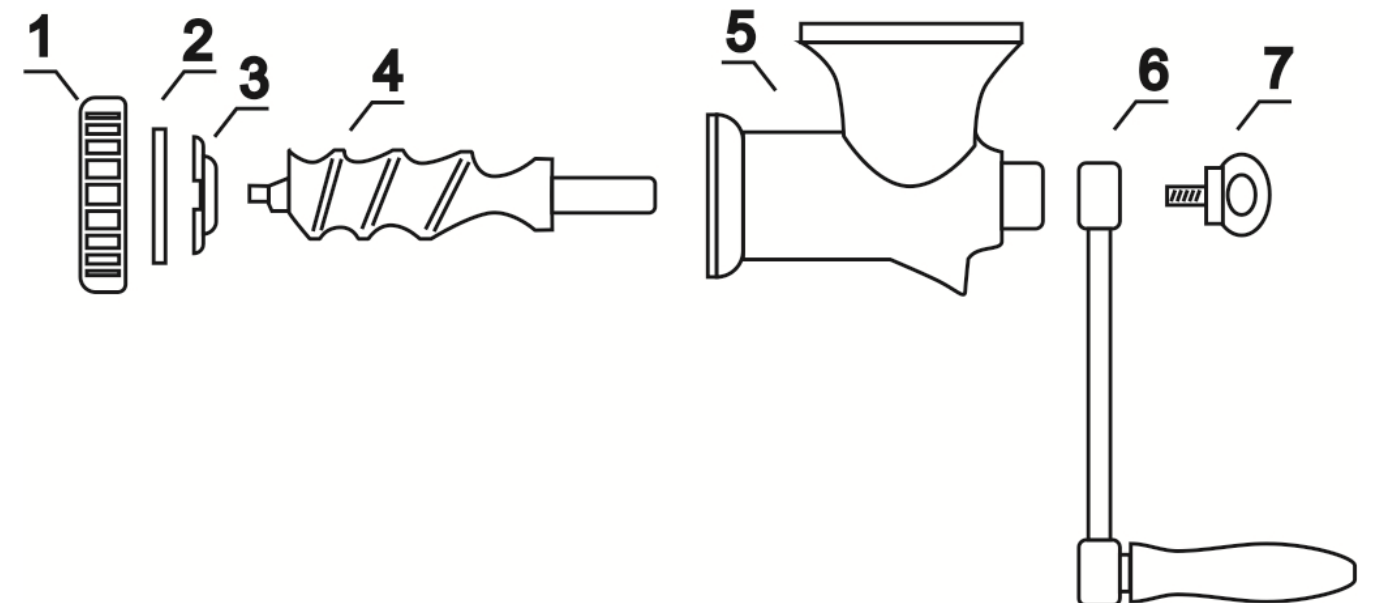


2 w 1 Maszynka do mielenia mięsa z funkcją nadziewarki

#32

- GB 2 in 1 Meat Mincer/ Stuffer
- D 2 in 1 Fleischwolf mit Wurstfüller-Funktion
- RUS 2 в 1 Мясорубка с функцией шприца для колбасных изделий
- UA 2 в 1 М'ясорубка з функцією шприца для ковбасних виробів
- CZ 2 v 1 Strojek na mletí masa s funkcí plničky
- SK 2 v 1 Mlynček na mletie mäsa s funkciou plničky
- HU Kettő az egyben húsdaráló töltési funkcióval
- LT Mėsmalė su kimšimo funkcija - du prietaisai viename
- LV Divi vienā Gaļas maļamā mašīna ar pildītāja funkciju
- TR 1'de 2 doldurma işlevli et öğütme makinesi

MODEL: 311032



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

Zestaw zawiera: maszynka, 3 sitka (3 mm, 5mm, 8 mm), 3 lejki w różnych rozmiarach (15, 19, 22), nóż, szarpak, rączka, duże koło, małe koło.

Maszynka przeznaczona do mielenia produktów spożywczych. Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione. Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci. Opakowania należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie Polski.

