



GEFU®

Bedienungsanleitung
User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по пользованию

Art.-Nr.: 14700/14710

Lust auf Kochen oder Backen?
Desire for cooking or baking?



Fleischwolf
TRICA
Meat Mincer
TRICA

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

GEFU – Discover Culinary Artistry.

www.gefu.com

Allgemeines

Dieser hochwertige Fleischwolf wurde aus Gusseisen hergestellt. Die Oberfläche ist verzinkt. Das Schneidmesser und die Lochscheibe, Lochung 4,5 mm, sind aus massivem Edelstahl, dadurch erhalten Sie eine besondere Schärfe und eine extrem lange Lebensdauer.

Anleitung

Vor der Erstinbetriebnahme bitte alle Teile zunächst gründlich unter fließenden, lauwarmen Wasser reinigen. Sollte es bei der Erstinbetriebnahme zu gräulicher Verfärbungen des Arbeitsgutes kommen, ggf. die Einzelteile erneut abspülen oder bei starker Verschmutzung dem Wasser etwas Spülmittel zusetzen. WICHTIG: Einzelteile gut abtrocknen.

Nach Inbetriebnahme mit warmen Wasser reinigen und danach gründlich abtrocknen. Bei längerem Nichtgebrauch empfiehlt es sich die verzinnten Elemente, sowie die Stahlelemente mit Pflanzenfett einzureiben um so Korrosion vorzubeugen.

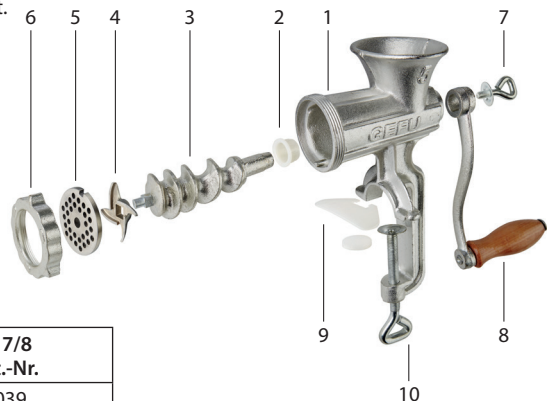
Der Fleischwolf ist nicht spülmaschinene geeignet.

Zusammenbau

Die Kunststoffbuchse (2) wird auf die Schnecke (3) aufgeschoben.

In das Maschinengehäuse (1) wird die Schnecke (3) eingeschoben. Der vordere Vierkantzapfen an der Schnecke dient zur Aufnahme des Schneidmessers (4), hier zeigen die Schneidflächen zur Lochscheibe (5). Diese wird auf den Zapfen aufgeschoben. Beim Aufschieben der Lochscheibe ist zu beachten, dass der Sicherungsstift vom Gehäuse in der Aussparung der Lochscheibe liegt. Nun wird die Überwurfmutter (6) aufgeschraubt. Auf dem hinteren Ende der Schnecke (3) wird die Kurbel (8) aufgeschoben und mit der Kurbelschraube (7) verbunden. Die Kunststoff-Unterlagen (9) wird am Fuß des Gehäuses (1) aufgeschoben. Der Fleischwolf ist nach der Befestigung am Arbeitstisch mittels der Flügelschraube (10) einsatzbereit.

Die Flügelschraube ist einstellbar und für Tischplattenstärken von 25-70 mm geeignet



Zubehör

Folgende Lochscheiben aus Edelstahl sind für folgende Fleischwölfe erhältlich:

	Gr. 5 Art.-Nr.	Gr. 7/8 Art.-Nr.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Ersatzmesser	88025	88037

Die Spritzgebäckvorsätze erhalten Sie natürlich auch von GEFU:

Größe 5 Art.-Nr. 14220

Größe 7/8 Art.-Nr. 14230

Setzen Sie den Spritzgebäckvorsatz zwischen Lochscheibe (5) und Überwurfmutter (6) ein. Das Schneidmesser (4) bleibt weiterhin montiert.

Wir wünschen Ihnen mit diesem hochwertigen Fleischwolf ein gutes Gelingen.

General Points

This high-quality mincer was made of tin-plated cast iron. The surface is tin-plated.

The cutting blade and perforated disk, perforation 4.5 mm, are made of solid stainless steel, which gives them a special degree of sharpness and an extremely long service life.

Instruction

Before using for the first time, please clean all parts thoroughly under running lukewarm water.

If a greyish discoloration appears on the processed matter when it is used for the first time, rinse off the individual parts again or add some washing-up liquid to the water if they are very dirty.

