



**LUST AUF SELBSTGEMACHTES?
FANCY SOME HOMEMADE?**

Bedienungsanleitung
User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по использованию
Manual de instruções
Brugsanvisning
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na použitie
Navodila za uporabo
Upute za upotrebu
Kezelési útmutató
Instrucțiunile de utilizare
Инструкция за употреба



Fleischwolf
METO
Meat Mincer
METO
Art.-Nr.: 19095

**GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.**

Bedienungsanleitung / User manual



- 1 Stößer / Plunger
- 2 Einfülltrichter / Hopper
- 3 Schraubmutter / Screw nut
- 4 Messer / Blade
- 5 2 Lochscheiben (8 mm und 3,8 mm) /
2 grinding plates (8 mm and 3.8 mm)
- 6 Hebel zum Befestigen des Vakuumsaugfußes /
Lever for securing the vacuum suction foot
- 7 Schnecke inkl. Abstandshalter /
Worm gear, including spacer
- 8 Abnehmbares Gehäuse / Detachable housing
- 9 Kurbel / Crank
- 10 Standfuß mit Vakuumsaugfuß / Base with vacuum
suction foot
- 11 Spritzgebäckvorsatz / Piped biscuit attachment
- 12 Wurstfüllvorsatz / Sausage filling attachment



Spritzgebäckvorsatz /
Piped biscuit attachment



Wurstfüllvorsatz /
Sausage filling attachment



Inbetriebnahme / Commissioning

Nehmen Sie alle Bestandteile aus der Verpackung und reinigen Sie diese vor dem ersten Gebrauch. Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt Reinigung. Zur Anwendung des Fleischwols sollte dieser mit dem Vakuumsaugfuß auf einer trockenen und stabilen Arbeitsfläche stehen und befestigt werden. Remove all components from the packaging and clean them before first use. Please note the details under cleaning when doing so. The meat grinder should be used by affixing the vacuum suction foot to a dry and stable work surface.

Sicherheitshinweise / Safety instructions

Das Messer ist sehr scharf, seien Sie bei der Anwendung und Reinigung besonders vorsichtig! Stellen Sie vor Verwendung des Fleischwols sicher, dass das Gerät keine sichtbaren Mängel oder Beschädigungen aufweist. The blades are very sharp. Be particularly careful during use and cleaning! Before using the meat grinder, ensure that the device does not display any visible signs of fault or damage.

⚠ CAUTION

sharp parts, pinch points and rotating parts /
partes cortantes, riesgo de atrapamiento y rotativas /
parties coupantes, endroits pinçants et rotatives

Zusammenbau Fleischwolf / Meat grinder assembly

1. Abstandshalter anstecken und Schnecke einsetzen

1. Attach the spacer and insert the worm gear



5. Gehäuse aufsetzen und mit Drehbewegung fixieren

5. Attach the housing and affix with a rotary motion



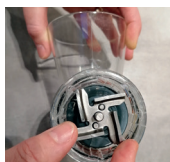
2. Messer einsetzen (Klinge zeigt zur Lochscheibe)

2. Insert the knife (blade faces the grinding plate)



3. Lochscheibe einsetzen (vor erstem Gebrauch Lochscheibe und Messer mit Speiseöl einfetten)

3. Insert the grinding plate (grease the grinding plate and blade with cooking oil prior to first use)



4. Schraubmutter leicht festdrehen

4. Slightly turn the screw nut



6. Kurbel aufstecken

6. Attach the crank



7. Den Fleischwolf mittels Vakuumsaugfuß auf glatter Oberfläche befestigen

7. Secure the meat grinder on a smooth surface by using the vacuum suction foot



Anwendung Fleischwolf / Using the meat grinder

Fleisch in Trichter einfüllen, Stößel aufsetzen und Kurbel im Uhrzeigersinn drehen.

Fill meat into the hopper, put on the plunger and turn the crank clockwise.



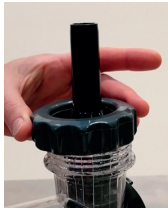
Zusammenbau Wurstfüllvorsatz / Sausage filling attachment assembly

1. Wurstfüllvorsatz auf die Lochscheibe setzen. (Messer ist bereits eingesetzt).

1. Place the sausage filling assembly on the grinding plate. (blade is already inserted).

2. Schraubmutter festziehen

2. Tighten the screw nut



3. Gehäuse aufsetzen, festdrehen, Kurbel anstecken und Vakuumsaugfuß fixieren

3. Attach the housing, tighten, affix the crank and affix the vacuum suction foot



Anwendung: Darm aufschieben und Wurstmasse durchdrehen
TIP: Auch zum Cannelloni befüllen

How to use: Slide on the casing and twist through the sausage mixture

TIP: Can also be used to fill cannelloni



Zusammenbau Gebäckvorsatz / Biscuit attachment assembly

1. Gebäckvorsatz auf die Lochschiebe setzen (Messer ist bereits eingesetzt).

1. Place the biscuit attachment on the grinding plate (blade is already inserted).

2. Schraubmutter festziehen, Gehäuse befestigen und Vakuumsaugfuß fixieren wie oben unter Punkt 3.

2. Tighten the screw nut, secure the housing, and affix the vacuum suction foot as shown above under point 3.



Profilschiene einschieben
Slide in the profile rail



Anwendung: Trichter mit Teig befüllen, Kurbel im Uhrzeigersinn drehen, mit dem Stößler nachdrücken

How to use: Fill the hopper with dough, turn the crank clockwise and use the plunger to push



Reinigung

Alle Teile sind spülmaschinengeeignet (ausgenommen Standfuß und Kurbel).

Wir empfehlen Ihnen jedoch die Reinigung der einzelnen Teile per Hand unter fließendem Wasser.

ACHTUNG! Das Messer ist sehr scharf, seien Sie sowohl beim Einsetzen des Messers als auch bei der Reinigung per Hand besonders vorsichtig.

Hinweis: Wenn der Vakuumsaugfuß mittels des Hebels fixiert ist, kann das Gehäuse nicht abgenommen werden. Um das Gehäuse zu lösen, muss auch der Vakuumsaugfuß gelöst werden.

Cleaning

All parts are dishwasher safe (except for the suction foot and crank).

However, we recommend cleaning the individual parts by hand under flowing water.

WARNING! The blade is very sharp. Take particular care when inserting the blade as well as when cleaning by hand.

Note: If the vacuum suction foot is affixed by means of the lever, the housing cannot be removed. To remove the housing, the vacuum suction foot must be released as well.



- 1 Pressoir / Pestello
- 2 Entonnoir / Imbuto per il riempimento
- 3 Écrou / Dado
- 4 Couteau / Coltello
- 5 2 disques perforés (8 mm et 3,8 mm) /
2 dischi forati (8 mm e 3,8 mm)
- 6 Levier pour fixer le pied ventouse /
Leva per il fissaggio del piedino a ventosa
- 7 Tarière avec entretoise / Coclea con separatore
- 8 Boîtier détachable / Alloggiamento rimovibile
- 9 Manivelle / Manovella
- 10 Socle avec pied ventouse / Supporto con piedino a ventosa
- 11 Embout spécial pâtisserie / Accessorio per biscotti
- 12 Accessoire pour farcir les saucisses /
Accessorio per insaccati



Embout spécial pâtisserie /
Accessorio per biscotti



Accessoire pour farcir
les saucisses / Accessorio
per insaccati



Mise en service / Messa in funzione

Retirez tous les composants de l'emballage et nettoyez-les avant la première utilisation.

