


BROWIN
— ROK ZAŁ. 1979 —

- INSTRUKCJA OBSŁUGI - MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA Z FUNKCJĄ NADZIEWARKI



*Zdjęcie poglądowe / Pictorial photo

No 311032

<h1>JEZYKI</h1>	<p>Instrukcja obsługi Maszynka do mielenia mięsa z funkcją nadziewarki</p> <p>PL - 3</p>	<p>User manual Meat grinding machine with stuffing function</p> <p>GB - 5</p>
	<p>Bedienungsanleitung Fleischwolf mit der Funktion eines Wurstfüllers</p> <p>DE - 7</p>	<p>Руководство по эксплуатации Мясорубка с функцией шприца для колбас</p> <p>RU - 9</p>
<p>Naudojimo instrukcija Mėsmalė su kimšimo funkcija</p> <p>LT - 11</p>	<p>Lietošanas pamācība Gaļas mašīna ar šļirces funkciju</p> <p>LV - 13</p>	<p>Kasutusjuhend Pritsifunktsiooniga hakklihamasin kaks ühes</p> <p>EE - 15</p>
<p>Instrucțiuni de utilizare Mașină de tocat carne cu funcția de umplere</p> <p>RO - 16</p>	<p>Návod k obsluze Mlýnek na maso a plnička klobás</p> <p>CZ - 18</p>	<p>Návod na obsluhu Mlynček na mäso s plničkou</p> <p>SK - 20</p>
<p>Notice d'utilisation Hachoir avec fonction de remplissage</p> <p>FR - 21</p>	<p>Інструкція з експлуатації М'ясорубка з функцією ковбасного шприца</p> <p>UA - 23</p>	<p>Használati útmutató Húsdaráló töltő funkcióval</p> <p>HU - 25</p>

Instrukcja obsługi Maszynka do mielenia mięsa z funkcją nadziewarki

Niezastąpiona w domowej produkcji wędlin. Maszynka wykonana została z odlewu wysokiej jakości żeliwa – idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania domowych kielbas, wędlin, a także potraw z podrobów, których smak zachwyci Twoich bliskich!

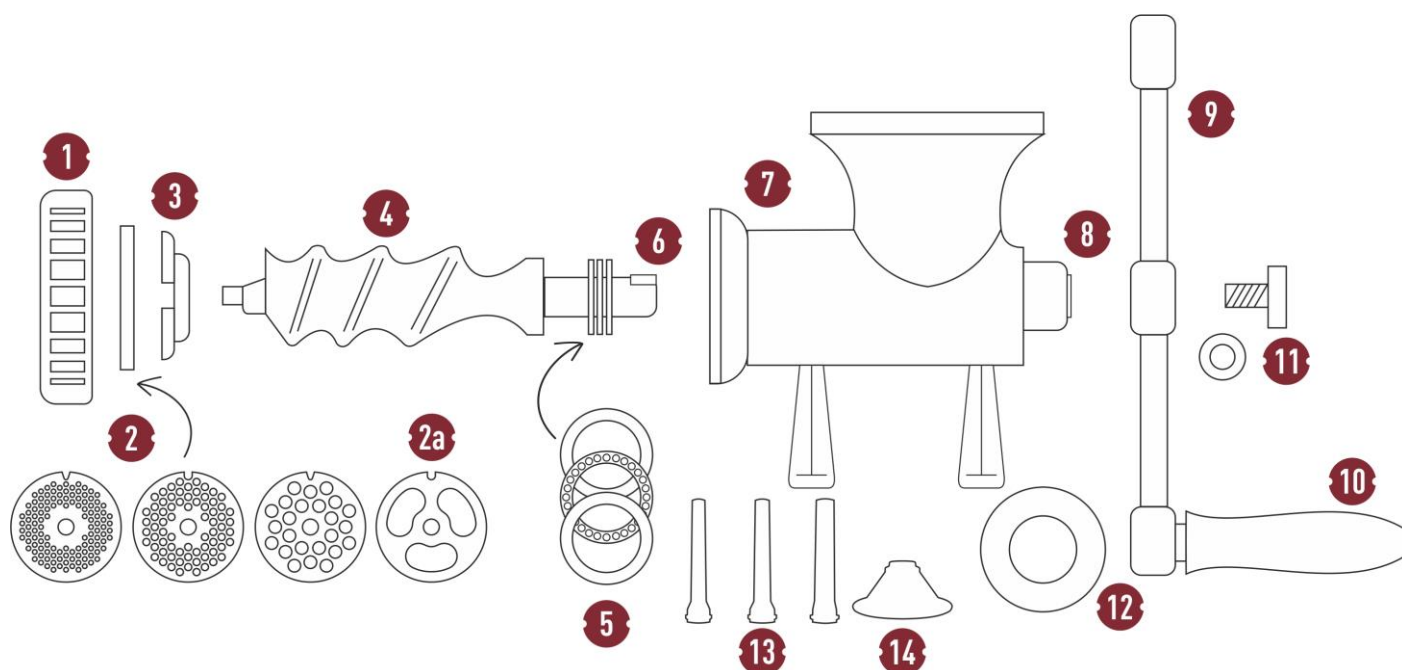
Maszynka do mielenia została wyposażona w niezależne sita o wymiarach oczek 3, 5, 8 mm oraz szarpak do mięsa. Koła pasowe w dwóch rozmiarach umożliwią zamontowanie silnika dla szybszego i łatwiejszego mielenia.

Urządzenie posiada również funkcję nadziewarki, która doskonale sprawdzi się do napełniania farszem różnego rodzaju osłonek. Maszynka umożliwia produkcję wyrobów wymagających osłonek o średnicy 15 mm wzwyż. Mogą to być np.: jelita baranie, wieprzowe, wołowe, osłonki poliamidowe, białkowe itp.

W skład zestawu wchodzi 3 lejki o średnicach 15, 20 i 23 mm.

Stopki maszynki wyposażone są w otwory, umożliwiające przymocowanie korpusu śrubami (brak w zestawie) do deski lub blatu. Zwiększa to stabilność urządzenia szczególnie przy podłączeniu z silnikiem elektrycznym.

Zestaw zawiera: 1. Pierścień; 2. Sita i szarpak (2a); 3. Nóż; 4. Ślimak; 5. Łożysko; 6. Klin; 7. Korpus; 8. Plastikowa tuleja uszczelniająca; 9. Duże koło pasowe 30 cm; 10. Rączka drewniana; 11. Śruba z podkładką; 12. Małe koło pasowe 6 cm; 13. 3 lejki o średnicach: 15, 20 i 23 mm; 14. Adapter do lejków.



Wymiary: długość (bez rączki) 29 cm

Szerokość: 16 cm

Długość lejków: 10 cm

Użytkowanie:

Przed pierwszym użyciem zaleca się dokładne umycie z dodatkiem odpowiednich detergentów i osuszenie wszystkich elementów maszynki.

1. Korpus (7) ustaw na stabilnej, płaskiej powierzchni, upewniając się że wewnątrz korpusu zamontowana jest plastikowa tuleja uszczelniająca (8).
2. Po grubszej stronie osi ślimaka (4) umieść trzyczęściowe łożysko (5), następnie całość wsuń do korpusu maszynki.
3. Nałóż nóż (3) na oś przednią ślimaka (4) w taki sposób, aby ostrza jego skierowane były na zewnątrz.
4. Na nożu (3) umieść wybrane sito (2) tak, aby wycięciem wpasowało się w wypustkę znajdującą się w korpusie.
5. Całość dokręć pierścieniem (1).
6. W otworze, w tylnej części osi ślimaka (4) umieść klin (6).
7. Na końcówkę z założonym klinem (6) załóż koło pasowe (9), dokręcając je śrubą z podkładką (11).
8. W przypadku ręcznego napędu do koła pasowego (9) zamontuj drewnianą rączkę (10). Upewnij się, że rączka jest w pozycji pozwalającej na swobodne kręcenie.

Przy zastosowaniu napędu z wykorzystaniem silnika elektrycznego, nie montuje się drewnianej rączki (10). Jeśli zdecydujesz się na napęd za pomocą silnika elektrycznego, należy dokupić pasek klinowy (brak w zestawie) oraz wykorzystać dodatkowe koło pasowe (14) załączone do zestawu.

W przypadku montażu urządzenia jako nadziewarki:

1. Korpus (7) ustaw na stabilnej powierzchni (np. blacie) upewniając się, że wewnątrz korpusu zamontowana jest plastikowa tuleja uszczelniająca (8).
2. Po grubszej stronie osi ślimaka (4) umieść trzyczęściowe łożysko (5), następnie całość wsuń do korpusu maszynki.
3. Na przednią oś ślimaka (4) nałóż szarpak.
4. Do adaptera (14) wciśnij wybrany lejek (13) tak, aby był unieruchomiony.
5. Adapter z lejkiem dołóż do korpusu (7), dokręcając go pierścieniem (1).
6. Przed założeniem jelita lub innej osłonki lejek natłuść oraz napełnij do końca farszem, dzięki czemu unikniesz jego napowietrzenia i ułatwisz naciąganie jelita na lejek.
7. Przygotowane odpowiednio wg. instrukcji użytkowania jelita lub osłonki naciągnij na lejek i rozpocznij proces nadziewania.

UWAGA! Elementy tj.: sita, nóż ze stali nawęglanej.

Czyszczenie i konserwacja

Nieprawidłowa konserwacja urządzenia może doprowadzić do uszkodzeń:

- * Pamiętaj, aby zawsze po zakończeniu prac całe urządzenie oraz akcesoria dokładnie umyć, wysuszyć i nasmarować olejem jadalnym, by nie zardzewiał.
- * Maszynki oraz akcesoriów nie należy myć w zmywarce, spowoduje to pojawienie się nalotów rdzy.
- * Gdy na produkcie lub akcesoriach pojawi się rdza, można ją usunąć, jednakże miejsca te będą narażone na ciągłe jej występowanie. Dlatego najważniejsze jest, by zapobiegać korozji.

USUWANIE RDZY DOMOWYMI SPOSOBAMI:

1. USUWANIE RDZY SOKIEM Z CYTRYNY

Cytrynę, należy przekroić na pół i potrzeć nią zardzewiałe miejsce. Jeśli rdza jest niewielka, można ją usunąć za pomocą szorowania. Jeśli rdza zajmuje dużą powierzchnię, należy pozostawić cytrynę w kontakcie z korozją na 30 minut.

2. USUWANIE RDZY OCTEM

Rdzę usuwać można również mocząc element w winnym białym occie (ocet jabłkowy może zostawić plamy) na 30 minut. Następnie należy użyć szorstkiej gąbki, aby usunąć rdzę.

Po około 15 minutach od chwili zagotowania się wody należy otworzyć zacisk na wężyku i zlewać gromadzący się sok bezpośrednio do butelek lub słoików. Zaraz po ich napełnieniu należy je zakapslować lub zamknąć nakrętkami typu twist-off.

Wypełnione sokiem butelki (słoiki) wstawić następnie do garnka z wodą i pasteryzować w ciągu 30 minut (licząc od momentu zagotowania się wody).

Aby uzyskać sok o wysokiej jakości i długiej trwałości, ważne jest by wszystkie czynności podczas jego przygotowywania wykonywane były z zachowaniem absolutnej czystości.

Do mycia elementów sokownika należy używać dostępnych środków do mycia naczyń, unikając jednak ostrych szczoteczek, gąbek lub proszków mogących rysować naczynia. Równie dokładnie powinny być umyte słoiki, butelki, kapsle oraz nakrętki. Dobrze jest umyć je na kilka godzin wcześniej i pozostawić do góry dnem do wysuszenia.



User manual

Meat grinding machine with stuffing function

Indispensable in home production of processed meat This machine has been made of high quality cast iron – it will be excellent for preparing homemade sausages, processed meat, and offal products, the flavour of which will delight your close ones!

It has been fitted with three independent mesh plates, with the mesh size of 3 mm, 5 mm, and 8 mm, as well as with a meat dicer.

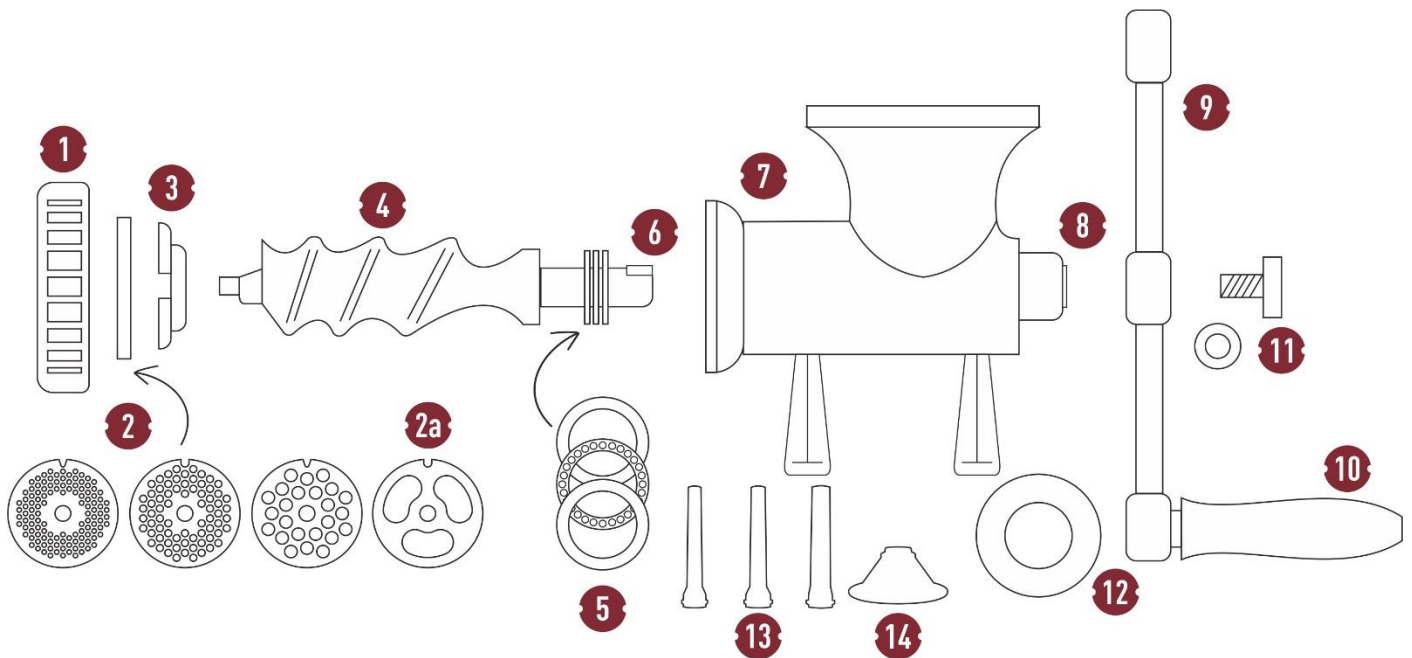
Pulleys in two sizes will enable installing a motor for quicker and easier grinding.

