



**MANUAL MINCER
MANUELLER FLEISCHWOLF
HACHOIR À VIANDE MANUEL**

(GB)
MANUAL MINCER
Instructions for use and safety
information

(NL)
**HANDMATIGE
VLEESMOLEN**
Bedienings- en
veiligheidsaanwijzing

(SK)
**RUČNÝ MLÝNEČEK NA
MÄSO**
Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné
pokyny

(IT)
TRITACARNE MANUALE
Indicazioni per l'uso e la sicurezza

(DE)
**MANUELLER
FLEISCHWOLF**
Bedienungs- und
Sicherheitshinweise

(CZ)
**RUČNÍ MLÝNEK NA
MASO**
Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní
pokyny

(ES)
PICADORA MANUAL
Indicaciones de manejo y seguridad

(HU)
**MANUÁLIS
HÚSDARÁLÓ**
Kezelési és biztonsági utalások

(FR)
**HACHOIR À VIANDE
MANUEL**
Instructions d'utilisation et consignes
de sécurité

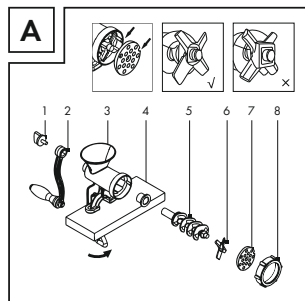
(PL)
**RĘCZNA MASZYŃKA
DO MIELENIA MIĘSA**
Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

(DK)
MANUEL KØDHAKKER
Brugs- og sikkerhedsanvisninger

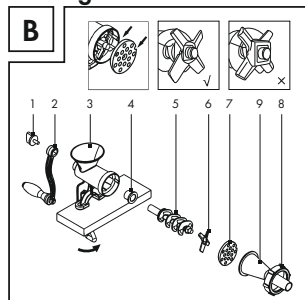
GB	Instructions for use and safety information	Page 4
NL	Bedienings- en veiligheidsaawwijzing	Bladzijde 6
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Stránke 8
IT	Indicazioni per l'uso e la sicurezza	Pagina 10
DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite 12
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana 14
ES	Indicaciones de manejo y seguridad	Página 16
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldalt 18
FR	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page 20
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona 24
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side 26

MANUAL MINCER

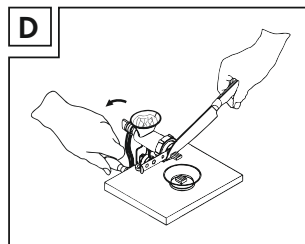
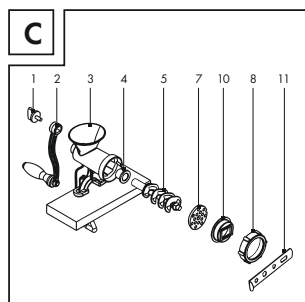
Mincer



Sausage filler



Biscuit mould



Congratulations! You have chosen to purchase a high-quality product. Make sure you are familiar with the product before you use it for the first time. With this in mind, read the following instructions and safety information carefully. Only ever use the product in the manner described here and in accordance with the specified range of use. Please keep this manual in such a way that it is protected from loss or damage. If you choose to hand this product over to a third party, make sure you also provide them with all documentation.

Intended use

The product is not intended for commercial use.

This product is intended for mincing meat, stuffing sausages and making biscuits.

Scope of delivery

1. Plastic screw of the crank
2. Crank with wooden handle
3. Housing with screw clamp
4. Plastic ring
5. Screw
6. Cross knife
7. Perforated disc
8. Nut
9. Filling funnel
10. Biscuit attachment
11. Mounting bracket for the biscuit attachment



Safety instructions

KEEP ALL SAFETY INSTRUCTIONS AND THE INSTRUCTIONS FOR USE IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE!



Food-safe! Taste and odour properties are not affected by this product.

This device is not intended to be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive instructions from them on how to use the device.



WARNING! RISK OF INJURY!

Never leave children unsupervised with the packaging material. There is a risk of suffocation due to the packaging material. Children often underestimate the dangers. Keep the packaging material out of the reach of children.

After use, keep this device in a safe place out of the reach of children. There is a risk of crushing and entrapment on the moving parts of the machine.

Do not wear long necklaces or clothes with hanging cords when working with the machine. Risk of strangulation! Always clean the product before using it

for the first time, as described in the Operation section.

Check whether all parts have been assembled and fitted correctly. Incorrect installation or assembly can lead to injury and will damage the product.

Do not place the product on hot surfaces (e.g. hob, oven), otherwise it may be damaged.

Use

Clean the product before using it for the first time or if you have not used it for a long time. Before using for the first time, put three slices of stale bread or excess dough through the mincer to remove any deposits or production residues. The bread/dough must not be consumed and must be disposed of.



CAUTION! Always use a spoon to add ingredients! Never put your hands inside the product while turning the crank handle. This can lead to injuries.



ATTENTION! Only turn the crank when there are already ingredients in the product.

Use	Figure
Mincer	A
Sausage filler	B
Biscuit mould	C, D

Fasten the product securely to a table using the screw clamp [3].

Before each use: Lubricate the perforated disc [7] with vegetable oil or butter. Rotate a small amount of the ingredient through the product to remove dust and dirt that has accumulated inside the product. Do not eat this ingredient.

Turn the crank with the wooden handle [2] and press the ingredient into the product with a spoon.

Cleaning and care



ATTENTION! Risk of damage!

Never put the product or parts of it in the dishwasher.

Before and after use: Clean the product with lukewarm water and a mild detergent.

After every clean: Thoroughly dry the product.

Store the product in a dry, cool place.

Disposal

The packaging is made from environmentally friendly materials that you can dispose of at your local recycling centre.

You can find out how to dispose of the old product from your local authority.

Warranty

The product was manufactured with great care and under constant supervision. This product comes with a 3 year warranty starting from the date of purchase. Please store your receipt in a safe place. The warranty is only valid for material and production faults. If the product is misused or handled improperly, the warranty will be invalidated. Your statutory rights, especially the warranty rights, shall not be limited by this warranty. If you would like to make a complaint, please contact the service hotline on the telephone number provided below or send us an email. Our service employees will coordinate the further procedure with you as soon as possible. We will always advise you on a one-to-one basis. The warranty period will not be extended on account of any repairs carried out on the basis of the warranty, statutory warranty or goodwill. This shall also apply to replaced and repaired parts. Any repairs that need to be carried out after the warranty period has elapsed shall be subject to charge.

Service Centre / Supplier

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
GERMANY

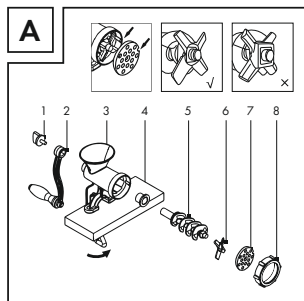
Tel. +49 7941 94 54 26

E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



HANDMATIGE VLEESMOLEN

Vleesmolen



Gefeliciteerd! Met uw aankoop heeft u gekozen voor een hoogwaardig product. Voor de eerste ingebruikname, moet u zich bekend maken met het product. Lees hiertoe goed de volgende gebruikershandleiding en veiligheidsaanwijzingen door. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven gebruikdoeleinden. Bewaar de handleiding dusdanig dat deze niet verloren of beschadigd raakt. Overhandig ook alle documentatie bij verstrekking van het product aan derden.

Doelmatig gebruik

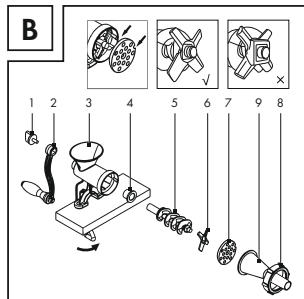
Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Dit product is bedoeld voor het verkleinen van vlees, vullen van worden en maken van koekjes.

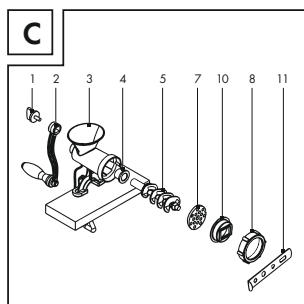
Leveringsomvang

1. Kunststof schroef van de slinger
2. Slinger met houten greep
3. Behuizing met schroefklem
4. Kunststof ring
5. Vijzel
6. Kruismes
7. Geperforeerde schijf
8. Moer
9. Vultrechter
10. Koekopzetstuk
11. Houder voor koekopzetstuk

Worstvuller



Koekvorm



Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN EN DE GEBRUIKERSHANDLEIDING OP EEN VEILIGE PLAATS VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

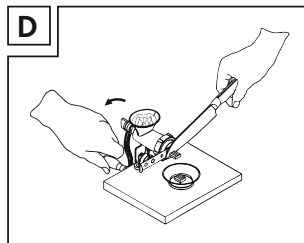


Geschikt voor levensmiddelen! De smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen of met een gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon, van hem of haar instructies krijgen hoe het apparaat moet worden gebruikt.



