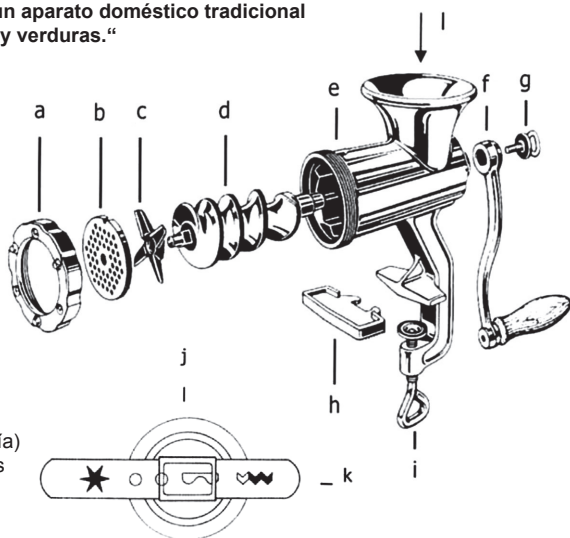


Picadora de carne

E

„La picadora de carne es un aparato doméstico tradicional para picar carne, pescado y verduras.“

- a) Anillo roscado de retención
- b) Disco perforado
- c) Cuchilla
- d) Tornillo sin fin
- e) Carcasa de la máquina
- f) Manivela
- g) Tornillo
- h) Base de goma
- i) Tornillo de fijación
- j) Carcasa redonda (adaptador para pastelería)
- k) Riel de formas pasteleras
- l) Boca de llenado



Montaje

Se introduce el tornillo sin fin (d) en la carcasa de la máquina (e). Sobre el extremo delantero del tornillo se inserta la cuchilla (c) con las hojas hacia fuera. Encima se coloca el disco perforado (b) de manera que se enclave con la clavija de seguridad en la carcasa. Finalmente se enrosca encima el anillo de retención (a). Sobre el extremo trasero del tornillo sin fin se inserta la manivela (f) y se asegura mediante el tornillo (g). Se coloca la base de goma (h) debajo del saliente de la carcasa de la máquina y se atornilla firmemente mediante el tornillo de fijación (i) a la mesa o al tablero de trabajo.

Si se utiliza el adaptador para pastelería, se sustituye la cuchilla (c) por la carcasa redonda (j). Ésta se coloca, sin el riel de formas pasteleras (k), con el abombado hacia fuera, sobre la carcasa de la máquina y el extremo del tornillo sin fin. Justo después de aplicar el anillo de retención (a) se introduce el riel de formas pasteleras en la carcasa redonda y entonces se podrá ajustar la forma de confite deseada.

La picadora de carne ya **está lista para ser utilizada**. Antes de usar por primera vez, limpiar a fondo con agua caliente anadiéndole un lavavajillas corriente y secarlo bien. Emplear después una pequeña cantidad de masa o patata cocida para eliminar todos los posibles residuos de producción. **Esta masa no es comestible y se deberá desechar.**

Instrucciones

- Para carne:
1. Corte la carne en trocitos de unos 2-3 cm. Preste atención a que no haya ningún hueso ni tendón en la carne.
 2. Introduzca los trocitos de carne en la boca de llenado.
 3. Ponga un recipiente debajo de la salida.
 4. Al girar la manivela en sentido horario, la carne se transporta hacia delante y se desmenuza.

- Para pastelería:
1. Deslice el riel de formas pasteleras hasta la forma de confite deseada.
 2. Introduzca la masa en la boca de llenado.
 3. Al girar la manivela en sentido horario, la masa se transporta hacia delante.
 4. Recoja con la mano las tiras de pasta en la salida y córtelas a la longitud deseada.

Después de utilizar la picadora de carne, desmóntela de nuevo y lávela con agua caliente y un detergente habitual. A continuación séquela bien. Se recomienda untar con aceite comestible la cuchilla (c) y el disco perforado (b) para su mejor conservación.

Que disfrute mucho con la picadora de carne, es el deseo de la



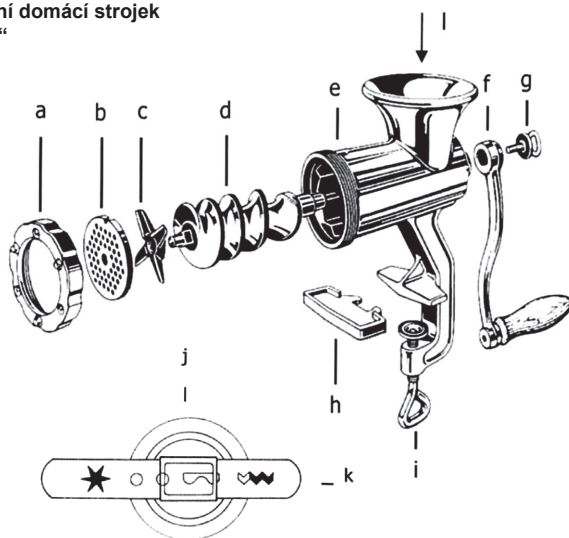
GSW Gäns Stahlwaren GmbH

Gewerbegebiet Kirchgass 2 • 55595 Spabrücken
Tel. 06706/93040 • info@gsw-stahlwaren.de

Mlýnek na maso

„Mlýnek na maso je tradiční domácí strojek na zpracování masa a ryb.“

- a) Těsnící kolečko se závitem
- b) Perforované kolečko
- c) Nůž
- d) Šnek
- e) Tělo přístroje
- f) Klika
- g) Šroub
- h) Gumová podložka
- i) Upevňovací šroub
- j) Nástavec (doplňkový díl na cukroví)
- k) Formička na cukroví
- l) Plnicí trychtýř



Montáž

Šnek (d) se zasadí do těla přístroje (e). Nůž (c) s ostřím směřujícím vně se umístí na přední čep šneka. Perforované kolečko (b) se upevní do těla mlýnku pomocí západky. Nakonec se našroubuje těsnící kolečko (a). Klika (f) se nasadí na zadní čep a přišroubuje (g). Gumová podložka (h) se umístí pod tělo mlýnku a přišroubuje upevňovacím šroubem ke stolu nebo pracovní ploše (i).