The device also has the function of a stuffer, which will be excellent for filling all kinds of casings with the stuffing prepared. The machine enables making products that require casings with diameter of 15 mm or more. These can be e.g. mutton, pork, or beef casings, polyamide casings, protein casings, etc.

The set includes funnels with diameters of 15, 20 and 23 mm.

The feet of the machine feature holes that enable fixing the device body to a board or worktop with bolts (not included in the set). This improves device stability, especially after it is fitted with an electric motor and connected to the power supply.

The set includes: 1. Ring; 2. Mesh plates and meat dicer (2a); 3. Cutting blade; 4. Screw; 5. Bearing; 6. Wedge; 7. Body; 8. Plastic tightening sleeve; 9. Large pulley - 30 cm; 10. Wooden handle; 11. Bolt with washer; 12. Small pulley - 6 cm; 13. 3 funnels with diameters of: 15, 20, and 23 mm; 14. Funnel adapter.



Dimensions: length (without handle): 29 cm

Width: 16 cm

Funnel length: 10 cm

How to use:

Prior to using the device for the first time it is recommended to wash it thoroughly using appropriate detergents and dry all the elements of the machine.

1. Place the body (7) on a stable, flat surface, making sure that the plastic tightening sleeve (8) is installed inside the body.
2. Insert the three-part bearing (5) on the thicker side of the screw (4) axis, and then slide the whole setup into the machine body.
3. Install the cutting blade (3) onto the front axis of the screw (4) in such a way that its cutting edges are directed outwards.
4. Install the mesh plate (2) of choice on the cutting blade in such a way that its cutout fits the protrusion on the body.
5. Tighten everything with the ring (1).
6. Install the wedge (6) in the opening in the rear part of the screw (4) axis.
7. Install the pulley (9) on the ending with the wedge (6) installed, tightening it with the bolt with washer (11).
8. In case of a manual drive for the pulley (9), install the wooden handle (10). Make sure that the handle is in a position that allows freedom of spinning.

When using a drive employing an electric motor, the wooden handle (10) is not installed. If you choose to use a drive employing an electric motor, it is necessary to buy a V-belt (not included in the set) and use the extra pulley (14) included in the set.

If the device is installed as a stuffer:

1. Place the body (7) on a stable surface (e.g. worktop), making sure that the plastic tightening sleeve (8) is installed inside the body.
2. Insert the three-part bearing (5) on the thicker side of the screw (4) axis, and then slide the whole setup into the machine body.
3. Install the meat dicer on the front axis of the screw (4).
4. Push the funnel (13) selected into the adapter (14) so that it is immobilised.
5. Mount the adapter with funnel on the body (7), tightening it with the ring (1).
6. Before installing an intestine or another casing, grease the funnel and fill it full of stuffing. Thanks to that, you will avoid filling it with air and facilitated pulling the casing onto the funnel.
7. Pull the intestines or casings - prepared according to the user manual - onto the funnel and begin the stuffing process.

NOTE! Some elements - i.e.: mesh plates, cutting blade - are made of carburised steel.

Cleaning and maintenance

Improper maintenance of the device may lead to damage thereof:

* After using the whole device and accessories, always remember to wash them thoroughly, dry them, and grease them with edible oil to protect them against rusting.

* The devices and its accessories must not be washed in a dishwasher, as it may lead to appearance of rust stains.

* Once rust appears on the product or accessories, it can be removed, but such locations will be exposed to its recurrent appearance. Thus, it is paramount to prevent corrosion.

REMOVAL OF RUST USING HOME METHODS:

1. REMOVAL OF RUST WITH LEMON JUICE

Slice a lemon in half and rub the rusted spot with it. If the amount of rust is small, it can be removed by scouring. If a large surface is rusted, leave the lemon in contact with the spot corroded for 30 minutes.

2. REMOVAL OF RUST WITH VINEGAR

Rust can also be removed by soaking a given element in white wine vinegar (apple vinegar may leave stains) for 30 minutes. Afterwards, it is necessary to use a rough sponge in order to remove the rust.



Bedienungsanleitung Fleischwolf mit der Funktion eines Wurstfüllers

Unersetzlich bei der Produktion von hausgemachten Würsten Dieser Fleischwolf aus hochwertigem Gusseisen wird sich ideal bei der Zubereitung von hausgemachten Würsten, Fleischwaren sowie Gerichten aus Innereien bewähren, deren Geschmack Ihre Lieben begeistern wird.

Der Fleischwolf ist mit voneinander unabhängigen Lochscheiben mit Bohrungen von 3, 5, 8 mm sowie mit einem Vorscheider für Fleisch ausgestattet.

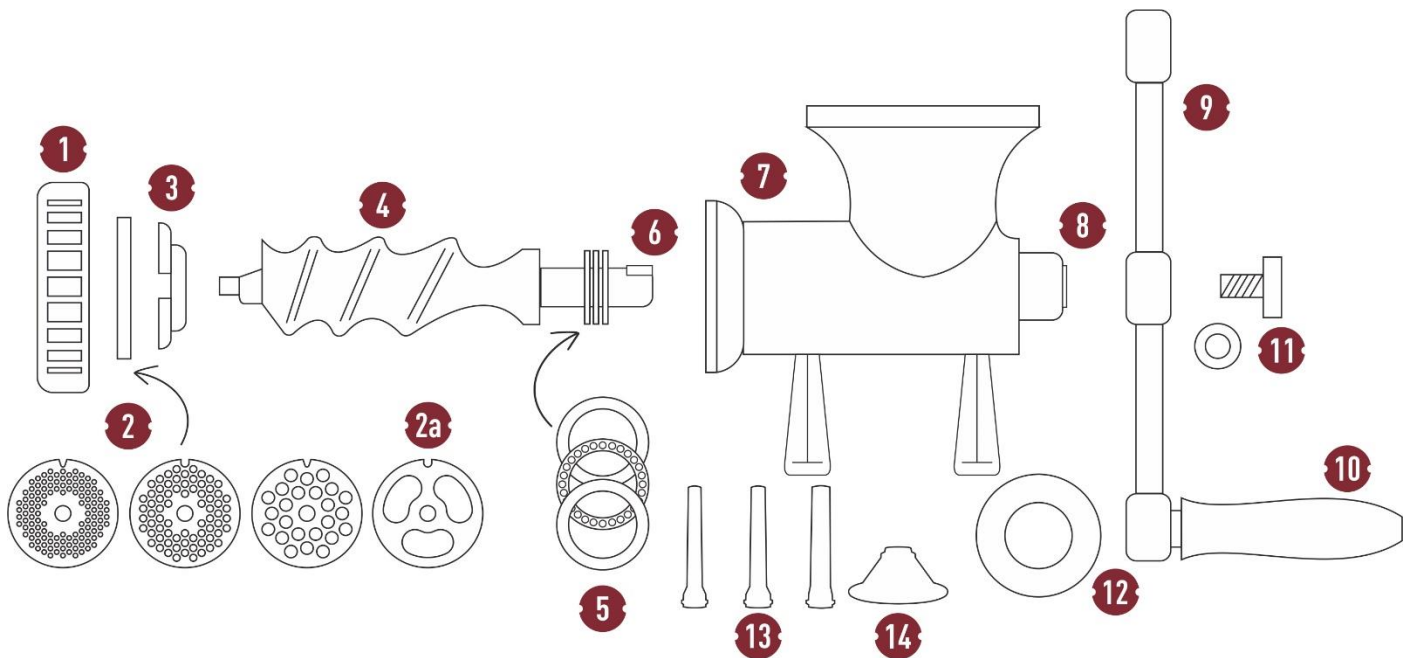
Riemenscheiben in zwei Größen ermöglichen die Montage eines Motors für ein schnelleres und leichteres Mahlen.

Das Gerät hat auch die Funktion eines Wurstfüllers, der verschiedene Arten von Wursthüllen füllt. Das Gerät ermöglicht die Produktion von Erzeugnissen, für die Hüllen von einem Durchmesser von 15 mm und mehr gebraucht werden. Diese Hüllen können z. B. Schafdärme, Schweinedärme, Polyamidhüllen, Eiweißhüllen u. Ä. sein.

Im Set sind Trichter mit Durchmessern von 15, 20 und 23 mm enthalten.

Die Füße des Fleischwolfs haben Öffnungen, die es ermöglichen das Gehäuse mit Schrauben (nicht im Set enthalten) an ein Brett oder eine Tischplatte zu befestigen. Das erhöht die Stabilität des Geräts, besonders dann, wenn ein Elektromotor angeschlossen wird.

Das Set enthält: 1. Ring; 2. Lochscheiben und Vorscheider; 3. Messer; 4. Schnecke; 5. Kugellager; 6. Keil; 7. Gehäuse; 8. Durchführungstülle aus Plastik; 9. Große Riemenscheibe 30 cm; 10. Holzgriff; 11. Schraube mit Unterlegscheibe; 12. Kleine Riemenscheibe 6 cm; 13. 3 Trichter mit den Durchmessern: 15, 20 und 23 mm; 14. Adapter für die Trichter



Abmessungen: Länge (ohne Griff) 29 cm
 Breite: 16 cm
 Länge der Trichter: 10 cm

Nutzung:

Vor der ersten Verwendung den Fleischwolf gründlich mit entsprechenden Detergenzien waschen und all seine Elemente trocknen.

1. Das Gehäuse (7) auf eine stabile, ebene Oberfläche stellen und prüfen, ob im Gehäuse die Durchführungsstülpe aus Plastik montiert wurde (8).
2. An der stärkeren Seite der Achse der Schnecke (4) das dreiteilige Kugellager (5) platzieren und anschließend das Ganze in das Gehäuse des Fleischwolfes schieben.
3. Das Messer (3) auf die Vorderachse (4) der Schnecke so aufsetzen, dass seine Klingen nach Innen zeigen.
4. Auf dem Messer (3) das gewählte Sieb (2) so platzieren, damit es mit der Kerbe zum Fortsatz im Gehäuse passt.
5. Das Ganze mit dem Ring anschrauben (1).
6. In der Öffnung im hinteren Teil der Schneckenachse (4) den Keil platzieren (6).
7. Auf das Ende mit dem aufgesetzten Keil (6) die Riemenscheibe (9) platzieren und sie mit einer Schraube mit Unterlegscheibe (11) anschrauben.
8. Sollte die Riemenscheibe (9) von Hand angetrieben werden, den Holzgriff (10) montieren. Sicherstellen, dass der Griff so montiert ist, dass man ihn leicht drehen kann.

Wenn ein Elektromotor als Antrieb genutzt wird, wird der Holzgriff (10) nicht montiert. In diesem Fall ist ein Keilriemen (nicht im Set enthalten) zu kaufen sowie die zusätzliche Riemenscheibe (14), die dem Set beigelegt wurde, zu nutzen.

Bei der Montage des Geräts als Füllmaschine:

1. Das Gehäuse (7) auf eine stabile Oberfläche (z. B. eine Tischplatte) stellen und sicherstellen, dass im Gehäuse die Durchführungsstülpe aus Plastik montiert wurde (8).
2. An der stärkeren Seite der Achse der Schnecke (4) das dreiteilige Kugellager (5) platzieren und anschließend das Ganze in das Gehäuse des Fleischwolfes schieben.
3. Auf die Vorderachse (4) der Schnecke den Vorschneider aufsetzen.
4. In den Adapter (14) den ausgewählten Trichter (13) so eindrücken, dass er unbeweglich ist.
5. Den Adapter mit dem Trichter an das Gehäuse anlegen (7) und mit dem Ring anschrauben (1).
6. Vor dem Aufstülpen des Darms oder einer anderen Hülle sollte der Trichter eingefettet und mit der Füllung bis zum Ende gefüllt sein, damit keine Luft in ihn gelangt und der Darm leichter auf den Trichter aufgestülpt werden kann.
7. Die gem. der Anleitung vorbereiteten Därme oder Hüllen auf den Trichter aufstülpen und befüllen.

ACHTUNG! Die Siebe und das Messer sind aus Kohlungsstahl ausgeführt.

Reinigung und Wartung

Die unsachgemäße Wartung des Gerätes kann zu Beschädigungen führen.

* Nach dem Beenden der Arbeit das ganze Gerät und sein Zubehör immer gründlich waschen, trocknen und mit Speiseöl bestreichen, damit es nicht rostet.

* Den Fleischwolf und sein Zubehör nicht in der Geschirrspülmaschine waschen, weil das Flugrost verursachen kann.

* Wenn auf dem Produkt oder seinem Zubehör Rost auftritt, kann er beseitigt werden, die vom Rost angegriffenen Stellen werden jedoch immer dafür anfällig sein. Deshalb ist es sehr wichtig, Korrosion zu verhindern.

BESEITIGUNG VON ROST ZUHAUSE

1. BESEITIGUNG VON ROST MIT ZITRONENSAFT

Die Zitrone halbieren und mit ihr die vom Rost befallene Stelle einreiben. Wenn der Rostfleck klein ist, kann er durch Scheuern entfernt werden. Wenn die vom Rost angegriffene Fläche groß ist, die Zitrone für 30 Minuten auf die korrodierte Stelle legen.

2. BESEITIGUNG VON ROST MIT ESSIG

Den Rost kann man auch beseitigen, indem man das betroffene Element für 30 Minuten in Essig aus Weißwein (Apfelessig kann Flecken hinterlassen) hineinlegt. Anschließend einen groben Schwamm benutzen, um den Rost zu entfernen.



