



G E R M A N Y

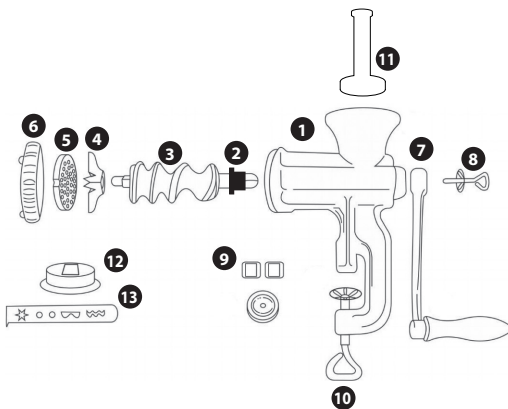
- DE** **Gebrauchs- und Pflegeanleitung Fleischwolf**
- GB** **Care and use guidelines for mincer**
- FR** **Instructions d'utilisation et d'entretien – Hachoir à viande**
- ES** **Instrucciones de uso y cuidado de la picadora de carne**
- IT** **Istruzioni per l'uso e la manutenzione tritacarne**
- CZ** **Návod k používání a péči o mlýnek na maso**
- BG** **Ръководство за употреба и поддръжка на месомелачка**
- HR** **Upute za uporabu i održavanje mlina za mljevenje mesa**
- PL** **Instrukcja użytkowania i pielęgnacji maszyny do mięsa**
- RO** **Instrucțiuni de utilizare și îngrijire pentru mașina de tocat carne**
- SK** **Návod na použitie a ošetrovanie mlynčeka na mäso**
- TR** **Manuel Kıyma Makinesi Kullanım ve Bakım Kılavuzu**

Gebrauchs- und Pflegehinweise

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden.

FLEISCHWOLF IST EIN TRADITIONELLES HAUSHALTGERÄT ZUM VERARBEITEN VON FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE

- ❶ Fleischwolfgehäuse
- ❷ Kunststoffbuchse
- ❸ Schneckenzapfen
- ❹ Messer
- ❺ Lochscheibe
- ❻ Überwurfmutter
- ❼ Drehkurbel
- ❽ Kurbelschraube
- ❾ Kunststofffüße
- ❿ Befestigungsschraube
- ⓫ Stößel
- ⓬ Rundgehäuse
- ⓭ Gebäckformschiene



DAS SET ENTHÄLT:

ein Fleischwolfgehäuse (1), eine Kunststoffbuchse (2), einen Schneckenzapfen (3), ein Messer (4), eine Lochscheibe Ø 4,5mm (5), eine Überwurfmutter (6), eine Drehkurbel (7), eine Kurbelschraube (8), Kunststofffüße 2x eckig / 1x rund (9), eine Befestigungsschraube (10), einen Stößel (11), einen Spritzgebäckaufsatz bestehend aus Rundgehäuse (12) und Gebäckformschiene (13)

MONTAGE

In das Fleischwolfgehäuse (1) wird der Schneckenzapfen (3) inklusive der aufgesteckten Kunststoffbuchse (2) eingeschoben. Auf den vorderen Schneckenzapfen wird das Messer (4) mit nach außen gekehrten Klingen auf die Vierkantmutter und danach die Lochscheibe (5) aufgesetzt. Zuletzt wird die Überwurfmutter (6) aufgeschraubt.

Auf den hinteren Schneckenzapfen (3) wird die Drehkurbel (7) aufgesteckt und durch die Kurbelschraube (8) gesichert. Zur Befestigung am Tisch oder der Arbeitsplatte werden die entsprechenden Kunststofffüße (9) aufgesetzt.

Beim Einsatz des Gebäckvorsatzes wird das Messer (4) entfernt und danach das Rundgehäuse (12) ohne die Gebäckformschiene (13) mit der Wölbung nach außen auf die Lochscheibe (5) aufgesetzt. Erst nach dem Anbringen der Überwurfmutter (6) wird die Gebäckformschiene (13) in das Rundgehäuse (12) eingeschoben und dann kann die entsprechende Plätzchenform eingestellt werden.

ACHTUNG: Den Fleischwolf bitte niemals in der Spülmaschine, sondern ausschließlich mit der Hand reinigen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH mit heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels reinigen und gut abtrocknen. Danach eine kleine Menge Teig oder Kartoffeln durchlassen um eventuelle Produktionsrückstände vollständig zu entfernen. Diese Masse ist nicht für den Verzehr geeignet und muss entsorgt werden. Gerät nochmals sorgfältig reinigen.

Gebrauchs- und Pflegehinweise

ANLEITUNG

Für Fleisch:

1. Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2-3cm große Stücke. Achten Sie bitte darauf, dass sich keine Knochen oder Sehnen im Fleisch befinden.
2. Geben Sie die Fleischstücke in den Einfüllstutzen
3. Stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass
4. Durch Drehen an der Kurbel im Uhrzeigersinn wird das Fleisch weitertransportiert und zer kleinert.

Für Gebäck:

1. Schieben Sie die Gebäckformschiene auf die gewünschte Plätzchenform
2. Geben Sie den Teig in den Einfüllstutzen
3. Durch Drehen an der Kurbel im Uhrzeigersinn wird der Teig weitertransportiert
4. Halten Sie die Teigstränge am Auslass mit der Hand und schneiden Sie jeweils an der gewünschten Länge ab.

Nach Gebrauch den Fleischwolf wieder demontieren und in warmem Wasser mit handelsüblichem Spülmittel reinigen und danach gründlich abtrocknen.

Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Fleischwolf arbeiten lassen.
Der Fleischwolf ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.

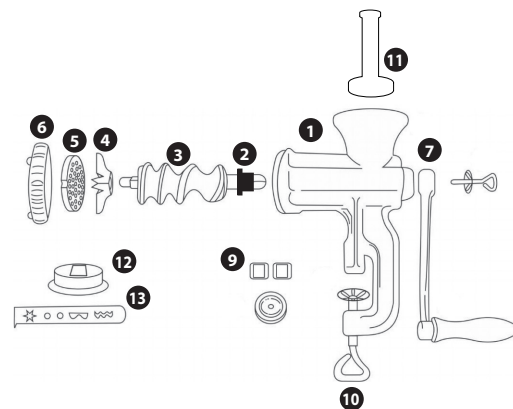
Viel Spaß mit Ihrem Fleischwolf wünscht Ihnen Ihre GSW®

Care and use guidelines

Dear Customer,
thank you for purchasing this kitchen product. Before starting to use the machine, please read through these instructions carefully to avoid causing damage to the machine from incorrect operation.