Pour ce faire, respectez les consignes énoncées à la section Nettoyage. Pour utiliser le hachoir à viande, il doit être placé et fixé sur une surface de travail sèche et stable avec le pied ventouse.

Estrarre tutti i componenti dalla confezione e pulirli prima del primo uso.

A tal fine, prestare attenzione alle indicazioni riportate al punto Pulizia. Per utilizzare il tritacarne, posizionarlo e fissarlo su un piano di lavoro asciutto e stabile mediante il piedino a ventosa.

Consignes de sécurité / Istruzioni di sicurezza

Le couteau est très tranchant ; soyez particulièrement prudent pendant l'utilisation et le nettoyage !

Avant d'utiliser le hachoir à viande, assurez-vous que l'appareil ne présente aucun défaut ou dommage visible.

Il coltello è molto affilato pertanto prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia!

Prima di utilizzare il tritacarne, assicurarsi che

il dispositivo non presenti danni visibili o parti mancanti.

⚠ CAUTION

sharp parts, pinch points and rotating parts /
partes cortantes, riesgo de atrapamiento y rotativas /
parties coupantes, endroits pinçants et rotatives

Assemblage du hachoir à viande / Montaggio del tritacarne

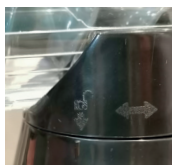
1. Fixez l'entretoise
et insérez la tarière

1. Montare il separatore
e inserire la coclea



5. Mettez le boîtier en
place et fixez-le avec un
mouvement de rotation

5. Montare l'alloggiamento
e fissarlo ruotandolo



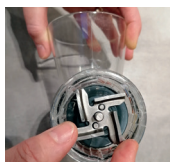
2. Insérez le couteau
(la lame pointe vers
le disque perforé)

2. Inserire il coltello
(la lama deve essere rivolta
verso il disco forato)



3. Insérez le disque perforé
(graissez le disque perforé
et le couteau avec de l'huile
de cuisson avant de l'utiliser
pour la première fois)

3. Inserire il disco forato
(prima del primo uso,
lubrificare il disco forato
e la lama con dell'olio
da cucina)



4. Serrez légèrement
l'écrou

4. Serrare leggermente
il dado



6. Fixez la manivelle

6. Fissare la manovella

7. Fixez le hachoir à viande
sur une surface lisse à
l'aide du pied ventouse

7. Fissare il tritacarne
su una superficie liscia
mediante il piedino
a ventosa

**Application du hachoir à viande / Utilizzo del tritacarne**

Versez la viande dans l'entonnoir,
mettez le pressoir et tournez la
manivelle dans le sens des aiguilles
d'une montre.

Riempire di carne l'imbuto per il
riempimento, montare il pestello
e ruotare la manovella in senso orario.



Assemblage de l'accessoire à farcir les saucisses / Montaggio dell'accessorio per insaccati

1. Placez l'accessoire à farcir les saucisses sur le disque perforé. (Le couteau est déjà inséré).

1. Posizionare l'accessorio per insaccati sul disco forato. (Il coltello è già inserito).

2. Serrez l'écrou

2. Serrare il dado



3. Mettez le boîtier en place, serrez-le, mettez la manivelle et fixez le pied ventouse

3. Montare l'alloggiamento, fissarlo ruotando, montare la manovella e fissare il piedino a ventosa



Application : Poussez sur le boyau et tordez la masse de saucisse

ASTUCE : Aussi pour farcir les cannellonis

Utilizzo: Spingere il budello e ruotare la massa dell'insaccato

SUGGERIMENTO: Anche per riempire i cannelloni



Assemblage de l'accessoire à pâtisserie / Montaggio dell'accessorio per biscotti

1. Placez l'accessoire à pâtisserie sur le disque perforé (le couteau est déjà inséré).

1. Posizionare l'accessorio per biscotti sul disco forato (il coltello è già inserito).

2. Serrez l'écrou, fixez le boîtier et fixez le pied ventouse comme indiqué ci-dessus au point 3.

2. Serrare il dado, fissare l'alloggiamento e fissare il piedino a ventosa come descritto sopra al punto 3.



Poussez le rail profilé
Inserire il binario profilato



Application : Remplissez l'entonnoir de pâte, tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyez avec le presseur

Utilizzo: Riempire di impasto l'imbuto per il riempimento, ruotare la manovella in senso orario, spingere con il pestello



Nettoyage

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle (sauf le socle et la manivelle).

Cependant, nous vous recommandons de nettoyer les différentes pièces à la main sous l'eau courante.

ATTENTION ! Le couteau est très tranchant ; faites très attention lors de l'insertion du couteau et lors du nettoyage manuel.

Remarque : Lorsque le pied ventouse est fixé avec le levier, le boîtier ne peut pas être retiré. Pour desserrer le boîtier, le pied ventouse doit également être desserré.

Pulizia

Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie (ad eccezione del piedino a ventosa e della manivella). Sugeriamo tuttavia di pulire tutti i componenti a mano con acqua corrente.

ATTENZIONE! Il coltello è molto affilato: prestare particolare attenzione sia durante il suo inserimento che durante la pulizia a mano.

Nota: Quando il piedino a ventosa è fissato con la leva, non è possibile estrarre l'alloggiamento. Per allentare l'alloggiamento deve essere allentato anche il piedino a ventosa.

Instrucciones de uso / Gebruiksaanwijzing



- 1 Empujador / Stoter
- 2 Tolva de llenado / Vultrechter
- 3 Tuerca atornillada / Schroefmoer
- 4 Cuchilla / Mes
- 5 2 discos coladores (8 mm y 3,8 mm) / 2 passeerschijven (8 mm en 3,8 mm)
- 6 Palanca para fijar la pata de vacío / Hendel voor bevestigen van de vacuüm-zuigvoet
- 7 Tornillo sin fin incl. distanciador / Transportschroef incl. afstandshouder
- 8 Carcasa extraíble / Afneembare behuizing
- 9 Manivela / Kruk
- 10 Soporte con pata de vacío / Standaard met vacuüm-zuigvoet
- 11 Accesorio portaboquillas pastelero / Voorzetstuk voor sprits
- 12 Accesorio para embutir / Voorzetstuk om worst te vullen



Accesorio portaboquillas pastelero / Voorzetstuk voor sprits



Accesorio para embutir / Voorzetstuk om worst te vullen



Puesta en servicio / Ingebruikname

Extraer todos los componentes del embalaje y lavarlos antes del primer uso.

Se debe observar también lo indicado en el punto Limpieza. Para usar la picadora, esta se debe colocar con la pata de vacío apoyada sobre una superficie de trabajo seca y estable y se debe fijar.