Руководство по эксплуатации Мясорубка с функцией шприца для колбас

Незаменима в приготовлении колбасных изделий в домашних условиях. Мясорубка, изготовленная из высококачественной чугуновой отливки, отлично подойдет для приготовления домашних колбас, копченостей, а также блюд из потрохов, вкус которых порадует Ваших близких!

Мясорубка снабжена независимыми сеточками с размерами мелких ячеек 3, 5 и 8 мм, а также специальной крупной сеткой-ножом для мяса.

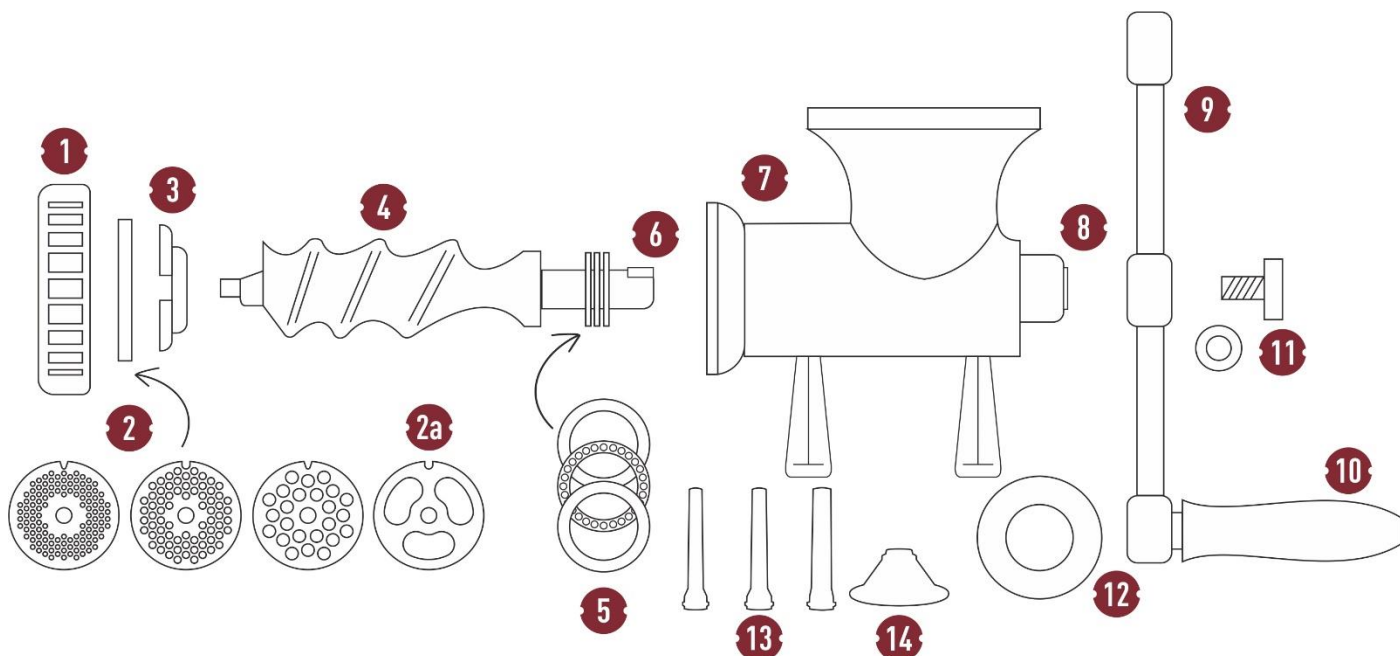
Ременные шкивы двух размеров позволяют установить двигатель для более быстрого и легкого перемалывания.

Устройство оснащено также функцией набивки фарша, которая превосходно подойдет для набивки различных оболочек. Мясорубка позволяет изготавливать изделия в оболочках диаметром от 15 мм и больше. Это могут быть, например, бараньи, свиные, говяжьи кишки, полиамидные, белковые оболочки и т.п.

В набор входят воронки диаметрами 15, 20 и 23 мм.

Опорные ножки мясорубки снабжены отверстиями, позволяющими прикрепить корпус винтами (находятся в комплекте) к доске или столешнице. Это повышает устойчивость устройства, в особенности при подключении электродвигателя.

В набор входят: 1. Кольцо; 2. Мелкие сеточки и крупная сетка; 3. Нож; 4. Шнек; 5. Подшипник; 6. Клин; 7. Корпус; 8. Пластиковая уплотнительная втулка; 9. Большой ременный шкив 30 см; 10. Деревянная ручка; 11. Винт с шайбой; 12. Маленький ременный шкив 6 см; 13. 3 воронки диаметрами: 5, 20 и 23 мм; 14. Переходник для воронок



Размеры: длина (без ручки) 29 см

Ширина: 16 см

Длина воронок: 10 см

Использование:

Перед первым использованием устройство рекомендуется тщательно вымыть с добавлением соответствующих моющих средств, а затем все его детали высушить.

1. Корпус (7) установить на ровной, устойчивой поверхности, убедившись, что внутри корпуса установлена пластиковая уплотнительная втулка (8).
2. С более толстой стороны оси шнека (4) поместить трехsegmentный подшипник (5), затем все вставить в корпус мясорубки.
3. Установить нож (3) на переднюю ось шнека (4) таким образом, чтобы его лезвия были направлены наружу.
4. На нож (3) установить выбранную сеточку (2) так, чтобы в ее вырез входил выступ, находящийся на корпусе.
5. Все закрепить, закрутив кольцо (1).
6. В отверстии в задней части оси шнека (4) поместить клин (6).
7. На конец с установленным клином (6) надеть ременной шкив (9), прикрутив его винтом с шайбой (11).
8. При использовании ручного привода на ременной шкив (9) следует установить деревянную ручку (10). Следует убедиться, что ручка находится в положении, позволяющем ей свободно вращаться. При использовании привода с электродвигателем деревянная ручка (10) не устанавливается. Для использования привода от электродвигателя следует купить клиновидный ремень (не входит в комплект) и использовать дополнительный ременной шкив (14), входящий в комплект.

Для сборки устройства в качестве шприца для колбас следует:

1. Корпус (7) установить на ровной, устойчивой поверхности (например, столешнице), убедившись, что внутри корпуса установлена пластиковая уплотнительная втулка (8).
2. С более толстой стороны оси шнека (4) поместить трехsegmentный подшипник (5), затем все вставить в корпус мясорубки.
3. На переднюю ось шнека (4) установить крупную сетку.
4. На переходник (14) надеть выбранную воронку (13) так, чтобы она была неподвижна.
5. Переходник с воронкой присоединить к корпусу (7), прикручивая его кольцом (1).
6. Перед надеванием кишки либо другой оболочки воронку следует смазать жиром и наполнить до конца фаршем, благодаря чему в нее не попадет воздух, что облегчит надевание кишки на воронку.
7. Приготовленные согласно инструкции по применению кишки либо оболочки надеть на воронку и начать процесс наполнения фаршем.

ВНИМАНИЕ! Элементы, то есть: сеточки, нож из нержавеющей стали.

Чистка и консервация

Неправильная консервация устройства может привести к повреждениям:

* Не забывайте после каждого использования по окончании работы все устройство и аксессуары тщательно вымыть, высушить и смазать кухонным растительным маслом, чтобы они не заржавели.

* Мясорубку и аксессуары не следует мыть в посудомоечной машине, это вызовет появление налетов ржавчины.

* Если на изделии либо аксессуарах появится ржавчина, ее можно удалить, однако эти места будут постоянно подвергаться ее возникновению. Поэтому чрезвычайно важно предотвращать появление коррозии.

УДАЛЕНИЕ РЖАВЧИНЫ ДОМАШНИМИ СПОСОБАМИ:

1. УДАЛЕНИЕ РЖАВЧИНЫ ЛИМОННЫМ СОКОМ

Лимон следует разрезать на половинки и протереть ими место образования коррозии. Если ржавчины немного, то ее можно удалить с помощью жесткой мочалки. Если коррозия занимает большую поверхность, то лимонный сок следует оставить на ней на 30 минут.

2. УДАЛЕНИЕ РЖАВЧИНЫ УКСУСОМ

Ржавчину также можно удалить, замочив элемент в белом винном уксусе (яблочный уксус может оставить пятна) на 30 минут. Далее следует использовать шершавую губку, чтобы удалить ржавчину.



Naudojimo instrukcija Mėsmalė su kimšimo funkcija

Nepakeičiama namuose gaminant rūkytus mėsos gaminius. Mėsmalė pagaminta iš aukštos kokybės ketaus liejinio – idealiai tinka gaminant namines dešras, rūkytus mėsos gaminius, taip pat subproduktų gaminius, kurių skonis nustebins Jūsų artimuosius!

Mėsmalėje naudojami trys atskiri malimo sieteliai, kurių akučių dydžiai 3, 5, 8 mm.

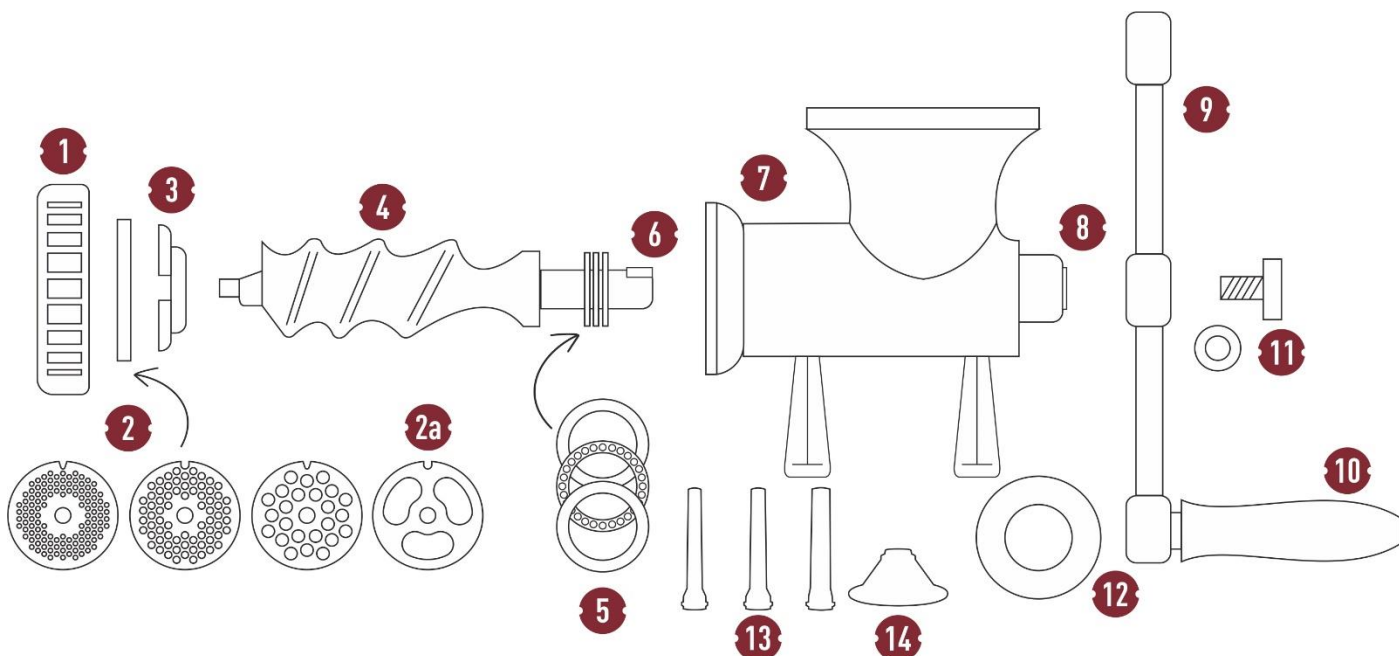
Dviejų dydžių skriemuliai leidžia pritvirtinti variklį, kad būtų galima sparčiau ir lengviau malti.

Taip pat yra mėsos kimšimo funkcija, kuri puikiai tinka malta mėsa užpildyti įvairių rūšių apvalkalus. Mėsmales galima gaminti gaminius su apvalkais nuo 15 mm skersmens, pvz., avių, kiaulių, jaučių žarnos, poliamidiniai, baltyminiai apvalkalai ir pan.

Rinkinyje yra 15, 20 ir 23 mm skersmens piltuvėliai.

Mėsmalės kojelėse yra angos, kuriomis korpusą galima tvirtinti varžtais (neprieddami) prie lentos ar stalviršio. Taip pagerinamas prietaiso stabilumas, ypač prijungus elektros variklį.

Rinkinyje yra: 1. Žiedas; 2. Sieteliai ir draskytuvai (2a); 3. Peilis; 4. Sliekinis velenas; 5. Guolis; 6. Kaištis; 7. Korpusas; 8. Plastikinė sandarinimo įvorė; 9. Didelis 30 cm skriemulys; 10. Medinė rankenėlė; 11. Varžtas su poveržle; 12. Mažas 6 cm skriemulys; 13. 3 piltuvėliai, kurių skersmuo: 15, 20 ir 23 mm; 14. Piltuvėlių adapteris



Matmenys: ilgis (be rankenėlės) 29 cm

Plotis: 16 cm

Piltuvėlių ilgis: 10 cm

Naudojimas:

Prieš pirmą kartą naudojant rekomenduojama gerai nuplauti tinkamai plovikliais ir išdžiovinti visus mėsmalės elementus.

1. Korpusą (7) pastatyti ant stabilaus, plokščio paviršiaus ir įsitikinti, kad korpuso viduje įdėta plastikinė sandarinimo įvorė (8).
 2. Storesnėje sliekinio veleno (4) ašies pusėje įdėti trijų dalių guolį (5), paskiau viską įstumti į mėsmalės korpusą.
 3. Peilį (3) uždėti ant sliekinio veleno (4) priekinės ašies taip, kad ašmenys būtų nukreipti išorėn.
 4. Ant peilio (3) uždėti pasirinktą sietelį (2) taip, kad įpjova derėtų su ant korpuso esančia iškyša.
 5. Visą suveržti žiedu (1).
 6. Į sliekinio veleno (4) ašies galinės dalies angą įkišti kaištį (6).
 7. Ant antgalio su kaiščiu (6) uždėti skriemulį (9) ir priveržti varžtu su poveržle (11).
 8. Jeigu skriemulys (9) sukamas rankomis, prisukti medinę rankenėlę (10). Įsitikinti, kad rankenėlės padėtis leidžia ją lengvai sukti.
- Jeigu sukama elektros varikliu, netvirtinti medinės rankenėlės (10). Jeigu norima naudoti elektros variklį, būtina papildomai įsigyti dirželį (nepriedamas) arba naudoti rinkinyje pridėtamą papildomą skriemulį (14).