A MINCER IS A TRADITIONAL HOUSEHOLD DEVICE USED TO CUT MEAT, FISH AND VEGETABLES INTO SMALL PIECES

- 1 Mincer housing
- 2 Plastic bushing
- 3 Screw conveyor
- 4 Cutter
- 5 Perforated disc
- 6 Union nut
- 7 Crank handle
- 8 Crank fixing bolt
- 9 Plastic feet
- 10 Fixing screw
- 11 Plunger
- 12 Round cap
- 13 Pastry shape selector



WHAT'S IN THE BOX:

Mincer housing (1), plastic bushing (2), screw conveyor (3), cutter (4), perforated disc \varnothing 4.5 mm (5), union nut (6), crank handle (7), crank fixing screw (8), plastic feet 2x square/1x round (9), fixing screw (10), plunger (11), shortbread adapter, consisting of a round cap (12) plus pastry shape selector (13)

Care and use guidelines

ASSEMBLY

Fit the plastic bushing (2) onto the screw conveyor (3) and push the conveyor into the mincer housing (1). Fit the cutter (4) onto the square nut on the front of the screw conveyor with the blades pointing outwards. Then slot the perforated disc (5) onto the cutter and screw on the union nut (6) to hold everything in place.

Fit the crank handle (7) onto the rear of the screw conveyor (3) and secure in place with the crank fixing bolt (8). The plastic feet (9) are fitted to the mincer so it can be clamped to a table or kitchen worktop.

To use the pastry adapter, first remove the cutter (4). Then fit the round cap (12) without the pastry shape selector (13) onto the perforated disc (5), ensuring the bulge is pointing outwards. Then screw on the union nut (6). You can now slide the pastry shape selector (13) into the round cap (12) and adjust the selector to choose the pastry shape that you want to use.

CAUTION: Mincer parts are not dishwasher-safe. Always clean the mincer by hand.

BEFORE FIRST USE clean with hot water and a little washing-up liquid, and then dry off thoroughly. Then pass a small amount of dough or potato through the mincer to remove any production residues that may be present. This processed food is not fit for human consumption and must be discarded. Clean the machine again thoroughly.

INSTRUCTIONS

For meat:

1. Cut the meat into pieces about 2–3 cm in size. Make sure that there are no bones or tendons in the meat to be processed.
2. Place the meat into the mincer funnel
3. Place a container under the mincer outlet
4. Turn the crank handle clockwise to move the meat through the machine so it can be minced.

For pastry dough:

1. Adjust the pastry shape selector to choose the shape you want
2. Place the dough into the mincer funnel
3. Turn the crank handle clockwise to move the dough through the machine
4. As the dough comes out of the outlet, support the dough with your hand and cut it to length as required.

After using the mincer, dismantle it and wash the parts in hot water with a little washing-up liquid. Then dry off all parts thoroughly.

Always supervise children when they are using the mincer.
The mincer is a consumer product and is not designed for commercial use.

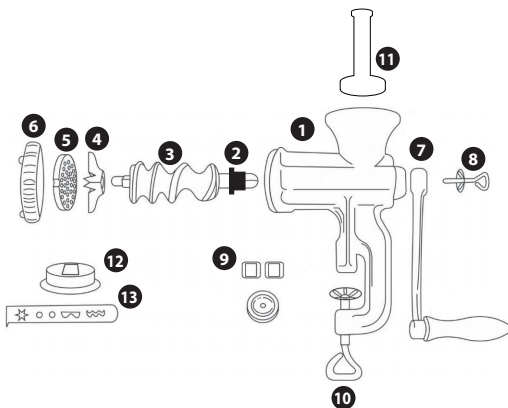
We hope you enjoy using your new mincer!

Instructions d'utilisation et d'entretien

Chère cliente, cher client,
nous vous remercions pour l'achat de votre appareil. Veuillez vous familiariser avec ces instructions avant sa mise en service afin d'éviter tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée.

UN HACHOIR À VIANDE EST UN APPAREIL MÉNAGER TRADITIONNEL SERVANT À LA PRÉPARATION DE VIANDE, POISSON ET LÉGUMES

- ❶ Boîtier de hachoir
- ❷ Douille en plastique
- ❸ Vis d'alimentation
- ❹ lame
- ❺ Disque à trous
- ❻ Écrou-chapeau
- ❼ Manivelle
- ❽ Vis de manivelle
- ❾ Pieds en plastique
- ❿ Vis de fixation
- ⓫ Poussoir
- ⓬ Boîtier circulaire
- ⓭ Rail pour presse à biscuits



LE KIT COMPREND :

un boîtier de hachoir (1), une douille en plastique (2), une vis d'alimentation (3), une lame (4), un disque à trous Ø 4,5 mm (5), un écrou-chapeau (6), une manivelle (7), une vis de manivelle (8), des pieds en plastique (deux rectangulaires / un rond) (9), une vis de fixation (10), un poussoir (11), un kit pour biscuits composé d'un boîtier rond (12) et d'un rail pour presse à biscuits (13).

MONTAGE

La vis d'alimentation (3) sur laquelle la douille en plastique (2) est enfichée est glissée dans le boîtier de hachoir (1). La lame (4), tranchants tournés vers l'extérieur, puis le disque à trous (5) sont placés à l'avant de la vis d'alimentation, sur l'écrou carré. L'écrou-chapeau (6) est finalement vissé sur le tout.

La manivelle (7) est quant à elle enfichée à l'arrière de la vis d'alimentation (3) et maintenue par la vis de manivelle (8). Des pieds en plastique (9) adéquats sont prévus pour la fixation à la table ou au plan de travail.

En cas d'utilisation du kit pour biscuits, la lame (4) est retirée, puis le boîtier circulaire (12), face bombée vers l'extérieur, est mis en place sur le disque à trous (5), sans le rail pour presse à biscuits (13). Ce n'est qu'après la mise en place de l'écrou-chapeau (6) que le rail pour presse à biscuits (13) est glissé dans le boîtier circulaire (12) et peut être réglé sur la forme souhaitée.

ATTENTION ! Ne lavez jamais le hachoir à viande au lave-vaisselle, mais bien uniquement à la main.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, nettoyez le hachoir à viande au moyen d'eau chaude additionnée de produit vaisselle du commerce et séchez-le bien. Faites ensuite passer une petite quantité de pâtes ou de pommes de terre dans le hachoir pour éliminer totalement d'éventuels résidus de production. Cette masse est impropre à la consommation et doit être jetée. Nettoyez à nouveau l'appareil soigneusement.

Instructions d'utilisation et d'entretien

INSTRUCTIONS

Pour la viande :

1. Coupez la viande en morceaux de 2 à 3 cm. Veillez ici à ce qu'il n'y ait pas d'os ou de tendons dans la viande.
2. Placez les morceaux de viande dans la tubulure de remplissage.
3. Placez un récipient sous la sortie du hachoir.
4. Faites tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire avancer la viande et la hacher.

Pour les biscuits :

1. Poussez le rails de la presse à biscuits jusqu'à la forme souhaitée.
2. Placez la pâte dans la tubulure de remplissage.
3. Faites tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire avancer la pâte.
4. Maintenez le cordon de pâte à la sortie d'une main et coupez-le à la longueur souhaitée.

Après utilisation, démontez à nouveau le hachoir à viande et nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle du commerce, puis séchez-le soigneusement.