INSTALACJA

1. Przed pierwszym użyciem zaleca się dokładne umycie z dodatkiem odpowiednich detergentów i osuszenie wszystkich elementów maszynki.
2. Złóż części według schematu zamieszczonego w instrukcji.
3. Wybierz miejsce na stole lub przy innym blacie, aby przymocować maszynkę.
4. Zamocuj nóż (3), sitko (2) i nakładkę (1) w pozycji przygotowanej do mielenia.
5. Upewnij się, że rączka (6) jest w pozycji pozwalającej na swobodne kręcenie.

W zestawie zawarte są 3 sitka o różnych rozmiarach:

- 3 mm - do wołowiny i wszystkich mięs kleistych, maku
- 5 mm – do mięs, sera białego
- 8 mm – do wszelkich mięs przeznaczonych na kielbasę tradycyjną, białą, krakowską, itp., do tłuszców
- szarpak - do dziczyzny, wszelkich mięsa, kiedy chcemy uzyskać efekt „poszarpanego/rozdrobionego mięsa”

MIELENIA MIĘSA

1. Kiedy maszynka jest już przygotowana do pracy umyj dokładnie mięso (lub inny produkt spożywczy, który chcesz zmielić). Usuń kości (lub każdy inny twardy element, np. pestki owoców).
2. Włóż mięso do otworu korpusu maszynki (5) i kręć rączką zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zmielić mięso lub zamocuj silniczek do koła.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po każdorazowym użyciu maszynki, należy rozłożyć wszystkie elementy, każdy z nich dokładnie umyć i wysuszyć.

Po wyschnięciu zaleca się nasmarowanie elementów maszynki olejem jadalnym w celu zabezpieczenia materiału i przedłużenia żywotności produktu.

MANUAL

GB

The set includes: 1 mincer, 3 screens (3 mm, 5 mm, and 8 mm), 3 funnels of different sizes, 1 knife, 1 kidney plate and 1 handle, 1 large wheel, 1 small wheel.

Intended for grinding food products. Any use other than the intended use is prohibited. The device is not suitable for children to play. Packages should be disposed of in accordance with the provisions applicable in the territory of Poland.

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 wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
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 9.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru;
 - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek);
 - podpis i pieczętkę sprzedawcy.
7. 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.
8. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
9. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - 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.
10. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
11. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Nazwa i model	Data sprzedaży	Podpis i pieczętka sprzedawcy

BROWIN
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
93-373 Łódź - Polska
tel.: +48 (42) 232 32 30
fax: +48 (42) 232 32 93
www.biowin.pl

iesakāms iesmērēt katru no gaļas mašīnas elementiem ar pārtikas eļļu ar mērķi nodrošināt materiālu un pagarināt produkta kalpošanas mūžu.

TALİMATLARI



Set: makine, 3 adet süzgeç (3 mm, 5 mm, 8 mm), farklı ebattaki 3 adet huni, bıçak , ufalama aleti ve koldan ibarettir, büyük tekerlek, küçük tekerlek.

Makine, gıda ürünleri öğütmek için tasarlanmıştır. Makinenin amacına aykırı olarak kullanımı yasaktır. Makine oyuncak değildir. Ambalajını Polonya'da geçerli hükümlere göre giderin.

KURULUMU:

1. İlk kullanmadan önce makineyi, uygun deterjan ile yıkama ve makinenin bütün parçalarını kurulama tavsiye edilir.
2. Talimatnamedeki şemaya göre parçaları monte edin.
3. Masada veya başka bir zeminde uygun bir yer secin, üzerine makineyi kurun.
4. Bıçağı (3), süzgeci (2) ve üste gelen parçayı (1) öğütmeye uygun bir konuma monte edin.
5. Kolun (6) serbestçe çevrilmeyi sağlayacak durumda olup olmadığını kontrol edin.