Jeigu prietaisas naudojamas kaip kimštuvas:

1. Korpusą (7) pastatyti ant stabilaus paviršiaus (pvz., stalviršio) ir įsitikinti, kad korpuso viduje įdėta plastikinė sandarinimo įvorė (8).
2. Storesnėje sliekinio veleno (4) ašies pusėje įdėti trijų dalių guolį (5), paskiau viską įstumti į mėsmalės korpusą.
3. Ant sliekinio veleno (4) priekinės ašies užmaiti draskytuvą.
4. Į adapterį (14) įspausti pasirinktą piltuvėlį (13) taip, kad užsifikuotų.
5. Adapterį su piltuvėliu pridėti prie korpuso (7) ir priveržti žiedu (1).
6. Prieš užmaunant žarną ar kitą apvalkalą, piltuvėlį sutepti riebalais ir iki galo pripildyti maltos mėsos, kad viduje nesusikauptų oro ir būtų lengviau mauti žarną ant piltuvėlio.
7. Tinkamai pagal naudojimo instrukciją paruoštas žarną ar apvalkalą užmaiti ant piltuvėlio ir pradėti kimšti.

DĒMESIO! Elementai, t. y. sietelī, peilis, pagaminti īš karbonizūoto plieno.

Valymas ir priežiūra

Netinkamai prižiūrint prietaisā galima jį sugadinti:

* Atsiminti, kad baigus darbā būtina visā prietaisā ir jo priedus gerai īšplauti, īsdžiovinti ir sutepti valgomuoju aliejumi, kad nerūdytų.

* Mēsmales ir jos priedų neplauti indaplovēje – atsirās rūdžių apnašų.

* Jeigu ant gaminio ar jo priedų atsiranda rūdžių apnašų, juos galima pašalinti, bet tose vietose visā laikā ir toliau atsirās apnašų. Todēl svarbiausia yra apsaugoti nuo korozijos.

RŪDŽIŲ ŠALINIMAS BUITINIAIS BŪDAIS:

1. RŪDŽIŲ ŠALINIMAS CITRINŲ SULTIMIS

Citrinā perpjauti perpus ir patrinti ja rūdijančias vietas. Jeigu rūdžių yra nedaug, galima jas pašalinti šveičiant. Jeigu rūdis paplito dideliame paviršiuje, palikti citrinā ant rūdžių 30 minučių.

2. RŪDŽIŲ ŠALINIMAS ACTU

Rūdis galima šalinti mirkant elementā baltajame vyno acte (obuolių actas gali palikti dėmių) 30 minučių. Paskiau šurkščia kempine pašalinti rūdis.



Lietošanas pamācība Gaļas mašīna ar šļirces funkciju

Neaizstājama mājas gaļas izstrādājumu ražošanai. Gaļas mašīna ir izgatavota no augstas kvalitātes čuguna - ideāli piemērota, lai pagatavotu mājas desas, šķiņķi, kā arī ēdienus no gaļas subproduktiem, kuru garša iepriecinās Jūsu tuviniekus!

Gaļas mašīna ir aprīkota ar neatkarīgiem sietiem ar šūnas izmēru 3, 5, 8 mm un griezējnazi.

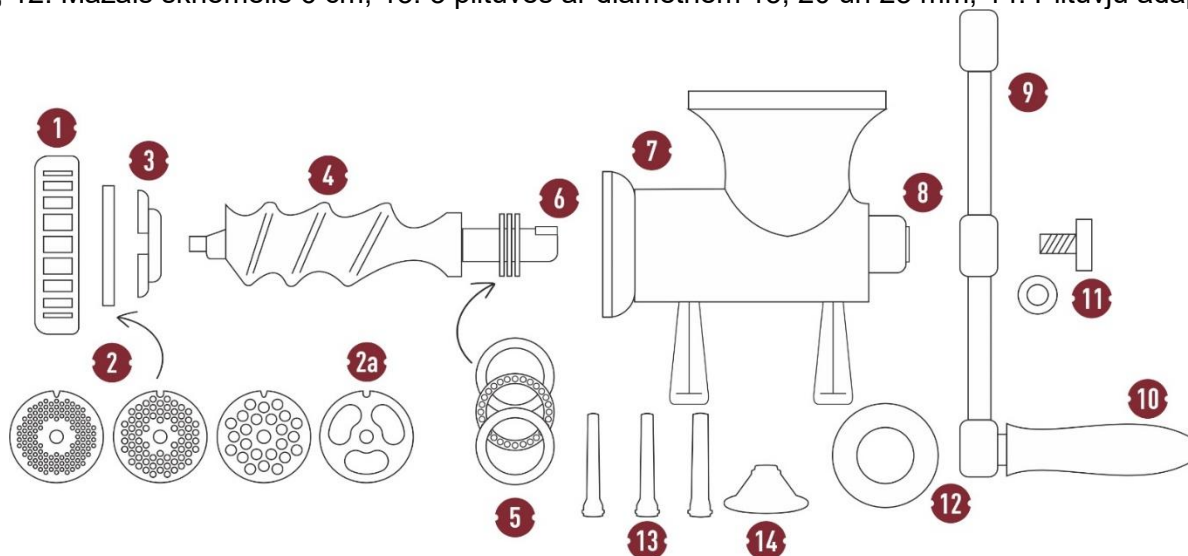
Divu izmēru skriemeļi ļaus Jums uzstādīt dzinēju ātrākai un vieglākai smalcināšanai.

Ierīcei ir arī šļirces funkcija, kas ir ideāli piemērota dažāda veida apvalku piepildīšanai. Gaļas mašīna ļauj pagatavot izstrādājumus, kuriem ir nepieciešami apvalki ar diametru 15 mm. Tie var būt, piemēram, aitas, cūkas, liellopu zarnas, poliamīda vai olbaltumvielu apvalki utml.

Komplektā ietilpst piltuves ar diametriem 15, 20 un 23 mm.

Gaļas mašīnas nažiem ir atveres, kas ļauj piestiprināt korpusu ar kokskrūvēm (komplektā neietilpst) pie dēļa vai galdvirsmas. Tas paaugstina stabilitāti, it īpaši pēc elektrodzinēja pieslēgšanas.

Komplektā: 1. Gredzens; 2. Sieti un griezējnazis (2a); 3. Nazis; 4. Gliemežskrūve; 5. Gultnis; 6. Ķīlis; 7. Korpus; 8. Plastmasas blīvēšanas ieliktnis; 9. Lielais skriemeļis 30 cm; 10. Koka rokturis; 11. Skrūve ar paliktni; 12. Mazais skriemeļis 6 cm; 13. 3 piltuves ar diametriem 15, 20 un 23 mm; 14. Piltuvju adapteris.



Izmēri: garums (bez roktura) 29 cm.

Platums: 16 cm.

Piltuvju garums: 10 cm.

Piezīme:

Pirms pirmās lietošanas visus gaļas mašīnas elementus ir ieteicams rūpīgi nomazgāt, pievienojot attiecīgos mazgāšanas līdzekļus, un nosusināt.

1. Uzstādiet korpusu (7) uz stabilas un līdzenas virsmas, pārliecinoties, ka korpusa iekšpusē ir uzstādīts blīvēšanas ieliktnis (8).
 2. Uz biežākās gliemežskrūves ass daļas (4) uzstādiet trīskomponentu gultni (5), tad ievietojiet to gaļas mašīnas korpusā.
 3. Uzstādiet nazi (3) uz gliemežskrūves priekšējās vārpstas (4) tā, lai asmeņi būtu vērsti uz ārpusi.
 4. Uzstādiet izvēlēto sietu (2) uz naža (3) tā - lai tā rīva sakristu ar korpusa izvirkājumu.
 5. Pievelciet visas detaļas, izmantojot gredzenu (1).
 6. Ievietojiet ķīli (6) atverē gliemežskrūves aizmugurē (4).
 7. Uzstādiet skriemeli (9) uz gala ar ierīvi (6), nostiprinot to ar skrūvi un uzgriezni (11).
 8. Skriemeļa rokas piedziņai (9) uzstādiet koka rokturi (10). Pārliecinieties, ka rokturis ir stāvoklī, kas ļauj tam viegli griezties.
- Izmantojot elektrodzinēja piedziņu, koka rokturis (10) netiek uzstādīts. Ja Jūs esat nolēmuši izmantot elektrodzinēju, tad ieteicams iegādāties ķīlsiksnu (komplektā neietilpst) un izmantot papildus skriemeli (14), kas ir komplektā.

Montējot gaļas mašīnu kā šļirci:

1. Uzstādiet korpusu (7) uz stabilas līdzenas virsmas, pārliecinoties, ka blīvēšanas ieliktnis (8) atrodas korpusa iekšpusē.
2. Uz biežākās gliemežskrūves ass daļas (4) uzstādiet trīskomponentu gultni (5), tad ievietojiet to gaļas mašīnas korpusā.
3. Uzstādiet griezējnazī uz gliemežskrūves priekšējās ass (4).
4. Ievietojiet izvēlēto piltuvi (13) adapterī (14) tā, lai tā būtu nekustīga.
5. Pievienojiet adapteri ar piltuvi korpusam (7), nostiprinot to ar gredzenu (1).
6. Pirms zarnu vai cita apvalka uzvilšanas, iesmērējiet piltuvi ar taukiem vai eļļu un, lai izvairītos no gaisa iekļūšanas un atvieglotu zarnas uzvilšanu uz piltuves, pilnīgi to piepildiet ar pildījumu.
7. Atbilstoši lietošanas pamācībai sagatavotās zarnas vai apvalkus uzvelciet uz piltuves un sāciet piepildīšanas procesu.

UZMANĪBU! Elementi, t.i., sieti, nazis no oglekļa tērauda.

Tīrīšana un apkope

Nepareiza ierīces apkope var izraisīt bojājumus:

* Lai novērstu rūsas rašanos, neaizmirstiet pēc darba beigām vienmēr visu ierīci un tās piederumus nomazgāt, nosusināt un ieeļļot ar augu eļļu.

* Gaļas mašīnu un tās piederumus nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, tas izraisīs rūšēšanu.

* Ja uz produktiem vai piederumiem parādās rūsa, to var notīrīt, bet tā turpinās pastāvīgi parādīties šajās vietās. Tāpēc ir ļoti svarīgi novērst koroziju.

RŪSAS NOŅEMŠANA AR MĀJAS LĪDZEKĻIEM:

1. RŪSAS NOŅEMŠANA AR CITRONU SULU.

Citrons ir jāpārgriež uz pusēm un jāierīvē ar to rūsas skartā vieta. Ja rūsas skartā vieta ir neliela, to var notīrīt ar birsti. Ja rūsa sedz lielu platību, atstājiet citronu saskarē ar rūsu uz 30 minūtēm.

2. RŪSAS NOŅEMŠANA AR ETIĶA PALĪDZĪBU

Jūs arī varat noņemt rūsu, iemērcot izstrādājumu baltā vīna etiķī (ābolu etiķis var atstāt plankumus) uz 30 minūtēm. Tad, lai notīrītu rūsu, izmantojiet raupju sūkli.



Kasutusjuhend

Pritsifunktsiooniga hakklihamasin kaks ühes

Asendamatu lihatoodete kodus valmistamiseks. Hakklihamasin on valmistatud kvaliteetsest malmist – sobib ideaalselt koduvorstide, kodusingi, samuti subproduktidest roogade valmistamiseks, mille maitse rõõmustab teie lähedasi!

Hakklihamasin on varustatud eraldiseisvate lõikerestidega, milles olevad augud on suurusega 3, 5, 8 mm ja lõiketeraga.

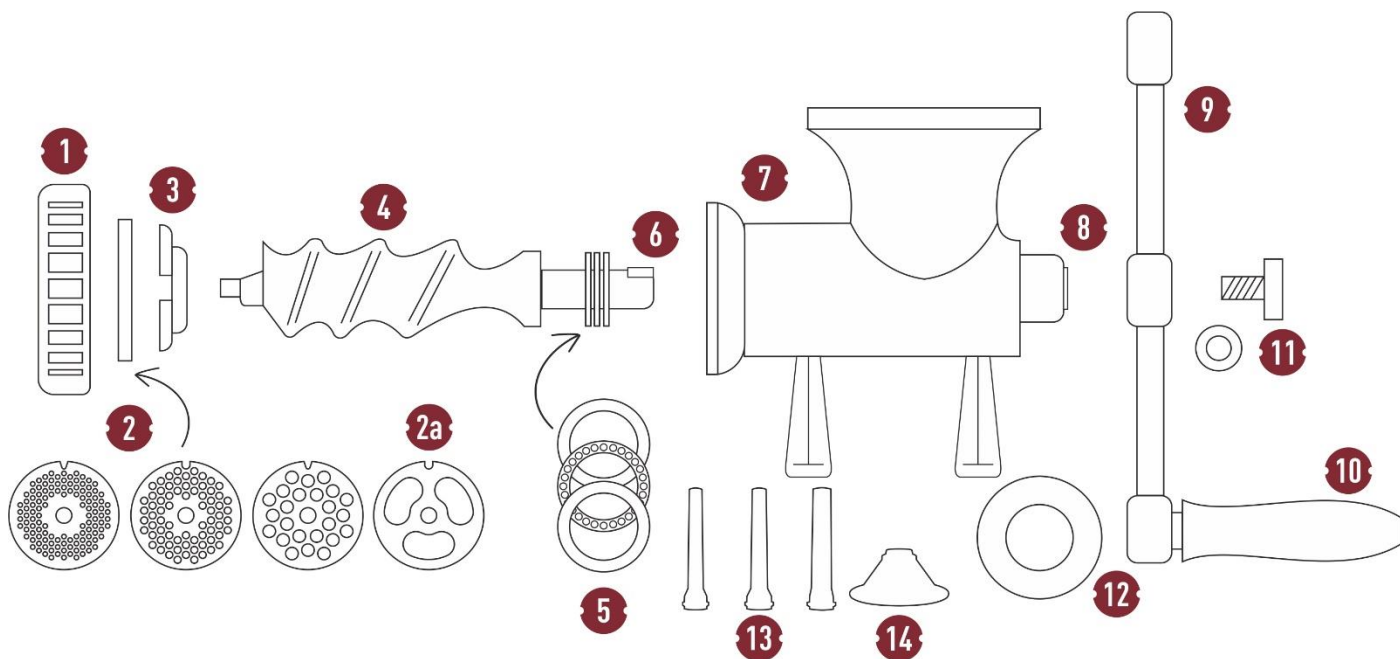
Kaks erineva suurusega rihmaratas võimaldavad seadistada mootori kiiremaks ja kergemaks peenestamiseks.