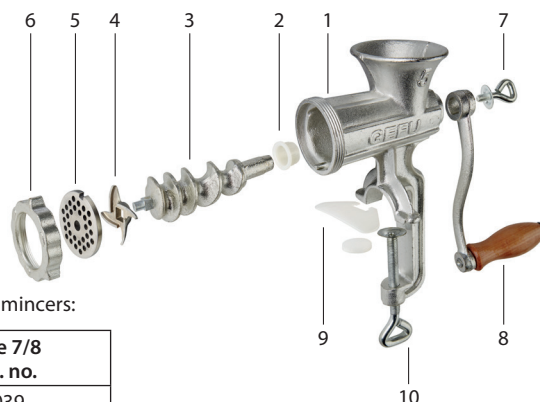
After use, clean with warm water and then dry thoroughly. If the mincer has not been used for a long time, it is recommendable to rub some vegetable fat into the tin-plated elements and the steel elements in order to prevent corrosion.

The mincer is not dishwasher-safe.

Assembly

The plastic bushing (2) is pushed onto the worm (3).

The worm (3) is pushed into the machine casing (1). The front square peg on the worm serves to hold the cutting blade (4), whereby the cutting surfaces point towards the perforated disk (5), which is pushed onto the peg. When pushing on the perforated disk, make sure the casing's securing pin is positioned in the recess on the perforated disk. The union nut (6) is screwed on now. The crank (8) is pushed onto the back end of the worm (3) and connected to the crank bolt (7). The plastic bases (9) is pushed onto the foot of the encasing (1). The mincer is ready for use once it is attached to the worktable by means of the wing screw (10). The wing screw is adjustable and is suitable for table plate thicknesses of 25-70 mm.



Accessory

The following perforated disks made of stainless steel are available for the following mincers:

	Size 5 Art. no.	Size 7/8 Art. no.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Spare blade	88025	88037

The cookie nozzle are also available from GEFU of course:

Size 5 art. no. 14220

Size 7/8 art. no. 14230

Insert the shortbread biscuit attachment between the perforated disc (5) and the union nut (6).

The cutting blade (4) remains in a mounted position.

We wish you success with this high-quality mincer.

Généralités

Ce hachoir de haute qualité est fabriqué en fonte étamée. Sa surface est étamée.

Les lames et le disque perforé, perforation 4,5 mm, sont en acier inoxydable massif, ce qui leur donne un tranchant particulier et une durée de vie extrêmement longue.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation, veuillez nettoyer minutieusement toutes les pièces sous l'eau courante tiède.

Si, lors de la première mise en service, les aliments coupés présentent des taches grises, veuillez rincer de nouveau les pièces ou, en cas de forte salissure, utiliser un peu de liquide vaisselle.

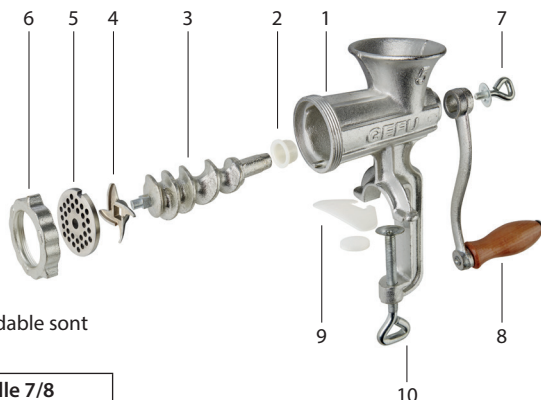
Après sa mise en service, rincer le hachoir à l'eau chaude puis l'essuyer minutieusement. En cas de non-utilisation prolongée, il est recommandé de lubrifier les éléments étamés et les pièces en acier avec de la graisse végétale, afin d'éviter la corrosion.

Le hachoir à viande n'est pas lavable au lave-vaisselle.

Montage

La douille en plastique (2) se place sur la vis (3).

Insérer la vis (3) dans le boîtier de la machine (1). Le tenon carré situé sur la partie avant de la vis sert à fixer le couteau (4), les lames étant orientées vers le disque perforé (5). Placer le disque perforé sur le tenon. Lors de l'enfilement du disque perforé, veiller à ce que la goupille de sécurité du boîtier se trouve dans l'orifice du disque perforé. Visser la collerette de fixation (6). Enfiler la manivelle (8) sur l'extrémité arrière de la vis (3) et fixer celle-ci avec la vis de manivelle (7). Placer le support en plastique (9) sur le pied du boîtier (1). Après fixation du hachoir sur le plan de travail au moyen de la vis à ailettes (10), le hachoir est prêt à l'emploi. La vis à ailettes est réglable et convient aux épaisseurs de plans de travail comprises entre 25 et 70 mm.