Les enfants ne peuvent pas utiliser le hachoir à viande sans surveillance.
Ce hachoir à viande a été exclusivement conçu pour un usage privé.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de l'utilisation de votre hachoir à viande, votre équipe GSW®

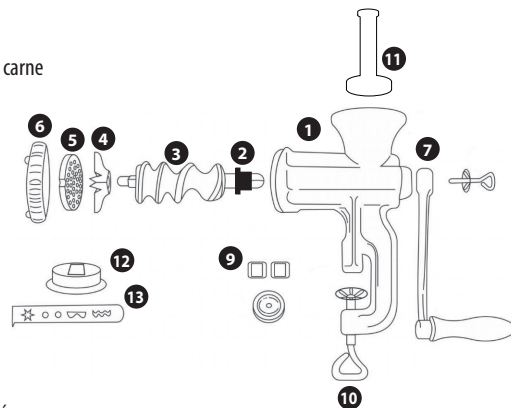
Indicaciones de uso y cuidado

Estimado/a cliente:

Le agradecemos que haya adquirido este aparato. Familiarícese con estas instrucciones antes de poner en uso el aparato para evitar daños causados por un manejo indebido.

LA PICADORA ES UN APARATO TRADICIONAL DE COCINA PARA PROCESAR CARNE, PESCADO Y VERDURAS.

- 1 Carcasa de la picadora de carne
- 2 Casquillo de plástico
- 3 Tornillo sin fin
- 4 Cuchilla
- 5 Disco perforado
- 6 Tuerca de unión
- 7 Manivela
- 8 Tornillo de la manivela
- 9 Patas de plástico
- 10 Tornillo de fijación
- 11 Empujador
- 12 Cuerpo redondo
- 13 Riel de molde de pastelería



EL SET INCLUYE:

Una carcasa de picadora de carne (1), un casquillo de plástico (2), un tornillo sin fin (3), una cuchilla (4), un disco perforado de 4,5 mm de Ø (5), una tuerca de unión (6), una manivela (7), un tornillo de manivela (8), patas de plástico (2 cuadradas/ 1 redonda) (9), un tornillo de fijación (10), un empujador (11), un suplemento para masa de galletas compuesto por un cuerpo redondo (12) y un riel de molde de pastelería (13)

Indicaciones de uso y cuidado

MONTAJE

En la carcasa de la picadora de carne (1) se introduce el tornillo sin fin (3) con el casquillo de plástico (2) colocado. En el tornillo sin fin delantero se coloca primero la cuchilla (4) con las hojas hacia fuera sobre la tuerca cuadrada y, a continuación, el disco perforado (5). Por último, se enrosca la tuerca de unión (6).

En el tornillo sin fin trasero (3) se introduce la manivela (7) y se asegura con el tonillo de la manivela (8). Para la fijación a la mesa o la encimera se utilizan las patas de plástico (9) correspondientes.

Para utilizar el accesorio de pastelería, primero se quita la cuchilla (4) y, a continuación, el cuerpo redondo (12) sin el riel de molde de pastelería (13) se coloca con la curvatura hacia fuera en el disco perforado (5). Solo tras colocar la tuerca de unión (6) se introduce el riel de molde de pastelería (13) en el cuerpo redondo (12) y, después, es posible ajustar la forma correspondiente de galleta.

ATENCIÓN: No lavar nunca la picadora de carne en el lavavajillas, sino únicamente a mano.

ANTES DEL PRIMER USO: Limpiar con agua caliente añadiendo un detergente de uso corriente y secar bien. A continuación, hacer pasar una pequeña cantidad de masa o patatas para eliminar por completo cualquier posible residuo de producción. Esta masa no es adecuada para el consumo y se debe desechar. Volver a limpiar el aparato a fondo.

INSTRUCCIONES

Carne:

1. Corte la carne en trozos de aprox. 2-3 cm. Preste atención a que en la carne no haya huesos ni tendones.
2. Introduzca los trozos de carne en la boca de llenado.
3. Coloque un recipiente debajo de la salida.
4. Girando la manivela en sentido horario, la carne se transporta hacia delante y se tritura.

Pastelería:

1. Desplace el riel de molde de pastelería hasta la forma deseada de galleta.
2. Introduzca la masa en la boca de llenado.
3. Girando la manivela en sentido horario, la masa se transporta hacia delante.
4. Sostenga con la mano las tiras de masa en la salida y córtelas a la longitud deseada.

Tras utilizar la picadora de carne, volver a desmontarla y limpiarla con agua caliente y detergente de uso corriente; a continuación, secarla a fondo.

No permitir nunca que los niños utilicen la picadora de carne sin supervisión. La picadora de carne está prevista exclusivamente para el uso privado.

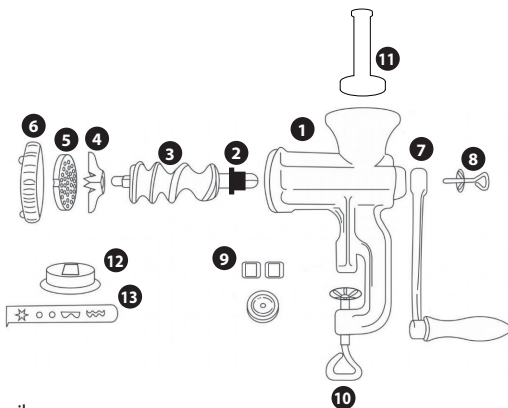
Que disfrute mucho con la picadora de carne le desea GSW®

Avvertenze per l'uso e la manutenzione

Gentile cliente,
grazie per aver acquistato questo apparecchio. Prima di metterlo in funzione, la invitiamo a leggere attentamente queste istruzioni per evitare danni dovuti a un uso improprio.

IL TRITACARNE È UN APPARECCHIO DOMESTICO TRADIZIONALE PER LA LAVORAZIONE DI CARNE, PESCE E VERDURA

- ❶ Corpo del tritacarne
- ❷ Boccola in plastica
- ❸ Coclea
- ❹ Coltello
- ❺ Disco forato
- ❻ Dado di serraggio
- ❼ Manovella
- ❽ Vite della manovella
- ❾ Piedini in plastica
- ❿ Vite di fissaggio
- ⓫ Pestello
- ⓬ Alloggiamento rotondo
- ⓭ Inserto pasticceria con stencil



IL SET COMPRENDE:

un corpo del tritacarne (1), una boccola in plastica (2), una coclea (3), un coltello (4), un disco forato Ø 4,5 mm (5), un dado di serraggio (6), una manovella (7), una vite della manovella (8), 2 piedini in plastica quadrati / 1 rotondo (9), una vite di fissaggio (10), un pestello (11), un inserto per biscotti spritz costituito da un alloggiamento rotondo (12) e un inserto da pasticceria con stencil (13)

MONTAGGIO

Inserire la coclea (3), con la boccola in plastica (2) montata sopra, nel corpo del tritacarne (1). Sulla parte anteriore della coclea montare il coltello (4), con le lame rivolte verso l'esterno, sul dado quadrato; successivamente posizionare il disco forato (5). Infine, avvitare il dado di serraggio (6). Inserire la manovella (7) sul perno posteriore della coclea (3) e fissarla attraverso la vite della manovella (8). Per ancorare l'apparecchio al tavolo o sul piano di lavoro, montare gli appositi piedini in plastica (9).