WAARSCHUWING! RISICO OP LETSEL



Laat kinderen nooit zonder toezicht alleen met het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar op verstikking door verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

Bewaar dit apparaat na gebruik op een veilige locatie, buiten het bereik van kinderen. Er bestaat gevaar voor beknelling en klemmen aan de bewegende onderdelen van het product.

Draag geen lange halskettingen of kleding met losse koordjes als u met de machine werkt. Risico op wurging!
Reinig het product altijd voor het eerste gebruik, zoals in paragraaf Bediening beschreven.

Controleer of alle delen correct samengebouwd en gemonteerd zijn. Een incorrecte montage of een incorrecte samenbouw kan tot letsel leiden en het product beschadigen.

Plaats het product niet op hete oppervlakken (bijv. fornuis, oven), anders kan het beschadigd raken.

Bediening

Reinig het product voor het eerste gebruik of als u dit niet langer gebruikt. Draai daartoe voor het eerste gebruik drie plakken oud brood of overtollig deeg door de vleesmolen om alle afzettingen of productieresten te verwijderen. Het brood / deeg mag niet worden opgegeten en moet worden weggegooid.



VOORZICHTIG! Gebruik altijd een lepel om ingrediënten toe te voegen! Grijp nooit met de handen in het product terwijl u aan de slinger draait. Dit kan tot letsel leiden.



LET OP! Draai alleen aan de slinger als er zich al ingrediënten in het product bevinden.

Gebruik	Afbeelding
Vleesmolen	A
Worstvuller	B
Koekvorm	C, D

Bevestig het product met de schroefklem [3] goed aan de tafel.

Voor elk gebruik: Smeer de geperforeerde schijf [7] met plantaardige olie of boter. Draai een kleine hoeveelheid van het ingrediënt door het product om stof en vuil te verwijderen, dat zich binnenin het product heeft afgezet. Eet dit ingrediënt niet op.

Draai de slinger met de houten greep [2] en druk het ingrediënt met een lepel in het product.

Reiniging en onderhoud



LET OP! Gevaar voor beschadiging!

Het product nooit in de vaatwasser reinigen.

Voor en na het gebruik: Reinig het product met lauwwarm water en een mild afwasmiddel.

Na elke reiniging: Droog het product grondig.

Bewaar het product op een droge, koele plaats.

Afvoeren

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen die via lokale recyclingcentra kunnen worden afgevoerd.

Informatie over het afvoeren van het versleten product kunt u inwinnen bij uw gemeente.

Garantie

Het product is met grote zorgvuldigheid en onder constante controle vervaardigd. Dit product wordt geleverd met een garantie van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon. De garantie geldt voor materiaal- en fabricagefouten en vervalt bij onjuist gebruik en onjuiste bediening. Uw wettelijke rechten, met name het recht op garantie, worden door deze garantie niet beperkt. Bij eventuele klachten neemt u contact op met de onderstaande service-hotline of neemt u contact met ons op per e-mail. Onze servicemedewerkers zullen het verdere proces zo snel mogelijk met u afstemmen. Wij zullen u in ieder geval persoonlijk adviseren. De garantieperiode wordt niet verlengd bij reparaties tijdens garantie, wettelijke garantie of coulancehalve. Dit geldt ook voor de vervangen of gerepareerde onderdelen. Na het verstrijken van de garantie zullen voor reparaties kosten in rekening worden gebracht.

Service Center / Leverancier

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
DUITSLAND

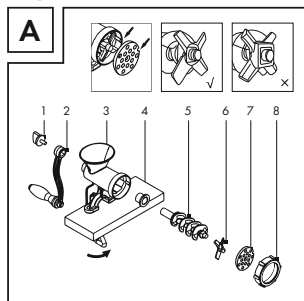
Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de

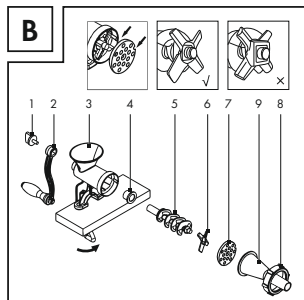


RUČNÝ MLYNČEK NA MÄSO

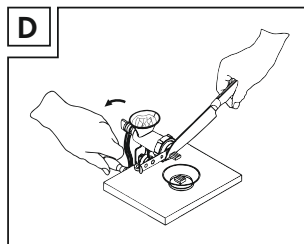
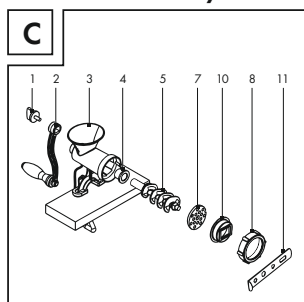
Mlynček na mäso



Plnička klobás



Forma na sušienky



Srdečne blahoželáme! Touto kúpou ste získali kvalitný výrobok. Pred prvým použitím sa oboznámte s výrobkom. Pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba podľa opisu a na uvedenej oblasti použitia. Tento návod si uschovajte tak, aby bol chránený pred stratou alebo poškodením. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

Použitie podľa určenia

Výrobok nie je určený na profesionálne použitie.

Tento výrobok je určený na mletie mäsa, plnenie klobás a výrobu sušienok.

Rozsah dodávky

1. Plastová skrutka kľuky
2. Kľuka s drevenou rukoväťou
3. Puzdro so skrutkovým zvieradlom
4. Plastový krúžok
5. Slimák
6. Krížový nôž
7. Dierovaný kotúč
8. Matica
9. Plniaci lievik
10. Nástavec na výrobu sušienok
11. Držiak nástavca na výrobu sušienok



Bezpečnostné pokyny

VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A NÁVOD NA POUŽITIE SI USCHOVAJTE NA BEZPEČNOM MIESTE PRE BUDÚCE POUŽITIE!



Vhodné pre styk s potravinami! Tento výrobok neovplyvňuje chuťové a vôňové vlastnosti.

Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami či s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami, s výnimkou prípadov, ak sú pod dozorom osoby zodpovedajúcej za ich bezpečnosť, alebo ak od tejto osoby dostali pokyny na používanie prístroja.



VAROVANIE! RIZIKO ÚRAZU!

Deti nenechávajte bez dozoru s obalovým materiálom. Vzniká nebezpečenstvo zadusenía obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Obalový materiál vždy udržiavajte mimo dosahu detí.

Tento prístroj uschovajte po použití na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Na pohyblivých častiach výrobku existuje riziko pomliaždenia a priškrpnutia.

Pri práci so strojom nenoste dlhé retiazky ani odevy s visiacimi šnúrkami. Riziko uškrtenia! Pred prvým použitím výrobku ho nezabudnite vyčistiť podľa popisu v časti Prevádzka.

Skontrolujte, či sú všetky diely správne zmontované a namontované. Nesprávna inštalácia alebo montáž môže viesť k úrazom a poškodeniu výrobku.

Výrobok neumiestňujte na horúce povrchy (napr. sporák, rúru), inak sa môže poškodiť.

Používanie

Ak sa chystáte pohár použiť po prvý raz alebo ste ho dlhšiu dobu nepoužívali, vyčistite ho. Pred prvým použitím prejdite cez mlynček na mäso tromi krajcami staršieho chleba alebo prebytočným cestom, aby ste odstránili prípadné usadeniny alebo zvyšky z výroby. Chlieb/cesto sa nesmie konzumovať a musí sa vyhodiť.



OPATRNE! Na pridávanie surovín vždy používajte lyžicu! Počas otáčania kľukou nikdy nekladajte ruky do výrobku. To môže viesť k poraneniam.



POZOR! Kľukou otáčajte až vtedy, keď sú suroviny už vo výrobku.

Použitie	Znázornenie
Mlynček na mäso	A
Plnička klobás	B
Forma na sušienky	C, D

Výrobok bezpečne pripevnite k stolu pomocou skrutkového zvieradla [3].

Pred každým použitím: Dierovaný kotúč [7] namažte rastlinným olejom alebo maslom. Otáčajte malým množstvom suroviny vo výrobku, aby ste odstránili prach a nečistoty, ktoré sa vo výrobku nahromadili. Túto surovinu nekonzumujte.

Otočte kľukou s drevenou rukoväťou [2] a lyžicou vtlačte surovinu do výrobku.

Čistenie a ošetrovanie



POZOR! Nebezpečenstvo poškodenia!