Při použití doplňkového dílu na cukroví se nůž (c) vymění za nástavec (j). Tento nástavec, vyklenutím ven, se umístí na tělo mlýnku a šneka bez formičky na cukroví (k). Formička se nasadí až po našroubování těsnícího kolečka (a), a poté je nastaven požadovaný tvar cukroví.

Před prvním použitím důkladně umýt horkou vodou s přísadou běžného mycího prostředku a dobře osušit. Poté nechte projít malé množství těsta nebo uvažené brambory, aby se úplně odstranily případné zbytky z výroby. **Tato hmota není vhodná ke konzumaci a musí se zlikvidovat.**

Návod k použití

- Maso:
1. Maso nakrájejte na kousky o velikosti asi 2-3 cm. Maso nesmí obsahovat žádné kosti nebo šlachy.
 2. Maso vložte do plnicího trychtýře.
 3. Pod výstup z mlýnku umístěte misku.
 4. Otáčením kliky po směru hodinových ručiček je maso protlačeno mlýnkem.

- Cukroví:
1. Formičku nastavte na požadovaný tvar pečiva.
 2. Těsto vložte do plnicího trychtýře.
 3. Otáčením kliky po směru hodinových ručiček je těsto protlačováno mlýnkem.
 4. Proužky těsta podržte rukou u výstupu z mlýnku a ukrojte je podle požadované délky.

Po použití mlýnek rozeberte a jednotlivé díly omyjte teplou vodou a běžným čistícím prostředkem. Poté je pečlivě osušte. Nůž (c) a perforované kolečko (b) se doporučuje ošetřit jedlým olejem.

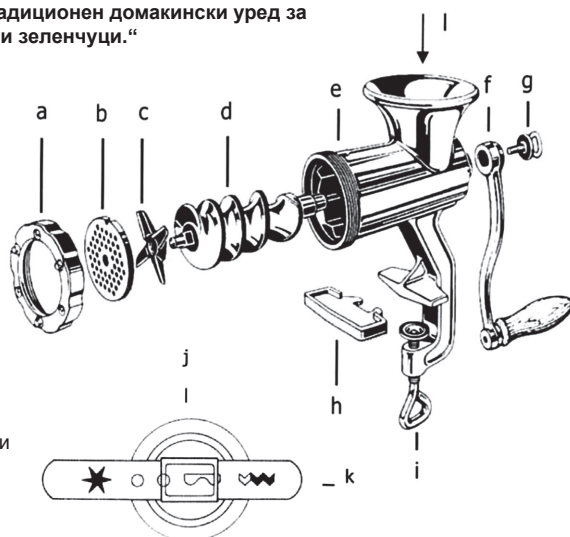
Přejeme Vám příjemnou práci s Vaším mlýnkem!

Машинка за месо



„Машинката за месо е традиционен домакински уред за обработка на месо, риба и зеленчуци.“

- a) холендеровата гайка
- b) шайба с отвори
- c) нож
- d) втулка на шнек
- e) корпус на машинката
- f) ръчка за въртене
- g) болт
- h) гумена подложка
- i) крепежен болт
- j) объл корпус (приставка за тестени изделия)
- k) приставка за шприцвани тестени изделия
- l) щуцер за пълнене



Монтаж

В корпуса на машинката (e) се вкарва шнекът (d). На предната втулка на шнека се вкарва ножът (c) с обърнати навън остриета. Върху него се поставя шайбата с отвори (b) така, че да се фиксира с фиксиращия щифт в корпуса. Отгоре се завива холендеровата гайка (a). На задната втулка се поставя ръчката за въртене (f) и се фиксира с болта (g). Върху корпуса на машинката се поставя гумената подложка (h) и се фиксира с крепежния болт (i) за масата или работния плот.

При използване на приставката за тестени изделия ножът (c) се сменя през облия корпус (j). Той се поставя без приставката за тестени изделия (k), с издадената част навън върху корпуса на машинката и втулката на шнека. Едва след монтирането на холендеровата гайка (a) приставката за шприцвани тестени изделия се вкарва в облия корпус и тогава може да се настрои съответната форма на шприцваното изделие.

Преди първоначалната употреба почистете основно с гореща вода и обикновен препарат за миене на съдове и подсушете добре. След това прекарайте през машинката малко количество тесто или варени картофи, за да се отстранят напълно евентуалните остатъци от производството. **Тази маса не е подходяща за консумация и трябва да се изхвърли.**

Упътване

За месо:

1. Нарезете месото на парченца с големина около 2-3 см. Внимавайте в месото да няма кости и сухожилия
2. Вкарайте парченцата месо в щуцера за пълнене
3. Поставете съд под изхода
4. Чрез въртене на ръчката в посока на часовниковата стрелка месото се транспортира и раздробява.

