasune na spirálu (3).

Spirála (3) se zasune do tělesa strojku (1). Přední čtyřhranný čep na spirále slouží k uchycení řezacího nože (4), zde ukazují řezací plochy směrem k perforovanému kotouči (5). Ten se nasadí na čep. Při nasazování perforovaného kotouče je třeba dbát na to, aby se zajišťovací kolík tělesa nacházel ve vybrání perforovaného kotouče. Nyní se našroubuje převlečná matice (6). Na zadní konec spirály (3) se nasadí klika (8) a spojí se s klikovým šroubem (7). Plastové podložky (9) se nasadí na patku tělesa mlýnku (1). Mlýnek na maso je po upevnění na pracovním stole pomocí křídlového šroubu (10) připraven k použití.

Křídlový šroub je nastavitelný a vhodný pro tloušťky stolů 25-70 mm.



Príslušenství

Následující nerezové perforované kotouče jsou dostupné pro tyto mlýnky na maso:

	Vel. 5 Č. pol.	Vel. 7/8 Č. pol.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Náhradní nůž	88020	88037

Nástavce pro vytlačované těsto získáte samozřejmě rovněž od GEFU:

Velikost 5 – č. pol. 14220

Velikost 7/8 – č. pol. 14230

Vložte nástavec pro vytlačované těsto mezi perforovaný kotouč (5) a převlečnou matici (6).

Řezací nůž (4) zůstane nadále namontován.

Přejeme Vám hodně úspěchů při práci s tímto kvalitním mlýnkem na maso.

Všeobecné

Tento kvalitný mlynček na mäso je vyrobený z liatiny. Povrch je pocínovaný. Rezný nôž a dierkovaný kotúč s 4,5 mm otvormi sú vyrobené z masívnej ušľachtilej ocele. Vďaka tomu je nôž s kotúčom mimoriadne ostrý a majú extrémne dlhú živnosť.

Návod

Pred prvým použitím najprv všetky časti dôkladne umyte pod tečúcou vlažnou vodou.

Ak sa pri prvom použití objaví na spracúvanej surovine sivasté sfarbenie, jednotlivé časti znova opláchnite alebo pri väčšom znečistení pridajte do vody malé množstvo čistiaceho prostriedku.

DÔLEŽITÉ: Nechajte jednotlivé časti dobre uschnúť.

Po použití umyte teplou vodou a potom dôkladne vysušte. Pri dlhšom nepoužívaní sa odporúča natrieť pozinkované a oceleové prvky rastlinným tukom, aby sa zabránilo korózii.

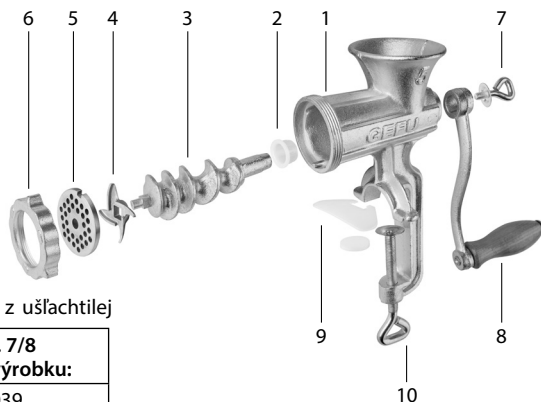
Tento mlynček na mäso nie je vhodný do umývačky riadu.

Zloženie

Plastové puzdro (2) nasadíte na špirálu (3).

Špirálu (3) zasuniete do trupu zariadenia (1). Predný štvorhranný čap na špirále slúži na nasadenie rezného noža (4), pričom rezné plochy smerujú k dierkovanému kotúču (5). Ten nasadíte na čap. Pri nasadzovaní dierkovaného kotúča sa uistíte, že poistný kolík trupu leží v otvore dierkovaného kotúča. Teraz zakrúťte poistnú maticu (6). Na zadnom konci špirály (3) nasadíte kľuku (8) a spojte ju s kľukovou skrutkou (7). Plastové podložky (9) nasadíte na podstavec trupu (1). Po pripnutí na stôl pomocou křídlovej skrutky (10) je mlynček na mäso pripravený na použitie.