Výrobok nikdy neumývajte v umývačke riadu.

Pred a po použití: Výrobok čistíte vlažnou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

Po každom čistení: Výrobok dôkladne vysušte.

Výrobok skladujte na suchom a chladnom mieste.

Likvidácia

Obal pozostáva z materiálov nezaťažujúcich životné prostredie, ktoré môžete zlikvidovať prostredníctvom miestnych recyklačných miest.

Informácie o možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku získate na vašom obecnom alebo mestskom úrade.

Záruka

Výrobok bol vyrobený s maximálnou starostlivosťou a pod neustálou kontrolou. Na tento výrobok získavate záruku 3 roky od dátumu nákupu. Uchovajte si pokladničný doklad. Záruka platí len na materiálové a výrobné chyby a zaniká v prípade nesprávneho použitia a neodborného zaobchádzania. Vaše zákonné práva, predovšetkým zákonné práva spotrebiteľa, nie sú nijako obmedzené touto zárukou. Pri prípadných reklamáciách sa obráťte na nižšie uvedenú servisnú horúcu linku alebo sa s nami spojte prostredníctvom e-mailu. Náš servisný personál s vami čo najskôr zosúladí ďalší postup. V každom prípade vám osobne poradíme. Záručná doba sa nepredlžuje z dôvodu záručných opráv, zákonnej záruky alebo kulantného plnenia. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Po uplynutí záručnej doby sa prípadné opravy vykonávajú len za odplatu.

Servisné centrum/dodávateľ

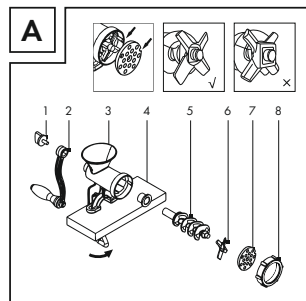
MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NEMECKO

Tel. +49 7941 94 54 26

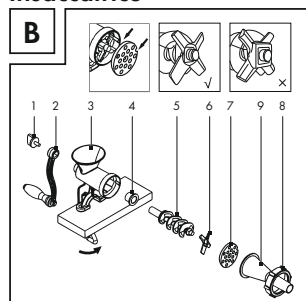
E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



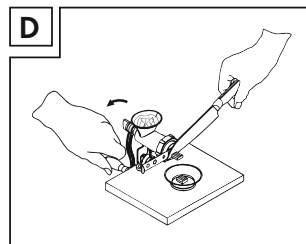
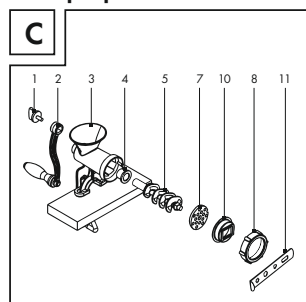
Tritacarne



Insaccatrice



Stampo per biscotti



Congratulazioni! Con il vostro acquisto avete scelto un prodotto di alta qualità. Prima di utilizzarlo per la prima volta, è necessario familiarizzare con il prodotto. Leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e le norme di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione specificati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro, in modo che siano protette da eventuali perdite o danni. Consegnare tutti i documenti anche in caso di cessione del prodotto a terzi.

Uso previsto

Questo prodotto non è destinato all'uso commerciale.

Questo prodotto è destinato a tritare la carne, insaccare salsicce e preparare biscotti.

Contenuto della fornitura

1. Vite in plastica della manovella
2. Manovella con impugnatura in legno
3. Alloggiamento con morsetto a vite
4. Anello in plastica
5. Coclea
6. Lama tritacarne
7. Disco forato
8. Dado
9. Tramoggia di riempimento
10. Inserto per biscotti
11. Supporto dell'inserto per biscotti



Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE INDICAZIONI DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER L'USO IN UN LUOGO SICURO PER FUTURA CONSULTAZIONE!



Sicuro per gli alimenti! Le proprietà di gusto e odore non sono influenzate da questo prodotto.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.



AVVERTENZA! RISCHIO DI LESIONI!

Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale di imballaggio e il prodotto. Esiste il rischio di soffocamento a causa del materiale d'imballaggio e il rischio di morte a causa di tagli. I bambini spesso sottovalutano i pericoli.

Dopo l'uso, conservare questo dispositivo in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini. Sussiste il pericolo di schiacciamento e di inceppamento sulle parti mobili del prodotto.

Non indossare collane lunghe o indumenti con corde pendenti quando si lavora con il prodotto. Rischio di strangolamento! Pulire assolutamente il prodotto prima di utilizzarlo per la prima volta, come descritto nella sezione „Uso“

Controllare che tutti i componenti siano assemblati e montati in modo corretto. Un montaggio errato o un assemblaggio scorretto può provocare lesioni e danni al prodotto.

Non posizionare il prodotto su superfici calde (ad es. fornello, forno), per evitare che subisca dei danni.

Uso

Pulire il prodotto prima dell'utilizzo iniziale o nel caso in cui non lo si utilizzi per un periodo di tempo prolungato. A tale proposito, prima dell'utilizzo iniziale, fare girare tre fette di pane raffermo o di impasto in accesso attraverso il tritacarne, per rimuovere tutti i depositi o i resti di produzione. Questo pane / impasto non può essere consumato e deve essere smaltito.



CAUTELA! Utilizzare sempre un cucchiaino per aggiungere ingredienti! Non allungare mai le mani all'interno del prodotto mentre si gira la manovella. Questo può causare lesioni.



ATTENZIONE! Ruotare la manovella solo se sono già presenti ingredienti nel prodotto.

Utilizzo	Figura
Tritacarne	A
Insaccatrice	B
Stampo per biscotti	C, D

Fissare il prodotto a un tavolo con il morsetto a vite [3] in modo sicuro.

Prima di ogni utilizzo: Lubrificare il disco forato [7] con olio vegetale o burro. Fare ruotare una piccola quantità di ingrediente attraverso il prodotto, al fine di rimuovere polvere e sporco che si siano accumulati all'interno del prodotto stesso. Non mangiare questo ingrediente.

Ruotare la manovella dall'impugnatura in legno [2] e spingere l'ingrediente con un cucchiaino all'interno del prodotto.

Pulizia e cura



ATTENZIONE! Pericolo di danni!

Non pulire mai il prodotto o parti di esso in lavastoviglie.

Prima e dopo l'uso: Pulire il prodotto con acqua tiepida e un detergente neutro.

Dopo ogni uso: Asciugare accuratamente il prodotto.

Conservare il prodotto in un luogo asciutto e fresco.

Smaltimento

L'imballaggio è realizzato con materiali rispettosi dell'ambiente che possono essere smaltiti mediante gli appositi centri di riciclaggio locali.

Per informazioni su come smaltire il prodotto scartato, si prega di contattare le autorità locali.

Garanzia

Il prodotto è stato realizzato con grande cura e sotto costante controllo. Questo prodotto viene fornito con una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Si prega di conservare lo scontrino. La garanzia è valida solo per difetti di materiale e di fabbricazione ed è nulla in caso di manipolazione indebita e impropria. I vostri diritti sanciti dalla legge, in particolare i diritti di garanzia, non subiscono limitazioni in virtù della presente garanzia. In caso di reclami, si prega di contattare il servizio di assistenza telefonica di cui sotto o di contattarci via e-mail. Il nostro personale di assistenza coordinerà con voi come procedere ulteriormente nel più breve tempo possibile. Vi forniremo in ogni caso una consulenza personale. Il periodo di garanzia non si estende in caso di riparazioni effettuate in garanzia, garanzia legale o avviamento. Questo vale anche per parti sostituite e riparate. Eventuali riparazioni successive allo scadere del periodo di garanzia sono soggette a pagamento.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Centro di assistenza / fornitore

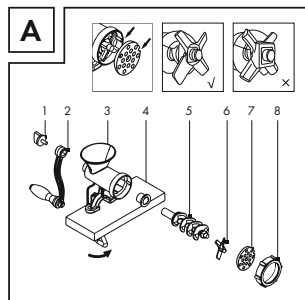
MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
GERMANIA

Tel. +49 7941 94 54 26

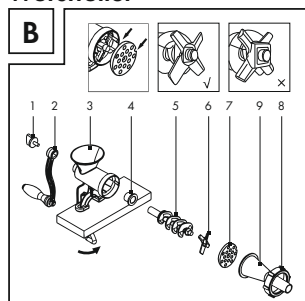
E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



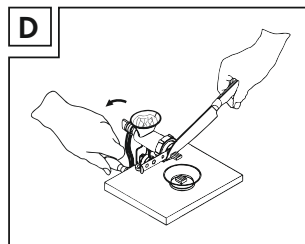
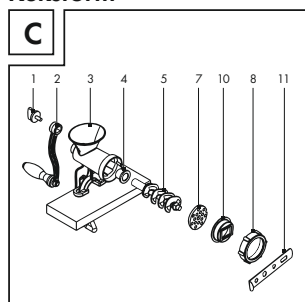
Fleischwolf



Wurstfüller



Keksform



Herzlichen Glückwunsch! Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung so auf, dass Sie vor Verlust oder Beschädigung geschützt ist. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Dieses Produkt ist zum Zerkleinern von Fleisch, Füllen von Würsten und Herstellen von Keksen bestimmt.