Haal alle onderdelen uit de verpakking en maak ze schoon voor het eerste gebruik.

Let ook op de aanwijzingen in de paragraaf Reiniging. Om de vleesmolen te gebruiken, moet deze met de vacuüm-zuigvoet op een droog en stabiel werkoppervlak worden geplaatst en bevestigd.

Instrucciones de seguridad / Veiligheidsinstructies

La cuchilla está muy afilada, por lo que se debe proceder con especial cuidado durante el uso y la limpieza.

Antes de usar la picadora, asegurarse de que el aparato no presente defectos ni daños visibles.

Het mes is zeer scherp, wees bijzonder voorzichtig bij het gebruik en de reiniging ervan!

Controleer voor het gebruik van de vleesmolen of het apparaat geen zichtbare gebreken of beschadigingen heeft.

⚠ CAUTION

sharp parts, pinch points and rotating parts / partes cortantes, riesgo de atrapamiento y rotativas / parties coupantes, endroits pinçants et rotatives

Ensamblaje de la picadora / Montage van de vleesmolen

1. Colocar el distanciador y el tornillo sinfin

1. Bevestig de afstandshouder en plaats de transportschroef



5. Colocar la carcasa y fijarla con un movimiento de giro

5. Plaats de behuizing en fixeer deze met een draaiende beweging



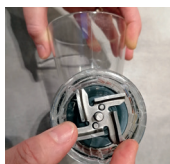
2. Colocar la cuchilla (la cuchilla debe mirar hacia el disco colador)

2. Plaats het mes (mes wijst naar de passeerschijf)



3. Colocar el disco colador (antes del primer uso, engrasar el disco colador y la cuchilla con aceite para cocinar)

3. Plaats de passeerschijf (vet de passeerschijf en het mes in met olie voor het eerste gebruik)



4. Apretar ligeramente la tuerca atornillada

4. Draai de schroefmoer een beetje vast



6. Acoplar la manivela

6. Plaats de kruk

Modo de uso de la picadora / Gebruik van de vleesmolen

Introducir la carne en la tolva, colocar el empujador y girar la manivela en sentido horario.

Plaats vlees in de trechter, zet de stoter erop en draai de kruk met de klok mee.



7. Fijar la picadora a una superficie lisa mediante la pata de vacío

7. Bevestig de vleesmolen op een glad oppervlak met behulp van de vacuüm-zuigvoet



Ensamblaje del accesorio para embutir / Montage van het voorzetstuk om worst te vullen

1. Colocar el accesorio para embutir encima del disco colador. (La cuchilla ya está colocada.)

1. Plaats het voorzetstuk om worst te vullen op de passeerschijf. (Mes is al geplaatst).

2. Apretar la tuerca atornillada

2. Draai de schroefmoer vast



3. Colocar la carcasa, apretarla, colocar la manivela y fijar la pata de vacío

3. Plaats de behuizing, draai deze vast, bevestig de kruk en zet de vacuüm-zuigvoet vast



Modo de uso: Deslizar el intestino y embutir la masa de carne

CONSEJO: También para rellenar canelones

Gebruik: Plaats de darm en draai de worstmassa erdoor

TIP: Ook voor het vullen van cannelloni



Ensamblaje del accesorio pastelero / Montage van het voorzetstuk voor sprits

1. Colocar el accesorio pastelero encima del disco colador. (La cuchilla ya está colocada.)

1. Plaats het voorzetstuk voor sprits op de passeerschijf (mes is al geplaatst).



2. Apretar la tuerca atornillada, fijar la carcasa y la pata de vacío según lo descrito arriba en el punto 3.

2. Draai de schroefmoer vast, bevestig de behuizing en bevestig de vacuüm-zuigvoet zoals hierboven onder punt 3.



Insertar el perfil

Schuif de profielgeleider erin



Modo de uso: Llenar la tolva con la masa, girar la manivela en sentido horario y presionar con el empujador

Gebruik: Vul de trechter met deeg, draai de kruk met de klok mee en druk aan met de stoter



Limpieza

Todas las piezas son aptas para lavavajillas (a excepción del soporte y la manivela).

No obstante, recomendamos realizar a mano la limpieza de las diferentes piezas bajo el agua corriente.

¡ATENCIÓN! La cuchilla está muy afilada; se debe proceder con sumo cuidado tanto al colocar la cuchilla como al limpiarla a mano.

Reiniging

Alle onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig (behalve de standaard en de kruk).

We raden echter aan om de afzonderlijke onderdelen met de hand onder stromend water te reinigen.

LET OP! Het mes is zeer scherp, wees bijzonder voorzichtig bij zowel het plaatsen van het mes als bij het met de hand schoonmaken.

Nota: Si la pata de vacío se fija mediante la palanca, la carcasa no se puede extraer. Para soltar la carcasa, también se debe soltar la pata de vacío.

Opmerking: Wanneer de vacuüm-zuigvoet met de hendel is vastgezet, kan de behuizing niet worden verwijderd. Om de behuizing los te maken, moet ook de vacuüm-zuigvoet worden losgemaakt.

Инструкция по использованию / Manual de instruções



1. Толкатель / Pilão
2. Загрузочная воронка / Funil de enchimento
3. Крепежная гайка / Porca rosçada
4. Нож / Lâmina
5. 2 ножевые решетки (8 мм и 3,8 мм) / 2 discos perfurados (8 mm e 3,8 mm)
6. Рычаг для фиксации вакуумного присоса / Alavanca para fixação da base de sucção a vácuo
7. Шнек с распорным элементом / Parafuso incl. espaçador
8. Съемный корпус / Estrutura amovível
9. Ручка / Manivela
10. Основание с вакуумным присосом / Base e base de sucção a vácuo
11. Насадка для фигурного песочного печенья / Molde para biscoitos
12. Насадка для домашних сосисок / Acessório de enchimento de salsichas



Насадка для фигурного песочного печенья / Molde para biscoitos



Насадка для домашних сосисок / Acessório de enchimento de salsichas



Подготовка к работе / Colocação em funcionamento

Достаньте из упаковки все детали и очистите их перед первым использованием.

Обратите внимание на указания, перечисленные в разделе «Очистка». Для использования мясорубки необходимо установить, закрепив ее вакуумный присос на сухой и устойчивой рабочей поверхности.

Retire todos os componentes da embalagem e limpe-os antes da primeira utilização.

Para isso, observe também as notas que se encontram no ponto Limpeza. Para aplicação do picador de carne, este deve ser colocado e fixado numa superfície de trabalho seca e estável com a base de sucção a vácuo.

Инструкции по безопасности / Indicações de segurança

Нож очень острый, при применении и очистке будьте особенно осторожны!

Перед использованием мясорубки убедитесь, что она не имеет видимых дефектов или повреждений.

A lâmina é muito afiada, por isso, tenha um cuidado especial durante a aplicação e a limpeza!

Antes da utilização do picador de carne, certifique-se de que o aparelho não apresenta defeitos ou danos visíveis.