За тесто:

1. Поставете приставката за шприцвани тестени изделия на желаната форма
2. Поставете тестото в щуцера за пълнене
3. Тестото се транспортира чрез въртене на ръчката в посока на часовниковата стрелка
4. Дръжте парченцата тесто на изхода с ръка и отрежете на желаната дължина.

След употреба демонтирайте отново машинката за месо и почистете с топла вода и обикновен препарат за миене на съдове и след това подсушете основно. Препоръчително е ножът (c) и шайбата с отвори (b) да се консервират с олио.

Никога не оставяйте децата да работят с машинката за месо без надзор. Машинката за месо е само за домашна употреба.

Всичко хубаво с Вашата машинка за месо Ви желае



GSW Gäns Stahlwaren GmbH

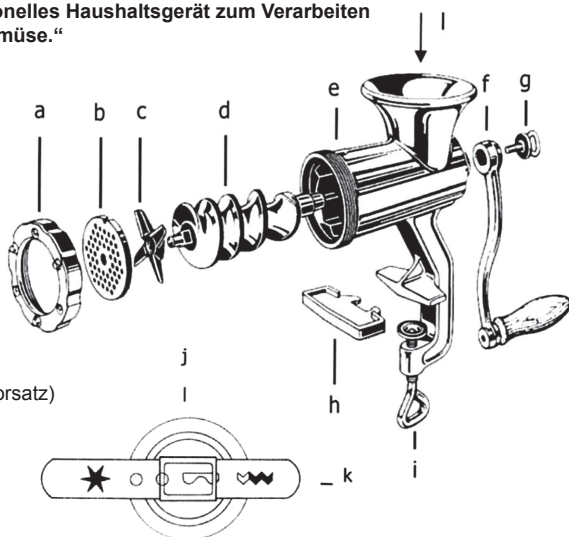
Gewerbegebiet Kirchgass 2 • 55595 Spabrücken
Tel. 06706/93040 • info@gsw-stahlwaren.de

Fleischwolf

D

„Fleischwolf ist ein traditionelles Haushaltsgerät zum Verarbeiten von Fleisch, Fisch und Gemüse.“

- a) Überwurfmutter
- b) Lochscheibe
- c) Messer
- d) Schneckenzapfen
- e) Maschinengehäuse
- f) Drehkurbel
- g) Schraube
- h) Gummiunterlage
- i) Befestigungsschraube
- j) Rundgehäuse (Gebäckvorsatz)
- k) Spritzgebäckvorsatz
- l) Einfüllstutzen



Montage

In das Maschinengehäuse (e) wird die Schnecke (d) eingeschoben. Auf den vorderen Schneckenzapfen wird das Messer (c) mit nach außen gekehrten Klingen eingeschoben. Darauf wird die Lochscheibe (b) so eingesetzt, dass sie mit dem Sicherungsstift im Gehäuse einrastet. Zuletzt wird die Überwurfmutter (a) aufgeschraubt. Auf den hinteren Zapfen wird die Drehkurbel (f) aufgesetzt und durch die Schraube (g) gesichert. Auf das Maschinengehäuse wird die Gummiunterlage (h) aufgesetzt und mittels der Befestigungsschraube (i) am Tisch oder der Arbeitsplatte festgeschraubt.

Bei Benutzung des Gebäckvorsatzes wird das Messer (c) durch das Rundgehäuse (j) ersetzt. Dieses wird ohne die Gebäckformschiene (k), mit der Wölbung nach außen auf das Maschinengehäuse und Schneckenzapfen gesetzt. Erst nach dem Anbringen der Überwurfmutter (a) wird die Gebäckformschiene in das Rundgehäuse eingeschoben und dann kann die entsprechende Plätzchenform eingestellt werden.

Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gründlich reinigen und gut abtrocknen. Danach eine kleine Menge Teig oder gekochte Kartoffeln durchlassen, um evtl. Produktionsrückstände vollständig zu entfernen. **Diese Masse ist nicht zum Verzehr geeignet und muss entsorgt werden.** Gerät nochmals sorgfältig reinigen.

Anleitung

Für Fleisch: 1. Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2-3 cm 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 zerkleinert.

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 gängigem Spülmittel reinigen und danach gründlich trocknen. Es empfiehlt sich das Messer (c) und die Lochscheibe (b) mit Speiseöl zu konservieren.

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

Viel Spaß mit Ihrem Fleischwolf wünscht Ihnen Ihre



GSW Gäns Stahlwaren GmbH

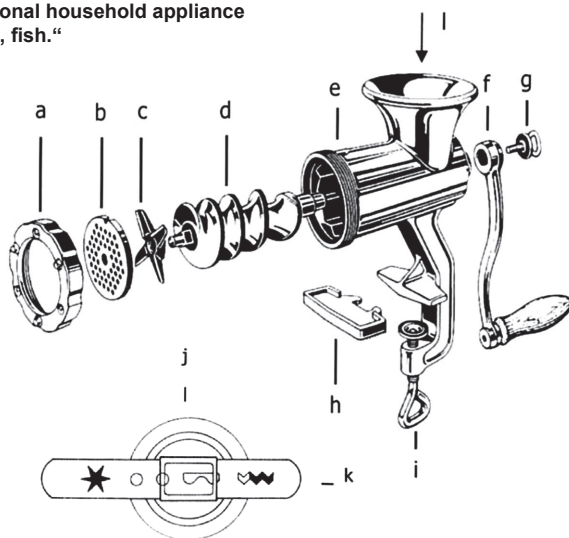
Gewerbegebiet Kirchgass 2 • 55595 Spabrücken
Tel. 06706/93040 • info@gsw-stahlwaren.de