Quando si vuole utilizzare l'accessorio da pasticceria, rimuovere il coltello (4) e montare l'alloggiamento rotondo (12) sul disco forato (5) con la convessità rivolta verso l'esterno, senza l'inserto da pasticceria (13). Solo dopo aver avvitato il dado di serraggio (6), inserire l'inserto da pasticceria (13) nell'alloggiamento rotondo (12), quindi scegliere la forma desiderata per i biscotti.

ATTENZIONE: Non lavare mai il tritacarne nella lavastoviglie, ma esclusivamente a mano.

PRIMA DEL PRIMO USO lavare con acqua calda utilizzando un detergente comunemente disponibile in commercio e asciugare bene. Successivamente, far passare una piccola quantità di impasto o patate per eliminare completamente eventuali residui di produzione. Questa massa non è commestibile e deve essere smaltita. Pulire l'apparecchio ancora una volta con attenzione.

Avvertenze per l'uso e la manutenzione

ISTRUZIONE

Per la carne:

1. Tagliare la carne in pezzi delle dimensioni di 2-3 cm. Assicurarsi che nella carne non siano presenti ossa o tendini.
2. Inserire i pezzi di carne nel tubo di riempimento.
3. Sotto l'uscita posizionare un contenitore.
4. Girando la manovella in senso orario, la carne viene trasportata e macinata.

Per i biscotti:

1. Far scorrere l'insero da pasticceria sulla forma desiderata.
2. Inserire l'impasto nel tubo di riempimento.
3. Girando la manovella in senso orario, l'impasto viene trasportato in avanti.
4. Tenere i filoni di impasto all'uscita con la mano e tagliarli della lunghezza desiderata.

Dopo l'uso, smontare nuovamente il tritacarne, lavarlo in acqua calda con un detersivo disponibile in commercio e asciugarlo accuratamente.

Non permettere mai ai bambini di usare il tritacarne se non sorvegliati.
Il tritacarne è destinato esclusivamente a un uso privato.

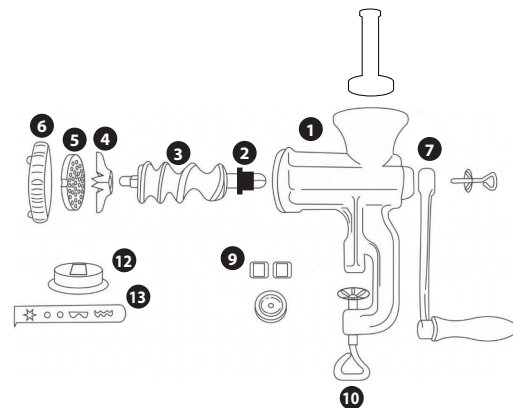
Buon divertimento con il suo nuovo tritacarne, da GSW®

Pokyny pro používání a péči

Vážený zákazníku,
děkujeme vám za zakoupení spotřebiče. Před uvedením spotřebiče do provozu se s tímto návodem seznamte, abyste předešli poškození způsobenému nesprávnou obsluhou.

MLÝNEK NA MASO JE TRADIČNÍ KUCHYŇSKÝ SPOTŘEBIČ NA ZPRACOVÁNÍ MASA, RYB A ZELENINY

- 1 Tělo mlynku na maso
- 2 Plastové pouzdro
- 3 Šnek do mlynku
- 4 Nůž
- 5 Děrovaný kotouč
- 6 Přesuvná matice
- 7 Klika
- 8 Klikový šroub
- 9 Plastové nožičky
- 10 Upevňovací šroub
- 11 Pěchovadlo
- 12 Tělo tvořítka
- 13 Lišta na cukroví



SADA OBSAHUJE:

tělo mlynku na maso (1), plastové pouzdro (2), šnek do mlynku (3), nůž (4), děrovaný kotouč Ø 4,5 mm (5), přesuvná matice (6), klika (7), klikový šroub (8), plastové nožičky 2x hranaté / 1x kulaté (9), upevňovací šroub (10), pěchovadlo (11), nástavec na cukroví sestávající z tělesa tvořítka (12) a lišty na cukroví (13)

Pokyny pro používání a péči

MONTÁŽ

Do tělesa mlýnku na maso (1) se zasune šnek (3) včetně nasazeného plastového pouzdra (2). Nůž (4) se nasadí na čtyřhrannou matici bříty otočenými směrem ven a poté se na přední čep šneku nasadí děrovaný kotouč (5). Nakonec se našroubuje přesuvná matice (6).

Na zadní čep šneku (3) se nasadí klika (7) a zajistí klikovým šroubem (8). Pro upevnění ke stolu nebo k pracovní desce se nasadí odpovídající plastové nožičky (9).

Při použití nástavce na cukroví se sejme nůž (4) a poté se na děrovaný kotouč (5) nasadí těleso tvořítko (12) bez lišty na cukroví (13) vyklenutím směrem ven. Teprve po nasazení přesuvné matice (6) se do tělesa tvořítko (12) zasune lišta na cukroví (13) a poté lze nastavit příslušný tvar tvořítko.

POZOR: Mlýnek na maso nikdy nemyjte v myčce nádobí, vždy pouze ručně.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM umyjte horkou vodou s použitím běžného mycího prostředku a dobře osušte. Poté nechte mlýnkem projít malé množství těsta nebo brambor, abyste zcela odstranili případné zbytky z výroby. Tato hmota není vhodná ke konzumaci a musí být zlikvidována. Spotřebič znovu pečlivě umyjte.

NÁVOD

Pro maso:

1. Maso nakrájejte na cca 2–3 cm velké kousky. Ujistěte se, že v mase nejsou žádné kosti ani šlachy.
2. Vložte kousky masa do plnicího hrdla
3. Umístěte nádobu pod výstup mlýnku
4. Maso bude přepravováno dále a rozměňováno otáčením kliky ve směru hodinových ručiček.

Pro cukroví:

1. Lištu na cukroví posuňte na požadovaný tvar tvořítko
2. Vložte těsto do plnicího hrdla
3. Těsto bude přepravováno dále otáčením kliky ve směru hodinových ručiček
4. Prameny těsta přidržujte na výstupu mlýnku rukou a odřízněte je vždy na požadovanou délku.

Po použití mlýnek na maso rozeberte a umyjte v teplé vodě s běžným mycím prostředkem a poté důkladně osušte.

Nikdy nenechávejte děti pracovat s mlýnkem na maso bez dozoru.
Mlýnek na maso je určen výhradně pro soukromé použití.

Spoustu zábavy s mlýnkem na maso vám přeje vaše GSW®

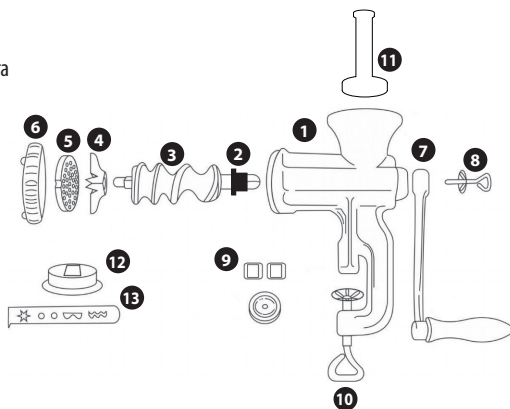
Указания за употреба и поддръжка

Уважаеми клиенти,

благодарим ви, че закупихте този уред. Моля, запознайте се с това ръководство, преди да пуснете в експлоатация уреда, за да предотвратите щети поради неправилно обслужване.

