



Gebrauchsanleitung

Instruction

Инструкция по применению

Instrucciones





## BESTÜCKUNG

- Fleischwolf
- Schneckenwalze
- Messer
- Gitter
- Haltering
- Griff
- Griff-Sperre

## VORBEREITUNG DES FLEISCHWOLFS ZUR NUTZUNG

Montage.

Stellen Sie die Schneckenwalze in die große runde Öffnung bis zum Anschlag ein. Ziehen Sie das Messer auf die Walze so an damit die Hohlseite des Messers sich an die Walze dicht anschließt. Dann ziehen Sie das Gitter auf das Messer so an damit sie sich an die flache Seite des Messers dicht anschließt. Für die Fixierung des Gitters soll ihre Seitenrücksprung mit dem Vorsprung auf dem Gehäuse des Fleischwolfs zusammenfallen. Halten Sie das Messer und das Gitter mit dem Haltering durch seines Drehens bis zum Anschlag fest. Befestigen Sie



den Griff am **Fleischwolf** und festigen Sie sie mit Hilfe der speziellen Schraube. Der **Fleischwolf** ist zur Nutzung fertig.

Stellen Sie den **Fleischwolf** auf die reine Oberfläche des Tisches oder der Tischplatte fest und festigen Sie sie mit Hilfe des Vakuummechanismus, die Gründung des **Fleischwolfs** an die Oberfläche dicht gedrückt und den Hebel abgesenkt. Für die Durchdrehung werden die Lebensmittel in die trichterförmige Gehäusebohrung versetzt, dabei muss man das **Fleisch** von den Knochen und der Haut abtrennen. Die Lebensmittel werden durch das Drehens des Griffes im Uhrzeigersinn zermahlt.

Nach der Nutzung lösen Sie die Halteschraube und demontieren Sie den **Fleischwolf** in umgekehrter Reihenfolge, ähnlich der Montage. Waschen Sie den **Fleischwolf** mit Wasser und den Spülmitteln aus und trocknen Sie es aus.



## COMPONENTS

- Meat mincer
- Worm shaft
- Knife
- Grinding plate
- Locking ring
- Handle
- Handle lock

## PREPARATION OF THE MEAT MINCER FOR USE:

Assembling.

Set the worm shaft into the large round hole as far as it will go. Put the knife on the worm shaft so that the concave side of the knife joins tightly to the shaft. Then put the grinding plate on the knife so that it joins tightly to the flat side of the knife. To lock the grinding plate, its side socket should match the knob on the meat mincer body. Lock the knife and the grinding plate with the locking ring by turning it round as far as it will go. Fix the handle to the meat mincer and lock it with a special locker. Your meat mincer is ready for use.



Place the meat mincer on the clean surface of the table or tabletop and fasten it with the help of the vacuum mechanism by pressing the base of the meat mincer tightly to the surface and lowering down the lever. The products to mince are put into the hopper of the mincer body, at that, the meat should be removed from the bones and skin. The products are minced by turning the handle clockwise.

After the use, ease off the attaching screw and disassemble the meat mincer in the order reversed to assembling. Wash the meat mincer with water and dish soap and dry it up.



## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Мясорубка
- Шнековый вал
- Нож
- Решетка
- Фиксирующее кольцо
- Ручка
- Фиксатор ручки

## ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Сборка.

Вставьте шнековый вал в большое круглое отверстие до упора. Наденьте нож на вал таким образом, чтобы вогнутая сторона ножа плотно примыкала к валу. Затем наденьте на нож решетку таким образом, чтобы она плотно примыкала к плоской стороне ножа. Для фиксации решетки ее боковое углубление должно совпадать с выступом на корпусе мясорубки. Зафиксируйте нож и решетку упорным кольцом путем закручивания его до упора. Прикрепите ручку к мясорубке и закрепите ее



специальным винтом. Мясорубка готова к использованию.

Установите мясорубку на чистую поверхность стола или столешницы и закрепите ее при помощи вакуумного механизма, плотно прижав основание мясорубки к поверхности и опустив рычаг. Для прокручивания продукты закладываются в воронкообразное отверстие корпуса, при этом мясо нужно отделить от костей и кожи. Продукты перемалываются путем вращения ручки по часовой стрелке.

После использования ослабьте крепежный винт и разберите мясорубку в обратном порядке аналогично сборке. Промойте мясорубку водой со средствами для мытья посуды и высушите.





## COMPONENTES

- Picadora de carne
- Gusano
- Cuchilla
- Cedazo
- Anillo de retención
- Mango
- Tornillo para fijar el mango

## LA PREPARACIÓN DE LA PICADORA PARA EL USO

Ensamblaje.

Inserte el gusano en el grande orificio redondo hasta que se detenga. Coloque la cuchilla sobre el gusano de tal manera que la parte cóncava de la cuchilla se adhiera fija al gusano. Luego ponga el cedazo en el gusano de tal manera que se adhiera fijo a la parte plana de la cuchilla. Para que el cedazo se quede fijo, su orificio lateral tiene que acoplarse con la parte saliente del cuerpo de la picadora. Fije cuidadosamente la cuchilla y el cedazo con el anillo de retención. Ensamble el mango a la picadora con el tornillo correspondiente.



La máquina está lista para ser usada.

Ponga la picadora a una superficie limpia de una mesa y fíjela con el mecanismo a presión, presionando la base de la máquina contra la superficie de la mesa y bajando la palanca correspondiente. Los alimentos por moler se ponen en el embudo del cuerpo de la picadora. Antes de ser picada la carne tiene que separarse de la piel y los huesos. Para picar los alimentos hay que girar el mango en el sentido horario.

Después de haber usada la picadora, afloje el tornillo y remueva las partes de la picadora en el orden inverso al proceso de montaje.

Limpie la picadora con agua y un detergente lavavajillas y séquela.