Sette, farklı ebatlı 3 adet süzgeç bulunmaktadır:

- 3 mm - sığır eti ve bütün tutkalımsı etler, haşhaş için
- 5 mm - etler ve beyaz peynir için
- 8 mm g- geleneksel sucuk, beyaz sucuk, Krakov sucuğu olacak etler ve yağlar için
- ufalama aleti - av eti ve "yırtılmış" -"ufalanmış" et görünümü elde etmek istediğinizde

ETİN ÖĞÜTÜLMESİ

1. Makine çalışmaya hazır olduğunda eti (veya öğütmek istediğiniz herhangi bir sert malzeme özenle yıkayın. Kemik veya çekirdek gibi her türlü sert parçaları giderin.
2. Eti makinenin gövdesine (5) yerleştirin, öğütmek için kolu saat ibresi istikametine doğru çevirin veya tekerleğe motor takın.

TEMİZLEME VE BAKIM

Her kullanımdan sonra makinenin bütün parçalarını sokun, her birini titizlikle yıkayın ve kurulayın. Kuruladıktan sonra parçaları gıda yağla yağlayın ki malzeme korunsun ve ömrü daha da uzun olsun.

INSTALLATION

1. Before first use, wash all mincer parts thoroughly using appropriate detergents and dry them.
2. Assemble as shown in the diagram included in the manual.
3. Secure your mincer to a selected spot on the table or other worktop.
4. Install the knife (3), screen (2) and funnel (1) in grinding position.
5. Make sure that you are able to move the handle (6) freely.

The set includes 3 screens in different sizes:

- 3 mm - beef, all types of viscous meat and poppy seeds
- 5 mm – meat and cottage cheese
- 8 mm – all types of meat intended for making traditional sausage, "Krakowska" sausage, weisswurst, etc. and fats
- kidney plate - game and all types of meat that you want to cut into small pieces or shreds

MEAT MINCING

1. When the mincer is ready for use, thoroughly rinse the meat (or any other product intended for grinding). Remove bones (or any hard parts like fruit stones).
2. To grind the meat, feed it into the opening in the mincer body (5) and turn the handle clockwise or install a motor on the wheel.

CLEANING AND MAINTENANCE

Take the mincer apart. Wash and dry all parts thoroughly after each use. When the parts have dried, lubricate them with food grade grease to protect the material and prolong the life of the product.

BEDIENUNGSANLEITUNG

D

Der Lieferumfang umfasst: Fleischwolf, 3 Lochscheiben (3 mm, 5mm, 8 mm), 3 Trichter in verschiedenen Größen, Messer, Vorschneider, Kurbel, Großes Rad, kleines Rad.

Das Gerät ist für das Mahlen der Lebensmittelprodukte bestimmt. Zweckwidrige Verwendung ist verboten. Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Verpackung muss unter Beachtung örtlicher behördlicher Vorschriften entsorgt werden.

INSTALLIERUNG

1. Vor dem ersten Einsatz bauen und waschen Sie genau alle Teile im warmen Wasser mit etwas Spülmittel ab. Danach lassen Sie alle Elemente des Fleischwolfs trocknen.
2. Bauen Sie alle Teile nach dem Schema in der Bedienungsanleitung zusammen.
3. Wählen Sie die entsprechende Stelle auf dem Tisch oder auf der Küchenarbeitsplatte, um den Fleischwolf zu befestigen.
4. Bringen Sie das Messer (3), Lochscheibe (2) und den Befestigungsring (1) in der richtigen Position an.
5. Stellen Sie sich sicher, dass man mit der Kurbel (6) ungestört drehen kann.

Im Lieferumfang sind 3 Lochscheiben in verschiedenen Größen enthalten:

- 3 mm – für Rindfleisch und alle klebrige Fleischsorten, Mohn
- 5 mm – für Fleisch, Quark
- 8 mm – für alle Fleischsorten zur Produktion der traditionellen, Krakauer- oder Weißwurst, usw., für Fette
- Vorschneider - für Wild und alle Fleischsorten zum Erlangen des Effekts vom „zerrissenen/zerkleinerten Fleisch“.

FLEISCH MAHLEN

1. Wenn die Fleischmaschine arbeitsbereit ist, waschen Sie gründlich das Fleisch (oder anderes Lebensmittelprodukt, das Sie mahlen wollen). Entfernen Sie Knochen (oder andere harte Elemente, wie beispielsweise Obstkerne).
2. Legen Sie das Fleisch in den Einfülltrichter (5) und drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn, um Fleisch zu mahlen oder bringen Sie den Motor ans Rad an.