Meat Grinder



„A meat grinder is a traditional household appliance for the processing of meat, fish.“

- a) Lock ring
- b) Grinding plate
- c) Knife
- d) Worm
- e) Machine housing
- f) Crank handle
- g) Screw
- h) Rubber support
- i) Clamping screw
- j) Round housing (cookie attachment)
- k) Cookie forming rail
- l) Stuffing funnel



Mounting

The worm (d) is inserted into the machine housing (e). The knife (c), its blades being turned outwards, is applied onto the front dog point of the worm. Then the grinding plate (b) is placed in such a manner that it snaps into the housing with the securing pin. Finally the lock ring (a) is screwed on. The crank handle (f) is applied to the back dog point and secured by the screw (g). The rubber support (h) is applied to the machine housing and screwed on at the table or the worktop by means of the clamping screw (i).

When using the cookie attachment the knife (c) is replaced by the round housing (j). This housing, the vault turning outwards, is placed onto the machine housing and the worm without the cookie forming rail (k). The cookie forming rail will be inserted into the round housing not before the lock ring (a) is screwed on, and then the corresponding shape of the cookies intended to produce can be adjusted.

Before first use rinse thoroughly by using water with a little washing-up liquid and dry carefully afterwards. Then press through some small quantity of paste or boiled potatoes in order to delete any possible production residues. **This mass is not suitable for consumption and has to be thrown away.** Please rinse the meat mincer once again thoroughly.

Instructions

- For meat:
1. Cut the meat into pieces of approx. 2-3 cm. Please take care that there are no bones or sinews in the meat.
 2. Put the meat pieces into the stuffing funnel.
 3. Place a bowl beneath the outlet.
 4. By turning the crank clockwise the meat is transported and ground.

- For cookies:
1. Push the forming rail to the cookie shape desired.
 2. Insert the dough into the stuffing funnel.
 3. By turning the crank clockwise the dough is transported.
 4. Hold the dough strands at the outlet with your hand and cut off the respectively desired length.

After use disassemble the meat grinder and clean the parts with warm water and customary dishwashing agent and dry them carefully. It is recommended to preserve the knife (c) and the grinding plate (b) by means of edible oil.

We wish you much pleasure with your meat grinder!



GSW Gäns Stahlwaren GmbH

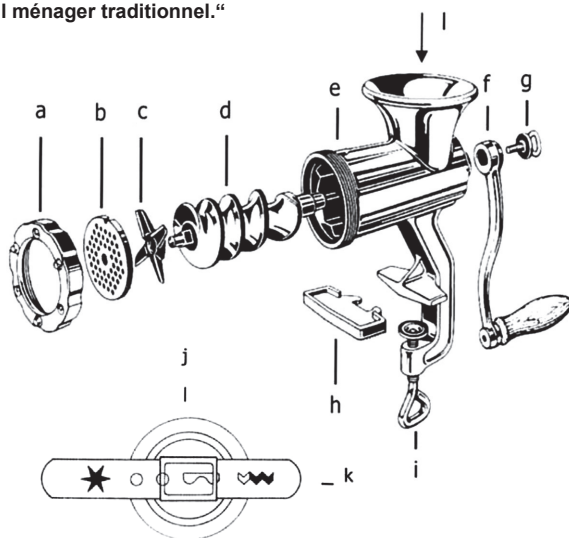
Gewerbegebiet Kirchgass 2 • 55595 Spabrücken
Tel. 06706/93040 • info@gsw-stahlwaren.de

Hachoir

F

„Le hachoir est un appareil ménager traditionnel.“

- a) Colletette
- b) Grille
- c) Lame
- d) Vis sans fin
- e) Corps du hachoir
- f) Manivelle
- g) Vis
- h) Semelle caoutchouc
- i) Vis de fixation
- j) Adaptateur circulaire pour biscuits
- k) Grille à biscuits
- l) Trémie de remplissage



Montage

Faire pénétrer la vis sans fin (d) dans le corps du hachoir (e). Mettre la lame © sur le pignon avant de la vis sans fin avec l'anneau tourné vers l'extérieur. Y poser ensuite la grille (b) de manière à ce qu'elle s'enclenche dans le corps du hachoir grâce à son encoche. Visser enfin la colletette (a). Sur le pignon arrière de la vis sans fin, placer la manivelle (f) et la bloquer à l'aide de la vis (g). Placer la semelle caoutchouc (h) sur le hachoir et le fixer sur la table ou le plan de travail à l'aide de la vis de fixation (i).

Si l'on veut utiliser la hachoir pour faire des biscuits, remplacer la lame (c) par l'adaptateur circulaire (j). Celui-ci sera monté sans la grille (k) sur le pignon du corps de la vis sans fin avec sa partie bombée tournée vers l'extérieur. Ce n'est qu'après avoir fixé la colletette que l'on peut faire coulisser la grille dans l'adaptateur pour choisir la forme de biscuit désirée.

Avant de l'utiliser pour la première fois, lavez le hachoir minutieusement à l'eau en ajoutant un produit vaisselle usuel et l'essuyez ensuite.

Faire ensuite passer une petite quantité de pâte ou de pommes de terre cuites afin d'ôter complètement d'éventuels résidus de production. **Cette masse est impropre à la consommation et doit être éliminée.** Ensuite lavez l'ustensile encore une fois soigneusement. Notice d'utilisation

Hachoir à viande:

1. Découper la viande en morceau de 2 à 3 cm en veillant à n'y laisser ni bout d'os ni tendon.
2. Placer la viande dans la trémie de remplissage
3. Placer un récipient sous la grille de sortie.
4. Tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire avancer et hacher la viande.