Křídlová skrutka je nastaviteľná a vhodná na stolové dosky s hrúbkou 25 – 70 mm.



Príslušenstvo

K nasledujúcim mlynčekom na mäso sú k dispozícii nasledujúce dierkované kotúče z ušľachtilej

	Veľ. 5 Č. výrobku:	Veľ. 7/8 Č. výrobku:
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Náhradný nôž	88020	88037

V ponuke sú aj nadstavce na striekané pečivo značky GEFU:

Veľkosť 5 č. výrobku 14220

Veľkosť 7/8 č. výrobku 14230

Nadstavec na striekané pečivo vložte medzi dierkovaný kotúč (5) a poistnú maticu (6).

Rezný nôž (4) pritom zostáva namontovaný.

Želáme vám veľa úspechov pri práci s týmto kvalitným mlynčekom na mäso!

Splošno

Ta kakovostna mesoreznica je izdelana iz litega železa. Površina je pocinkana. Rezalni nož in luknjast kolut s 4,5 mm luknjami sta iz masivnega nerjavnega jekla, zaradi česar sta posebej ostra in imata zelo dolgo življenjsko dobo.

Navodila

Pred prvo uporabo vse dele temeljito očistite pod mlačno vodo iz pipe.

Če se med prvo uporabo meso obarva rjavo, posamezne dele po potrebi ponovno sperite ali pri večji nesnagi vodi dodajte malo sredstva za izpiranje.

POMEMBNO: Posamezne dele dobro posušite.

Po namestitvi jo očistite s toplo vodo, nato pa temeljito posušite. Pri daljši neuporabi je priporočljivo pocinkane in jeklene elemente premazati z rastlinsko mastjo, da se izognete koroziji.

Mesoreznica ni primerna za pomivalni stroj.

Montaža

Plastični tulec (2) potisnite na polža (3).

Polža (3) potisnite v ohišje naprave (1). Sprednji štirirobni tečaj

na polžu služi sprejemu rezalnega noža (4), katerega rezalne površine morajo biti obrnjene proti

luknjastemu kolutu (5). To potisnite na tečaj. Pri namestitvi luknjastega koluta

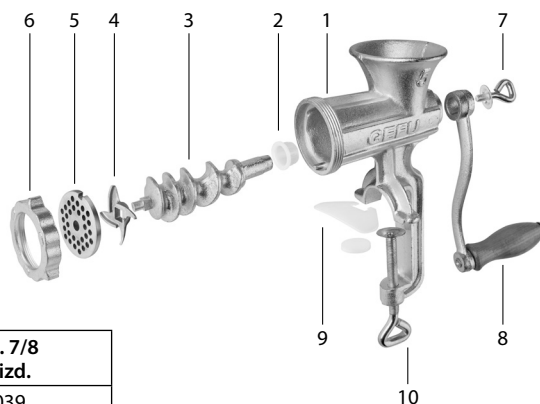
poskrbite, da je varnostni zatič ohišja v vdolbini luknjastega koluta. Sedaj privijte pokrovno matico (6). Na

zadnji konec polža (3) namestite gonilko (8) in jo pritrdite z vijakom za gonilko (7). Plastično podlago (9)

potisnite na dno ohišja (1). Mesoreznica je po pritrditvi na delovni pult z vijakom

s krilno glavo (10) pripravljena na uporabo.

Vijak s krilno glavo je nastavljen in primeren za delovne pulte debeline 25-70 mm.



Dodatki

Spodnji luknjasti koluti iz nerjavnega jekla so na voljo za naslednje mesoreznice:

	Vel. 5 Št. izd.	Vel. 7/8 Št. izd.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Nadomestni nož	88020	88037

GEFU nudi seveda tudi brizgalne nastavke za peko:

Velikost 5, št. izd. 14220

Velikost 7/8, št. izd. 14230

Vstavite brizgalni nastavek za peko med luknjast kolut (5) in pokrovno matico (6).

Rezalni nož (4) ostane še naprej vgrajen.

Želimo vam obilo dobrega uspeha s to kakovostno mesoreznico.