МЕСОМЕЛАЧКАТА Е ТРАДИЦИОНЕН ДОМАКИНСКИ УРЕД ЗА ОБРАБОТКА НА МЕСО, РИБА И ЗЕЛЕНЧУЦИ

- 1 Корпус на месомелачката
- 2 Пластмасова втулка
- 3 Винтова шийка
- 4 Нож
- 5 Диск с отвори
- 6 Холендрова гайка
- 7 Въртяща се ръчка
- 8 Болт на ръчката
- 9 Пластмасови крачета
- 10 Скрепителен болт
- 11 Тласкач
- 12 Кръгло тяло
- 13 Шина с форми за сладки



КОМПЛЕКТЪТ СЪДЪРЖА:

корпус на месомелачката (1), пластмасова втулка (2), винтова шийка (3), нож (4), диск с отвори $\varnothing 4,5\text{mm}$ (5), холендрова гайка (6), въртяща се ръчка (7), болт на ръчката (8), пластмасови крачета 2x правоъгълни / 1x кръгло (9), скрепителен болт (10), тласкач (11), приставка за шприцовани сладки, състояща се от кръгло тяло (12) и шина с форми за сладки (13)

МОНТАЖ

В корпуса на месомелачката (1) се вкарва винтовата шийка (3) заедно с надянатата пластмасова втулка (2). Отпред на винтовата шийка се поставя ножът (4) с обърнати навън остриета върху квадратната гайка и след това се слага дискът с отвори (5). Накрая се завинтва холендровата гайка (6).

Отзад на винтовата шийка (3) се вкарва въртящата се ръчка (7) и се обезопасява с болта на ръчката (8). За закрепване на масата или на работния плот се поставят съответните пластмасови крачета (9).

При употреба на приставката за сладки ножът (4) се отстранява, след това кръглото тяло (12) се поставя без шината с форми за сладки (13) с извитата част навън върху диска с отвори (5). Едва след монтажа на холендровата гайка (6), шината с форми за сладки (13) се вкарва в кръглото тяло (12) и след това може да се настрои за съответната форма на сладките.

ВНИМАНИЕ: Никога не слагайте месомелачката в съдомиялна машина, винаги я почиствайте само на ръка.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА почистете с гореща вода и добавен измивач препарат от търговската мрежа, след това подсушете добре. Пуснете малко количество тесто или картофи, за да отстраните напълно евентуалните остатъци от производството. Тази смес не е подходяща за консумация и трябва да се изхвърли. Още веднъж почистете грижливо уреда.

Указания за употреба и поддръжка

РЪКОВОДСТВО

За месо:

1. Нарезете месото на парчета с големина 2-3 cm. Обърнете внимание да няма кокали или жили в месото.
2. Подавайте парчетата месо в щуцера за пълнене
3. Поставете съд под изходния улей
4. Чрез въртене на ръчката по посока на часовниковата стрелка месото се транспортира и раздробява.

За сладки:

1. Вкарайте шината с форми за сладки в желаната форма на сладките
2. Подавайте тестото в щуцера за пълнене
3. Чрез въртене на ръчката по посока на часовниковата стрелка тестото се транспортира
4. Поддържайте с ръка тестените намотки на изходния улей и отрязвайте на съответната желана дължина.

След употреба демонтирайте месомелачката отново, почистете я в топла вода с измиващ препарат от търговската мрежа и след това я подсушете основно.

Никога не оставяйте децата да работят без надзор с месомелачката. Месомелачката е предназначена само за лична употреба.

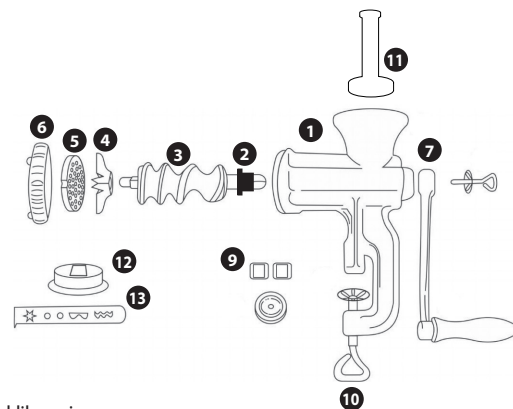
Много радост при работата с вашата месомелачка ви желае вашият GSW®

Upute za uporabu i održavanje

Hvala Vam što se odlučili za kupnju ovog proizvoda. Prije nego počnete koristiti mlin, pročitajte ove upute kako biste izbjegli eventualna oštećenja u slučaju nepravilne uporabe.

MLIN ZA MLJEVENJE MESA JE TRADICIONALNI KUĆANSKI UREĐAJ ZA PRERADU MESA, RIBE I POVRĆA

- 1 Kućište mlina
- 2 Plastična čahura
- 3 Spirala
- 4 Nož
- 5 Rupičasti disk
- 6 Slijepa matica
- 7 Ručica
- 8 Vijak za ručicu
- 9 Plastične nožice
- 10 Pričvrсни vijak
- 11 Tučak
- 12 Okruglo kućište
- 13 Pločica sa šablonama za oblikovanje



KOMPLET ČINE:

kućište mlina (1), plastična čahura (2), spirala (3), nož (4), rupičasti disk Ø 4,5 mm (5), slijepa matica (6), ručica (7), vijak za ručicu (8), plastične nožice 2x četvrtaste / 1x okrugla (9), pričvrсни vijak (10), tučak (11) te nastavak koji se sastoji od okruglog kućišta (12) i pločice sa šablonama za oblikovanje (13)

Upute za uporabu i održavanje

MONTAŽA

U kućište mlina (1) uvucite spiralu (3) s nataknutom plastičnom čahurom (2). Na četverokutnu maticu s prednje strane spirale postavite nož (4) s oštricama okrenutim prema van te natakните i rupičasti disk (5). Nakon toga zavijte slijepu maticu (6).

Na drugi kraj spirale (3) natakните ručicu (7) koju zatim treba učvrstiti vijkom (8). Mlin možete pričvrstiti za stol ili radnu površinu pomoću plastičnih nožica (9).

Kada želite koristiti nastavak za oblikovanje, najprije uklonite nož (4) pa okruglo kućište (12) s izbočinom okrenutom prema van postavite bez šablone (13) na rupičasti disk (5). Tek nakon što postavite slijepu maticu (6), uvucite pločicu sa šablonama za oblikovanje (13) u okruglo kućište (12) pa namjestite željeni oblik.

POZOR: Mlin za mljevenje mesa perite samo ručno. Nemojte ga prati u suđerici.