Lieferumfang

1. Kunststoffschraube der Kurbel
2. Kurbel mit Holzgriff
3. Gehäuse mit Schraubzwinde
4. Kunststoffring
5. Schnecke
6. Kreuzmesser
7. Lochscheibe
8. Mutter
9. Einfülltrichter
10. Keksaufsatz
11. Halterung für den Keksaufsatz



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND DIE GEBRAUCHSANLEITUNG AN EINEM SICHEREN ORT FÜR DIE SPÄTERE VERWENDUNG AUF!



Lebensmittelecht! Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissens benutzt zu werden, es sei denn, Sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisung, wie das Gerät zu benutzen ist.

**WARNUNG! VERLETZUNGSRIKO!**

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickengefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Schnittverletzungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren.

Bewahren Sie dieses Gerät nach Gebrauch an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf. An den beweglichen Teilen des Produkts besteht Quetsch- und Klemmgefahr.

Tragen Sie keine langen Halsketten oder Kleidung mit herunterhängenden Kordeln, wenn Sie mit dem Produkt arbeiten. Strangulationsrisiko! Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch unbedingt, wie im Abschnitt Bedienung beschrieben.

Prüfen Sie, ob alle Teile richtig zusammengebaut und montiert wurden. Eine falsche Montage oder ein falscher Zusammenbau kann zu Verletzungen führen und wird das Produkt beschädigen.

Platzieren Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (z. B. Herd, Ofen), sonst kann es beschädigt werden.

Bedienung

Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch oder wenn Sie es länger nicht benutzt haben. Drehen Sie dazu vor der ersten Benutzung drei Scheiben altes Brot oder überschüssigen Teig durch den Fleischwolf, um sämtliche Ablagerungen oder Produktionsrückstände zu entfernen. Das Brot / der Teig darf nicht verzehrt und muss entsorgt werden.



VORSICHT! Benutzen Sie immer einen Löffel, um Zutaten hinzuzufügen! Fassen Sie niemals mit den Händen in das Produkt, während Sie an der Kurbel drehen. Dies kann zu Verletzungen führen.



ACHTUNG! Drehen Sie die Kurbel nur, wenn sich bereits Zutaten im Produkt befinden.

Gebrauch	Abb.
Fleischwolf	A
Wurstfüller	B
Keksform	C, D

Befestigen Sie das Produkt mit der Schraubzwinge [3] sicher an einem Tisch.

Vor jedem Gebrauch: Schmieren Sie die Lochscheibe [7] mit Pflanzenöl oder Butter. Drehen Sie eine kleine Menge der Zutat durch das Produkt, um Staub und Schmutz zu entfernen der sich im Inneren des Produkts angelagert hat. Essen Sie diese Zutat nicht.

Drehen Sie die Kurbel mit dem Holzgriff [2] und drücken Sie die Zutat mit einem Löffel in das Produkt.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG! Beschädigungsgefahr!

Das Produkt oder Teile des Produkts niemals in der Spülmaschine reinigen.

Vor und nach dem Gebrauch: Reinigen Sie das Produkt mit lauwarmem Wasser und einem milden Spülmittel.

Nach jeder Reinigung: Trocknen Sie das Produkt gründlich.

Verwahren Sie das Produkt an einem trockenen, kühlen Ort.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können. Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie

Das Produkt wurde mit großer Sorgfalt und unter ständiger Kontrolle produziert. Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Bitte Bewahren Sie den Kassenbon auf. Die Garantie gilt nur für Material- und Fabrikationsfehler und entfällt bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung. Ihre gesetzlichen Rechte, insbesondere die Gewährleistungsrechte, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Bei etwaigen Beanstandungen wenden Sie sich bitte an die untenstehende Service-Hotline oder setzen Sie sich per E-Mail mit uns in Verbindung. Unsere Service Mitarbeiter werden das weitere Vorgehen schnellstmöglich mit Ihnen abstimmen. Wir werden Sie in jedem Fall persönlich beraten. Die Garantiezeit wird durch etwaige Reparaturen aufgrund der Garantie, gesetzlicher Gewährleistung oder Kulanz nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Nach Ablauf der Garantie anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service-Center / Lieferant

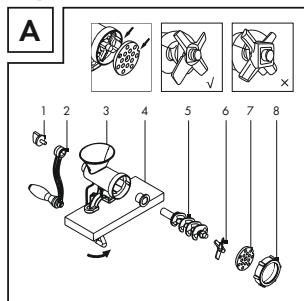
MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
DEUTSCHLAND

Tel. +49 7941 94 54 26

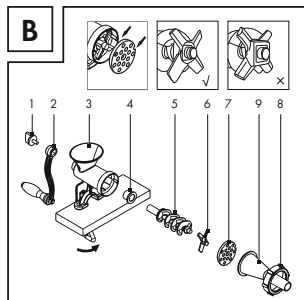
E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



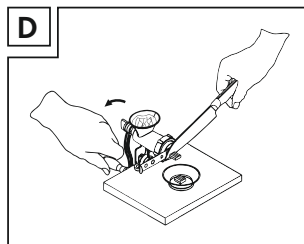
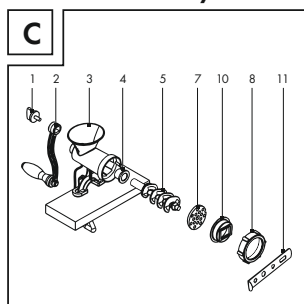
Mlýnek na maso



Plnička klobás



Forma na sušenky



Srdečně gratulujeme! Svým nákupem jste se rozhodli pro vysoce kvalitní výrobek. Před prvním použitím se s výrobkem seznámte. Přečtěte si za tím účelem pozorně následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek pouze popsáním způsobem a pro uvedené oblasti použití. Ušchovejte si tento návod tak, aby byl chráněný před ztrátou nebo poškozením. Všechny podklady výrobku předejte třetím osobám rovněž společně s výrobkem.

Použití v souladu s určením

Výrobek není určen ke komerčnímu použití.

Tento výrobek je určen k mletí masa, plnění klobás a výrobě sušenek.

Rozsah dodávky

1. Plastový šroub kliky
2. Klika s dřevěnou rukojeří
3. Těleso se šroubovou svěrkou
4. Plastový kroužek
5. Šnek
6. Křížový nůž
7. Děrovaný kotouč
8. Matice
9. Plnicí trychtýř
10. Nástavec na sušenky
11. Držák pro nástavec na sušenky



Bezpečnostní pokyny

UCHOVEJTE SI VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A NÁVOD K POUŽITÍ PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ!



Vhodné pro styk s potravinami! Chuťové a pachové vlastnosti nejsou tímto produktem ovlivněny.

Tento přístroj není určený k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností nebo nedostatkem vědomostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud od ní neodbrázely návod, jak tento přístroj používat.

**VÝSTRAHA! RIZIKO PORANĚNÍ!**

Nenechávejte děti s obalovým materiálem bez dohledu. Hrozí nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti často podceňují nebezpečí. Udržujte vždy děti z dosahu obalového materiálu.

Ušchovejte tento přístroj po použití na bezpečném místě mimo dosah dětí. Na pohyblivých dílech výrobku hrozí nebezpečí stlačení a sevření.

Nenoste dlouhé řetízky nebo oděv s vidlicími šňůrkami, když pracujete se strojkem. Nebezpečí uškrcení! Je nutné, abyste výrobek před prvním použitím očistili podle popisu v odstavci Obsluha.

Zkontrolujte, zda byly všechny díly správně sestavené a namontované. Nesprávně provedená montáž nebo nesprávné sestavení může způsobit zranění a poškodit výrobek.

Nepokládejte výrobek na horké povrchy (např. sporák, trouba), mohlo by dojít k jeho poškození.

Obsluha

Výrobek vyčistěte před prvním použitím nebo pokud jste jej delší dobu nepoužívali. Před prvním použitím k tomu účelu protočte mlýnkem na maso tři plátky starého chleba nebo přebytečného těsta, abyste odstranili veškeré usazeniny nebo zbytky z výroby. Chléb / těsto se nesmí konzumovat a musí se zlikvidovat.