Accessoires

Les disques perforés suivants en acier inoxydable sont disponibles pour les hachoirs suivants:

	Taille 5 No. d'art.	Taille 7/8 No. d'art.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Lame de rechange	88025	88037

Naturellement, les garnitures pour fabrication des biscuits sont également disponibles chez GEFU:

Taille 5 No. d'art. 14220

Taille 7/8 No. d'art. 14230

Placez l'élément pour biscuits entre le disque perforé (5) et l'écrou-raccord (6).

La lame de coupe (4) reste montée.

Nous vous souhaitons une bonne réussite avec ce hachoir de haute qualité.

Informazioni generali

Questo tritacarne di alta qualità è stato realizzato in ghisa stagnata. La superficie è stagnata. Le lame e la piastra forata, foratura 4,5 mm, sono in acciaio inox massiccio, così possono essere perfettamente affilate e durare a lungo.

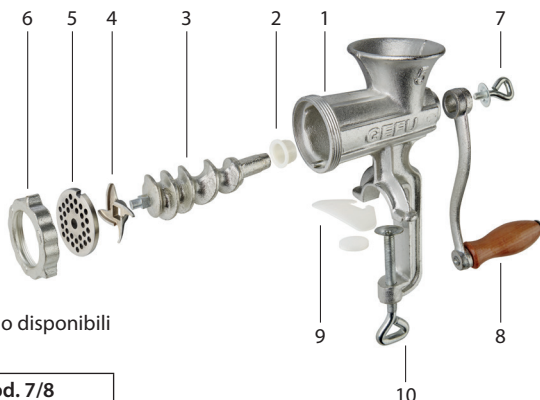
Istruzioni per l'uso

Utilizzare questo utensile per la prima volta solo dopo averlo lavato accuratamente con acqua corrente tiepida. Se durante il primo utilizzo, il cibo lavorato prende una colorazione sgradevole, è bene lavare nuovamente ogni singolo pezzo oppure, in caso di sporco tenace, aggiungere un po' di detersivo all'acqua di lavaggio. Dopo l'utilizzo, pulire con acqua calda. Lasciare quindi asciugare completamente. Se l'utensile non viene utilizzato per molto tempo, è consigliabile oliare gli elementi stagnati e d'acciaio con olio vegetale, per evitare la corrosione. Il tritacarne non è lavabile in lavastoviglie.

Assemblaggio

La boccola in plastica (2) si inserisce nella coclea (3).

Nell'alloggiamento della macchina (1) si inserisce la coclea (3). Il perno quadrato sulla parte anteriore della coclea serve per il montaggio della lama (4), qui le superfici di taglio sono rivolte verso la piastra forata (5). Spingere quest'ultima sul perno. Inserendo la piastra forata, accertarsi che il perno di sicurezza dell'alloggiamento sia nella rientranza della piastra forata. Avvitare quindi il tappo a vite (6). Sull'estremità posteriore della coclea (3), si inserisce la manopola (8) e la si unisce alla vite della manopola (7). La base di plastica (9) si colloca sul piede dell'alloggiamento (1). A questo punto, il tritacarne può essere fissato al piano di lavoro con la vite a farfalla (10) e quindi utilizzato. La vite a farfalla è regolabile e si può adattare a piani spessi da 25 a 70 mm.



Accessori

Le seguenti piastre forate in acciaio inox sono disponibili per i tritacarne indicati di seguito:

	Mod. 5 N. art.	Mod. 7/8 N. art.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Lama di ricambio	88025	88037

Anche l'accessorio per biscotti è naturalmente disponibile presso GEFU:

Modello 5 n. art. 14220

Modello 7/8 n. art. 14230

Collocare l'accessorio per biscotti fra il disco forato (5) e il dado di bloccaggio (6).

La lama (4) resta montata.

Vi auguriamo di preparare ottime pietanze con questo tritacarne.

Generalidades

Esta picadora de carne es de alta calidad y ha sido realizada en fundición de acero estañado. Sus superficies están estañadas. La cuchilla de corte y el disco perforado (perforación de 4,5 mm) son de acero inoxidable macizo, lo cual les confiere un afilado especial y una vida útil extremadamente larga.