Általános információk

Ez a minőségi húsdaráló öntöttvasból készült. A felülete ónozott.

A vágókés és a 4,5 mm-es lyuktárcsa anyaga erős rozsdamentes acél, ezáltal rendkívül élesek és nagyon hosszú élettartamúak.

Ütmutató

Első használat előtt minden részt alaposan mosson meg langyos, folyó vízben.

Ha az üzembe helyezés előtt a feldolgozandó anyagon szürkés elszíneződést tapasztal, akkor adott esetben az egyes részeket újra öblítse le vagy erős szennyeződésnél adjon némi mosogatószer a vízhez.

FONTOS: az alkatrészeket jól szárítsa meg.

Üzembe helyezés után meleg vízzel tisztítsa és utána alaposan szárítsa meg. Ha hosszabb ideig nem használja, ajánlott bedörzsölni növényi olajjal az ónozott elemeket, valamint az acél elemeket a korrózió megelőzése érdekében.

A húsdarálót nem szabad mosogatógépbe tenni.

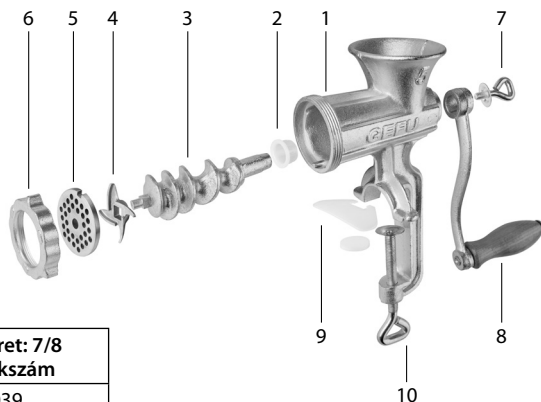
Összeszerelés

A műanyag hüvelyt (2) a csigára (3) kell feltolni.

A csigát (3) betoljuk a daráló házába (1). A csigán az első négyszög alakú csapra kerül a vágókés (4), itt a vágókés a lyuktárcsa felé mutat (5).

Ezeket rátoljuk a csapra. A lyuktárcsa felhelyezésekor figyelembe kell venni, hogy a ház biztosító csapja a lyuktárcsa nyílásába kerüljön. Ekkor rácsavarozzuk a hollandi anyát (6). A csiga (3) hátsó végére jön a tekerőkar (8) és a szemes csavarral (7) rögzítjük. A műanyag alátéteket (9) feltoljuk a ház talpaira (1). Miután a szárnyas csavarral (10) rögzítettük az asztalon, a húsdaráló használatra kész.

A szárnyas csavar állítható, 25–70 mm vastag munkalapokhoz alkalmas.



Tartozékok

A húsdarálóhoz a következő rozsdamentes acélból készült lyuktárcsák kaphatók:

	Méret: 5 Cikkszám	Méret: 7/8 Cikkszám
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Pótkés	88020	88037

Természetesen darálós süteményhez rátéteket is kínál a GEFU:

Méret: 5, cikkszám: 14220

Méret: 7/8, cikkszám: 14230

Helyezze be a tésztakinyomó betéteket a lyuktárcsa (5) és a hollandi anya (6) közé.

A vágókés (4) ekkor is benn marad.

Sok sikert kívánunk minőségi húsdarálójával.

Općenito

Ovaj visokovrijedni uređaj za mljevenje mesa napravljen je od lijevanoga željeza. Površina je pocinčana. Nož za rezanje i disk za mljevenje, s otvorima 4,5 mm, napravljeni su od masivnog nehrđajućeg čelika, stoga se odlikuju posebnom oštrinom i imaju izuzetno dug vijek trajanja.

Upute

Prije prve upotrebe najprije temeljito očistite sve dijelove pod mlazom mlake vode.

Ako pri prvoj upotrebi dođe do zasivljenja namirnica, po potrebi ponovno pojedinačno isperite dijelove ili pri jakom zaprljanju dodajte malo deterdženta za posuđe u vodu. VAŽNO: Dobro osušite sve dijelove.