⚠ CAUTION

sharp parts, pinch points and rotating parts / partes cortantes, riesgo de atrapamiento y rotativas / parties coupantes, endroits pinçants et rotatives

Сборка мясорубки / Montagem do picador de carne

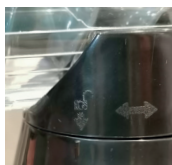
1. Наденьте распорный элемент и вставьте шпек

1. Prender o espaçador e inserir o parafuso



5. Наденьте корпус и зафиксируйте его вращательным движением

5. Colocar a estrutura e fixar com um movimento de rotação



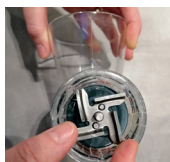
2. Вставьте нож (лезвие смотрит на ножевую решетку)

2. Instalar a lâmina (a lâmina aponta para o disco perfurado)



3. Вставьте ножевую решетку (перед первым использованием смажьте ножевую решетку и нож растительным маслом)

3. Instalar o disco perfurado (antes da primeira utilização, lubrificar o disco perfurado e a lâmina com óleo alimentar)



4. Слегка затяните крепежную гайку

4. Apertar ligeiramente a porca rosçada



6. Прикрепите ручку

6. Prender a manivela



7. Закрепите мясорубку на гладкой поверхности с помощью вакуумного присоса.

7. Prender o picador de carne numa superfície lisa utilizando a base de sucção a vácuo

Применение мясорубки / Aplicação do picador de carne

Заполните воронку мясом, вставьте толкатель и вращайте ручку по часовой стрелке.

Encher o funil com carne, montar o pilão e rodar a manivela no sentido dos ponteiros do relógio.



Сборка насадки для домашних сосисок / Montagem do acessório de enchimento de salsichas

1. Установите насадку для домашних сосисок на ножевую решетку (нож уже вставлен).
1. Colocar o acessório de enchimento de salsichas no disco perfurado. (A lâmina já está inserida).
2. Затяните крепежную гайку
2. Apertar bem a porca roscada



3. Наденьте корпус, зафиксируйте его, прикрепите ручку и зафиксируйте вакуумный присос
3. Colocar a estrutura, apertar, colocar a manivela e fixar a base de sucção a vácuo



Применение: Наденьте кишечную оболочку и пропускайте через мясорубку колбасный фарш

СОВЕТ: Подходит и для заполнения каннелони
Aplicação: Empurrar o invólucro e torcer a mistura de salsicha
DICA: Também serve para encher canelones



Сборка насадки для фигурного песочного печенья / Montagem do acessório para biscoitos

1. Установите насадку для фигурного песочного печенья на ножевую решетку (нож уже вставлен).
1. Colocar o acessório para biscoitos no disco perfurado (a lâmina já está inserida).
2. Затяните крепежную гайку, закрепите корпус и зафиксируйте основание с вакуумным присосом, как показано выше в п. 3.
2. Apertar bem a porca roscada, prender a estrutura e fixar a base de sucção a vácuo como acima, no ponto 3.



Вставьте насадку с соответствующим профилем
Inserir a barra perfilada



Применение: Заполните воронку тестом, поворачивайте ручку по часовой стрелке и придавливайте тесто толкателем.
Aplicação: Encher o funil com massa, rodar a manivela no sentido dos ponteiros do relógio, pressionar com o pilão



Очистка

Все детали подходят для мытья в посудомоечной машине (за исключением основания и ручки). Тем не менее рекомендуем очищать отдельные детали вручную под проточной водой.

ВНИМАНИЕ! Нож очень острый, будьте особенно осторожны как при его установке, так и при очистке вручную!

Примечание: Если вакуумный присос зафиксирован рычагом, снять корпус невозможно. Чтобы отсоединить корпус, необходимо также разъединить вакуумный присос.

Limpeza

Todas as peças são adequadas para a máquina de lavar louça (exceto a base e a manivela). No entanto, recomendamos a limpeza manual de cada peça sob água corrente.

ATENÇÃO! A lâmina é muito afiada, por isso, tenha especial cuidado utilizar a lâmina e também durante a limpeza manual.

Nota: Se a base de sucção a vácuo for fixada com a alavanca, a estrutura não pode ser removida. Para soltar a estrutura, a base de sucção a vácuo também deve ser solta.

Brugervejledning / Instrukcja obsługi



- 1 Nedsukubber / Popychacz
- 2 Påfyldningstragt / Zasobnik
- 3 Omløbermøtrik / Nakrętką
- 4 Kniv / Nóż
- 5 2 hulsiver (8 mm og 3,8 mm) / 2 tarcze z otworami (8 mm i 3,8 mm)
- 6 Håndtag til at fastgøre sugekop / Dźążek do mocowania przyssawki próżniowej
- 7 Snekke inkl. afstandsholder / Ślimak z przekładką dystansową
- 8 Aftageligt hus / Zdejmowana obudowa
- 9 Håndsving / Korba
- 10 Fot med sugekop / Podstawa z przyssawką próżniową
- 11 Småkageforsats / Przystawka do wyciskania ciasta
- 12 Pølseforsats / Przystawka do nadziewania kielbas



Småkageforsats /
Przystawka do
wyciskania ciasta



Pølseforsats /
Przystawka do nadziewania
kielbas



Ibrugtagning / Pierwsze użycie

Tag alle dele ud af emballagen, og rens dem inden første brug.

Læs også anvisningerne under afsnittet Rensning. For at bruge kødhakkeren skal den placeres på en tør og stabil arbejdsflade og fastgøres med sugekoppen.

Wyjąć wszystkie elementy z opakowania i wyczyścić je przed pierwszym użyciem.

Proszę także stosować się do wskazówek w punkcie Czyszczenie. W celu zastosowania maszyny do mięsa należy ją ustawić i przymocować przy pomocy przyssawki próżniowej na suchej i stabilnej powierzchni.

Sikkerhedsanvisninger / Wskazówki bezpieczeństwa

Kniven er meget skarp. Vær yderst forsigtig ved brug og rensning!

Inden du bruger kødhakkeren, skal du sørge for, at den ikke har synlige defekter eller skader.

Nóż jest bardzo ostry, dlatego w trakcie używania i czyszczenia wskazane jest zachowanie szczególnej ostrożności!

Przed użyciem maszyny do mięsa należy się upewnić, czy urządzenie nie zdradza widocznych usterek albo uszkodzeń.