Instrucciones de uso

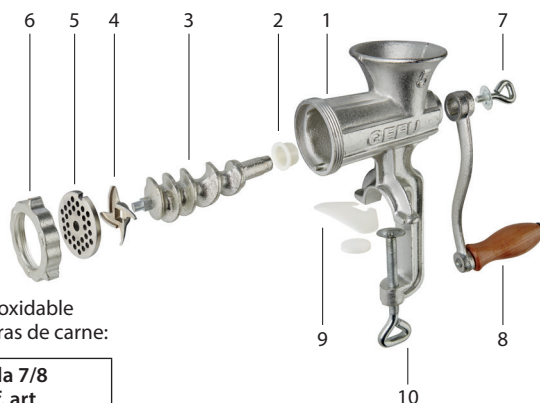
Antes del primer uso, lavar bien todas las piezas con agua corriente templada. Si en el primer uso de la picadora el alimento cogiera una coloración gris, volver a lavar las piezas o añadir al agua de lavado un poco de jabón lavavajillas, si las piezas estuvieran muy sucias.

Después de cada uso, lavar con agua caliente y secar bien. Si no se va a utilizar la picadora durante un período prolongado, se recomienda lubricar los elementos estañados y las piezas de acero con grasa vegetal, a fin de prevenir la corrosión.

La picadora de carne no es apta para lavavajillas.

Montaje

El manguito de plástico (2) debe colocarse encima del tornillo sinfín (3). Insertar en el cuerpo de la máquina (1) el tornillo sinfín (3). El perno cuadrado en la parte anterior del tornillo sinfín recibe la cuchilla de corte (4), donde las superficies de corte deben señalar hacia el disco perforado (5). Éste debe colocarse sobre el perno. Al colocar el disco perforado, debe prestarse atención a que el pasador de seguridad del cuerpo de la máquina quede situado en la escotadura del disco perforado. A continuación, enroscar la tuerca tapón (6). Insertar en la parte posterior del tornillo sinfín (3) la manivela (8), la cual debe unirse con el tornillo de fijación (7) de la manivela. El protector de plástico (9) debe insertarse en la parte inferior del cuerpo (1). Una vez fijado a la mesa de trabajo mediante el tornillo de mariposa (10), la picadora de carne está lista para su uso. El tornillo de mariposa puede ajustarse a tableros de mesa con grosores de 25 a 70 mm.



Accesorios

Los siguientes discos perforados de acero inoxidable están disponibles para las siguientes picadoras de carne:

	Talla 5 Ref. art.	Talla 7/8 Ref. art.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Cuchilla de recambio	88025	88037

Los accesorios portaboquillas pasteleros naturalmente también los podrá obtener de GEFU:

Talla 5 Ref. art. 14220

Talla 7/8 Ref. art. 14230

Inserte el accesorio pastelero entre el disco perforado (5) y la tuerca ciega (6).

La cuchilla de corte (4) permanece montada.

Nous vous souhaitons une bonne réussite avec ce hachoir de haute qualité.

Algemeen

Deze kwalitatief hoogwaardige vleesmolen is van vertind gietijzer. Het oppervlak is van tin. Het mes en de gatenschijf, doorsnee gaten 4,5 mm, zijn van massief edelstaal, waardoor ze bijzonder scherp zijn en een extreem lange levensduur hebben.

Gebruiksaanwijzing

Voor ingebruikname alle onderdelen grondig onder stromend lauwwarm water afwassen. Mochten er bij het eerste gebruik grijze verkleuringen op de onderdelen verschijnen, de onderdelen opnieuw afwassen. Bij sterke vervuiling een beetje afwasmiddel aan het water toevoegen.

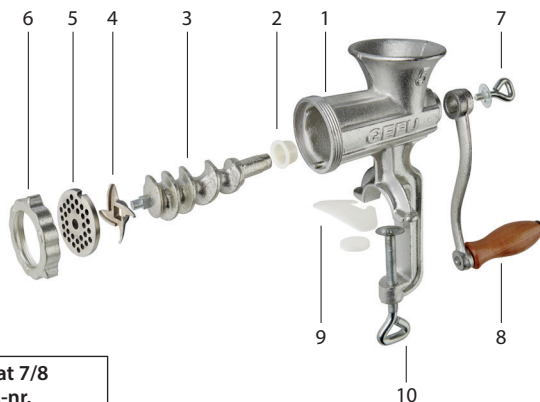
Na het gebruik de onderdelen met warm water afwassen en grondig afdrogen. Wanneer de vleesmolen langere tijd niet gebruikt wordt, adviseren wij de tinnen elementen met plantaardig vet in te wrijven om corrosie te voorkomen.

De hakmachine is niet vaatwasmachinebestendig.

Montage

De kunststof bus (2) wordt tot op de wormschroef (3) geschoven.