REINIGUNG UND WARTUNG

Nach jedem Gebrauch den Fleischwolf zerlegen, alle Elemente gründlich spülen und trocknen lassen. Nach dem Trocknen empfiehlt man alle Elemente mit Speiseöl zu schmieren, um das Material zu schützen und Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

ИНСТРУКЦИЯ



В комплект входят: мясорубка, 3 решетки (3 мм, 5 мм, 8 мм), 3 воронки разных размеров, нож, шредер, ручка, большое колесо, малый колесо.

Мясорубка предназначена для перемалывания пищевых продуктов. Использование устройства не по назначению запрещается. Устройство не подходит для детских игр. Упаковка должна быть утилизирована в соответствии с нормами, действующими в Польше.

УСТАНОВКА

1. Перед первым использованием рекомендуется тщательно вымыть устройство с добавлением подходящих моющих средств и высушить все элементы мясорубки.
2. Сложите части по схеме, указанной в руководстве.
3. Выберите место на столе или на другой столешнице для установки мясорубки.
4. Установите нож (3), решетку (2) и крышку (1) в положении готовности для перемалывания.
5. Убедитесь, что ручка (6) находится в положении, обеспечивающей свободное вращение.

В набор входят 3 решетки разных размеров:

- 3 мм - для говядины и разных липких видов мяса, мака,
- 5 мм - для мяса, творога
- 8 мм - для всех видов мяса, предназначенного для традиционной колбасы, белой, краковской и т. д., для жиров
- шредер - для дичи, разных видов мяса, если мы хотим получить эффект "рваного/размельченного мяса"

- smulkintuvos - medžiojamų gyvūnų mėšai, kitai mėšai, kuomet norima gauti "suplėšytą" ar smulkintą mėšą

MĒSOS MALIMAS

1. Kuomet mėsmaiē yra paruošta, kruopščiai nuplaukite mėšą (ar kitą malimui skirtą maisto produktą). Išimkite kaulus (ar kitus kietus elementus, pavyzdžiui, vaisių kauliukus).
2. Įdėkite mėšą į mėsmalės korpuse esančią angą (5) ir pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, tokiu būdu maldami mėšą arba ant rato sumontuokite variklį.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Po kiekvieno mėsmalės panaudojimo, išimkite visus elementus, kiekvieną iš jų kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite. Išdžiovintus rekomenduojama sutepti dalis maistiniu aliejumi, tokiu būdu apsaugant medžiagą ir pratęsiant produkto tarnavimo laiką.

NORĀDĪJUMI



Komplekts satur: gaļas mašīnu, 3 režģus (3 mm, 5mm, 8 mm), 3 piltuves dažādos izmēros, nazi, gliemežvārpstu, rokturi, liels ritenis, mazs ritenis.

Mašīna ir domāta pārtikas produktu malšanai. Ierīces izmantošana neatbilstošiem mērķiem ir aizliegta. Ierīce neder bērnu rotaļām. Iepakojums jāutilizē saskaņā ar Latvijas teritorijā spēkā esošiem likumiem.

INSTALĀCIJA

1. Pirms pirmās lietošanas reizes ir iesakāms precīzi izmazgāt visus mašīnas elementus ar atbilstošiem mazgāšanas līdzekļiem un izžāvēt.
2. Savieno daļas atbilstoši instrukcijā ievietotajai shēmai.
3. Izvēlies vietu uz galda vai citas virsmas, lai piestiprinātu ierīci.
4. Piestiprini nazi (3), režģi (2) un pārklāju (1) malšanai sagatavotā pozīcijā.
5. Pārliedcinies, ka rokturis (6) atrodās tādā pozīcijā, kas ļauj tam brīvi griezties.