Nakon upotrebe očistite toplom vodom i potom temeljito osušite. Ako se uređaj dulje vremena ne upotrebljava, preporučuje se biljnom mašću premazati pocinčane i čelične elemente da bi se spriječilo njihovo hrđanje.

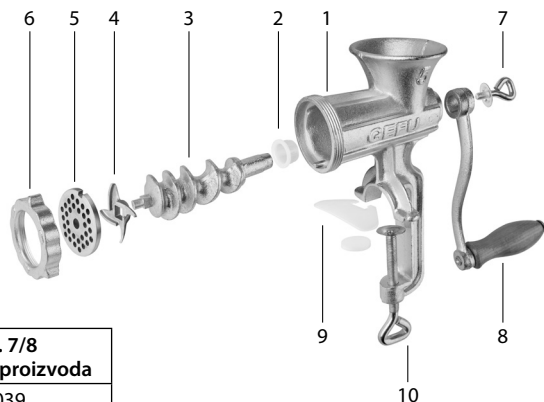
Uređaj za mljevenje mesa nije prikladan za pranje u perilici za posuđe.

Sastavljanje

Stavite plastičnu čahuru (2) na pužnicu (3).

Umetnite pužnicu (3) u kućište uređaja (1). Prednji četvrtasti klin na pužnici namijenjen je za prihvat noža za rezanje (4), površine za rezanje trebaju biti okrenute prema disku za mljevenje (5). Njega je potrebno nataknuti na klin. Pri postavljanju diska potrebno je obratiti pažnju na to da se sigurnosni klin kućišta nalazi u udubljenju diska. Sada trebate odvrnuti maticu (6). Na stražnjem se dijelu pužnice (3) treba nataknuti ručka (8) i spojiti je vijkom ručke (7). Plastične podloške (9) potrebno je nataknuti na stopu kućišta (1). Uređaj za mljevenje mesa spreman je za upotrebu nakon pričvršćenja za radni stol pomoću krilne matice (10).

Krilna matica može podešavati i prikladna je za debljinu stola od 25 do 70 mm.



Pribor

Za uređaje za mljevenje mesa dostupni su sljedeći diskovi od nehrđajućeg čelika:

	vel. 5 Br. proizvoda	vel. 7/8 Br. proizvoda
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Zamjenski nož	88020	88037

Naravno, GEFU u svojoj ponudi ima i nastavak za prhke kolačiće:

veličina 5, br. proizvoda 14220

veličina 7/8, br. proizvoda 14230

Umetnite nastavak za prhke kolačiće između diska (5) i matice (6).

Nož za rezanje i dalje ostaje montiran na uređaju (4).

Želimo vam mnogo uspjeha uz pomoć ovoga visokovrijednog uređaja za mljevenje mesa.

Puncte generale

Această mașină de tocat de înaltă calitate a fost făcută din fontă acoperită cu staniu. Suprafața este acoperită cu staniu.

Lama de tăiere și discul perforat, perforare 4,5 mm, sunt realizate din oțel inoxidabil solid, care le conferă un grad special de claritate și o durată de viață extrem de lungă.

Înainte de prima utilizare, vă rugăm să curățați cu atenție toate componentele sub apă caldă.

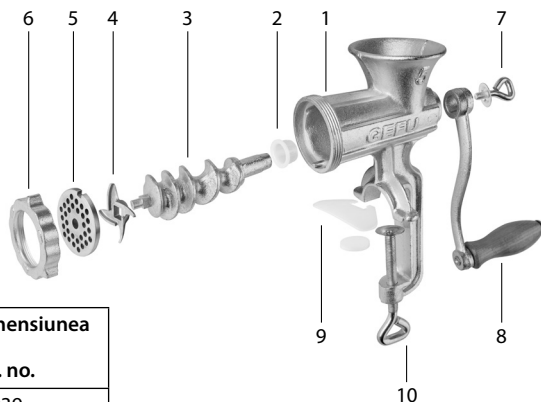
Dacă pe materialul prelucrat apare o decolorare cenușie atunci când este utilizată pentru prima dată, clătiți din nou piesele individuale sau adăugați detergent de spălat vase în apă dacă sunt foarte murdare. După utilizare, curățați mașina de tocat cu apă caldă și apoi uscați-o bine. Dacă mașina de tocat nu a fost folosită mult timp, se recomandă să frecăți elementele acoperite cu staniu și elementele din oțel cu grăsime vegetală pentru a preveni coroziunea.