PRIJE PRVE UPORABE operite ga vrućom vodom s malo uobičajenog sredstva za pranje suđa i temeljito osušite. Nakon toga propustite kroz mlin manju količinu tijesta ili krumpira kako biste uklonili eventualne ostatke nastale u procesu proizvodnje. Tu namirnicu zatim nemojte jesti. Još jednom temeljito očistite mlin.

UPUTE

Za meso:

1. Izrežite meso na komade veličine 2-3 cm. Meso ne smije imati kosti ni žile.
2. Umetnite komade mesa u nastavak za punjenje
3. Postavite odgovarajuću posudu pod ispus
4. Okretanjem ručice udesno meso se provlači kroz mlin i usitnjava.

Za tijesto:

1. Namjestite željeni oblik na pločici sa šablonama za oblikovanje
2. Umetnite tijesto u nastavak za punjenje
3. Okretanjem ručice udesno tijesto se provlači kroz mlin i oblikuje
4. Rukom pridržavajte trake tijesta na izlazu te ih režite na željenu duljinu.

Nakon uporabe rastavite mlin, operite ga toplom vodom i uobičajenim sredstvom za pranje suđa i temeljito osušite.

Djeca ne smiju bez nadzora rukovati mlinom za mljevenje mesa.
Mlin je namijenjen isključivo za privatnu uporabu.

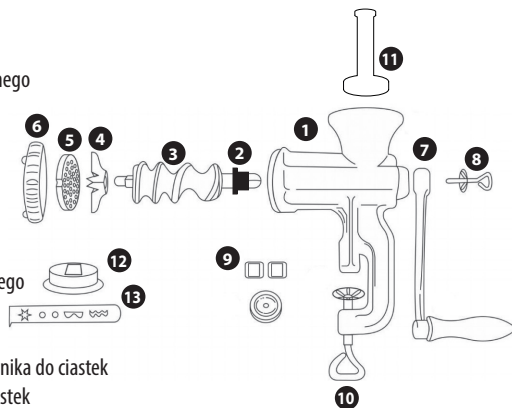
Puno uživanja u pripremi hrane uz pomoć našeg mlina želi Vam tvrtka GSW®

Zasady użytkowania i pielęgnacji

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie, dziękujemy za zakup tego urządzenia. Prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją jeszcze przed uruchomieniem urządzenia. Pozwoli to uniknąć uszkodzeń spowodowanych nieprawidłową obsługą.

MASZYŃKA DO MIĘSA JEST TRADYCYJNYM URZĄDZENIEM KUCHENNYM DO OBRÓBKI MIĘSA, RYB I WARZYW

- 1 Korpus
- 2 Tulejka z tworzywa sztucznego
- 3 Ślimak
- 4 Nożyk
- 5 Sitko
- 6 Nakrętka
- 7 Korba
- 8 Śruba korby
- 9 Stopki z tworzywa sztucznego
- 10 Śruba mocująca
- 11 Popychacz
- 12 Okrągły element kształtownika do ciastek
- 13 Szyna kształtownika do ciastek



ZESTAW ZAWIERA NASTĘPUJĄCE ELEMENTY:

korpus (1), tulejka z tworzywa sztucznego (2), ślimak (3), nożyk (4), sitko \varnothing 4,5 mm (5), nakrętka (6), korba (7), śruba korby (8), stopki z tworzywa sztucznego – 2x prostokątne / 1x okrągłe (9), śruba mocująca (10), popychacz (11), kształtownik do ciastek składający się z okrągłego elementu (12) i szyny (13)

MONTAŻ

W korpus (1) włożyć ślimak (3) wraz z nasadzoną tulejką z tworzywa sztucznego (2). Na nakrętkę kwadratową z przodu ślimaka nasadzić nożyk (4) z ostrzami zwróconymi na zewnątrz, a następnie sitko (5). Na końcu przykręcić nakrętkę (6).

Na tył ślimaka (3) nasadzić korbę (7) i zabezpieczyć śrubą korby (8). W celu przymocowania do stołu lub blatu kuchennego nasadzić odpowiednie stopki z tworzywa sztucznego (9).

W przypadku użycia kształtownika do ciastek usunąć nożyk (4), a następnie na sitko (5) nasadzić okrągły element (12) bez szyny (13) wybrzuszeniem zwróconym na zewnątrz. Dopiero po założeniu nakrętki (6) wsunąć szynę kształtownika do ciastek (13) w okrągły element (12), a następnie można ustawić odpowiedni kształt ciastek.

UWAGA: nigdy nie myć maszynki do mięsa w zmywarce, lecz wyłącznie ręcznie.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM umyć gorącą wodą z dodatkiem powszechnie dostępnego w handlu płynu do mycia naczyń i dobrze wysuszyć. Następnie przepuścić przez maszynkę małą ilość ciasta lub ziemniaków, aby całkowicie usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. Ta masa nie nadaje się do spożycia i musi zostać wyrzucona. Ponownie starannie umyć urządzenie.

Zasady użytkowania i pielęgnacji

INSTRUKCJA

Do mięsa:

1. Pokroić mięso na kawałki o wielkości ok. 2–3 cm. Zadbać o to, aby mięso nie zawierało żadnych kości ani ścięgien.
2. Włożyć kawałki mięsa w króciec wlotu.
3. Pod wylotem ustawić naczynie.
4. Obracanie korbą w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje rozdrabnianie i przemieszczanie się mięsa.

Do ciastek:

1. Ustawić szynę kształtownika do ciastek na wybrany kształt.
2. Włożyć ciasto w króciec wlotu.
3. Obracanie korbą w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje przemieszczanie się ciasta.
4. Przytrzymywać pasek ciasta na wylocie ręką i odcinać każdorazowo po uzyskaniu odpowiedniej długości.

Po zakończeniu pracy z powrotem rozłożyć maszynkę do mięsa na części i umyć ciepłą wodą z dodatkiem powszechnie dostępnego w handlu płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wysuszyć.

Nigdy nie pozwalać dzieciom pracować z maszynką do mięsa bez nadzoru. Ta maszynka do mięsa jest przeznaczona wyłącznie do użytku prywatnego.

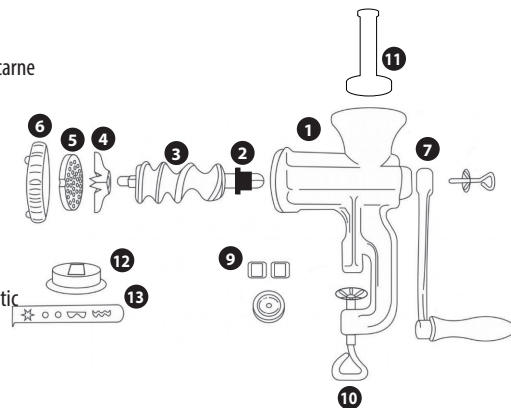
Mnóstwa radości podczas użytkowania maszynki do mięsa życzy GSW®

Instrucțiuni de utilizare și îngrijire

Stimate client,
vă mulțumim pentru achiziția aparatului. Vă rugăm să vă familiarizați cu aceste instrucțiuni înainte de punerea în funcțiune a aparatului pentru a preveni daune ca urmare a operării necorespunzătoare.