Komplektā ir iekļauti trīs dažādu izmēru režģi:

- 3 mm - liellopu gaļai un visām stīgrajām gaļām, magonēm
- 5 mm –gaļai, baltajam sieram
- 8 mm – visa veida gaļai, kas domāta tradicionālai, baltajai, Krakovas uc. desai, taukiem
- gliemežvārpsta – medījumam un jebkāda gaļai, kad vēlamies panākt „sasmalcinātas/nelīdzenas gaļas” efektu

GAĻAS MALŠANA

1. Kad gaļas mašīna jau ir sagatavota darbam, rūpīgi nomazgā gaļu (vai citu pārtikas produktu, kuru vēlies samalt). Izņem kaulus (vai katru cieto elementu, piem., augļu kauliņus un sēklas).
2. Ievieto gaļu mašīnas korpuse atverē (5) un griez rokturi saskaņā ar pulksteņa rādītāja virzienu, lai gaļu samaltu vai piestiprini dzinēju ritenim.

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Pēc ikkatras ierīces izmantošanas, ir jāizņem katrs elements, precīzi jānomazgā un jāizžāvē. Pēc izžāvēšanas

részének megszáritása.

2. A részeket szereld össze a csatolt szerelési séma szerint.
3. Válaszd meg az asztalon a húsdaráló rögzítéséhez alkalmas helyet.
4. Helyezd el helyükön darálásra kész pozícióban a kést (3), rostélyt (2) és rátétet (1).
5. Ellenőrizd, hogy a kar (6) pozíciója kényelmes darálást tesz lehetővé.

A készlet 3 különböző méretű rostélyt tartalmaz:

- 3mm - marhahusokhoz és valamennyi ragacsos húshoz, mákhoz
- 5 mm -fehér husokhoz, túróhoz
- 8 mm - valamennyi kolbászra szánt húshoz és zsírokhoz
- hússzagató - vadhúshoz, valamennyi húshoz, amikor "szagató-aprított hús" hatást akarsz elérni.

HUSDARÁLÁS

1. Amikor a húsdaráló munkarakész mosd meg alaposan a húst (egyéb darálni kívánt élelmiszert). Távolítsd el a csontot (vagy egyéb kemény darbokat, pl. magokat).
2. A húst helyezd el a darálótestben (5) és tekerd a kart az óramutató járásával megegyező irányban, vagy telepítsd a kerekre a motort.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Használata után mindig szedd szét a darológépet elemeire, alaposan mosd meg és szárítsd meg. Megszáradásuk után ajánlatos az elemeket étolajjal megkenni az anyag védelmének és a termék élettartamának meghosszabbítása céljával.

INSTRUKCIJA

LT

Komplektą sudaro: mėsmalė, 3 tinkleliai (3 mm, 5 mm, 8 mm), 3 skirtingų dydžių piltuvai, peilis, smulkintuvas, rankena, didelės ratas, mažas ratas.

Mėsmalė skirta maisto produktų malimui. Draudžiama naudoti ne pagal paskirtį. Prietaisu negali žaisti vaikai.

Pakuotė turi būti pašalinta pagal galiojančius nacionalinius teisės aktus.

MONTAVIMAS

1. Prieš pirmą panaudojimą, rekomenduojama atidžiai nuplauti su atitinkamu valikliu visas mėsmalės dalis ir jas išdžiovinti.
2. Susukite dalis taip, kaip parodyta schemoje.
3. Pasirinkite vietą prie stalo arba kito stalviršio, kur galėsite pritvirtinti mėsmalę.
4. Pritvirtinkite peilį (3), tiklę (2) ir tarpinę (1) malimo padėtyje.
5. Įsitinkinkite, ar rankena (6) yra tokioje padėtyje, kurioje ji gali laisvai sukis.

Komplekte yra 3 skirtingų dydžių tinkleliai:

- 3 mm - jautienai ir kitai lipniai mėsai, aguonoms
- 5 mm - mėsai, vvarškei
- 8 mm - mėsai, skirtai tradicinei, baltajai, Krokuvos ir kitokiai dešrai, riebiai mėsai

ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ МЯСА

1. Когда мясорубка готова к работе, тщательно вымойте мясо (или другой пищевой продукт, который вы хотите размолоть). Удалите кости (или любые другие твердые элементы, такие как фруктовые косточки).
2. Положите мясо в отверстие корпуса мясорубки (5) и поверните ручку по часовой стрелке, чтобы размолоть мясо или прикрепите двигатель к колесу.