Samuti on seadmel pritsifunktsioon, mis sobib ideaalselt erinevat liiki kestade täitmiseks. Hakklihamasinaga saab täita tooteid, mis vajavad kesti läbimõõduga vähemalt 15 mm. Sellisteks kestadeks võivad olla lamba-, sea-, veisesoole, polüamiidist või valgukestad jne.

Komplekti kuuluvad lehtrid läbimõõduga 15, 20 ja 23 mm.

Hakklihamasina jalgades on avad, mis võimaldavad kinnitada korpuse kruvidega (ei kuulu komplekti) laua või lauaplaadi külge. See suurendab seadme paigalpüsimist, eriti elektrimootori sisselülitamise korral.

Komplektis on: 1. Rõngas; 2. Sõel ja lõiketera (2a); 3. Nuga; 4. Tigu; 5. Laager; 6. Kiil; 7. Korpus; 8. Plastikust tihendusmuhv; 9. Suur rihmaratas 30 cm; 10. Puidust käepide; 11. Tihendiga kruvi; 12. Väike rihmaratas 6 cm; 13. 3 lehtrit läbimõõduga: 15, 20 ja 23 cm; 14. Adapter lehrите jaoks.



Mõõtmed: pikkus (ilma käepidemeta) 29 cm.

Laius: 16 cm.

Lehrite pikkus: 10 cm.

Kasutamine:

Enne esmakordset kasutamist on soovitatav toode sobiva pesemisvahendi abil hoolikalt puhtaks pesta ja kuivatada kõik hakklihamasina elemendid.

1. Paigaldage korpus (7) kindlale lamedale pinnale, veendudes, et korpuse sisse on paigaldatud plastikust tihendusmuhv (8).

2. Pange teo (4) telje jämedamasse otsa kolmeosaline laager (5), seejärel pange see hakklihamasina korpusesse.

3. Pange nuga (3) teo eesmisele völliile (4) nii, et lõiketerad oleksid suunatud väljapoole.
4. Paigaldage väljavalitud sõel (2) noale nii, et korpuses olev nukk satuks selle sätku.
5. Pingutage kõik detailid rõnga (1) abil.
6. Pange kiil (6) teo tagumises osas olevasse avasse (4).
7. Paigaldage rihmaratas (9) kiiluga otspinnale (6) pingutades seda kruvi ja seibiga (11).
8. Paigaldage rihmaratta (9) käsiajami jaoks puidust käepide (10). Veenduge, et käepide on asendis, mis võimaldab seda kergelt pöörata.

Elektrimootoriga ajami kasutamise korral puidust käepidet (10) ei paigaldata. Kui te otsustasite kasutada elektrimootorit, siis tuleb soetada kiilrihma (ei kuulu komplekti) ja kasutada täiendavat rihmaratast (14), mis kuulub komplekti.

Hakklihamasina kokkupanek pritsina kasutamiseks:

1. Paigaldage korpus (7) kindlale pinnale (näiteks lauale), veendudes selles, et plastikust tihendusmuhv (8) on korpuse sees.
2. Pange teo (4) telje jämedamasse otsa kolmeosaline laager (5), seejärel pange see hakklihamasina korpusesse.
3. Pange lõiketera teo (4) eesmisele völliile.
4. Pange väljavalitud lehter (13) adapterisse (14) nii, et see oleks liikumatu.
5. Ühendage adapter koos lehtriga korpuse (7) külge ja pingutage seda rõngaga (1).
6. Määrige enne seda, kui panete soole või muu kesta lehtrile, seda rasva või võiga ja täitke see täielikult täidisega, et vältida õhu sattumist soole sisse ja lihtsustada soole tõmbamist lehtrile.
7. Tõmmake vastavalt kasutusjuhendile ettevalmistatud sooled või kestad lehtrile ja alustage täitmisprotsessi.

TÄHELEPANU! Elemendid, s.t sõel, nuga on valmistatud süsinikuga rikastatud terasest.

Puhastamine ja hooldus

Seadme ebaõige hooldamine võib olla selle katkimineku põhjuseks:

* Ärge unustage pärast seadme ja tarvikute kasutamist neid alati pesta, kuivatada ja määrida taimeõliga, et hoida ära rooste tekkimine.

* Hakklihamasinat ega selle tarvikuid ei tohi pesta nõudepesumasinas, selle tagajärjel tekib rooste.

* Kui tootele või tarvikutele tekib rooste, siis saab selle eemaldada, kuid see hakkab nendes kohtades pidevalt ilmuma. Seepärast on väga tähtis rooste tekkimise ärahoidmine.

ROOSTE EEMALDAMINE KODUSTE VAHENDITEGA:

1. ROOSTE EEMALDAMINE SIDRUNHAPPEGA.

Sidrun tuleb pooleks lõigata ja hõõruda roostes kohta. Kui roostet on vähe, siis saab selle eemaldada harjaga. Kui rooste katab suurt pinda, siis hoidke sidrunit rooste peal 30 minutit.

2. ROOSTE EEMALDAMINE ÄÄDIKA ABIL

Samuti saate rooste eemaldada, kui niisutate toodet 30 minutit valges veiniäädikas (õunaäädikas võib jätta plekid). Seejärel kasutage rooste eemaldamiseks karedat käsna.



Instrucțiuni de utilizare

Mașină de tocat carne cu funcția de umplere

De neînlocuit în pregătirea mezelurilor de casă. Mașina este fabricată din fontă de înaltă calitate – va fi perfectă pentru prepararea cârnaților de casă, a mezelurilor, precum și a bucatelor din măruntaie, al căror gust îi va încânta pe cei dragi!

Mașina de tocat este echipată cu site independente cu dimensiuni ale ochiurilor de 3, 5, 8 mm și un tăietor de carne.

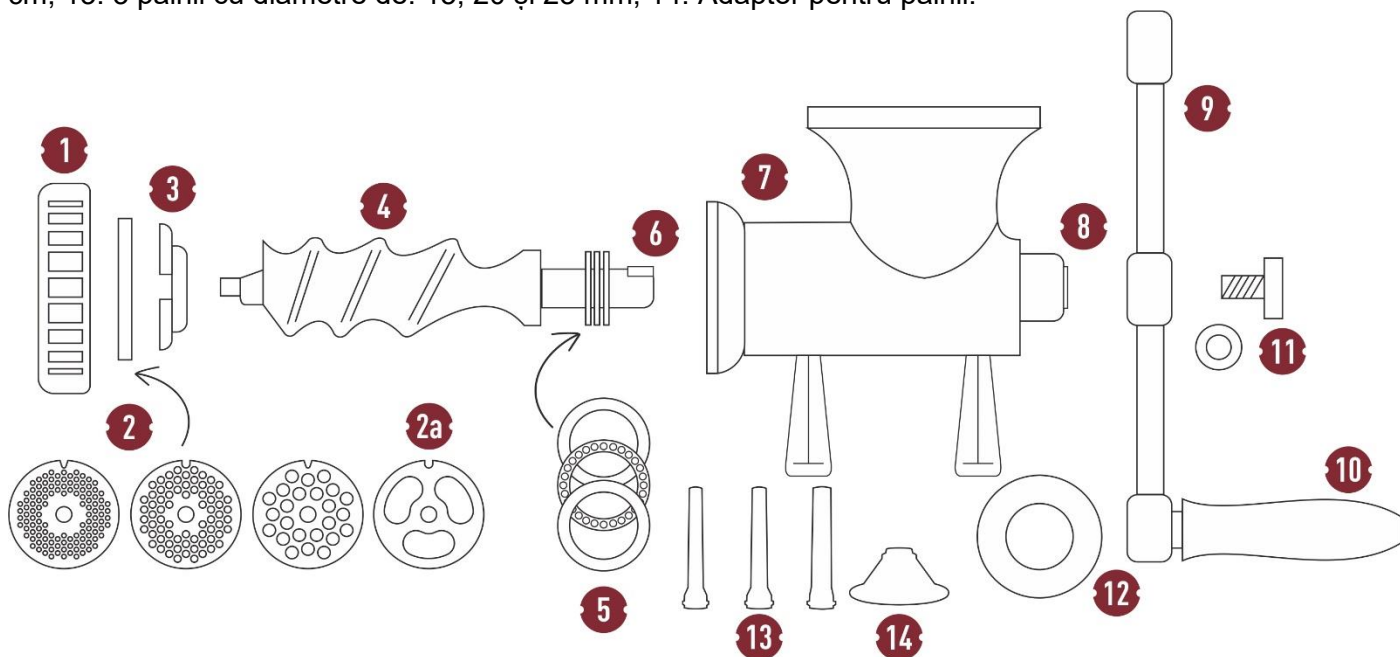
Scripeții în două dimensiuni vor permite montarea motorului pentru o tocare mai rapidă și mai ușoară.

Dispozitivul are și funcția de umplere, care este perfectă pentru umplerea diferitelor tipuri de membrane alimentare. Mașina permite prepararea produselor care necesită membrane alimentare cu un diametru de 15 mm sau mai mare. Acestea pot fi intestine de oaie, vită, porc, membrane alimentare de poliamidă, proteine etc.

Setul include pâlnii cu diametre de 15, 20 și 23 mm.

Picioarele mașinii sunt echipate cu găuri care vă permit să fixați corpul cu șuruburi (nu sunt incluse în set) la o tablă sau la blatul mesei. Aceasta crește stabilitatea mașinii, mai ales atunci când este conectată la un motor electric.

Setul conține: 1. Inel; 2. Site și tăietor (2a); 3. Cuțit; 4. Melc; 5. Rulment; 6. Pană; 7. Corp; 8. Manșon de etanșare din plastic; 9. Scripete mare 30 cm; 10. Mâner de lemn; 11. Șurub cu garnitură; 12. Scripete mic 6 cm; 13. 3 pâlnii cu diametre de: 15, 20 și 23 mm; 14. Adaptor pentru pâlnii.



Dimensiuni: lungime (fără mâner) 29 cm

Lățime: 16 cm

Lungimea pâlniilor: 10 cm

Utilizarea:

Înainte de prima utilizare, se recomandă curățarea completă cu adaos de detergenți adecvați și uscarea tuturor părților aparatului.

1. Corpul (7) plasați-l pe o suprafață plană, stabilă, asigurându-vă că în interiorul corpului este montat manșonul de etanșare (8).
2. Pe partea mai groasă a melcului (4) plasați rulmentul din trei părți (5) apoi introduceți totul în corpul mașinii.
3. Plasați cuțitul (3) pe axul frontal al melcului (4) în așa fel, ca lamele să fie direcționate spre exterior.
4. Pe cuțitul (3) așezați sita selectată (2) în așa fel, ca creștătura sa să se încadreze în proeminența din corp.
5. Fixați totul cu inelul (1).
6. În orificiul din partea posterioară a melcului (4) așezați pana (6).
7. Pe capătul cu pana instalată (6) plasați scripetele (9), fixându-l cu șurubul cu garnitură (11).
8. În cazul acționării manuale pe scripete (9) montați mânerul din lemn (10). Asigurați-vă că mânerul se află într-o poziție care permite rotirea sa liberă.

Dacă utilizați o acționare cu motor electric, nu fixați mânerul de lemn (10). Dacă decideți să folosiți cu un motor electric, ar trebui să cumpărați o curea trapezoidală (nu este inclusă) și să folosiți un scripete suplimentar (14) inclus în set.

În cazul asamblării dispozitivului ca mașină de umplut cârnați:

1. Corpul (7) plasați-l pe o suprafață plană (de ex. pe blat) asigurându-vă că în interiorul corpului este montat manșonul de etanșare (8).
2. Pe partea mai groasă a melcului (4) plasați rulmentul din trei părți (5) apoi introduceți totul în corpul mașinii.
3. Pe axul din față al melcului (4) plasați tăietorul.
4. Pe adaptorul (14) plasați pâlnia selectată (13) astfel încât să fie imobilizată.
5. Atașați adaptorul cu pâlnie la corp (7), strângându-l cu inelul (1).
6. Înainte de a așeza intestinul sau o altă membrană, pâlnia ar trebui unsă și umplută cu umplutură până la capăt, ceea ce previne aerisirea acesteia și va facilita tragerea intestinului pe pâlnie.
7. Pregătiți corespunzător intestinele sau membranele conform instrucțiunilor de utilizare, puneți-le pe pâlnie

și începeți procesul de umplere.

NOTĂ! Elementele precum sitele, cuțitul sunt din carburat.

Curățarea și întreținerea

Întreținerea incorectă a dispozitivului poate duce la deteriorări:

* Nu uitați să spălați, să uscați și să ungeți întotdeauna întregul dispozitiv și accesoriile cu ulei de gătit după terminarea lucrărilor pentru a preveni ruginirea acestuia.

* Mașina și accesoriile nu trebuie spălate într-o mașină de spălat vase, deoarece acestea vor rugini.

* Când rugină va apărea pe produs sau accesorii, aceasta poate fi îndepărtată, dar vor fi expuse la rugină constantă. Prin urmare, este cel mai important să preveniți coroziunea.

ÎNLĂTURAREA RUGINII PRIN METODE CASNICE:

1. ÎNLĂTURAREA RUGINII CU SUC DE LĂMÂIE

Lămâia trebuie tăiată pe jumătate și frecat locul ruginit cu ea. Dacă rugină este mică, poate fi îndepărtată prin roadere. Dacă rugină acoperă o suprafață mare, lăsați lămâia în contact cu coroziunea timp de 30 de minute.

2. ÎNLĂTURAREA RUGINII CU OȚET

Rugină poate fi înlăturată, de asemenea, prin înmuierea componentului în oțet alimentar (oțetul de mere poate lăsa pete) timp de 30 de minute. Apoi, utilizați un burete aspru, pentru a înlătura rugină.