Machine à biscuits:

1. Faites coulisser la grille à biscuits à la position donnant la forme désirée.
2. Placer la pâte dans la trémie de remplissage.
3. Tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire avancer la pâte.
4. Placer la main à la sortie pour soutenir la pâte que vous découperez ensuite à la longueur désirée.

Après utilisation, démonter le hachoir et le laver à l'eau tiède en y ajoutant du produit vaisselle habituel. Ensuite, bien le laisser sécher. Nous vous conseillons de passer la lame (c) et la grille (b) à l'huile alimentaire afin d'éviter la rouille.

Ne jamais laisser jouer les enfants avec le hachoir.

Le hachoir est uniquement destiné à l'usage domestique.

Espère que vous serez entièrement satisfait de votre hachoir.



La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, et est soumis à un dispositif de responsabilité élargie des producteurs et relève d'une consigne de tri en France.



GSW Gäns Stahlwaren GmbH

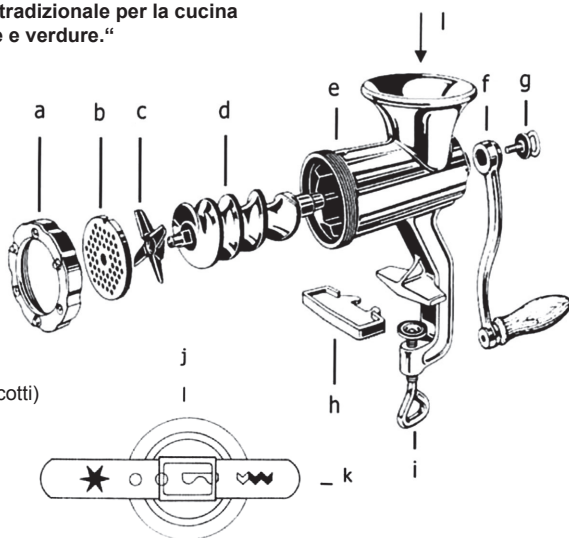
Gewerbegebiet Kirchgass 2 • 55595 Spabrücken
Tel. 06706/93040 • info@gsw-stahlwaren.de

Il tritacarne

I

„Il tritacarne è un utensile tradizionale per la cucina per preparare carne, pesce e verdure.“

- a) Dado a risvolto
- b) Disco forato
- c) Coltellino
- d) Perno coclea
- e) Cassa del tritacarne
- f) Manovella
- g) Vite
- h) Supporto di gomma
- i) Vite per il fissaggio
- j) Inserto rotondo (per I biscotti)
- k) Inserto per le forme dei biscotti
- l) Manicotto per il riempimento



Montaggio

Inserire nella cassa del tritacarne (e) la coclea (d). Inserire sul perno anteriore della coclea il coltellino (c), con le lame rivolte verso l'esterno. Posare il disco forato (b) in modo che il perno di sicurezza si blocchi all'interno della cassa. Ora avvitare il dado a risvolto (a). Posare sul perno posteriore la manovella (f), fissandola con la vite (g). Ora posizionare il supporto di gomma (h) sulla cassa della macchina e fissarlo sul tavolo oppure sul piano di lavoro, mediante una vite di fissaggio (i).

Uso dell'accessorio per i biscotti: sostituire il coltellino (c) con l'inserto rotondo (j), inserendolo senza l'inserto per le forme die biscotti (k), con il lato bombato verso l'esterno sul perno della coclea. L'inserto per le forme dei biscotti verrà inserito nella cassa rotonda soltanto dopo aver montato il dado a risvolto (a). Infine regolare l'inserto sulla forma desiderata per i biscotti.

Prima del primo utilizzo lavare accuratamente con acqua calda insaponata di un detergente a scelta ed asciugare bene. Successivamente lasciar passare una piccola quantità di pasta o di patate cotte per rimuovere completamente eventuali residui di produzione. **Tale impasto non è adatto al consumo e deve essere smaltito.**

Istruzioni

Per la carne:

1. Tagliare la carne in dadi di ca. 2-3 cm, prestando attenzione che sia priva di ossa e nervature.
2. Introdurre i pezzi di carne nel manicotto per il riempimento.
3. Posizionare un contenitore sotto l'uscita del tritacarne.
4. Ruotando la manovella in senso orario, la carne viene trasportata e sminuzzata.

Per i biscotti:

1. Inserire l'inserto per la forma desiderata dei biscotti.
2. Introdurre l'impasto nel manicotto per il riempimento.
3. Ruotando la manovella in senso orario, la carne viene trasportata e sminuzzata.
4. Sostenere con una mano l'impasto che fuoriesce e tagliarlo nella lunghezza desiderata.

Dopo l'uso smontare nuovamente il tritacarne e lavarlo con acqua calda, al quale è stato aggiunto un comune detersivo per piatti. Asciugare con cura. Per una migliore conservazione si consiglia una lubrificazione del coltellino (c) e del disco forato (b) con del comune olio per alimenti.