CAUTION

sharp parts, pinch points and rotating parts /
partes cortantes, riesgo de atrapamiento y rotativas /
parties coupantes, endroits pinçants et rotatives

Samling kødhakker / Budowa maszynki do mięsa

1. Afstandholderen sættes på, og snekken sættes

1. Zamocować przekładkę dystansową i zamontować ślimaka



5. Huset sættes på og fastgøres med en drejebælgelse

5. Nałożyć obudowę i przymocować ją ruchem obrotowym



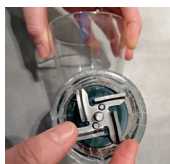
2. Kniven sættes i (bladet vender mod hulsken)

2. Zamontować nóż (ostrzem w kierunku tarczy z otworami)



3. Hulsken sættes i (inden første brug skal hulsken og kniven smøres med lidt madolie)

3. Zamontować tarczę z otworami (przed pierwszym użyciem nasmarować nóż z otworami i ostrze olejem spożywczym)



4. Omløbermotrikken skrues let fast

4. Lekko dokręcić nakrętkę



6. Sæt håndtaget på
6. Włożyć korbę



7. Fastgør kødhakkeren med sugekop, hvis den står på en glad overflade

7. Przymocować maszynkę do mięsa za pomocą przyssawki próżniowej na gładkiej powierzchni

Brug af kødhakker / Zastosowanie maszynki do mięsa

Kom kødet i tragten, sæt nedskubberen på, og drej håndsvinget med uret.

Napęlnić tubę mięsem, włożyć popychacz i przekręcić korbę w kierunku wskazówek zegara.



Samling pølseforsats / Budowa przystawki do nadziewania kielbas

1. Sæt pølseforsatsen på hulsken. (Kniven er allerede sat i).

1. Nałożyć przystawkę do nadziewania kielbas ma tarczę z otworami. (nóż już włożony).

2. Stram

omløbermøtrikken

2. Dokręcić nakrętkę



3. Sæt huset på, skru det fast, sæt håndtaget på, og fastgør sugekoppen

3. Założyć obudowę, przykręcić, nałożyć korbę i zamocować przyssawkę próżniową



Anvendelse: Skub tarmen på, og drej pølsemassen igennem

TIP: Man kan også fylde cannelloni

Zastosowanie: Nasunąć jelito i obrócić masę do nadziania kielbasy

PORADA: Również do nadziewania cannelloni



Samling småkageforsats / Budowa przystawki do wypieków

1. Sæt småkageforsatsen i hulsken (Kniven er allerede sat i).

1. Nałożyć przystawkę do wypieków na tarczę z otworami (nóż już włożony).

2. Spænd skruemøtrikken, fastgør huset og sugekoppen som ovenfor under punkt 3.

2. Dokręcić nakrętkę, przymocować obudowę i przyssawkę próżniową, jak powyżej w punkcie 3.



Skub profilskinden i Wsunąć szynę profilową



Anvendelse: Kom dej i tragten, drej håndsvinget med uret, brug nedskubberen

Zastosowanie: Napęlić tubę ciastem, przekręcić korbę w kierunku wskazówek zegara, docisnąć za pomocą popychacza



Rengøring

Alle dele tåler opvaskemaskine (undtagen foden og håndtaget).

Vi anbefaler dog, at du rengør de enkelte dele manuelt under rindende vand.

PAS PÅ! Kniven er meget skarp. Vær altid yderst forsigtig, når du skifter kniven, eller når du vasker den af i hånden.

Bemærk: Når sugekoppen er fastgjort med håndtaget, kan huset ikke fjernes. Huset kan først frigøres, når sugekoppen er frigjort.

Czyszczenie

Wszystkie elementy nadają się do mycia w zmywarce (za wyjątkiem podstawy i korbki).

Zalecamy jednak ręczne mycie poszczególnych części pod bieżącą wodą.

UWAGA! Nóż jest bardzo ostry, należy zachować szczególną ostrożność zarówno podczas używania noża jak i ręcznego czyszczenia.

Wskazówka: Po przymocowaniu przyssawki próżniowej za pomocą drążka, nie ma możliwości zdjęcia obudowy. Aby poluzować obudowę, należy również poluzować przyssawkę próżniową.

Návod k obsluze / Návod na obsluhu



- 1 Pěchovadlo / Zatláčadlo
- 2 Plnicí trychtýř / Plniaci lieviek
- 3 Šroubová matice / Skrutková matica
- 4 Nůž / Nôž
- 5 2 perforované kotouče (8 mm a 3,8 mm) /
2 dierované kotúče (8 mm a 3,8 mm)
- 6 Páka k upevnění vakuové přísavné nohy /
Páka na upevnenie vákuovej prísavnej nožičky
- 7 Šnek vč. rozpěrky / Závitovka vrát. distančného držiaka
- 8 Odnímatelné těleso / Odnímatelný kryt
- 9 Klika / Kľuka
- 10 Patka s vakuovou přísavnou nohou /
Podstavec s vákuovou prísavnou nožičkou
- 11 Nástavec pro vytlačované těsto /
Nadstavec na krehké pečivo
- 12 Nástavec pro plnění salámů /
Nadstavec na plnenie klobás



Nástavec pro vytlačované těsto /
Nadstavec na krehké pečivo



Nástavec pro plnění salámů /
Nadstavec na plnenie klobás



Uvedení do provozu / Pred prým použitím

Vyjměte všechny součásti z obalu a před prvním použitím je očistěte.

Nezapomeňte prosím také na upozornění uvedená v bodě Čištění. Abyste mohli mlýnek na maso používat, měl by být umístěn a zajištěn vakuovou přísavnou nohou na suché a stabilní pracovní ploše.

Vyberte všetky diely z balenia a pred prvým použitím ich umyte.

Dodržujte pritom pokyny uvedené v bode Čistenie. Na použitie mlynčeka na mäso by tento mal stáť a byť upevnený vákuovou prísavnou nožičkou na suchej a stabilnej pracovnej ploche.

Bezpečnostní pokyny / Bezpečnostné pokyny

Nůž je velmi ostrý, při použití a čištění dbejte na zvýšenou opatrnost!

Před použitím mlýnku na maso se ujistěte, že zařízení nevykazuje viditelné závady nebo poškození.

Nôž je veľmi ostrý, preto buďte pri používaní a čistení obzvlášť opatrný!

Pred použitím mlynčeka na mäso sa uistite, že prístroj nevykazuje žiadne viditeľné nedostatky alebo poškodenia.

⚠ CAUTION

sharp parts, pinch points and rotating parts /
partes cortantes, riesgo de atrapamiento y rotativas /
parties coupantes, endroits pinçants et rotatives

Sestavení mlýnku na maso / Zostavenie mlynčeka na mäso

1. Nasuňte rozpěrku
a vsadte šneka

1. Nasuňte dištančný
držák a vložte závitovku



5. Nasadte těleso a
krouživým pohybem
jej zafixujte

5. Nasadte kryt a upevněte
ho otočným pohybom



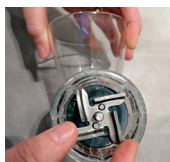
2. Vsadte nůž (čepel
směřuje k perforovanému
kotouči)

2. Vložte nůž (čepel'
smeruje k dierovanému
kotůču)



3. Vsadte perforovaný
kotouč (před prvním
použitím perforovaný
kotouč a nůž namažte
jedlým olejem)

3. Vložte dierovaný kotůč
(pred prvým použitím
namažte dierovaný kotůč
a nůž jedlým olejom)



4. Lehce utáhněte
šroubovou matici

4. Skrutkovú maticu
zľahka zatočte



6. Nasadte kliku
6. Nasuňte kľuku



7. Mlýnek na maso
upevněte s pomocí
vakuové přísavné nohy
na hladký podklad
7. Mlynček na mäso
upevnite na hladký povrch
pomocou vákuovej nožičky

**Použití mlýnku na maso / Použitie mlynčeka na mäso**

Trychtýř naplňte masem, nasadte
pěchovadlo a kliku otáčejte ve směru
hodinových ručiček.