Mașina de tocat nu poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Asamblarea

Bucșa de plastic (2) este împinsă pe spirală (3).

Spirala (3) este împinsă în carcasa mașinii (1). Știftul pătrat fontal de pe spirală servește pentru a ține lama de tăiere (4), prin care suprafețele de tăiere sunt îndreptate către discul perforat (5), care este împins pe știft. Când împingeți discul perforat, asigurați-vă că știftul de fixare a carcasei este poziționat în nișa de pe discul perforat. Piulița de legătură (6) este înșurubată acum. Manivela (8) este împinsă la capătul din spate al spiralei (3) și este conectată la șurubul manivelei (7). (7). Suportul de plastic (9) este împins spre partea de jos a carcasei (1). Mașina de tocat este gata de utilizare odată ce este atașată la masa de lucru cu ajutorul șurubului fluture (10). Șurubul-fluture este reglabil și este potrivit pentru grosimea blatului de masă de 25-70 mm.



Accesorii

Următoarele discuri perforate din oțel inoxidabil sunt disponibile pentru următoarele mașini de tocat:

	Dimensiunea 5 Art. no.	Dimensiunea 7/8 Art. no.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Spare blade	88020	88037

Duza pentru biscuiți este de asemenea disponibilă de la GEFU:

Dimensiunea 5 Art. Nr. 14220

Dimensiunea 7/8 Art. Nr. 14230

Introduceți atașamentul pentru fursecuri între discul perforat (5) și piulița de cuplare (6).

Lama de tăiere (4) rămâne în poziție montată.

Vă urăm succes cu această mașină de tocat de înaltă calitate.

Обща информация

Тази висококачествена месомелачка е произведена от чугун. Повърхността е поцинкована. Ножът за рязане и перфорираният диск с размер на отвора 4,5 mm са от масивна неръждаема стомана, което осигурява голяма острота и изключително дълъг експлоатационен живот.

Указания за работа

Преди първата употреба най-напред почистете основно всички части под хладка течаща вода.

Ако по време на първата употреба се получат твърде неприятни оцветявания на обработвания продукт, при нужда измийте отново компонентите или добавете малко почистващ препарат във водата при по-силно замърсяване.

ВАЖНО: Подсушете добре компонентите.

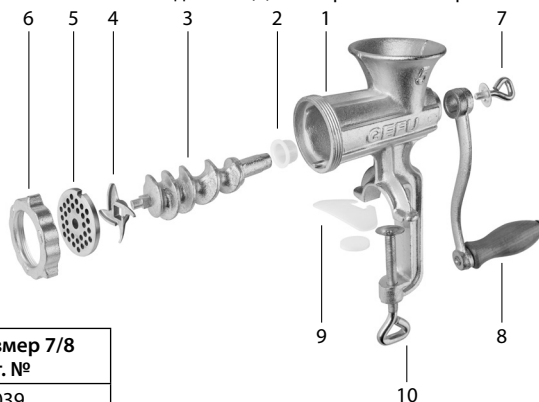
След първоначалната употреба почистете с топла вода и след това подсушете основно. При продължително неизползване се препоръчва поцинкованите и стоманените елементи да се намажат с растителна мазнина, за да се предотврати корозия.

Месомелачката не е подходяща за почистване в миялната машина.

Сглобяване

Буксата от пластмаса (2) се поставя върху шнека (3).

В корпуса на машината (1) се вкарва шнекът (3). Предната четириъгълна цапфа на шнека служи за поемане на ножа за рязане (4), тук повърхностите за рязане сочат към перфорирания диск (5). Той се поставя към цапфата. При поставяне на перфорирания диск трябва да се внимава осигурителният щифт на корпуса да лежи в отвора на перфорирания диск. Отгоре се завинтва холендровата гайка (6). От задния край на шнека (3) се вкарва ръчката (8) и се свързва с помощта на винта за ръчката (7). Пластмасовите подложки (9) се вкарват към опората на корпуса (1). Месомелачката е готова за употреба след закрепване към работния плот с помощта на крилчатия винт (10). Крилчатият винт може да се настройва и е подходящ за плотове с дебелина 25 – 70 mm.