E ora buon divertimento con il Vostro tritacarne
Vostra



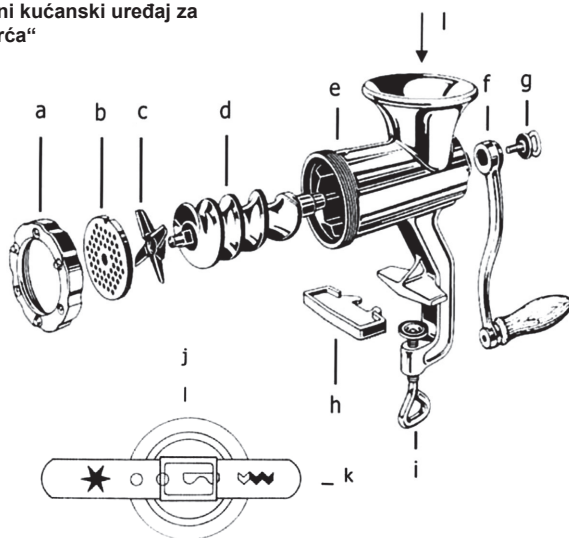
GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet Kirchgass 2 • 55595 Spabrücken
Tel. 06706/93040 • info@gsw-stahlwaren.de

Fleischwolf



„Fleischwolf je tradicionalni kućanski uređaj za mljevenje mesa, ribe i povrća“

- a) Navojni stezni prsten
- b) Perforirani disk
- c) Nož
- d) Pužni vijak
- e) Kućište uređaja
- f) Ručka za okretanje
- g) Vijak
- h) Gumeni podmetač
- i) Vijak za pričvršćivanje
- j) Okrugli nastavak (za šablonu za tijesto)
- k) Šablonu za istiskivanje tijesta
- l) Lijevak za punjenje



Montaža

U kućište uređaja (e) umeće se pužni vijak (d). Na prednjem rukavcu pužnog vijka postavlja se nož (c) s oštricama okrenutim prema vani. Nakon toga se perforirani disk (b) postavlja tako da njegov utor nasjeda na sigurnosni klin u kućištu. Konačno se na kućište završe navojni prsten (a). Na stražnjem rukavcu pužnog vijka postavlja se ručka (f) i pričvršćuje vijkom (g). Na kućište uređaja postavlja se gumeni podmetač (h) i kućište se pričvršćuje na stol ili radnu ploču pomoću vijka za pričvršćivanje (i).

Kod korištenja šablone za tijesto nož (c) se zamijeni okruglim nastavkom (j). Okruglo kućište postavlja se bez trake sa šablonama (k), okrenuto s kupolom prema vani, na kućište uređaja i na rukavac pužnog vijka. Tek nakon navrtanja navojnog prstena (a) umeće se traka sa šablonama u okruglo kućište, nakon čega se može namjestiti odgovarajuća šablona za kekse.

Uređaj se prije prve uporabe mora temeljito oprati vrućom vodom s dodatkom komercijalnog sredstva za čišćenje i dobro osušiti. Nakon toga treba protjerati manju količinu tijesta ili kuhanog krumpira zbog potpunog uklanjanja eventualnih ostataka iz proizvodnog postupka. Ova masa nije prikladna za jelo i mora se zbrinuti.

Upute

- Za meso
1. Meso isjeckajte u komadiće veličine cca 2-3 cm. Pritom pazite da se u mesu ne nalaze kosti ili tetive.
 2. Komadiće mesa umetnite u lijevak za punjenje.
 3. Ispod izlaza postavite posudu.
 4. Okretanjem ručke u smjeru kazaljke na satu meso se transportira prema naprijed i usitnjava.

- Za kekse
1. Namjestite traku sa šablonama na željeni oblik.
 2. Lijevak za punjenje napunite tijestom.
 3. Okretanjem ručke u smjeru kazaljke na satu tijesto se transportira prema naprijed.
 4. Trake tijesta na izlazu prihvatite rukom i režite na potrebnu dužinu.

Nakon uporabe opet demontirajte Fleischwolf, operite ga toplom vodom i komercijalnim sredstvom za čišćenje te ga temeljito osušite. Preporučuje se konzerviranje noža (c) i perforiranog diska (b) s jestivim uljem.

Djeca bez nadzora ne smiju raditi s Fleischwolf-om. Fleischwolf je predviđen isključivo za privatnu uporabu.

Puno zabave s vašim uređajem Fleischwolf želi vam vaša



GSW Gäns Stahlwaren GmbH

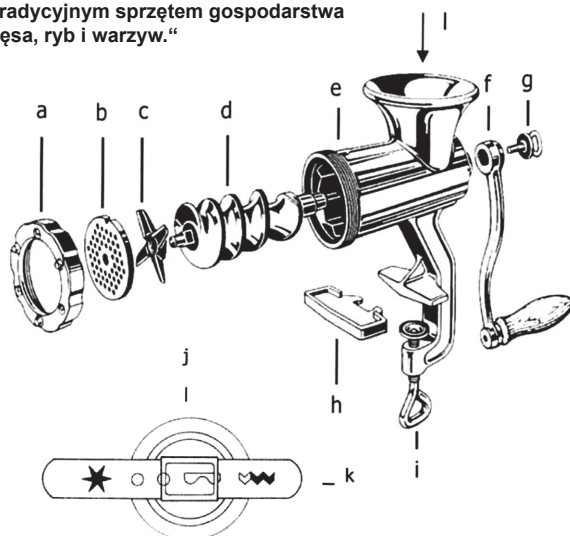
Gewerbegebiet Kirchgass 2 • 55595 Spabrücken
Tel. 06706/93040 • info@gsw-stahlwaren.de

Maszynka do mielenia mięsa

PL

„Maszynka do mięsa jest tradycyjnym sprzętem gospodarstwa domowego do mielenia mięsa, ryb i warzyw.“