CZ

Návod k obsluze Mlýnek na maso a plnička klobás

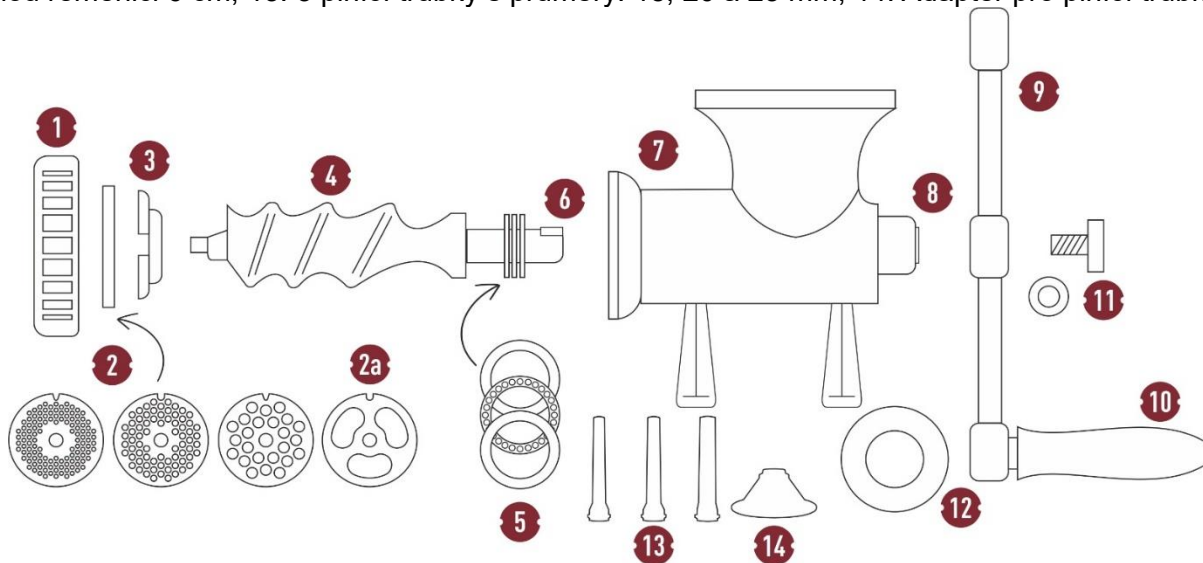
Nenahraditelná při domácí výrobě uzenin. Mlýnek je vyroben z vysoce kvalitního litinového odlitku - perfektně se hodí při přípravě domácích klobás, uzenin i pokrmů z drobů a vnitřností, jejichž chuť okouzlí Vaše blízké! Mlýnek je vybaven nezávislými mlecími síty o velikosti ok 3, 5, 8 mm, jakož i řeznou deskou na maso. Dvě velikosti řemenic umožňují namontovat motor pro rychlejší a snadnější mletí.

Zařízení má také funkci plničky klobás, která se ideálně vyzkouší pro plnění různých typů potravinářských obalů. Mlýnek umožňuje výrobu produktů, které vyžadují obaly o průměru od 15 mm. To mohou být např.: ovčí, vepřová nebo hovězí střeva, polyamidové a bílkovinné obaly apod.

Součástí balení jsou plnicí trubky s průměry 15, 20 a 23 mm.

Nohy mlýnku jsou vybaveny otvory, které umožňují připevnění těla pomocí šroubů (nejsou součástí balení) k prknu nebo stolní desce. To zvyšuje stabilitu zařízení, zejména v případě připojení elektromotoru.

Sada obsahuje: 1. Prsten; 2. Síta a řeznou desku (2a); 3. Nůž; 4. Šnek; 5. Ložisko; 6. Klín; 7. Tělo; 8. Plastové těsnící pouzdro; 9. Velkou řemenici 30 cm; 10. Dřevěnou rukojeť; 11. Šroub s podložkou; 12. Malou řemenici 6 cm; 13. 3 plnicí trubky s průměry: 15, 20 a 23 mm; 14. Adaptér pro plnicí trubky.



Rozměry: délka (bez rukojeti) 29 cm

Šířka: 16 cm

Délka plnicích trubek: 10 cm

Použití:

Před prvním použitím se doporučuje výrobek důkladně umýt s přidavkem vhodných detergentů a všechny prvky mlýnku osušit.

1. Umístěte tělo (7) na stabilní, rovný povrch a ujistěte se, že je uvnitř těla namontováno plastové těsnicí pouzdro (8).
 2. Na silnější straně osy šneku (4) umístěte třídílné ložisko (5), a pak zasuňte celek do těla mlýnku.
 3. Nůž (3) nasadte na přední osu šneku (4) tak, aby řezné hrany nože směřovaly ven.
 4. Umístěte vybrané síto (2) na nůž (3) tak, aby jeho zářez zapadl do výčnělku v těle.
 5. Celek utáhněte prstenem (1).
 6. Vložte klín (6) do otvoru v zadní části osy šneku (4).
 7. Na koncovku s nasazeným klínem (6) založte řemenici (9) a utáhněte ji šroubem s podložkou (11).
 8. V případě ručního pohonu k řemenici (9) namontujte dřevěnou rukojeť (10). Ujistěte se, že je rukojeť v poloze umožňující volné otáčení.
- V případě pohonu s využitím elektromotoru dřevěnou rukojeť (10) nemontujte. Pokud se rozhodnete pro pohon pomocí elektrického motoru, musíte si ještě koupit klínový řemen (není součástí balení) a využít doplňkovou řemenici (14), která je součástí sady.

Pokud zařízení montujete jako plničku klobás:

1. Umístěte tělo (7) na stabilní, rovný povrch (např. na stolní desku) a ujistěte se, že je uvnitř těla namontováno plastové těsnicí pouzdro (8).
2. Na silnější straně osy šneku (4) umístěte třídílné ložisko (5), a pak zasuňte celek do těla mlýnku.
3. Na přední osu šneku (4) nasadte řeznou desku.
4. Do adaptéru (14) zasuňte vybranou plnicí trubku (13) tak, aby byla znehybněna.
5. Připevněte adaptér s plnicí trubkou k tělu (7) a utáhněte jej prstenem (1).
6. Před umístěním střeva nebo jiného obalu namažte plnicí trubku tukem a zcela ji naplňte nádivkou. Díky tomu se vyhnete jejímu provzdušnění a natažení střeva na plnicí trubku bude jednodušší.
7. Vhodně připravené (podle návodu k použití) střeva nebo obaly natáhněte na plnicí trubku a začněte proces plnění.

UPOZORNĚNÍ! Prvky, tj.: síta, nůž z nauhličené oceli.

Čištění a údržba

Nesprávná údržba zařízení může vést k poškození:

* Nezapomeňte po ukončení práce vždy umýt, osušit a namazat celé zařízení a příslušenství jedlým olejem, aby nedošlo k jeho rezivění.

* Mlýnek a příslušenství nemyjte v myčce na nádobí, tím by mohlo dojít ke vzniku rzi.

* Pokud se na produktu nebo příslušenství objeví rez, lze ji odstranit, tato místa budou však stále vystavena jejímu vzniku. Proto je nejdůležitější zabránit korozi.

ODSTRAŇOVÁNÍ RZI DOMÁCÍMI ZPŮSOBY:

1. ODSTRANĚNÍ RZI POMOCÍ CITRONOVÉ ŠŤÁVY

Citron rozřežte na polovinu a vydrhněte jím rzi postiženou oblast. Je-li rez poměrně malá, lze ji odstranit drhnutím. Pokud rez pokrývá velkou plochu, nechte citron v kontaktu s korozí po dobu 30 minut.

2. ODSTRANĚNÍ RZI POMOCÍ OCTA.

Rez také lze odstranit namočením prvku do bílého vinného octa (jablečný ocet může zanechávat skvrny) po dobu 30 minut. Poté použijte drsnou houbu k odstranění rzi.

SK

Návod na obsluhu Mlynček na mäso s plničkou

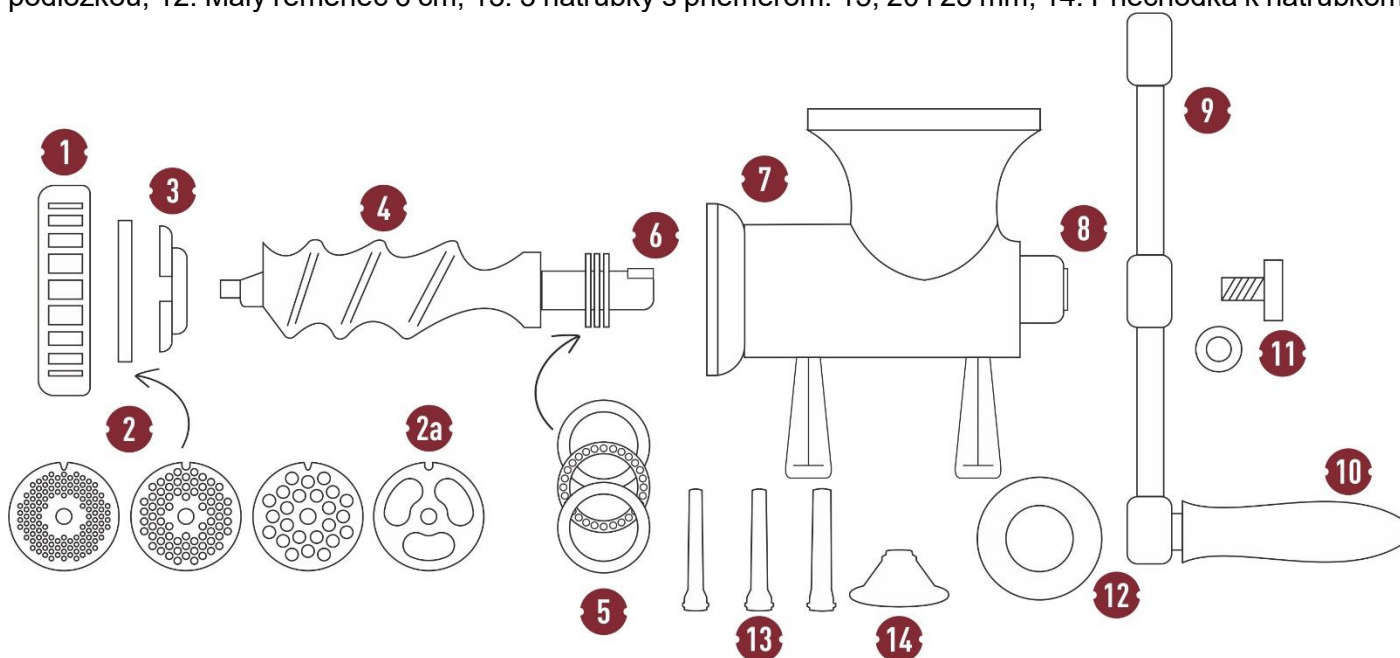
Nenahraditeľný pri domácej výrobe mäsových výrobkov. Mlynček bol vytvorený z veľmi kvalitnej liatiny – je ideálny na prípravu domácich klobás, údenín, a aj jedál z vnútornosti, ktorých chuť očaruje vašich blízkych! Mlynček na mäso bol vybavený osobitnými mlecími sitkami s veľkosťou otvorov 3, 5, 8 mm a aj sitkom na trhanie mäsa.

Remence s dvomi veľkosťami umožňujú montáž elektrického pohonu pre rýchlejšie a jednoduchšie mletie. Zariadenie sa môže tiež použiť ako plnička, s ktorou ľahko naplníte plnkou rôzne obaly. S týmto mlynčekom pripravíte výrobky, na ktoré sú vhodné obaly s priemerom 15 mm a viac. Môžu to byť napr.: baranie, bravčové, hovädzie črevá, polyamidové, bielkovinové obaly a pod.

Súčasťou dodávky sú aj nátrubky s priemerom 15, 20 a 23 mm.

Báza mlynčeka bola vybavená otvormi, ktoré umožňujú montáž jej korpusu s pomocou skrutiek (ktoré nie sú súčasťou dodávky) k pracovnej ploche. Takéto riešenie zvyšuje stabilitu zariadenia, zvlášť pri používaní s elektrickým pohonom.

Set obsahuje: 1. Prsteň; 2. Mlecie sitká a sitko na trhanie mäsa (2a); 3. Nôž; 4. Šnek; 5. Ložisko; 6. Klin; 7. Korpus; 8. Plastové tesniace puzdro; 9. Veľký remenec 30 cm; 10. Drevená rúčka; 11. Skrutka s podložkou; 12. Malý remenec 6 cm; 13. 3 nátrubky s priemerom: 15, 20 i 23 mm; 14. Priechodka k nátrubkom



Veľkosti: dĺžka (bez rúčky) 29 cm

Šírka: 16 cm

Dĺžka nátrubkov: 10 cm

Použitie:

Pred prvým použitím riadne umyte zariadenie vodou s vhodným detergentom a osušte všetky jednotlivé súčiastky.

1. Korpus (7) umiestnite na stabilnom, plochom povrchu, uistite sa, že vnútri korpusu je zamontované plastové tesniace puzdro (8).
2. Na hrubšej strane osi šneka (4) umiestnite trojzložkové ložisko (5), následne takto pripravený prvok vsuňte do korpusu mlynčeka.
3. Nasuňte nôž (3) na prednú os šneka (4) tak, aby jeho čepele boli umiestnené smerom vonku.
4. Na nožu (3) umiestnite vhodné sitko (2) tak, aby sa rezom prispôbilo tvaru, ktorý sa nachádza v korpuse.
5. Celú konštrukciu zaistíte prsteňom (1).
6. Do otvoru v zadnej časti osi šneka (4) vložte klin (6).

7. Na koncovku s naloženým klinom (6) naložte remenec (9), všetko zaistíte skrutkou s podložkou (11).
 8. V prípade ručného pohonu pripevnite na remenec (9) drevenú rúčku (10). Uistite sa, že rúčka je v polohe, ktorá umožňuje jej slobodne otáčanie.
- V prípade použitia elektrického pohonu nemontujte drevenú rúčku (10). Ak sa rozhodnete pre elektrický pohon, potrebujete dokúpiť klinový remeň (ktorý nie je súčasťou dodávky) a použiť vedľajší remenec (14), ktorý je súčasťou dodávky.