OPATRNĚ! K přidávání přísad vždy používejte lžíci! Při otáčení klikou nikdy do výrobku nesahejte rukama. Může to vést ke zranění.



POZOR! Klikou otáčejte pouze v případě, že ve výrobku jsou již přísady.

Použití	Obrázek
Mlýnek na maso	A
Plnička klobás	B
Forma na sušenky	C, D

Připevněte výrobek bezpečně ke stolu pomocí šroubové svěrky [3].

Před každým použitím: Namažte děrovaný kotouč [7] rostlinným olejem nebo máslem. Protočte malé množství přísady výrobkem, abyste odstranili prach a nečistoty, které se uvnitř výrobku usadily. Tuto přísadu nejzte.

Otáčejte klikou pomocí dřevěné rukojeti [2] a lžíci vtačte přísadu do výrobku.

Čištění a péče



POZOR! Nebezpečí poškození!

Produkt nikdy nečistěte v myčce na nádobí.

Před a po použití: Výrobek čistěte vlažnou vodou a jemným mycím prostředkem.

Po každém čištění: Výrobek důkladně osušte.

Výrobek skladujte na suchém a chladném místě.

Likvidace

Obal sestává z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat prostřednictvím místních sběrných míst.

Informace o možnostech likvidace starého výrobku získáte u komunální či městské správy.

Záruka

Výrobek byl vyroben s velkou péčí a pod stálou kontrolou. Na tento výrobek získáváte 3letou záruku od data zakoupení. Ušchovejte si účtenku. Záruka platí pouze pro vady materiálu a výroby a pozbývá platnosti v případě nesprávného použití a nepatřičné manipulace. Vaše zákonná práva, zejména práva na záruční plnění, nejsou touto zárukou omezena. Pokud máte jakékoli stížnosti, kontaktujte prosím servisní horkou linku uvedenou níže nebo nás kontaktujte e-mailem. Naši pracovníci servisu s vámi co nejdříve dohodnou další postup. V každém případě vám poradíme osobně. Záruční doba se neprodlužuje případnými opravami z důvodu záruky, zákonného záručního plnění nebo dobré vůle. To platí také pro vyměněné a opravené díly. Po uplynutí záruční doby jsou opravy zpoplatněny.

Servisní středisko / dodavatel

MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NĚMECKO

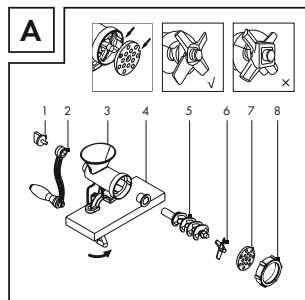
Tel. +49 7941 94 54 26

E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de

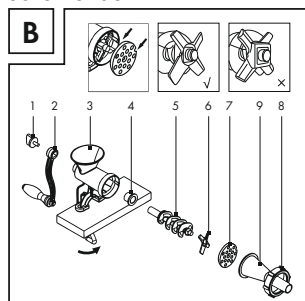


PICADORA MANUAL

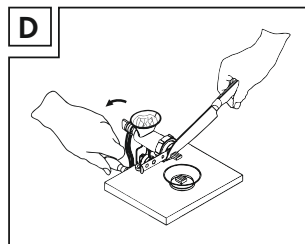
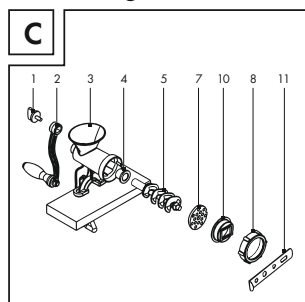
Picadora



Rellenador para salchichas



Molde de galletas



Enhorabuena. Con su compra, ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de utilizarlo por primera vez. Lea atentamente las siguientes instrucciones de uso y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación especificados. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro para que estén protegidas contra pérdidas o daños. Entregue también todos los documentos cuando ceda el producto a terceros.

Uso previsto

Este producto no está destinado a uso comercial.

Este producto sirve para triturar carne, rellenar salchichas y hacer galletas.

Volumen de suministro

1. Tornillo de plástico de la manivela
2. Manivela con mango de madera
3. Carcasa con tornillo de apriete
4. Anillo de plástico
5. Tornillo sinfin
6. Cuchilla circular
7. Disco perforado
8. Tuerca
9. Tolva de llenado
10. Accesorio para galletas
11. Soporte para el accesorio para galletas



Instrucciones de seguridad

¡GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES DE USO Y LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD EN UN LUGAR SEGURO PARA SU FUTURA UTILIZACIÓN!



ADATTO ALL'USO ALIMENTARE! Le caratteristiche di gusto e odore non vengono intaccate da questo prodotto.

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.



¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE LESIONES!

Non lasciare mai che i bambini rimangano incustoditi insieme al materiale di imballaggio. Sussiste un pericolo di soffocamento

Una vez utilizado, guarde este aparato en un lugar seguro fuera del alcance de los niños. Las partes móviles de la máquina entrañan peligro de aplastamiento y atrapamiento.

No lleve collares largos ni ropa con cordones colgantes cuando trabaje con el producto. Peligro de estrangulamiento. Limpie el producto antes del primer uso, tal y como se describe en la sección de manejo.

Compruebe que todas las piezas estén correctamente ensambladas y montadas. Un montaje o un ensamblaje erróneos puede dar lugar a lesiones y daños en el producto.

No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej., cocina, horno), ya que podría dañarse.

Manejo

Limpie el producto antes del primer uso o si no lo ha utilizado durante un tiempo prolongado. Antes del primer uso, pase tres lonchas de pan viejo o de masa sobrante por la picadora para eliminar toda la suciedad o los restos de fabricación que hubiera. Este pan/masa no son para consumo y deben eliminarse.



¡PRECAUCIÓN! ¡Utilice siempre una cuchara para añadir los ingredientes! No toque jamás el producto con las manos mientras esté girando la manivela. Esto podría ocasionar lesiones.



¡ATENCIÓN! Gire la manivela solo cuando los ingredientes estén dentro del producto.

Utilice	Figura
Picadora	A
Rellenador para salchichas	B
Molde de galletas	C, D

Sujete bien el producto con el tornillo de apriete [3] en una mesa.

Antes de cada uso: Unte el disco perforado [7] con aceite vegetal o mantequilla. Gire una pequeña cantidad del ingrediente a través del producto para eliminar el polvo y la suciedad acumulados en su interior. No consuma este ingrediente.

Gire la manivela con el mango de madera [2] presionando el ingrediente dentro del producto con una cuchara.

Limpieza y cuidado



¡ATENCIÓN! ¡Peligro de daños!

Nunca limpie el producto o partes del mismo en el lavavajillas.

Antes y después del uso: Limpie el producto con agua templada y un detergente suave.

Después de cada uso: Seque el producto a fondo.

Conserve el producto en un lugar seco y fresco.

Eliminación

El embalaje es de materiales ecológicos que se pueden eliminar en centros de reciclaje locales.

Infórmese en el ayuntamiento de su localidad sobre las posibilidades de eliminación del producto desechado conforme a la ley.

Garantía

El producto se ha fabricado de forma esmerada y sometido a un control exhaustivo de calidad. La garantía del producto tiene una vigencia de 3 años a partir de la fecha de compra. Conserve el ticket o factura de compra. La garantía solo es válida para defectos materiales o de fabricación y quedará anulada en caso de uso impropio y inadecuado del producto. Sus derechos legales, y en particular los de prestación de garantía, no están limitados por esta garantía. Si tuviera alguna reclamación, llame a la siguiente línea de atención directa de servicio o póngase en contacto con nosotros por correo electrónico. Nuestro personal de servicio técnico le comunicará los pasos a seguir tan pronto como sea posible. En cualquier caso, puede contar con nuestro asesoramiento personal. El período de garantía no se extiende por ninguna reparación efectuada bajo los términos de la garantía, una garantía legal o por buena voluntad en las prácticas comerciales. Ello también es válido para las piezas sustituidas y reparadas. Una vez extinguido el período de garantía, todas las reparaciones estarán sujetas a los costes correspondientes.