- a) Pierścień gwintowy
- b) Tarcza do mielenia
- c) Nóż
- d) Wał ślimakowy
- e) Korpus maszynki
- f) Korba
- g) Śruba
- h) Podkładka gumowa
- i) Śruba mocująca
- j) Okrągła nakładka (Nakładka do ciastek)
- k) Końcówka do ciastek
- l) Komora mielenia



Montaż

Zainstalować wał ślimakowy (d) w korpusie maszynki (e). Na przód wału ślimakowego nałożyć nóż (c) ostrzami skierowanymi na zewnątrz. Na niego nałożyć tarczę do mielenia (b), tak aby odpowiednio zzębiła się z trzpieniem zabezpieczającym w korpusie maszynki. Na końcu nakręcić pierścień gwintowy (a). Na tylnią część nałożyć korbę (f) i zabezpieczyć ją przykręcając śrubę (g). Na korpus maszynki nałożyć podkładkę gumową (h) i przymocować korpus za pomocą śruby mocującej (i) na stole lub blacie kuchennym.

W razie użycia nakładki do ciastek nóż (c) zostaje zastąpiony przez okrągłą nakładkę (j). Tę nałożyć bez końcówki do ciastek (k) na korpus maszynki i wał ślimakowy, wypukłością skierowaną na zewnątrz. Dopiero po nałożeniu pierścienia gwintowego (a) wsunąć do okrągłej nakładki końcówkę do ciastek i ustawić wybrany kształt ciastek.

Przed pierwszym użyciem maszynkę dokładnie wyczyścić gorącą wodą z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń i dobrze osuszyć. Następnie przepuścić przez maszynkę niewielką ilość ciasta lub gotowanych ziemniaków w celu całkowitego usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych. **Ta przepuszczona masa nie nadaje się do spożycia i musi zostać wyrzucona.**

Instrukcja obsługi

Do mięsa:

1. Mięso pokroić na kawałki o grubości ok. 2-3 cm. Należy przy tym uważać, aby w mięsie nie znajdowały się kości lub ścięgna.
2. Kawałki mięsa włożyć do komory mielenia.
3. U wyjścia maszynki podstawić naczynie.
4. Poprzez kręcenie korbą zgodnie z ruchem wskazówek zegara mięso jest przesuwane i mielone.

Do ciastek:

1. Na końcówce do ciastek ustawić wybrany kształt.
2. Włożyć ciasto do komory mielenia.
3. Poprzez kręcenie korbą zgodnie z ruchem wskazówek zegara ciasto jest przesuwane.
4. U wyjścia przytrzymywać ręką pasma ciasta i ucinąć za każdym razem wybraną długość.

Po użyciu maszynkę ponownie rozkręcić i wyczyścić ciepłą wodą z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń oraz dokładnie osuszyć. Zaleca się konserwację noża (c) i tarczy do mielenia (b) olejem spożywczym.

Nigdy nie należy zezwalać dzieciom na posługiwanie się urządzeniem bez nadzoru. Niniejsza maszynka do mielenia przeznaczona jest jedynie do użytku prywatnego.

Dużo radości przy posługiwaniu się maszynką życzy Państwu



GSW Gäns Stahlwaren GmbH

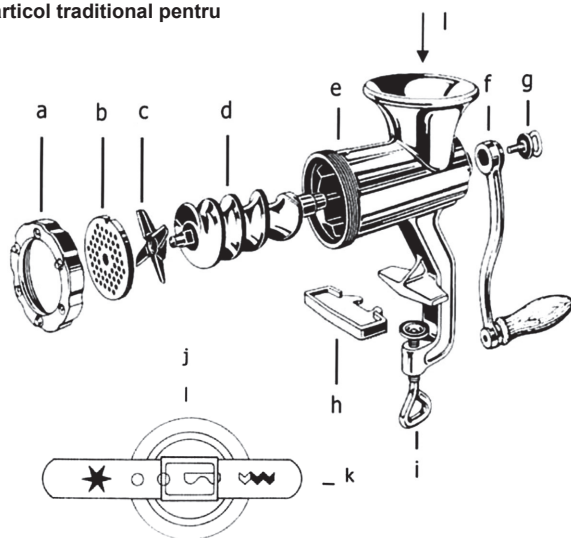
Gewerbegebiet Kirchgass 2 • 55595 Spabrücken
Tel. 06706/93040 • info@gsw-stahlwaren.de

Masina de tocat carne

RO

„Masina de tocat este un articol traditional pentru tocat carne, peste.“

- a) inel de fixare
- b) sita
- c) cutit
- d) piesa spirala
- e) corpul masinii
- f) maner
- g) surub
- h) suport cauciuc
- i) surub sustinere
- j) dispozitiv biscuiti
- k) forma biscuiti
- l) palnie



Montarea masinii

Piesa spirala (d) se introduce in corpul masinii (e). Cutitul (c), cu taulul spre exterior se ataseaza pe piesa spirala. Apoi sita (b) se ataseaza si ea fixandu-se cu lacasul special de corpul masinii. In final se insurubeaza inelul de fixare (a). Manerul (f) se aplica pe partea din spate a piesei spirala si se fixeaza cu surubul (g). Suportul de cauciuc (h) se aplica pe masina de tocat care apoi se fixeaza de masa rotind surubul de sustinere. (i).

În cazul folosirii accesoriului pentru biscuiți șprîțați se va înlocui cuțitul (c) cu carcasa atașabilă (j). Acest dispozitiv se ataseaza la masina insa fara forma de biscuiti (k). Aceasta se va atasa de dispozitiv dupa ce se insurubeaza inelul de fixare (a). Apoi va puteti alege forma dorita de biscuiti.