Mäso naplňte do lievika, nasadte
zatlačadlo a kľukou otáčajte v smere
hodinových ručičiek.



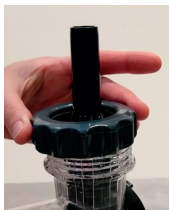
Sestavení nástavce pro plnění salámů / Zastavenie nadstavca na plnenie klobás

1. Nasadíte nástavec pro plnění salámů na perforovaný kotouč. (Nůž je již vsazený).

1. Nadstavec na plnenie klobás nasadíte na dierovaný kotúč. (Nôž je už vložený).

2. Utáhněte šroubovou matici

2. Dotiahnite skrutkovú maticu



3. Nasadíte těleso, zašroubujete, nasuňte kliku a zafixujete vakuovou přísavnou nohu

3. Nasadíte kryt, dotiahnete ho, nasuňte kluku a upevníte vákuovú prísavnú nožičku



Použití: Nasuňte střívko a vytáčejte salámovou hmotu

TIP: Lze použít i k plnění těstovin Cannelloni

Použitie: Nasuňte črevo a pretáčajte klobásovú hmotu

TIP: Aj na plnenie cannelloni



Sestavení nástavce pro vytlačované těsto / Zastavenie nadstavca na pečivo

1. Nástavec pro vytlačované těsto nasadíte na perforovaný kotouč (nůž je již vsazený).

1. Nadstavec na pečivo nasadíte na dierovaný kotúč (Nôž je už vložený).

2. Utáhněte šroubovou matici, upevněte těleso a zafixujte vakuovou přísavnou nohu jak je uvedeno výše v bodu 3.

2. Dotiahnite skrutkovú maticu, upevnite kryt a zafixujete vákuovú nožičku, ako je uvedené vyššie v bode 3.



Nasunutí profilové lišty
Nasuňte profilovou kolajničku



Použití: Naplňte trychtýř těstem, kliku otáčejte ve směru hodinových ručiček, přitlačujte pýchovadlem
Použitie: Lievik naplňte cestom, klukou otáčajte v smere hodinových ručičiek, dotláčajte zatláčadlom



Čištění

Všechny díly jsou vhodné do myčky (s výjimkou patky a kliky).

Doporučujeme čistit jednotlivé díly ručně a omývat je pod tekoucí vodou.

POZOR! Nůž je velmi ostrý, proto postupujte při vsazování nože, ale i při ručním čištění obzvlášť opatrně.

Upozornění: Když je vakuová přísavná noha zafixována pomocí páky, nelze těleso sundat. Pro uvolnění tělesa je třeba uvolnit také vakuovou přísavnou nohu.

Čistenie

Všetky diely sú vhodné do umývačky riadu (okrem podstavca a kliky).

Odporúčame vám však čistiť jednotlivé diely ručne pod tečúcou vodou.

POZOR! Nôž je veľmi ostrý, preto buďte obzvlášť opatrní pri vkladaní noža, ako aj pri ručnom čistení.

Pokyn: Keď je vakuová prísavná nožička upevnená pomocou páky, nedá sa kryt odobrať. Na uvoľnenie krytu sa musí uvoľniť aj vakuová prísavná nožička.

Navodila za uporabo / Upute za upotrebu



- 1 Tolkač / Pritiskivač
- 2 Polnilni lijak / Lijevak
- 3 Vijajna matica / Matica vijka
- 4 Nož / Nož
- 5 2 luknjasta koluta (8 mm in 3,8 mm) /
2 diska s rupama (8 mm i 3,8 mm)
- 6
- 7 Vzvod za pritrditev vakuumskega sesalnega podstavka /
Poluga za učvrščevanje vakuumske stopice
- 8 Polž z distančnikom / Puž uključujući odstojnik
- 9
- 10 Snemljivo ohišje / Odvojivo kućište
Gonilnik / Ručka
- 11 Stojalo z vakuumskim sesalnim podstavkom /
- 12 Postolje s vakuumskom stopicom

Brizgalni nastavek za peko / Nastavak za prhke kolačiće
Nastavek za klobase / Nastavak za punjenje kobasica



Brizgalni nastavek za peko /
Nastavak za prhke kolačiće



Nastavek za klobase /
Nastavak za punjenje kobasica



Pred prvo namestitvijo / Početak rada

Vzemi vse dele iz embalaže in jih pred prvo uporabo očisti.

Pazite tudi na napotke za uporabo pod točko Čiščenje. Če želite uporabiti mlin za meso, ga postavite na suho in stabilno delovno površino s vakuumskim sesalnim podstavkom in pritrdite.

Izvadite vse sestavne dijelove iz pakiranja i očistite ih prije prve upotrebe.

Pritom obratite pažnju i na napomene pod točkom Čiščenje. Za korištenje uređaja za mljevenje mesa potrebno ga je postaviti s vakuumskom stopicom na suhoj i stabilnoj radnoj površini i učvrstiti.

Varnostni napotek / Sigurnosne napomene

Nož je zelo oster, zato bodite pri uporabi in čiščenju posebej previdni!

Pred uporabo mlina za meso se prepričajte, da na napravi ni nikakršnih vidnih okvar ali poškodb.

Nož je vrlo oštár, budite posebno oprezni pri upotrebi i čišćenju!

Prije korištenja uređaja za mljevenje mesa uvjerite

se da na njemu nema vidljivih nedostataka ili oštećenja.

⚠ CAUTION

sharp parts, pinch points and rotating parts /
partes cortantes, riesgo de atrapamiento y rotativas /
parties coupantes, endroits pinçants et rotatives

Sestavljanje mlina za meso / Sastavljanje uređaja za mljevenje mesa

1. Natakните distančnik in vstavite polža

1. Natakните odstojnik i umetnite puž



5. Natakните ohišje in ga pritrdite z vrtenjem

5. Postavite kućište i učvrstite ga okretanjem



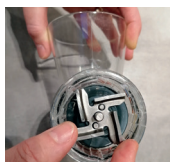
2. Vstavite nož (rezilo je obrnjeno proti luknjastemu kolutu)

2. Umetnite nož (oštrica je okrenuta prema disku s rupama)



3. Vstavite luknjasti kolut (pred prvo uporabo namažite luknjasti kolut in nož z jedilnim oljem)

3. Umetnite disk s rupama (prije prve upotrebe premažite disk s rupama i nož jestivim uljem)



4. Rahlo privijte vijčno matico

4. Lagano pritegnite maticu vijka



6. Natakните gonilnik

6. Natakните ručku

7. Mlin za meso pritrdite na glatko površino s pomočjo vakuumskega sesalnega podstavka

7. Pričvrstite uređaj za mljevenje mesa na glatku površinu pomoću vakuumske stopice



Uporaba mlina za meso / Upotreba uređaja za mljevenje mesa

Meso dajte v lijak, natakните tolkača in zavrtite gonilnik v smeri urinega kazalca.