V prípade montáže zariadenia na plnenie:

1. Korpus (7) umiestnite na stabilnej ploche (napr. na pracovnom pulte), uistite sa, že vnútri korpusu je zamontované plastové tesniace puzdro (8).
2. Na hrubšej strane osi šneka (4) umiestnite trojzložkové ložisko (5), následne takto pripravený prvok vsuňte do korpusu mlynčeka.
3. Na prednú os šneka (4) nasuňte sitko na trhanie mäsa.
4. Do priechodky (14) vsuňte vhodný nátrubok (13) tak, aby sa nehýbal.
5. Priechodku s nátrubkom vložte do korpusu (7) a zaistíte prsteňom (1).
6. Pred nasunutím čreva alebo iného obalu namastite nátrubok a naplníte ho úplne plnkou, čím zabránite naplnení čreva vzduchom, a nasunutie ho na nátrubok bude oveľa ľahšie.
7. Pripravte črevá/obaly podľa návodu ich výrobcu. Natiahnite ich na nátrubok a začnite plniť.

POZOR! Jednotlivé súčiastky, ako sitká a nôž, boli vytvorené z nerezovej ocele.

Čistenie a údržba

Nevhodné ošetrovanie zariadenia môže viesť k jeho poškodeniu:

- * Pamätajte, aby ste vždy po ukončení práce celé zariadenie vrátane príslušenstva riadne umyli, osušili a namastili jedným olejom, aby nehrdzavelo.
- * Mlynček vrátane príslušenstva nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu – môžu vzniknúť hrdzavé škvrny.
- * Ak na zariadení a jeho súčiastkach zistíte prvky hrdze, môžete ich odstrániť, ale miesta, ktoré raz začali korodovať, už vždy budú citlivejšie na vznik hrdze. Preto dôležitejšie je predchádzať jej vzniku.

ODSTRAŇOVANIE HRDZE DOMÁCIM SPÔSOBOM:

1. ODSTRÁNENIE HRDZE CITRÓNNOU ŠŤAVOU

Citrón rozrežte na polovicu a natrite postihnuté miesto. Ak hrdzavá škvrna nie je veľká, môžete ju odstrániť trením. Ak hrdza vznikla na väčšom povrchu, nechajte citrónovú šťavu pôsobiť na povrchu cca 30 minút.

2. ODSTRÁNENIE HRDZE OCTOM

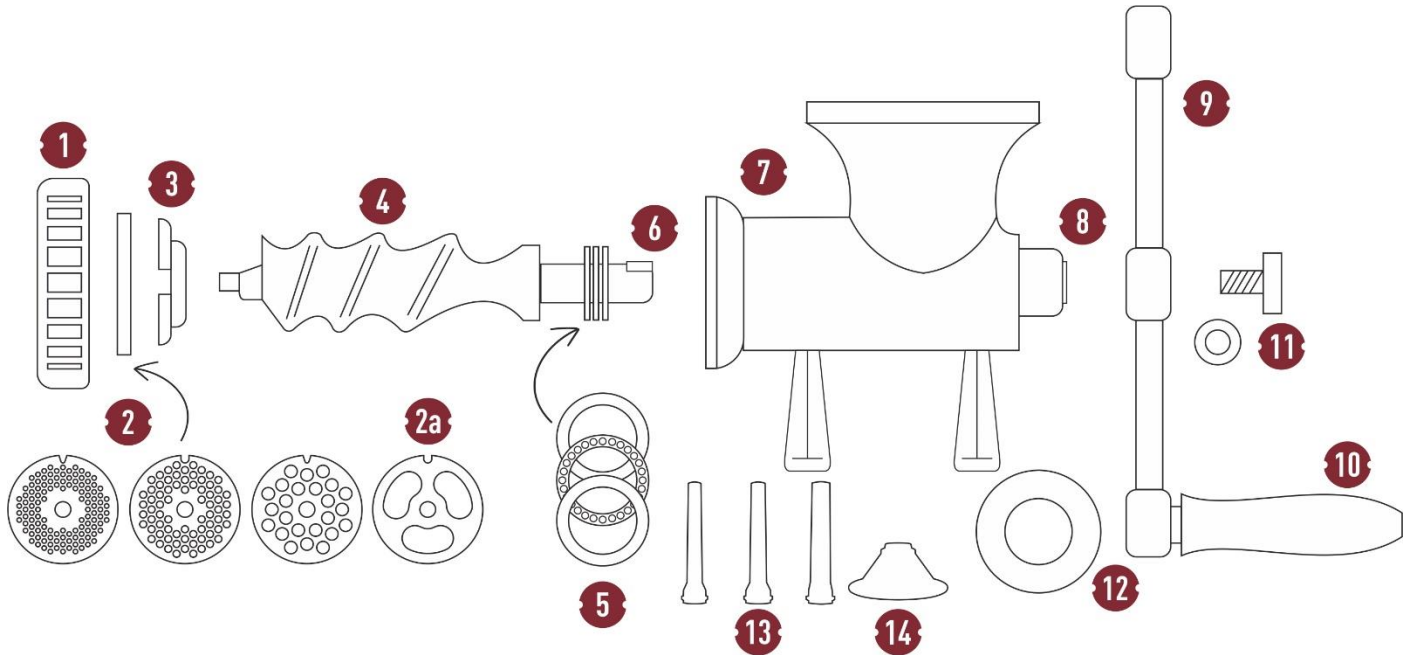
Hrdzu môžete tiež odstrániť namočením súčiastky v bielom vínnom octe (jablčný ocot môže ponechať prefarbenia) po dobu 30 minút. Následne použite drsnú hubku na odstránenie hrdze.



Notice d'utilisation Hachoir avec fonction de remplissage

Indispensable pour la production de charcuteries à domicile. Fabriqué en fonte de haute qualité - parfait pour préparer des saucisses, de la charcuterie et des abats faits maison, qui feront le bonheur de vos proches ! Le hachoir est équipé de tamis indépendants dont les mailles sont de 3, 5, 8 mm et d'un secoueur de viande. Des poulies de deux tailles permettront de monter un moteur pour un hachage plus rapide et plus facile. L'appareil dispose également d'une fonction de remplissage, qui est parfaite pour remplir différents types de boyaux. Il permet de fabriquer des produits nécessitant des boyaux d'un diamètre de 15 mm et plus. Il peut s'agir, par exemple, d'intestins de mouton, de porc, de bœuf, de boyaux en polyamide, de boyaux de protéines, etc. Le kit comprend des entonnoirs de 15, 20 et 23 mm de diamètre. Les pieds du hachoir sont équipés de trous qui permettent de fixer le corps à l'aide de vis (non incluses) sur une planche ou un plan de travail. Cela augmente la stabilité de l'appareil, notamment lorsqu'il est connecté à un moteur électrique.

Le kit comprend: 1. Anneau; 2. Tamis et secoueur (2a); 3. Couteau; 4. Vis sans fin; 5. Roulement; 6. Cale; 7. Corps; 8. Manchon d'étanchéité en plastique; 9. Grande poulie 30 cm; 10. Poignée en bois; 11. Vis avec rondelle; 12. Petite poulie 6 cm; 13. 3 entonnoirs avec des diamètres : 15, 20 et 23 mm; 14. Adaptateur pour entonnoirs



Dimensions: longueur (sans poignée) 29 cm
 Largeur: 16 cm
 Longueur des entonnoirs: 10 cm.

Utilisation:

Avant la première utilisation, il est recommandé de laver soigneusement le hachoir avec des détergents appropriés et de sécher toutes les pièces.

1. Placez le corps (7) sur une surface stable et plate, en veillant à ce que le manchon d'étanchéité en plastique (8) soit installé à l'intérieur du corps.
2. Placez un roulement en trois parties (5) sur le côté le plus épais de l'axe de la vis sans fin (4), puis poussez l'ensemble dans le corps de la machine.
3. Placez le couteau (3) sur l'axe avant de la vis sans fin (4) de manière à ce que ses lames soient orientées vers l'extérieur.
4. Placez le tamis de votre choix (2) sur le couteau (3) de manière à ce que l'encoche s'insère dans la fente du corps.
5. Serrez l'ensemble avec la bague (1).
6. Placez la cale (6) dans le trou situé à l'arrière de l'axe de la vis sans fin (4).
7. Mettez la poulie (9) sur l'extrémité avec la cale (6) en place, en la serrant avec la vis avec la rondelle (11).
8. Pour un entraînement manuel, monter la poignée en bois (10) sur la poulie (9). Assurez-vous que la poignée est en mesure de tourner librement.

Lors de l'utilisation d'un moteur électrique, la poignée en bois (10) n'est pas installée. Si vous choisissez d'utiliser un moteur électrique, vous devrez acheter une courroie trapézoïdale (non incluse) et utiliser la poulie supplémentaire (14) incluse dans le kit.

Lors de l'installation de la machine en tant que remplisseur:

1. Placez le corps (7) sur une surface stable, en veillant à ce que le manchon d'étanchéité en plastique (8) soit installé à l'intérieur du corps.
2. Placez un roulement en trois parties (5) sur le côté le plus épais de l'axe de la vis sans fin (4), puis poussez l'ensemble dans le corps de la machine.
3. Placez le secoueur sur la vis sans fin avant (4).
4. Insérez l'entonnoir sélectionné (13) dans l'adaptateur (14) de manière à l'immobiliser.
5. Fixez l'adaptateur avec l'entonnoir au corps (7) en le serrant avec la bague (1).
6. Avant de placer un intestin ou autre boyau, l'entonnoir doit être graissé et complètement rempli de la farce pour éviter l'aération et faciliter le passage de l'intestin sur l'entonnoir.

7. Insérez les intestins ou les boyaux préparés selon les instructions sur l'entonnoir et commencez le processus de farcir.

ATTENTION ! Composants, par exemple : tamis, couteau en acier au carbone.

Nettoyage et entretien

Un entretien incorrect de l'appareil peut entraîner des dommages:

* N'oubliez pas de laver, sécher et lubrifier l'ensemble de l'appareil et les accessoires avec de l'huile de cuisson après avoir terminé, afin qu'ils ne rouillent pas.

* Ne pas laver le hachoir ou les accessoires au lave-vaisselle, cela provoquerait l'apparition de taches de rouille.

* Lorsque la rouille apparaît sur le produit ou les accessoires, elle peut être enlevée ; cependant, ces zones seront sujettes à une rouille continue. Par conséquent, le plus important est de prévenir la corrosion.

ENLEVER LA ROUILLE AVEC DES MOYENS DOMESTIQUES :

1. ENLEVER LA ROUILLE AVEC DU JUS DE CITRON

Coupez un citron en deux et frottez-le sur la zone rouillée. Si la rouille est mineure, elle peut être éliminée en frottant. Si la rouille occupe une grande surface, laissez le citron en contact avec la corrosion pendant 30 minutes.

2. ENLEVER LA ROUILLE AVEC DU VINAIGRE

Vous pouvez également enlever la rouille en trempant l'objet dans du vinaigre de vin blanc (le vinaigre de cidre de pomme peut laisser des taches) pendant 30 minutes. Utilisez ensuite une éponge abrasive pour enlever la rouille.



Інструкція з експлуатації

М'ясорубка з функцією ковбасного шприца

Незамінна у домашньому виробництві ковбасних виробів. М'ясорубка виготовлена з високоякісного чавуну - ідеально підходить для приготування домашніх ковбас, м'ясних виробів, а також страв з потрухів, смак яких порадує ваших близьких!

М'ясорубка оснащена самостійними ситами з розмірами вічок 3, 5, 8 мм та різак для м'яса.

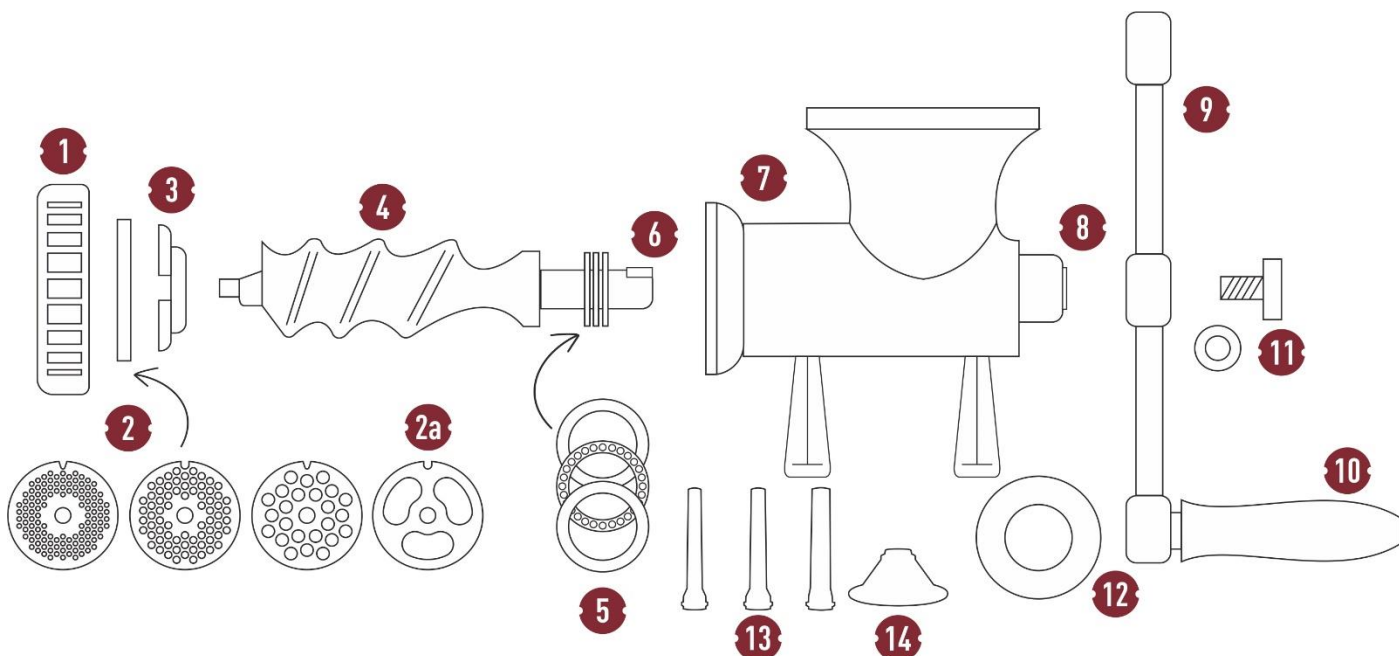
Два розміри шківів дозволять вам встановити двигун для швидшого та легшого перемелювання.