Inainte de prima utilizare curatati bine cu apa fierbinte si agent de spalat vase, uzitat in comert, si apoi uscati bine prin stergere!

Dupa aceea dati prin masina o cantitate mica de aluat sau cartofi fierți pentru a îndepărta integral eventualele resturi rămase din procesul de producție. **Tocătura aceasta nu este consumabilă și trebuie aruncată.**

Instructiuni

- Pentru carne:
1. Taiati carnea in bucati de aprox. 2-3 cm. Asigurati-va ca nu are oase sau pielite
 2. Puneti bucatile de carne in palnia masinii
 3. Folositi un recipient pentru colectarea carnilor tocate
 4. Prin rotirea manerului carnea este maruntita.

- Pentru biscuiti:
1. Alegeti forma de biscuiti dorita
 2. Puneti aluatul in palnia masinii
 3. Rotiti manerul in sensul acelor de ceasornic
 4. Sustineti aluatul cu mana la iesirea prin forma de biscuiti si taiati-l la lungimea dorita

Dupa utilizare dezamblati masina de tocat, curatati partile componente cu apa calda si detergent obisnuit si lasati-le sa se usuce.

Este recomandabil ca pentru o buna pastrare a cutitului si a sitei, acestea sa fie unse cu ulei comestibil.



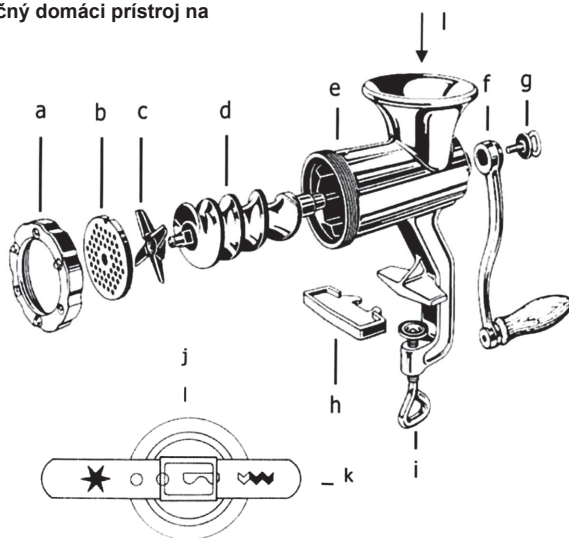
GSW Gäns Stahlwaren GmbH

Gewerbegebiet Kirchgass 2 • 55595 Spabrücken
Tel. 06706/93040 • info@gsw-stahlwaren.de

Mlynček na mäso

„Mlynček na mäso je tradičný domáci prístroj na spracovania mäsa a rýb.“

- a) Tesniace koliesko so závitom
- b) Perforované koliesko
- c) Nôž
- d) Slimák
- e) Telo prístroja
- f) Kľuka
- g) Skrutka
- h) Gumová podložka
- i) Upevňovacia skrutka
- j) Nástavec (doplnkový diel na koláčiky)
- k) Formička na koláčiky
- l) Plniaci lievik



Montáž

Slimák (d) sa zasadí do tela prístroja (e). Nôž (c) so ostrím smerujúcim dovnútra prístroja sa umiestni na predný čap slimáka. Perforované koliesko (b) sa upevní do tela mlynčeka pomocou západky. Nakoniec sa naskrutkuje tesniace koliesko (a). Kľuka (f) sa nasadí na zadný čap a priskrutkuje (g). Gumová podložka (h) sa umiestni pod telo mlynčeka a priskrutkuje upevňovacou skrutkou ku stolu alebo pracovnej ploche (i).

Če želite uporabiť nastaviek za pečivo, je potrebné nôž (c) nadomestiť z okrúhlim okrovom (j). Tento nastaviek, vyklenutím von, sa umiestni na telo mlynčeka a slimáka bez formičky na koláčiky (k). Formička sa nasadí až po naskrutkovaní tesniaceho kolieska (a), a potom je nastavený požadovaný tvar koláčikov.

Pred Prvo uporabo temeljito očistite z vročo vodo in običajnim sredstvom/detergentom za pomívanje/čistilnim sredstvom in dobro posušite. Potem za popolno odstranitev morebitnih proizvodnih ostankov spustiti skozi majhno količino testa ali kuhanega krompirja. **Ta masa ni za jesti in se mora odstraniti.**

Návod na použitie

- Mäso:
1. Mäso nakrájajte na kúsky o veľkosti asi 2-3 cm. Mäso nesmie obsahovať žiadne kosti alebo šľachy.
 2. Mäso vložte do plniaceho lievika.
 3. Pod výstup z mlynčeka umiestnite misku.
 4. Otáčaním kľuky v smere hodinových ručičiek je mäso pretlačené mlynčekom.

- Koláčiky:
1. Formičku nastavte na požadovaný tvar koláčikov.
 2. Cesto vložte do plniaceho lievika.
 3. Otáčaním kľuky v smere hodinových ručičiek je cesto pretlačené mlynčekom.
 4. Prúžky cesta podržte rukou pri výstupe z mlynčeka a krájajte ich podľa požadovanej hrúbky.

Po použití mlynček rozoberte a jednotlivé diely umyte teplou vodou s bežným čistiacim prostriedkom. Potom ich dôkladne vytrite do sucha. Nôž (c) a perforované koliesko (b) sa doporučuje ošetriť jedlým olejom.

Prajeme Vám príjemnú prácu s Vaším mlynčekom!