Lijevak napunite mesom, postavite pritiskivač i okrećite ručku u smjeru kretanja kazaljke na satu.



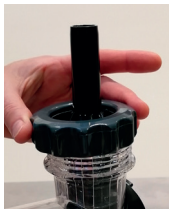
Sestavljanje nastavka za klobase / Sastavljanje nastavka za punjenje kobasica

1. Nameštite nastavak za klobase na luknjasti kolut. (Nož je že vstavljen.)

1. Nastavak za punjenje kobasica postavite na disk s rupama. (Nož je već umetnut).

2. Zategnite vijaka matico

2. Pritegnite maticu vijaka



3. Nameštite ohišje, ga privijte, natakните gonilnik in pritrdite vakuumski sesalni podstavek

3. Postavite kućište, pritegnite ga, natakните ručku i učvrstite vakuumsku stopicu



Uporaba: Nameštite črevo in zmeljite zmes za klobase

NAMIG: Tudi za polnjenje kanelonov

Upotreba: Natakните crijevo i provlačite smjesu za kobasice

SAVJET: Prikladno i za punjenje kanelona



Sestavljanje nastavka za pecivo / Sastavljanje nastavka za prhke kolačiće

1. Nameštite nastavak za pecivo na luknjasti kolut (nož je že vstavljen).

1. Postavite nastavak za prhke kolačiće na disk s rupama (nož je već umetnut).

2. Zategnite vijaka matico, pritrdite ohišje in fiksirajte vakuumski sesalni podstavek kot je navedeno zgoraj pod točko 3.

2. Pritegnite maticu vijka, pričvrstite kućište i učvrstite vakuumsku stopicu kako je opisano pod gornjom točkom 3.



Vstavljanje profilne tirnice
Umetnite profilirani rezač



Uporaba: Lijak napolnite s testom, zavrtite gonilnik v smeri urinega kazaljca in potiskajte s tolkačem

Upotreba: Napunite lijevak tijestom, okrećite ručku u smjeru kretanja kazaljke na satu i potiskujte pritiskivačem



Čišćenje

Vsi deli so primerni za pranje v pomivalnem stroju (razen stojala in gonilnika). Priporočamo pa ročno čišćenje posameznih delov pod tekočo vodo.

POZOR! Nož je zelo oster, zato bodite še posebej previdni tako pri vstavljanju noža kot pri ročnem čiščenju.

Napotek za uporabo: Ko je vakuumski sesalni podstavek pritrjen z vzvodom, ohišja ni mogoče sneti. Da bi sprostili ohišje, je treba sprostiti tudi vakuumski sesalni podstavek.

Čišćenje

Svi sastavni dijelovi prikladni su za pranje u perilici za posuđe (osim postolja i ručke).

Ipak, preporučujemo pranje pojedinačnih dijelova ručno pod mlazom vode.

PAŽNJA! Nož je vrlo oštar, budite posebno oprezni prilikom umetanja noža kao i prilikom ručnog čišćenja.

Napomena: Kada je vakuumska stopica fiksirana polugom kućište se ne može odvojiti. Da biste ga odvojili morate otpustiti i vakuumsku stopicu.

Kezelési útmutató / Instrucțiuni de utilizare



- 1 Mozsár / Dispozitiv de împingere
- 2 Töltőtölcsér / Pâlnie de umplere
- 3 Csavaranya / Piuliță filetată
- 4 Kés / Cuțit
- 5 2 db lyukas tárcsa (8 mm és 3,8 mm) / 2 site (de 8 mm și de 3,8 mm)
- 6 Rögzítőkar a vákuumos szívótalphoz / Mâner pentru fixarea piciorului cu ventuză
- 7 Csiga távtartóval / Melc, inclusiv distanțier
- 8 Levehető ház / Carcasă detașabilă
- 9 Tekerőkar / Manivelă
- 10 Állvány vákuumos szívótalppal / Picior de sprijin cu picior cu ventuză
- 11 Tésztakinyomó betét / Accesoriu pentru biscuiți
- 12 Kolbásztöltő előtét / Accesoriu pentru umplut cârnați



Tésztakinyomó betét /
Accesoriu pentru biscuiți
din aluat fraged



Kolbásztöltő előtét /
Accesoriu pentru umplut cârnați



Üzembe helyezés / Prima utilizare

Vegyen ki a csomagolásból minden alkatrészt, majd első használat előtt tisztítsa meg.

Ennek során vegye figyelembe a „Tisztítás” pont alatt megadottakat is. A használatához a húsdaráló és a vákuumos szívótalpat száraz és stabil munkafelületre kell helyezni és rögzíteni.

Scoateți toate componentele din ambalaj și curățați-le înainte de prima utilizare.

În acest scop, respectați indicațiile de la punctul Curățarea. Pentru a utiliza mașina de tocat, aceasta trebuie așezată și fixată cu ajutorul piciorului cu ventuză pe o suprafață de lucru uscată și stabilă.

Biztonsági utasítások / Indicații de siguranță

A kés nagyon éles, használata és tisztítása során legyen nagyon óvatos!

A húsdaráló használata előtt győződjön meg arról, hogy nincsenek rajta látható hibák vagy sérülések.

Cuțitul este foarte ascuțit, acordați-i atenție deosebită la utilizare și curățare!

Înainte de a utiliza mașina de tocat, asigurați-vă

că dispozitivul nu prezintă defecte vizibile sau deteriorări.

⚠ CAUTION

sharp parts, pinch points and rotating parts /
partes cortantes, riesgo de atrapamiento y rotativas /
parties coupantes, endroits pinçants et rotatives

A húsdaráló összeszerelése / Asamblarea mașinii de tocat

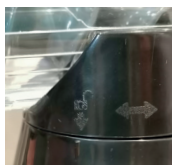
1. Rögzítse fel a távtartót és helyezze bele a csigát

1. Atașați distanțierul și introduceți melcul



5. Helyezze fel a házat és rögzítse egy elforgató mozdulattal

5. Așezați carcasa și fixați-o cu o mișcare de rotație



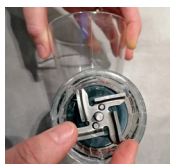
2. Helyezze bele a kést (a penge a lyukas tárcsára mutat)

2. Introduceți cuțitul (cu lama îndreptată spre sită)



3. Lyuk tárcsa behelyezése (a lyuk tárcsát és a kést első használat előtt étolajjal be kell kenni)

3. Introduceți sita (ungeți sita perforat și cuțitul cu ulei de gătit înainte de prima utilizare)



4. A csavaranyát enyhén húzza meg

4. Strângeți ușor piulița filetată



6. Helyezze fel a tekerőkart

6. Atașați manivela



7. Rögzítse a húsdarálót sima felületre a vákuumos szívótalp segítségével

7. Fixați mașina de tocat pe o suprafață netedă cu ajutorul piciorului cu ventuză

A húsdaráló használata / Utilizarea mașinii de tocat

Öntse a húst a tölcsérbe, tegye rá a mozsárt, és forgassa el a tekerőkart az óramutató járásával megegyező irányba.