Пристрій також має функцію ковбасного шприца, який ідеально підходить для наповнення начинкою різних видів оболонок. М'ясорубка дозволяє виробляти вироби, що вимагають оболонки діаметром 15 мм і вище. Це можуть бути, наприклад: баранячі, свинячі, яловичі кишки, поліамідні оболонки, білкові оболонки тощо.

У комплект входять лійки діаметром 15, 20 і 23 мм.

Ніжки м'ясорубки оснащені отворами, які дозволяють кріпити корпус за допомогою гвинтів (не входять в комплект) до дошки або стільниці. Це підвищує стійкість пристрою, особливо при підключенні до електродвигуна.

У набір входять: 1. Кільце; 2. Сита і різак (2а); 3. Ніж; 4. Черв'як; 5. Підшипник; 6. Клин; 7. Корпус; 8. Пластикова ущільнювальна втулка; 9. Великий ремінний шків 30 см; 10. Дерев'яна ручка; 11. Болт із шайбою; 12. Малий ремінний шків 6 см; 13. 3 лійки діаметром: 15, 20 і 23 мм; 14. Перехідник для лійок.



Розміри: довжина (без ручки) 29 см
 Ширина: 16 см
 Довжина лійок: 10 см

Використання:

Перед першим використанням рекомендується ретельно вимити з додаванням відповідних миючих засобів і висушити всі елементи м'ясорубки.

1. Помістіть корпус (7) на стійку рівну поверхню, переконавшись, що пластикова ущільнювальна втулка (8) встановлена всередині корпусу.
2. На товщій стороні осі черв'яка (4) розмістіть підшипник із трьох частин (5), а потім вставте його у корпус м'ясорубки.
3. Накладіть ніж (3) на передній вал черв'яка (4) таким чином, щоб леза були спрямовані назовні.
4. Помістіть вибране сито (2) на ніж (3) так, щоб його виїмка входила у виступ у корпусі.
5. Затягніть все кільцем (1).
6. Вставте клин (6) у отвір у задній частині черв'яка (4).
7. На кінець з накладеним клином (6) надіньте шків (9), затягніть його болтом із шайбою (11).
8. У випадку ручного приводу на шків (9) встановіть дерев'яну ручку (10). Переконайтесь, що ручка знаходиться в положенні, яке дозволяє легко обертати.

При використанні приводу з електродвигуном дерев'яна ручка (10) не встановлюється. Якщо ви вирішили використовувати привід з електричним двигуном, вам слід придбати клиновий ремінь (не входить у комплект) і використовувати додатковий шків (14), що входить в комплект.

У випадку монтажу пристрою як ковбасного шприца:

1. Помістіть корпус (7) на стійку поверхню (наприклад, стільницю), переконавшись, що пластикова ущільнювальна втулка (8) встановлена всередині корпусу.
2. На товщій стороні осі черв'яка (4) розмістіть підшипник із трьох частин (5), а потім вставте його у корпус м'ясорубки.
3. Накладіть різак на передню вісь черв'яка (4).
4. Всуňte вибрану лійку (13) в перехідник (14) так, щоб вона була нерухома.
5. Прикріпіть перехідник з лійкою до корпусу (7), затягнувши його кільцем (1).
6. Перш ніж надягати кишку або іншу оболонку, змастіть лійку і наповніть її повністю начинкою, завдяки чому ви уникнете потрапляння повітря та полегшите витягування кишки на лійку.
7. Підготовлені відповідним чином, за інструкцією з експлуатації, кишки або оболонки натягніть на лійку і починайте набивання.

УВАГА! Елементи, тобто сита, ніж з вуглецевої сталі.

Очищення та догляд

Неправильний догляд за пристроєм може призвести до пошкодження:

* Пам'ятайте, що після закінчення робіт весь пристрій та аксесуари слід ретельно вимити, висушити і замастити олією, щоб запобігти його іржавінню.

* М'ясорубку та аксесуари не можна мити в посудомийній машині, це може спричинити нальоти іржі.

* Коли на виробі чи аксесуарах з'являється іржа, її можна видалити, але ці місця будуть постійно піддаватися появі іржі. Тому найважливішим є запобігання корозії.

ВИДАЛЕННЯ ІРЖИ ДОМАШНІМИ ЗАСОБАМИ:

1. ВИДАЛЕННЯ ІРЖИ ЛИМОННИМ СОКОМ

Лимон потрібно розрізати навпіл і потерти ним заіржавіле місце. Якщо ділянка іржі невелика, її можна видалити очищенням. Якщо іржа охоплює велику площу, залиште лимон контактувати з корозією протягом 30 хвилин.

2. ВИДАЛЕННЯ ІРЖИ ОЦТОМ

Ви також можете видалити іржу, замочивши виріб у білому винному оцті (яблучний оцет може залишити плями) на 30 хвилин. Потім за допомогою шорсткої губки видалить іржу.



Használati útmutató Húsdaráló töltő funkcióval

Nélkülözhetetlen a házi főlvágottak készítésénél. A daráló kiváló minőségű öntöttvasból készült - ideális a házi kolbászok, felvágottak, valamint a belsősegekből készült ételek elkészítésénél, amelyeknek az íze örömet okoz a szeretteinek!

A darálóhoz három egymástól független, 3, 5, 8 mm lyukméretű rostély és egy disznósajt rostély tartozik.

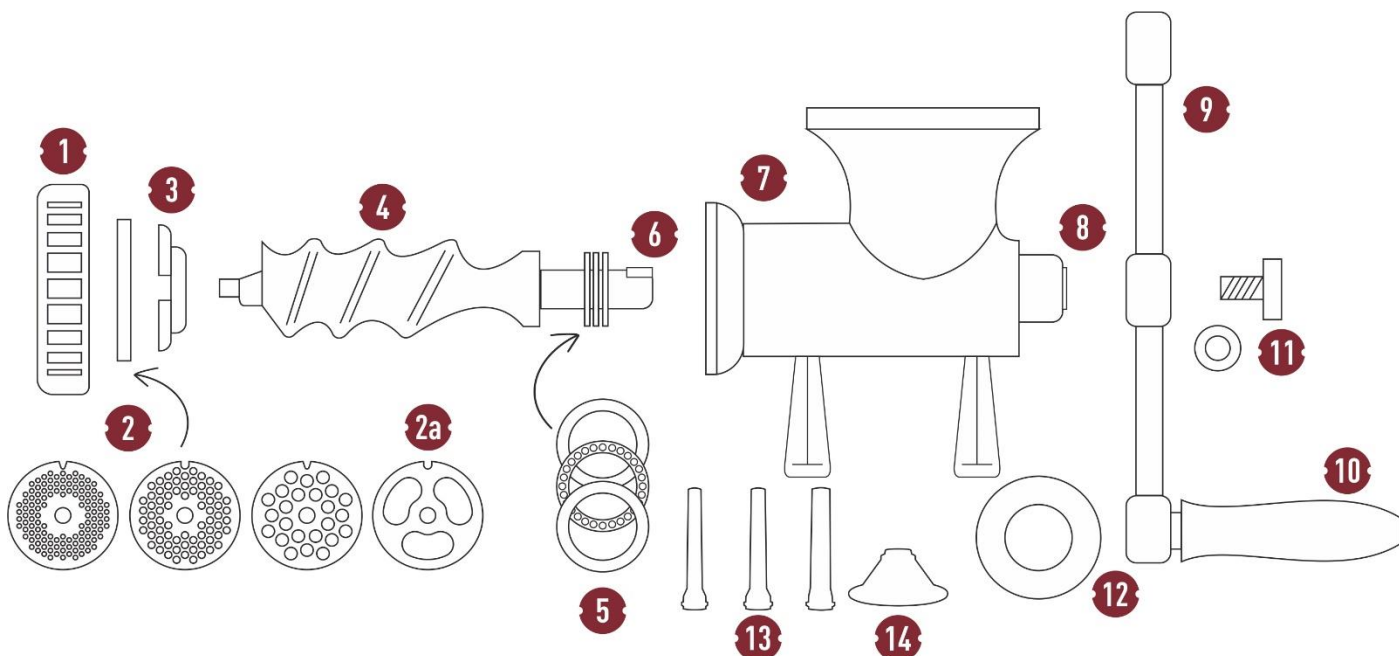
A két különböző méretű szíjkerék lehetővé teszi egy motor felszerelését a gyorsabb és könnyebb darálás érdekében.

A daráló töltő funkcióval is rendelkezik, ezért kiválóan használható különféle típusú belek megtöltéséhez. 15 mm vagy ennél nagyobb átmérőjű belek töltését teszi lehetővé. Ezek lehetnek: birka, sertés és marha belek, poliamid vagy fehérje műbelek, stb.

A készlethez tartozik 3 db 15, 20 és 23 mm lyukméretű kolbásztöltő tölcser.

A daráló lábain lyukak találhatók, amelyekkel egy deszkára vagy az asztallapra lehet csavarozni (a csavarok nem tartozékok). Ez növeli a készülék stabilitását, különösen akkor, ha villanymotort szerelünk rá.

A készlet tartalma: 1. Gyűrű; 2. Rostélyok és disznósajt vágdoló (2a); 3. Kés; 4. Csiga (csigatengely); 5. Csapágy; 6. Ék; 7. Darálótest; 8. Műanyag tömítő hüvely; 9. Nagy méretű szíjkerék 30 cm; 10. Fa hajtókar; 11. Alátétes csavar; 12. Kis méretű szíjkerék 6 cm; 13. 3 db különböző átmérőjű tölcser: 15, 20 és 23 mm; 14. Tölcser adapter



Méreték: hossz (a hajtókar nélkül) 29 cm

Szélesség: 16 cm

Tölcsérhossz: 10 cm

Használat:

Az első használatbavétel előtt megfelelő mosogatószerrel alaposan mossa el, majd szárítsa meg a daráló minden elemét.

1. A darálót (7) állítsa egy stabil, sima felületre, és győződjön meg róla, hogy a belsejébe be van szerelve a műanyag tömítő hüvely (8).
 2. A csigatengely (4) vastagabb végződésére helyezze rá a 3 részes csapágyat (5), majd az egészet csúsztassa be a daráló testébe.
 3. Helyezze rá a kést (3) a csigatengely (4) elejére úgy, hogy a kés éle kifelé mutasson.
 4. Ezután a késre (3) tegye rá a kiválasztott rostélyt (2) úgy, hogy a szélén lévő bevágás illeszkedjen a daráló testén lévő kiemelkedésbe.
 5. Az egészet rögzítse a menetes gyűrűvel (1).
 6. A csiga (4) hátsó részén lévő lyukba helyezze be az éket (6).
 7. Az ékkel (6) felszerelt tengelyvégre csúsztassa rá a szíjkereket (9), és rögzítse az alátétes csavarral (11).
 8. Kézi hajtás esetén a szíjkerékre (9) szerelje fel a fa hajtókart (10). Győződjön meg róla, hogy a hajtókar olyan helyzetben van, amely lehetővé teszi a szabad forgatást.
- Ha a villanymotor meghajtást választja, a fa fogantyút (10) nem kell felszerelni. Ha a villanymotoros meghajtás mellett dönt, akkor vásárolnia kell egy ékszíjat (nem tartozéka a készletnek), és használja fel a készletben található második szíjkeréket (12).

A daráló töltőként történő alkalmazásához:

1. A darálót (7) állítsa egy stabil, sima felületre (pl. pultra), és győződjön meg róla, hogy a belsejébe be van szerelve a műanyag tömítő hüvely (8).
2. A csigatengely (4) vastagabb végződésére helyezze rá a 3 részes csapágyat (5), majd az egészet csúsztassa be a daráló testébe.
3. Helyezze rá a disznósajt vagdalót (2) a csigatengely (4) elejére.
4. Az adapterbe (14) csúsztassa be a kiválasztott tölcsért (13) úgy, hogy ne mozogjon.
5. Az tölcsérral felszerelt adaptert helyezze rá a darálótestre (7) és csavarja rá a gyűrűvel (1).
6. A természetes vagy műbél felhúzása előtt zsírozza meg a tölcsért, és töltsen meg teljesen a töltelékkel, így nem kerül levegő a bélbe és megkönnyíti a bél felhúzását a tölcsérre.
7. A használati útmutatóban leírtak alapján megfelelően előkészített természetes vagy műbél húzza rá a tölcsérre és kezdje el a töltést.

FIGYELEM! Ezek az elemek: rostély, kés, szenes acélból készülnek.

Tisztítás és karbantartás

Az eszköz nem megfelelő karbantartása meghibásodáshoz vezethet.

* Ne feledje, hogy minden használatbavétel után alaposan mossa el a darálót a tartozékaival együtt, szárítsa meg, majd a rozsdásodás megelőzése érdekében kenje be étolajjal.

* A darálót és a tartozékokat nem szabad mosogatógépben mosni, mert az rozsdásodáshoz vezethet.

* Ha a terméken vagy a tartozékokon rozsdafoltok jelennek meg, azok eltávolíthatók, de ezek a helyek ismételt rozsdásodásnak vannak kitéve. Ezért a legfontosabb a korrózió megakadályozása.

ROZSDAELTÁVOLÍTÁS HÁZI MÓDSZEREKKEL

1. ROZSDAELTÁVOLÍTÁS CITROMLÉVEL

Vágja ketté a citromot és dörzsölje be vele a rozsdás helyet. Ha a rozsdá nem túl nagy, súrolással is eltávolítható. Ha a rozsdá nagy területet érint, hagyja rajta a citromot 30 percig a korrodált felületen.

2. ROZSDAELTÁVOLÍTÁS ECETTEL

A rozsdát úgy is eltávolíthatja, hogy a terméket 30 percig fehér borecetben áztatja (az almaecet foltot hagyhat). Ezután durva szivaccsal távolítsa el a rozsdát.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu z wykluczeniem noża oraz sit, na które okres gwarancyjny wynosi 3 miesiące.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkownika. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji\
 - ostrzenia noża oraz sit
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.

12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.

14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.

15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl.

W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

BROWIN
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź
tel: +48 42 23 23 230
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!