Акcesoари

Предлагат се следните перфорирани дискове от неръждаема стомана за следните модели месомелачки:

	Размер 5 Кат. №	Размер 7/8 Кат. №
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Резервен нож	88020	88037

Приставките за шприцоване на сладки могат да се закупят от GEFU:

Размер 5 кат. № 14220

Размер 7/8 кат. № 14230

Поставете приставката за шприцоване на сладки между перфорирания диск (5) и холендровата гайка (6).

Ножът за рязане (4) остава монтиран.

Желаем Ви успешна работа с тази висококачествена месомелачка.

Generelt

Denne kødhakker af høj kvalitet er lavet af støbejern. Overfladen er forfinet. Skærekniven og hulsken, perforering 4,5 mm, er lavet af massivt rustfrit stål, hvilket giver dig en speciel skarphed og en ekstrem lang levetid.

Vejledning

Inden du bruger den første gang, skal alle dele vaskes grundigt af under rindende, lunkent vand. Hvis der til at begynde med er en grålig misfarvning af arbejdsemnerne, skal du om nødvendigt skylle de enkelte dele igen eller tilsætte lidt opvaskemiddel til vandet i tilfælde af stærk snavs.

VIGTIGT: Tør de enkelte dele grundigt.

Gør delene rene med varmt vand efter brug, og tør dem grundigt. Skal den ikke bruges i længere tid, anbefales det at smøre delene af tin og stål med plantefedt for at undgå korrosion.

Kødhakkeren kan ikke tåle opvaskemaskine.

Samling

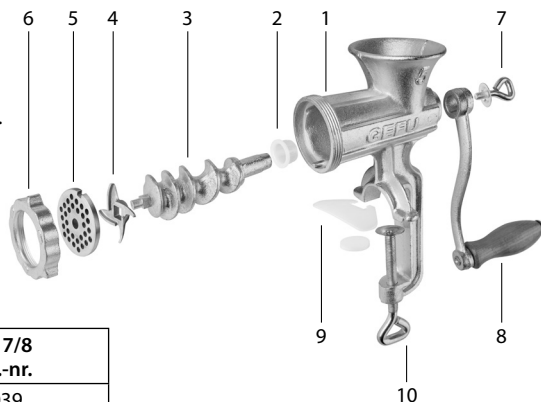
Kunststofbøsningen (2) skubbes på snekken (3).

Snekken (3) skubbes ind i maskinhuset (1). På snekkens forreste firkantede tap skal skærekniven (4) sidde, her peger skærefladerne mod hulsken (5). Den skubbes på tappen. Når hulsken sættes på, skal du være opmærksom på, at låsestiften på huset ligger i hulsakens udsparring. Nu skrues omløbermøtrikken (6) på. Håndsvinget (8) skubbes på den anden ende af snekken (3) og fastgøres med skruen (7). Plastunderlagene (9) skubbes på foden af huset (1).

Kødhakkeren er klar til brug, når den er skruet fast

til bordet vha. vingeskruen (10).

Vingeskruen kan indstilles og er egnet til bordplader med en tykkelse på 25-70 mm.



Tilbehør

Følgende hulsiver af rustfrit stål kan fås til følgende kødhakkere:

	Str. 5 Art.-nr.	Str. 7/8 Art.-nr.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Reserveknive	88020	88037

Småkageforsatserne kan du selvfølgelig også få hos GEFU:

Str. 5 Art.-nr. 14220

Str. 7/8 Art.-nr. 14230

Sæt småkageforsatsen fast mellem hulske (5) og omløbermøtrik (6).

Skærekniven (4) forbliver stadig monteret.

Vi ønsker dig held og lykke med denne kødhakker af høj kvalitet.





GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-5 seal, which represents a 5-year warranty.

www.gefu.com/garantie



GEFU Innovation + Logistic GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

www.gefu.com

*www.gefu.com/garantie