ОЧИСТКА И УХОД

После каждого использования мясорубки, следует разобрать все части мясорубки, каждую из которых нужно тщательно вымыть и высушить. После сушки рекомендуется смазать элементы мясорубки пищевым маслом, чтобы защитить материал и продлить срок службы продукта.

КЕРІВНИЦТВО

UA

У комплект входят: м'ясорубка, 3 решетки (3 мм, 5 мм, 8 мм), 3 воронки різних розмірів, ніж, шредер, ручка, велике колесо, малий колесо.

М'ясорубка призначена для перемелювання харчових продуктів. Використання пристрою не за призначенням забороняється. Пристрій не підходить для дитячих ігор. Упаковка повинна бути утилізована згідно з нормами, що діють в Польщі.

УСТАНОВКА

1. Перед першим використанням рекомендується ретельно вимити пристрій з додаванням відповідних миючих засобів і висушити всі елементи м'ясорубки.
2. Складіть частини за схемою, зазначеної в керівництві
3. Виберіть місце на столі або на іншій стільниці для установки м'ясорубки.
4. Встановіть ніж (3), решітку (2) і кришку (1) в положенні готовності для перемелювання.
5. Переконайтеся, що ручка (6) знаходиться в положенні, що забезпечує вільне обертання.

ВИГОТОВЛЕННЯ КОВБАСИ

1. Коли воронка вже встановлена, опустіть затиск (6) з контейнера (7), повернувши рукоятку проти годинникової стрілки.
2. Опустивши затиск, поверніть механізм на 90 градусів. Покладіть м'ясо в шприц і поверніть назад механізм у вихідне положення.
3. Пристрій готовий до використання. Повертайте рукоятку за годинниковою стрілкою, щоб легко і швидко приготувати домашню ковбасу, сосиски і субпродукти.

У набір входять 3 решітки різних розмірів:

- 3 мм - для яловичини і різних липких видів м'яса, маку,
- 5 мм - для м'яса, сиру
- 8 мм - для всіх видів м'яса, призначеного для традиційної ковбаси, білої, краківської і т. д., для жирів
- шредер - для дичини, різних видів м'яса, якщо ми хочемо отримати ефект "рваного / роздрібненого м'яса"

ПЕРЕМЕЛЮВАННЯ М'ЯСА

1. Коли м'ясорубка готова до роботи, ретельно вимийте м'ясо (або інший харчовий продукт, який ви хочете розмолоти). Видаліть кістки (або будь-які інші тверді елементи, такі як фруктові кісточки).
2. Покладіть м'ясо в отвір корпусу м'ясорубки (5) і поверніть ручку за годинниковою стрілкою, щоб розмолоти м'ясо або прикріпіть двигун до колеса.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Після кожного використання м'ясорубки, слід розібрати всі частини м'ясорубки, кожна з яких потрібно ретельно вимити і висушити. Після сушіння рекомендується змастити елементи м'ясорубки харчовим маслом, щоб захистити матеріал і продовжити термін служби продукту.

NÁVOD

CZ

Souprava obsahuje: strojek, 3 sítko (3 mm, 5 mm, 8 mm), 3 trychtýře různých velikostí, nůž, drtič, rukojeť, velké kolo, malé kolo.

Strojek je určen k mletí potravinářských produktů. Používání nástroje v rozporu s jeho určením je zakázáno.

Zařízení není dětská hračka. Balení zlikvidujte v souladu s předpisy platnými na území České republiky.

INSTALACE

1. Před prvním použitím se doporučuje důkladně umýt s přidavkem vhodných detergentů a osušit všechny součásti strojku.
2. Vše složte podle schématu umístěného v návodu.
3. Vyberte místo na stole nebo na jiné desce pro připevnění strojku.
4. Připevněte nůž (3), sítko (2) a nástavec (1) do polohy připravené k mletí.
5. Ujistěte se, že je rukojeť (6) v poloze umožňující volné otáčení.