Centro de servicio técnico/ Proveedor

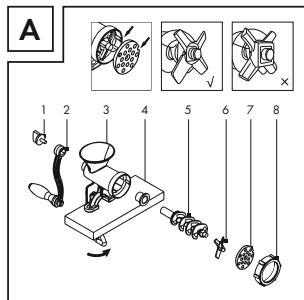
MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
ALEMANIA

Tel. +49 7941 94 54 26

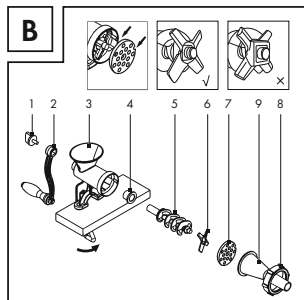
Correo-e: ASKunden@matointerpraesent.de



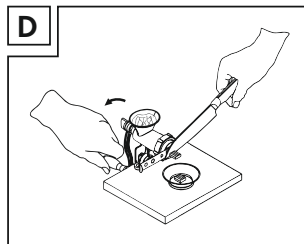
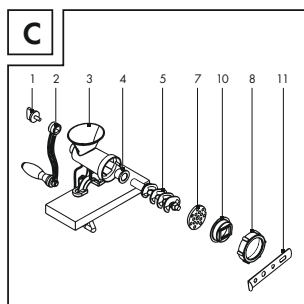
Daráló



Kolbásztöltő



Kecsze-forma



Szívből gratulálunk! Vásárlásával egy kiemelkedő minőségű termék mellett döntött. Mielőtt használatba veszi, ismerkedjen meg alaposan a termékkel. Ehhez figyelmesen olvassa végig az alábbi kezelési útmutatót és biztonsági utasításokat. Csak a leírásnak megfelelő módon, a megadott célra használja a terméket. Őrizze meg az útmutatót, és ügyeljen arra, hogy ne vesszen el, és ne sérüljön meg. Ha továbbadja a terméket harmadik félnek, szintén bocsássa rendelkezésére az összes hozzá tartozó dokumentumot is.

Rendeltetésszerű használat

A termék nem professzionális felhasználásra készült.

Ez a termék húsdarálásra, kolbásztöltésre és kecszek készítésére szolgál.

A csomag tartalma

1. A kar műanyag csavarja
2. Kar fa markolattal
3. Burkolat csavaros szorítóval
4. Műanyag gyűrű
5. Csiga
6. Keresztkés
7. Perforált tárcsa
8. Anya
9. Betöltőtölcsér
10. Kecsze-feltét
11. Tartó a kecsze-feltéhez



Biztonsági utasítások

TARTSA BIZTONSÁGOS HELYEN AZ ÖSSZES BIZTONSÁGI UTASÍTÁST ÉS A HASZNÁLATI ÚTUTATÓT A JÖVŐBENI HASZNÁLÁST CÉLJÁBÓL!



Élelmiszeripari minőség! Az íz és illat tulajdonságokat ez a termék nem befolyásolja.

Ez a készülék nem rendeltetett arra, hogy korlátozott fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek használják (beleértve a gyermekeket is), kivéve, ha biztonságukért felelős személy felügyeli őket, vagy utasításokat ad nekik a készülék használatára vonatkozóan.

**FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

Soha ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a csomagolóanyag mellett. A csomagolóanyag által okozott fulladásveszély áll fenn. A gyermekek gyakran nem képesek felmérni a veszélyt. A csomagolóanyag mindig gyermekektől távol tartandó.

A használatot követően olyan biztonságos helyen tárolja a készüléket, ahol a gyermekek nem tudják elérni. A termék mozgó alkatrészeinél zúzódás és becsípődés veszélye áll fenn.

Miközben a géppel dolgozik, ne viseljen hosszú nyakláncot vagy lelógó zsinórral ellátott ruházatot. Megfajtás kockázata áll fenn! Az első használat előtt feltétlenül tisztítsa meg a terméket a „Kezelés” szakaszban leírtak szerint.

Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megfelelően van-e össze- és beszerelve. A helytelen fel- vagy összeszerelés sérülésekhez vezethet, és károsítja a terméket.

Ne helyezze a terméket forró felületekre (pl. főzőlapra, sütőre), különben megsérülhet.

Használat

Az első használat előtt, vagy ha hosszabb ideig nem használta, tisztítsa meg a terméket. Az első használat előtt nyomjon át három szelet szikkadt kenyeret vagy némi tésztaamaradékot a húsdarálón, hogy eltávolítsa az esetleges lerakódásokat vagy gyártási maradékokat. Az ehhez használt kenyeret / tésztát nem szabad elfogyasztani, és hulladékként kell kezelni.



VIGYÁZAT! A hozzávalókat mindig kanállal adja hozzá! Soha ne tegye a kezét a termék belsejébe a forgókar forgatása során. Ez sérülésekhez vezethet.



FIGYELEM! Csak akkor forgassa a forgattyút, ha már vannak hozzávalók a termékben.

Használat	Ábra
Daráló	A
Kolbászöltő	B
Keksz-forma	C, D

Rögzítse a terméket biztonságosan az asztalhoz a csavaros szorítóval [3].

Minden használat előtt: Kenje le a perforált tárcsát [7] növényolajjal vagy vajjal. Nyomjon át a termékben egy kis mennyiségű összetevőt, hogy eltávolítsa a termék belsejében lerakódott port és szennyeződést. Ne fogyassza el ezt a hozzávalót.

Forgassa el a fa markolattal ellátott kurblit [2], és nyomja az összetevőt egy kanállal a termékbe.

Tisztítás és ápolás



FIGYELEM! Károsodás veszélye!

Soha ne tisztítsa a terméket mosogatógépben.

Használat előtt és után: A terméket forró vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa.

Minden tisztítás után: Szárítsa meg alaposan a terméket. A terméket száraz, hűvös helyen tárolja.

Hulladékkezelés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyek leadhatók a helyi újrahasznosító gyűjtőhelyeken.

Az elhasznált termékre vonatkozó hulladékkezelési lehetőségekről a polgármesteri hivatalnál vagy a városi önkormányzatnál tájékozódhat.

Garancia

A termék a legnagyobb gondossággal, folyamatos ellenőrzés mellett készült. A termékre 3 hónap garanciát vállalunk a vásárlás napjától. Kérjük, őrizze meg a vásárláskor kapott nyugtát. A garancia csak gyártási hibákra és anyaghibákra érvényes, illetve megszűnik, ha rendeltetésével ellentétesen és szakszerűtlenül használta a terméket. Törvényben szavatolt jogait, különös tekintettel a jótállásra vonatkozó jogokra, ez a garanciavállalás nem korlátozza. Amennyiben esetleg panasszal kíván élni, kérjük, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz az alább megadott telefonszámon, vagy vegye fel velünk a kapcsolatot a megadott email-címen. Ügyfélszolgálatunk munkatársai igyekeznek majd a lehető leggyorsabban egyeztetni Önnel a további tennivalókat. Minden esetben személyre szóló tanácsadással fogunk szolgálni Önnek. A garanciaidő nem hosszabbodik meg a garancia érvényesítésével, törvényi jótállás vagy méltányosság alapján végzendő esetleges javítások miatt. Ez a kicserélt vagy megjavított elemekre egyaránt vonatkozik. A garancia lejártá után esedékessé váló javítások költségekkel járnak.

Ügyfélszolgálat / beszállító

MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NÉMETORSZÁG

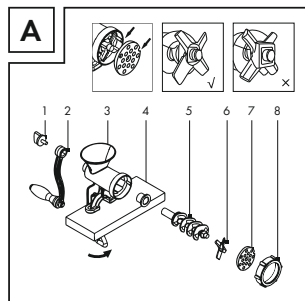
Tel. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de

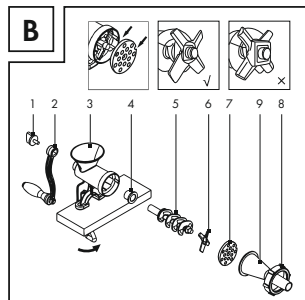


HACHOIR À VIANDE MANUEL

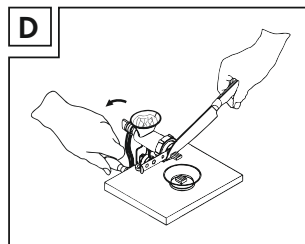
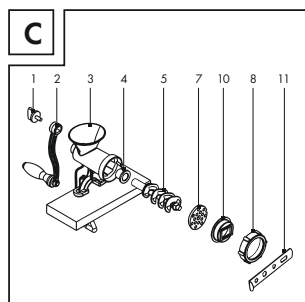
Hachoir à viande



Poussoir à saucisses



Moule à biscuits



Félicitations ! Avec votre achat, vous avez opté pour un produit d'excellente qualité. Avant la première mise en service, familiarisez-vous avec le produit. Pour cela, lisez attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité qui suivent. Utilisez le produit uniquement selon la description et pour les domaines d'utilisation indiqués. Conservez ce mode d'emploi de sorte qu'il ne puisse pas être perdu ni endommagé. Lors du transfert du produit à des tiers, transmettez également tous les documents.