Introduceți carnea în până, așezați dispozitivul de împingere și rotiți manivela spre dreapta.



Kolbásztöltő előtét összeszerelése / Asamblarea accesoriului pentru umplut cârnați

1. Helyezze a kolbásztöltő előtétet a lyukas tárcsára. (a kés már be van helyezve).

1. Aşezaţi accesoriul pentru umplut cârnaţi pe sită. (Cuţitul este deja introdus).

2. Húzza meg a csavaranyát

2. Strângeţi piuliţa filetată



3. Helyezze fel a házat, húzza meg, rögzítse a tekerőkart, és rögzítse a vákuumos szívótalpat

3. Aşezaţi carcasa, strângeţi, ataşaţi manivela şi fixaţi piciorul cu ventuză



Használat: Nyomja rá a belet, és forgassa át a kolbásztölteléket

TIPP: cannelloni töltéshez is használható

Utilizare: împingeţi maţul şi daţi la manivelă pentru a-l umple cu carnea de cârnaţi

SFAT: se poate utiliza şi pentru a umple cannelloni



Sütemény előtét rászzerelése / Asamblarea accesoriului pentru biscuiţi

1. Helyezze a sütemény előtétet a lyukas tárcsára (a kés már be van helyezve).

1. Aşezaţi accesoriul pentru biscuiţi pe sită (cuţitul este deja introdus).



2. Húzza meg a csavaranyát, rögzítse a házat, és rögzítse a vákuumos szívótalpat a fenti 3. pont szerint.

2. Strângeţi piuliţa filetată, fixaţi carcasa şi piciorul cu ventuză, ca la punctul 3 de mai sus.



Tolja be a profilsínt
Glisaţi şina profilată



Használat: A tésztát tegye a tölcserbe, a tekerőkart forgassa jobb irányba, a nyomórúddal nyomja a tésztát

Utilizare: umpleţi pâlnia cu aluat, rotiţi manivela spre dreapta, apăsaţi cu dispozitivul de împingere



Tisztítás

Minden alkatrész mosogatógépben mosható (kivéve a talpazat és a tekerőkar).

Javasoljuk azonban, hogy az egyes alkatrészeket folyó víz alatt kézzel tisztítsa meg.

FIGYELEM! A kés nagyon éles, legyen nagyon óvatos a kés behelyezése és kézi tisztítása során egyaránt.

Megjegyzés: Ha a vákuumos szívótalp a karral rögzítve van, a ház nem távolítható el. A ház kioldásához a vákuumos szívótalpat is meg kell lazítani.

Curăţarea

Toate piesele sunt compatibile cu maşina de spălat vase (cu excepţia piciorului de sprijin şi a manivelei).

Cu toate acestea, vă recomandăm să curăţaţi fiecare piesă manual, sub jet de apă.

ATENŢIE! Cuţitul este foarte ascuţit, aveţi deosebită grijă atât la introducerea cuţitului, cât şi la curăţarea manuală a acestuia.

Indicaţie: dacă piciorul cu ventuză este fixat cu ajutorul manivelei, este posibil să nu mai puteţi scoate carcasa. Pentru a desface carcasa trebuie să desfaceţi şi piciorul cu ventuză.

Инструкция за употреба



- 1 Бутало
- 2 Фуния за пълнене
- 3 Гайка
- 4 Нож
- 5 2 перфорирани диска (8 mm и 3,8 mm)
- 6 Лост за закрепване на вакуумното засмукващо краче
- 7 Шнек вкл. дистанционер
- 8 Свалящ се корпус
- 9 Ръчка
- 10 Опорно краче с вакуумно засмукващо краче
- 11 Приставка за шприцоване на сладки
- 12 Приставка за пълнене на колбаси



Приставка за шприцоване на сладки



Приставка за пълнене на колбаси



Първоначална употреба

Извадете всички компоненти от опаковката и ги почистете преди първоначалната употреба.

Вижте в тази връзка също и указанията в точка Почистяване. За употреба на месомелачката тя трябва да бъде поставена и закрепена с вакуумното засмукващо краче върху суха и устойчива работна повърхност.

Указания за безопасност

Ножът е много остър, много внимавайте при начина на употреба и почистването му!

Преди използване на месомелачката се уверете, че уредът няма видими дефекти или повреди.

CAUTION

sharp parts, pinch points and rotating parts /
partes cortantes, riesgo de atrapamiento y rotativas /
parties coupantes, endroits pinçants et rotatives

Сглобяване на месомелачката

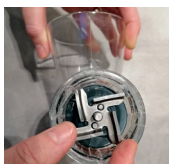
1. Прикрепете дистанционера и поставете шнека



2. Поставете ножа (острието да сочи към перфорирания диск)



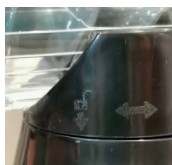
3. Поставете перфорирания диск (преди първата употреба намаслете перфорирания диск и ножа с олио)



4. Затегнете леко гайката



5. Поставете корпуса и го фиксирайте с въртеливо движение



6. Прикрепете ръчката



7. Закрепете месомелачката върху гладка повърхност посредством вакуумното засмукващо краче



Начин на употреба на месомелачката

Изсипете месото във фунията, поставете буталото и въртете ръчката по часовниковата стрелка.

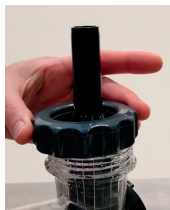


Сглобяване на приставката за пълнене на колбаси

1. Поставете приставката за пълнене на колбаси върху перфорирания диск. (Ножът вече е поставен).



2. Затегнете гайката



3. Поставете корпуса, закрепете чрез завъртане, прикрепете ръчката и фиксирайте вакуумното засмукващо краче



Начин на употреба:
Поставете червото и завъртете сместа за колбаси

СЪВЕТ: Подходящо е също за пълнене на канелони



Сглобяване на приставката за сладки

1. Поставете приставката за сладки върху перфорирания диск (ножът вече е поставен).



2. Затегнете гайката, закрепете корпуса и фиксирайте вакуумното засмукващо краче, както по-горе в точка 3.



Пъхнете профилната шина



Начин на употреба:
Напълнете фунията с тесто, въртете ръчката по часовниковата стрелка, притискайте с буталото



Почистване

Всички части са подходящи за почистване в миялна машина (с изключение на опорното краче и ръчката). Препоръчваме обаче почистване на отделните части на ръка под течаща вода.

ВНИМАНИЕ! Ножът е много остър, бъдете особено внимателни както при поставянето на ножа, така и при почистването му на ръка.

Забележка: Когато вакуумното засмукващо краче е фиксирано посредством лоста, корпусът не може да бъде свален. За да свалите корпуса, трябва да свалите и вакуумното засмукващо краче.



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®

GEFU Innovation + Logistic GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany
Tel. + 49 2973 9713 - 0
Fax + 49 2973 9713 - 55
www.gefu.com