Souprava obsahuje 3 sítko různých velikostí:

- 3 mm - na hovězí a všechna klišovatá masa, mák
- 5 mm – na maso, tvaroh
- 8 mm – na veškerá masa určená na tradiční, bílou, krakovskou apod. klobásu, na tuky
- drtič - na zvěřinu, veškeré maso, když chceme dosáhnout efektu „naškrábaného/rozemletého masa”

MLETÍ MASA

1. Když je strojek připravený k práci, umyjte důkladně maso (nebo jiný potravinářský výrobek, který chcete namlít). Odstraňte kosti (nebo každou jinou tvrdou součást, např. pecky ovoce).
2. Vložte maso do otvoru do korpusu strojku (5) a otáčejte rukojetí ve směru hodinových ručiček, abyste maso namleli nebo ke kolu připevněte motorek.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití strojku všechny součásti rozložte, každou z nich důkladně omyjte a osušte. Po vyschnutí se doporučuje namazat součásti strojku jedlým olejem, za účelem ochrany materiálu a prodloužení životnosti výrobku.

NÁVOD

SK

Súprava obsahuje: mlynček, 3 sitká (3 mm, 5 mm, 8 mm), 3 lieviky rôznych veľkostí, nôž, drvič, rukoväť, veľké koleso, malé koleso.

Mlynček je určený na mletie potravinárskych produktov. Používanie nástroja v rozpore s jeho určením je zakázané. Zariadenie nie je detská hračka. Balenie zlikvidujte v súlade s predpismi platnými na území Slovenskej republiky.

INŠTALÁCIA

1. Pred prvým použitím sa odporúča dôkladne umyť s prídavkom vhodných detergentov a osušiť všetky súčasti mlynčeka.
2. Všetko zložte podľa schémy umiestnenej v návode.
3. Vyberte miesto na stole alebo na inej doske na pripevnenie mlynčeka.
4. Pripevnite nôž (3), sitko (2) a nástavec (1) do polohy pripravenej na mletie.
5. Uistite sa, že je rukoväť (6) v polohe umožňujúcej voľné otáčanie.

Súprava obsahuje 3 sitká rôznych veľkostí:

- 3 mm - na hovädzie a všetky rôsolovité mäsa, mak
- 5 mm – na mäso, tvaroh
- 8 mm – na všetky druhy mäsa určené na tradičnú, bielu, krakovskú apod. klobásu, na tuky
- drvič - na zverinu, všetko mäso, keď chceme dosiahnuť efektu „naškrabaného/rozomletého mäsa

MLETIE MÄSA

1. Keď je mlynček pripravený na prácu, umyte dôkladne mäso (alebo iný potravinársky výrobok, ktorý chcete namlieť). Odstráňte kosti (alebo každú inú tvrdú súčasť, napr. kôstky ovocia).
2. Vložte mäso do otvoru do korpusu mlynčeka (5) a otáčajte rukoväťou v smere hodinových ručičiek, aby ste mäso namleli alebo ku kolesu pripevnite motorek.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Po každom použití mlynčeka všetky súčasti rozložte, každú z nich dôkladne umyte a osušte. Po vyschnutí sa odporúča namazať súčasti mlynčeka jedlým olejom, za účelom ochrany materiálu a predĺženia životnosti výrobku.

UTASÍTÁSOK

HU

A készlet tartalmaz: darálógép, 3 rostély (3mm, 5mm, 8mm), 3 méretben tölcsérek, kés, hústépő, kar, nagy kerék, kis kerék.

A darálógép élelmiszerek darálásához alkalmas. A nem rendeltetésszerű használat nem megengedett. A berendezéssel gyermekek nem játszhatnak. A csomagolás a Lengyelországban hatályos jogszabályok szerint semmisíthető meg.

ÖSSZESZERELÉS

1. Első használat előtt ajánlott megfelelő tisztítószerek alkalmazásával alapos megmosása, majd valamennyi