Schuif de aandrijving (3) in de machine (1). Het mes (4) wordt aan de voorste vierkante pin aan de aandrijving gezet, met de snijkanten van het mes in richting gatenschijf. Deze wordt op de pin geschoven. Bij het aanbrengen van de gatenschijf dient de veiligheidspin van de behuizing in uitsparing in de ponsschijf te liggen. Draai dan de schroef (6) vast. De zwengel (8) wordt op aan de achterkant van de aandrijving (3) geschoven en met de zwengelschroef (7) vastgezet. De plastic onderlegger (9) wordt over de voet van de behuizing (1) geschoven. Nadat de vleesmolen met de vleugelschroef (10) aan het aanrecht vast gemaakt is, kan hij in gebruik genomen worden. De vleugelschroef is verstelbaar voor aanrechten tussen 25 en 70 mm hoog.



Accessoires

Volgende gatenschijven van edelstaal zijn voor volgende vleesmolens verkrijgbaar:

	maat 5 Art.-nr.	maat 7/8 Art.-nr.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Reservemes	88025	88037

De hulpstukken voor koekjesdeeg zijn natuurlijk ook bij GEFU verkrijgbaar:

maat 5 Art.-Nr. 14220

maat 7/8 Art.-Nr. 14230

Zet het voorzetstuk voor spritsgebak tussen matrijs (5) en wartelmoer (6).

Het snijmes (4) blijft nog steeds gemonteerd.

Wij wensen u veel succes met deze hoogwaardige vleesmolen van GEFU!

агульны

Мясорубка изготовлена из чугуна с лужённой поверхностью. Поверхность лужёная. Ножи и решётка (отверстия размером 4,5 мм) сделаны из массивной нержавеющей стали, что гарантирует особую остроту режущих поверхностей и несравнимо долгий срок эксплуатации.

Инструкция по использованию

Перед первым употреблением все части тщательно промыть под тёплой проточной водой. Если во время первого использования будет замечено, что обрабатываемый продукт приобретает серый оттенок, то отдельные части мясорубки снова промыть, при необходимости – с моющим средством. После использования мясорубку промыть тёплой водой и протереть. При длительном неиспользовании прибора рекомендуется (в целях предотвращения коррозии) протереть лужёные части и детали из стали растительным маслом.

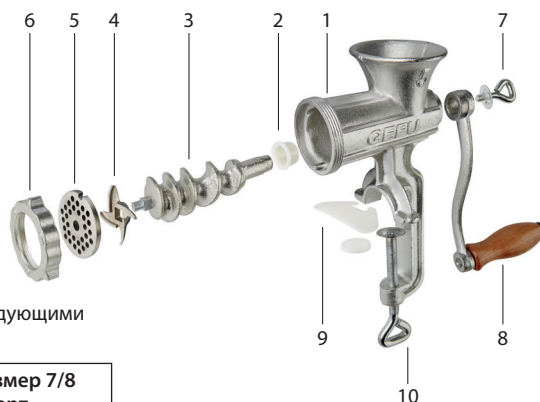
Мясорубка не пригодна для мойки в посудомоечной машине.

Сборка

Пластмассовый корпус (2) насаживается на винт (3).

Винт (3) вставляется в корпус (1). Квадратная головка в передней части винта служит для насадки ножа (4), заточенными поверхностями к решётке (5). Решётка насаживается следом на головку.

При насадке решётки обратить внимание на то, чтобы паз решётки вошёл в предохранительный штифт корпуса. После этого накручивается накидная гайка (6). На другом конце винта (3) насаживается ручка (8) и закрепляется болтом (7). Под ножку корпуса (1) подкладывается пластмассовая пластинка (9). После привинчивания мясорубки к столу барашковым болтом (10), она готова к работе. Барашковый болт регулируется в зависимости от толщины стола (25-70мм).



Accesorios

К мясорубке выпускаются решётки со следующими размерами отверстий:

	Размер 5 № арт.	Размер 7/8 № арт.
Ø 4 mm	88027	88039
Ø 6 mm	88028	88040
Ø 8 mm	88029	-
Ø 10 mm	88030	-
Ø 15 mm	88031	88043
Запасные ножи	88025	88037

Насадки для изготовления изделий из заварного теста можно заказать на фирме GEFU:

Размер 5 № арт. 14220

Размер 7/8 № арт. 14230

Вставить насадку для приготовления выпечки из заварного теста между решёткой с отверстиями (5) и стяжной гайкой (6). Нож (4) остаётся по-прежнему на своём месте.

Мы желаем Вам успеха в работе с этим высококачественным кухонным прибором.