MAȘINA DE TOCAT CARNE ESTE UN APARAT TRADIȚIONAL ÎN GOSPODĂRIE PENTRU PRELUCRAREA CĂRNII, A PEȘTELUI ȘI A LEGUMELOR

- 1 Carcasa mașinii de tocat carne
- 2 Bucșă de material plastic
- 3 Melc
- 4 Cuțit
- 5 Sită
- 6 Piuliță olandeză
- 7 Manivelă
- 8 Șurubul manivelei
- 9 Picioare din material plastic
- 10 Șurub de fixare
- 11 Împingător
- 12 Carcasă rotundă
- 13 Șină pentru forme șpritate



SETUL CUPRINDE:

o carcasă a mașinii de tocat carne (1), o bucșă din material plastic (2), un melc (3), un cuțit (4), o sită Ø 4,5 mm (5), o piuliță olandeză (6), o manivelă (7), un șurub al manivelei (8), picioare din material plastic 2x pătrat / 1x rotund (9), un șurub de fixare (10), un împingător (11), un accesoriu pentru biscuiți șprizați compus din carcasă rotundă (12) și șină pentru forme șpritate (13)

Care and use guidelines

MONTAJUL

În carcasa mașinii de tocat carne (1) se introduce melcul (3), inclusiv cu bușca din material plastic fixată (2). Pe partea din față a melcului se aplică cuțitul (4) cu lamele întoarse spre exterior pe piulița pătrată și apoi sita (5). La final se înșurubează piulița olandeză (6).

Pe partea din spate a melcului (3) se introduce manivela (7) care este asigurată cu șurubul manivelei (8). Pentru fixarea pe masă sau pe blatul de lucru se aplică picioarele corespunzătoare din material plastic (9).

La utilizarea accesoriului pentru biscuiți, cuțitul (4) este îndepărtat și apoi se aplică carcasa rotundă (12) fără șina pentru forme șpritate (13) cu partea curbată în exterior pe sită (5). Doar după aplicarea piuliței olandeze (6) se introduce șina pentru forme șpritate (13) în carcasa rotundă (12), apoi se poate stabili forma corespunzătoare de biscuiți.

ATENȚIE: nu curățați niciodată mașina de tocat carne în mașina de spălat vase, ci exclusiv manual.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE curățați cu apă fierbinte și un detergent de vase obișnuit, apoi uscați bine. După aceea tocați prin mașină o cantitate mică de aluat sau de cartofi pentru a îndepărta complet eventuale reziduuri de producție. Masa rezultată nu este adecvată consumului și trebuie eliminată. Curățați aparatul încă o dată cu atenție.

INSTRUCȚIUNI

Pentru carne:

1. Tăiați carnea în bucăți de cca 2-3 cm. Aveți grijă să nu rămână în carne oase mici sau tendoane.
2. Adăugați bucățile de carne în gura de umplere
3. Amplasați un recipient sub evacuare
4. Prin rotirea manivelei în sens orar, carnea este transportată în interiorul mașinii de carne și este mărunțită.

Pentru biscuiți:

1. Împingeți șina pentru forme șpritate pe forma de biscuiți dorită
2. Adăugați aluatul în gura de umplere
3. Prin rotirea manivelei în sens orar, aluatul este transportat mai departe
4. Țineți cu mâna formele din aluat care se formează la evacuare și tăiați-le la lungimea dorită.

După utilizare demontați din nou mașina de tocat carne și curățați-o în apă caldă cu un detergent de vase obișnuit, apoi uscați-o bine.

Nu lăsați copiii nesupravegheați să lucreze cu mașina de tocat carne.
Mașina de tocat carne este prevăzută exclusiv pentru utilizarea în gospodării private.

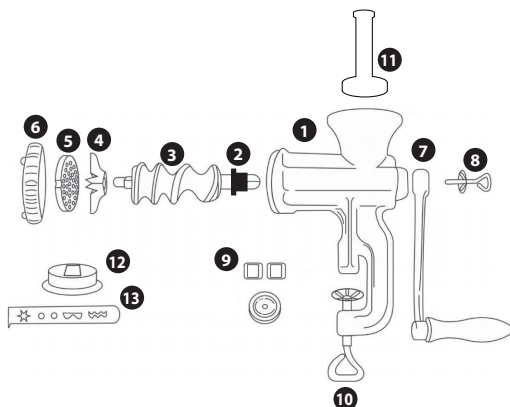
Vă dorim multă plăcere cu mașina dumneavoastră de tocat carne – echipa GSW®

Pokyny pre používanie a ošetrovanie

Vážený zákazník, ďakujeme, že ste si zakúpili tento spotrebič. Pred uvedením tohto spotrebiča do prevádzky sa oboznámte s návodom, aby ste predišli škodám spôsobeným nesprávnou obsluhou.

MLYNČEK NA MÄSO JE TRADIČNÝ DOMÁCI SPOTREBIČ NA SPRACOVANIE MÄSA, RÝB A ZELENINY

- 1 Telo mlynčeka
- 2 Plastová objímka
- 3 Závitovka
- 4 Nôž
- 5 Doska (šajba)
- 6 Matica k telu mlynčeka
- 7 Kľuka
- 8 Skrutka na kľuku
- 9 Plastové nožičky
- 10 Poistná skrutka
- 11 Utláčač
- 12 Okrúhle puzdro
- 13 Tvorítka na pečivo



SÚČASŤOU SÚPRAVY JE:

telo mlynčeka (1), plastová objímka (2), závitovka (3), nôž (4), šajba \varnothing 4,5 mm (5), matica k telu mlynčeka (6), kľuka (7), skrutka na kľuku (8), plastové nožičky 2× hranaté / 1× okrúhla (9), poistná skrutka (10), utláčač (11), nadstavec na pečivo pozostávajúci z okrúhleho puzdra (12) a tvorítka na pečivo (13)

MONTÁŽ

Do tela mlynček (1) vložte závitovku (3) spolu s nasadenou plastovou objímkou (2). Na štvorhranú maticu na prednej strane závitovky nasadte nôž (4) s čepeľami smerujúcimi von a potom šajbu (5). Následne naskrutkujte maticu k telu mlynčeka (6).

Na zadnú stranu závitovky (3) nasadte kľuku (7) a zaistite skrutkou na kľuku (8). Pre upevnenie k stolu alebo pracovnej doske nasadte potrebné plastové nožičky (9).

Pri použití nadstavca na pečivo vyberte nôž (4) a potom nasadte okrúhle puzdro (12) bez tvorítka na pečivo (13) s klenbou smerom von na šajbu (5). Až po naskrutkovaní matice k telu mlynčeka (6) sa tvorítka na pečivo (13) zasunie do okrúhleho puzdra (12) a potom môžete nastaviť potrebnú formičku na pečivo.

POZOR: Mlynček na mäso nikdy neumývajte v umývačke riadu, ale výlučne ručne.

PRED PRVÝM POUŽITÍM umyte s horúcou vodou s prídavkom bežného saponátu a nechajte dobre uschnúť. Potom spracujte malé množstvo cesta alebo zemiakov, aby ste úplne odstránili prípadné zvyšky z výroby. Táto zmes nie je určená na konzumáciu a musí sa vyhodiť. Spotrebič znovu dôkladne umyte.