Utilisation conforme

Le produit n'est pas destiné à un usage commercial.

Ce produit est destiné au broyage de la viande ainsi qu'à la confection de saucisses et de biscuits.

Contenu de la livraison

1. Vis en plastique de la manivelle
2. Manivelle avec poignée en bois
3. Coffret avec serre-joint
4. Bague en plastique
5. Vis sans fin
6. Lame cruciforme
7. Rondelle perforée
8. Écrou
9. Entonnoir de remplissage
10. Embout à cake
11. Support pour l'embout à cake



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LE MODE D'EMPLOI DANS UN ENDROIT SÛR EN VUE D'UNE UTILISATION ULTÉRIEURE !



Convient à un usage alimentaire ! Ce produit ne nuit pas au goût ni à l'odeur des aliments.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant un handicap physique, sensoriel ou intellectuel, manquant d'expérience et/ou de connaissances, sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles ont reçu des instructions d'utilisation de l'appareil par cette personne.



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité du matériel d'emballage. Ils pourraient s'étouffer avec le matériel d'emballage. Les enfants minimisent souvent les risques. Conservez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.

Après utilisation, conservez cet appareil dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Il existe un risque d'écrasement et de coincement au niveau des pièces mobiles du produit.

Ne portez pas de colliers longs ou de vêtements avec des cordons pendants lorsque vous travaillez avec la machine. Risque d'étranglement ! Nettoyez impérativement le produit avant la première utilisation, comme décrit dans la section Utilisation.

Vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées et montées. Un montage ou un assemblage incorrect peut provoquer des blessures et endommager le produit.

Ne posez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière, four), car cela pourrait l'endommager.

Utilisation

Nettoyez le produit avant la première utilisation ou si vous ne l'avez pas utilisé depuis longtemps. Avant la première utilisation, faites passer trois tranches de pain rassis ou des restes de pâte dans le hachoir à viande afin d'éliminer tous les dépôts et résidus de production. Jetez ensuite le pain/la pâte utilisé(e), ne le/la consommez pas.



PRUDENCE ! Utilisez toujours une cuillère pour ajouter des ingrédients ! Ne mettez jamais vos mains dans le produit lorsque vous tournez la manivelle. Vous risquez de vous blesser.



ATTENTION ! Ne tournez la manivelle que si le produit contient des ingrédients.

Utilisation	Figure
Hachoir à viande	A
Poussoir à saucisses	B
Moule à biscuits	C, D

Fixez fermement le produit à une table avec le serre-joint [3].

Avant chaque utilisation : lubrifiez la rondelle perforée [7] avec de l'huile végétale ou du beurre. Faites passer une petite quantité d'ingrédients dans le produit pour retirer la poussière et les saletés accumulées à l'intérieur du produit. Ne consommez pas ces ingrédients

Tournez la manivelle avec la poignée en bois [2] tout en pressant les ingrédients dans le produit avec une cuillère.

Nettoyage et entretien



ATTENTION ! Risque de dommages !

Ne nettoyez jamais le produit au lave-vaisselle.

Avant et après chaque utilisation : nettoyez le produit à l'eau tiède et avec un détergent doux.

Après chaque nettoyage : séchez minutieusement le produit.

Stockez le produit dans un endroit sec et frais.

Élimination

L'emballage est composé de matériaux respectueux de l'environnement, que vous pouvez déposer dans les centres de recyclage locaux.

Pour connaître les possibilités d'élimination de votre produit usagé, contactez votre municipalité.

Garantie

Le produit a été fabriqué avec une grande minutie et sous contrôle permanent. Vous obtenez une garantie de 3 ans à partir de la date d'achat pour ce produit. Veuillez conserver le ticket de caisse. La garantie s'applique uniquement pour les défauts de matériel et de fabrication. Elle est rendue caduque en cas de manipulation abusive ou incorrecte. Vos droits légaux, en particulier les droits de garantie, ne sont pas limités par cette garantie. Pour toute réclamation, adressez-vous à l'assistance technique téléphonique indiquée ci-dessous ou contactez-nous par e-mail. Les collaborateurs de notre service d'assistance conviendront avec vous de la marche à suivre dès que possible. Nous vous donnerons dans tous les cas des conseils personnalisés. La durée de garantie n'est pas prolongée par les éventuelles réparations sous garantie, la garantie légale ou les gestes commerciaux. Cela s'applique également pour les pièces remplacées ou retirées. Les réparations réalisées sont payantes après la fin de la garantie.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat : 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant : - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ; - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

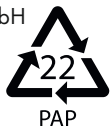
Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1^{er} alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Centre de service / fournisseur

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
ALLEMAGNE

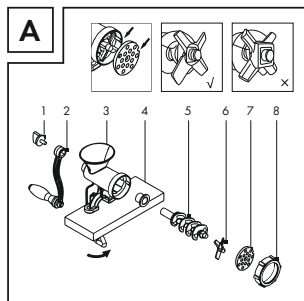


Tél. +49 7941 94 54 26

E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de

RĘCZNA MASZYNEK DO MIELENIA MIĘSA

Maszynka do mielenia mięsa



Gratulacje! Kupując ten produkt wybrali Państwo towar najwyższej jakości. Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z produktem. Przeczytać dokładnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Użytkować produkt tylko zgodnie z opisem oraz w podanych obszarach zastosowania. Instrukcję tę należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec jej utracie lub uszkodzeniu. W przypadku przekazania produktu osobom trzecim, przekazać również dokumentację.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

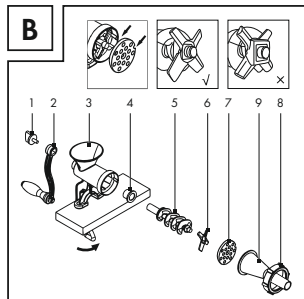
Produkt nie jest przeznaczony do zastosowań profesjonalnych.

Produkt ten przeznaczony jest do mielenia mięsa, nadziewania kiełbas i wyrobu ciastek.

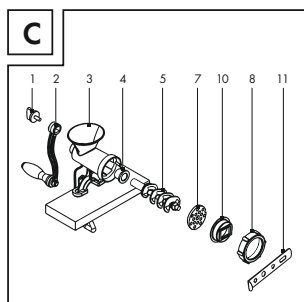
Zakres dostawy

1. Plastikowa śruba korby
2. Korba z drewnianym uchwytem
3. Obudowa z zaciskiem śrubowym
4. Plastikowy pierścień
5. Ślimak
6. Ostrze krzyżowe
7. Krążek perforowany
8. Nakrętka
9. Lejek do napełniania
10. Nakładka do ciastek
11. Uchwyt do nakładki do ciastek

Nadziewarka do kiełbas



Forma do ciastek



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
ZACHOWAĆ WSZYSTKIE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA
I INSTRUKCJĘ OBSŁUGI W BEZPIECZNYM MIEJSCU DO
PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA!



Przeznaczony do kontaktu z żywnością! Niniejszy produkt nie wpływa negatywnie na właściwości smakowe i zapachowe żywności.

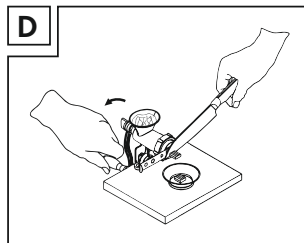
Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcję dotyczącą sposobu użytkowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE! RYZYKO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

Nie należy pozostawiać dzieci z materiałem opakowaniowym bez nadzoru. Materiał opakowaniowy stwarza ryzyko uduszenia się. Dzieci często lekceważą zagrożenia. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów opakowaniowych.

Po użyciu należy przechowywać to urządzenie w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Występuje ryzyko przygniecenia i zakleszczenia się ruchomych części produktu.



Podczas pracy z maszyną nie należy nosić długich naszyjników ani odzieży z wiszącymi sznurkami. Niebezpieczeństwo uduszenia! Przed pierwszym użyciem produktu należy go wyczyścić zgodnie z opisem w sekcji Obsługa.

Sprawdzić, czy wszystkie części zostały prawidłowo złożone i zamontowane. Nieprawidłowy montaż lub złożenie mogą prowadzić do obrażeń ciała i uszkodzenia produktu.

Nie należy umieszczać produktu na gorących powierzchniach (np. płyta grzewcza, piekarnik), ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.

Obsługa

Produkt należy wyczyścić przed pierwszym użyciem lub jeśli nie był używany przez dłuższy czas. Przed pierwszym użyciem należy włożyć do maszyny do mielenia mięsa trzy kromki czerstwego chleba lub nadmiar ciasta, aby usunąć wszelkie osady lub pozostałości produkcyjne. Chleb/ciasta nie wolno spożywać i należy je zutylizować.