Pokyny pre používanie a ošetrovanie

NÁVOD

Pre mäso:

1. Nakrájajte mäso na 2 až 3-centimetrové kúsky. Dávajte pozor, aby sa v mäse nenachádzali žiadne kosti alebo šľachy.
2. Kúsky mäsa vložte do plniaceho hrdla.
3. Pod výpust položte nádobu.
4. Otáčaním kľuky v smere chodu hodinových ručičiek sa mäso posúva a melie.

Pre pečivo:

1. Posuňte tvorítko na pečivo na želanú formičku.
2. Cesto vložte do plniaceho hrdla.
3. Otáčaním kľuky v smere chodu hodinových ručičiek sa pečivo posúva.
4. Pásky pečiva na výstupe držte rukou a odrežte požadovanú dĺžku.

Po použití mlynčiek na mäso znovu demontujte a umyte v teplej vode s bežným saponátom a potom dôkladne usušte.

Nikdy nenechajte deti, aby sa hrali s mlynčekom na mäso bez dozoru. Mlynček na mäso je určený výlučne na domáce použitie.

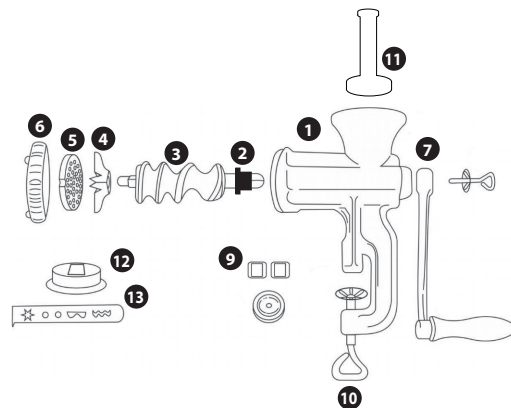
Veľa radosti a zábavy s mlynčekom na mäso vám želá firma GSW®

Kullanım ve Bakım Notları

Sayın müşterimiz, bu aleti satın aldığınız için size teşekkür ederiz. Lütfen bu aleti kullanmaya başlamadan önce, uygun olmayan kullanım sonucu oluşabilecek hasarları önlemek amacıyla bu kılavuzu dikkatlice okuyun.

MANUEL KIYMA MAKİNESİ; ET, BALIK VE SEBZE İŞLEM EK ÜZERE GELENEKSEL BİR EV ALETTİR

- 1 Kıyma makinesi gövdesi
- 2 Plastik burç
- 3 Kıyma vidası
- 4 Bıçak
- 5 Delikli disk
- 6 Kavrama somunu
- 7 Döndürme kolu
- 8 Kol vidası
- 9 Plastik ayaklar
- 10 Sabitleme vidası
- 11 İtme tokmağı
- 12 Yuvarlak gövde
- 13 Kurabiye şekillendirme rayı



SET DAHİLİNDE OLANLAR:

Bir kıyma makinesi gövdesi (1), bir plastik burç (2), bir kıyma vidası (3), bir bıçak (4), bir delikli disk Ø 4,5 mm (5), bir kavrama somunu (6), bir döndürme kolu (7), bir kol vidası (8), 2 ad. köşeli / 1 ad. yuvarlak plastik ayak (9), bir sabitleme vidası (10), bir itme tokmağı (11), yuvarlak gövde (12) ve kurabiye şekillendirme rayı (13) içeren bir kurabiye başlığı

Care and use guidelines

MONTAJ

Üzerine takılı plastik burç (2) da dahil olmak üzere kıyma vidası (3) kıyma makinesi gövdesinde (1) sürülür. Kıyma vidasının ön ucuna, bıçak uçları dışı dönük olacak şekilde bıçak (4) dört köşeli somun üzerine takılır ve ardından delikli disk (5) yerleştirilir. Son olarak kavrama somunu (6) yerine vidalanır.

Kıyma vidasının (3) arka ucuna döndürme kolu (7) takılır ve kol vidası (8) aracılığıyla emniyete alınır. Masaya ya da çalışma tezgahına sabitlemek üzere ilgili plastik ayaklar (9) yerine takılır. Kurabiye başlığının kullanılmasında bıçak (4) çıkarılır ve ardından yuvarlak gövde (12), kurabiye şekillendirme rayı (13) olmadan, bombesi dışı dönük şekilde delikli disk (5) üzerine yerleştirilir. Ancak kavrama somunu (6) takıldıktan sonra kurabiye şekillendirme rayı (13) yuvarlak gövdeye (12) sürülür ve bunun ardından uygun kurabiye şekli ayarlanabilir.

DİKKAT: Manuel kıyma makinesini asla bulaşık makinesinde yıkamayın. Her zaman sadece elle temizleyin.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE, standart bir bulaşık deterjanı ve sıcak su kullanarak temizleyin ve iyice kurulayın. Ardından, olası üretim kalıntılarını tamamen temizlemek amacıyla içinden az miktarda hamur veya patates geçirin. Bunun sonucunda ortaya çıkan ürün tüketim için uygun değildir ve atılmalıdır. Aleti tekrar itinayla temizleyin.

KILAVUZ

Et için:

1. Eti yaklaşık 2-3 cm büyüklüğünde parçalar haline kesin. Et içinde kemik veya sinir bulunmadığından emin olun.
2. Et parçalarını giriş ağzına koyun
3. Çıkış altına bir kap yerleştirin
4. Kolun saat yönünde çevrilmesiyle et ilerletilir ve parçalanır..

Kurabiye için:

1. Kurabiye şekillendirme rayını istenilen kurabiye şekline ayarlayın
2. Hamuru giriş ağzına koyun
3. Kolun saat yönünde çevrilmesiyle hamur ilerletilir
4. Hamur şeritlerini çıkış kısmında elle tutun ve her defasında istenilen uzunlukta kesin.

Kullanımdan sonra manuel kıyma makinesini tekrar sökün, ılık su ve standart bir bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin ve ardından iyice kurulayın.

Çocukların manuel kıyma makinesi ile gözetimsiz çalışmasına asla izin vermeyin. Manuel kıyma makinesi sadece ev kullanımı için öngörülmüştür.

Manuel kıyma makinenizle keyifli zamanlar dileriz GSW®



SERVICE-ADRESSE / SERVICE ADDRESS / ADRESSE DU SAV
DIRECCIÓN DE SERVICIO / INDIRIZZO ASSISTENZA / ADRESA SERVISU / АДРЕС НА СЕРВИЗА
ADRESA SERVISA / ADRES SERWISU / ADRESĂ DE SERVICE / DRESA SERVISNÉHO STREDISKA
GSW GÄNS STAHLWAREN GMBH • GEWERBEGEBIET KIRCHGASS 2 • D-55595 SPABRÜCKEN
GSW • GERMANY

SERVICE © 0049 (0) 6706 9304-249

FAX: 0049 (0) 6706 9304-22
SERVICE@GSW-STAHLOWAREN.DE