OSTROŻNIE! Do dodawania składników należy zawsze używać łyżki! Nie wolno wkładać ręk do produktu podczas obracania korbą. Może to spowodować obrażenia.



UWAGA! Obracać korbą tylko wtedy, gdy w produkcie znajdują się już składniki.

Zastosowanie	Rysunek
Maszynka do mielenia mięsa	A
Nadziewarka do kielbas	B
Forma do ciastek	C, D

Zamocować produkt na stole za pomocą zacisku śrubowego [3].

Przed każdym użyciem: Nasmarować krążek perforowany [7] olejem roślinnym lub masłem. Niewielką ilość składnika przepuścić przez produkt, aby usunąć kurz i brud nagromadzony wewnątrz produktu. Nie spożywać tego składnika.

Obrócić korbę z drewnianym uchwytem [2] i wcisnąć składnik do produktu za pomocą łyżki.

Czyszczenie i pielęgnacja



UWAGA! Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Produktu nie należy czyścić w zmywarce.

Przed i po użyciu: Produkt należy wyczyścić letnią wodą i łagodnym deterгентem.

Po każdym czyszczeniu: Dokładnie wysuszyć produkt.

Produkt należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Utylizacja

Opakowanie jest wykonane z materiałów nieszkodliwych dla środowiska, które można oddać do lokalnego recyklingu.

Informacje na temat utylizacji zużytego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie.

Gwarancja

Produkt został wyprodukowany z największą starannością i pod stałą kontrolą. Produkt jest objęty 3-letnią gwarancją od daty zakupu. Należy zachować dowód zakupu. Gwarancją objęte są wyłącznie wady materiałowe i produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowego i niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania. Niniejsza gwarancja nie ogranicza praw ustawowych, w szczególności praw z tytułu rękojmi. Wszelkie zastrzeżenia należy zgłaszać pod podanym poniżej numerem infolinii serwisowej lub przez e-mail. Nasi pracownicy serwisowi poinformują Państwa możliwie szybko o kolejnych krokach. W każdym przypadku udzielimy Państwu indywidualnej porady. Jeżeli produkt zostanie całkowicie wymieniony, okres gwarancji rozpoczyna się od nowa. Naprawy odbywające się po upływie okresu gwarancji są płatne.

Centrum serwisowe / Dostawca

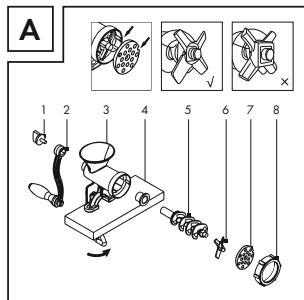
MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
NIEMCY

Tel. +49 7941 94 54 26

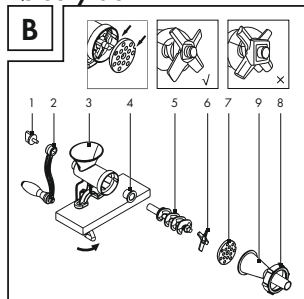
E-mail: ASKunden@matointerpraesent.de



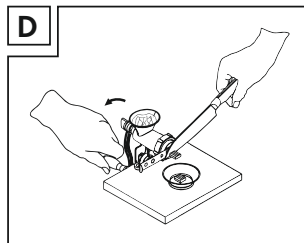
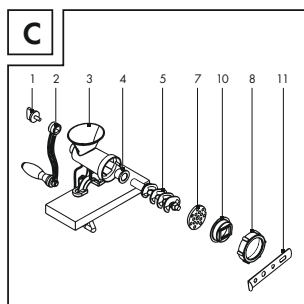
Kødhakker



Pølsefylder



Kikseform



Vi ønsker dig stort tillykke! Med dit køb har du valgt et produkt af høj kvalitet. Gør dig fortløbig med produktet, før du bruger det første gang. Læs følgende betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted, så den er beskyttet mod tab eller beskadigelse. Overdrag også alle dokumenter, når produktet overdrages til tredjepart.

Tilsigtet brug

Dette produkt er ikke beregnet til kommerciel brug.

Dette produkt er beregnet til hakning af kød, fyldning af pølser og fremstilling af kiks.

Leveringsomfang

1. Plastskrue til håndsving
2. Håndsving med træhåndtag
3. Hus med skruevinge
4. Plastring
5. Snekke
6. Krydskniv
7. Hulskive
8. Møtrik
9. Påfyldningstragt
10. Kiksepås
11. Holder til kiksepås



Sikkerhedsinstruktioner

ALLE SIKKERHEDSFORSKRIFTER OG BRUGSANVISNINGEN SKAL OPBEVARES FORSVARLIGT FOR FREMTIDIG BRUG!



Fødevarerikket! Smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.

Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.



ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

Lad aldrig børn være uden opsyn med emballagemateriale og produkt. Der er risiko for kvælning af emballagemateriale og risiko for livsfare ved snitsår. Børn undervurderer ofte farerne.

Efter brug skal denne enhed opbevares et sikkert sted utilgængeligt for børn. Risiko for knusning og klemning ved produktets bevægelige dele.

Bær ikke lange halskæder eller tøj med hængende snore, når du arbejder med produktet. Risiko for kvælning! Efter første brug skal man rengøre produktet som beskrevet i afsnittet Betjening.

Kontrollér, om alle dele er samlet og monteret korrekt. Forkert montering eller samling kan resultere i personskader og vil beskadige produktet.

Anbring ikke produktet på varme overflader (f.eks. komfur, ovn), da det ellers kan blive beskadiget.

Betjening

Rengør produktet inden første brug, eller hvis du ikke har brugt det i længere tid. Dette gør man - inden første ibrugtagning - ved at køre tre skiver gammelt brød eller overskydende dej gennem kødhakkeren for at fjerne samtlige aflejringer eller produktionsrester. Dette brød/ denne dej må ikke spises og skal bortskaffes.



FORSIGTIG! Brug altid en ske til at tilsætte ingredienser! Stik aldrig hænderne ind i produktet, mens du drejer håndsvinget. Dette kan medføre personskader.



GIV AGT! Drej kun håndsvinget, når der allerede er kommet ingredienser i produktet.

Brug	Afbildning
Kødhakker	A
Pølsefylder	B
Kikseform	C, D

Fastgør produktet sikkert til et bord ved hjælp af skruetvingen [3].

Før første brug: Smør hulskiven [7] med vegetabilsk olie eller smør. Kør en smule af ingrediensen gennem produktet for at fjerne støv og snavs, der måtte have ansamlet sig i produktet. Denne ingrediens må ikke spises.

Drej håndsvinget med træhåndtaget [2], og pres ingrediensen ind i produktet med en ske.

Rengøring og pleje



GIV AGT! Fare for beskadigelse!

Rengør aldrig produktet eller dele af produktet i opvaskemaskinen.

Før og efter brug: Rengør produktet med lunken vand og mildt rengøringsmiddel.

Efter hver rengøring: Tør produktet grundigt.

Opbevar produktet tørt og køligt.

Bortskaffelse

Emballagen er fremstillet af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på den lokale genbrugsstation.

Man kan finde ud af, hvordan man bortskaffer det gamle produkt, hos de lokale myndigheder eller kommunen.

Garantie

Produktet er produceret med største omhu og under konstant kontrol. Der ydes 3 års garanti på dette produkt regnet fra købsdatoen. Du bedes venligst gemme kvitteringen. Garantien gælder kun for materiale- og produktionsfejl og gælder ikke ved misbrug og forkert håndtering. Dine juridiske rettigheder, især garantirettighederne, indskrænkes ikke af denne garanti. I tilfælde af reklamationer bedes du benytte nedenstående service-hotline eller kontakte os via e-mail. Vores servicemedarbejdere koordinerer den videre procedure med dig så hurtigt som muligt. Vi yder under alle omstændigheder personlig rådgivning. Garantiperioden forlænges ikke i forbindelse med evt. reparation, som er omfattet af garantien, den juridiske garanti eller goodwill. Dette gælder også for udskiftede eller reparerede dele. Når garantien er udløbet, vil evt. reparationer være for brugers regning.

Servicecenter / leverandør

MATO Interpräsent GmbH
Kirschfeldstr. 23
DE-74629 Pfedelbach
TYSKLAND

Tlf. +49 7941 94 54 26

E-Mail: ASKunden@matointerpraesent.de



MATO Interpraesent GmbH
Kirschfeldstr. 23
74629 Pfedelbach
GERMANY



Last information update
Stand der Informationen
Versions des informations
Stand van de informatie
Stav informací
Stan informáci
Stav informáci
Estado de las informaciones
Tilstand af information
Versione delle informazioni
Információk állása

05/2024

