

grossag®

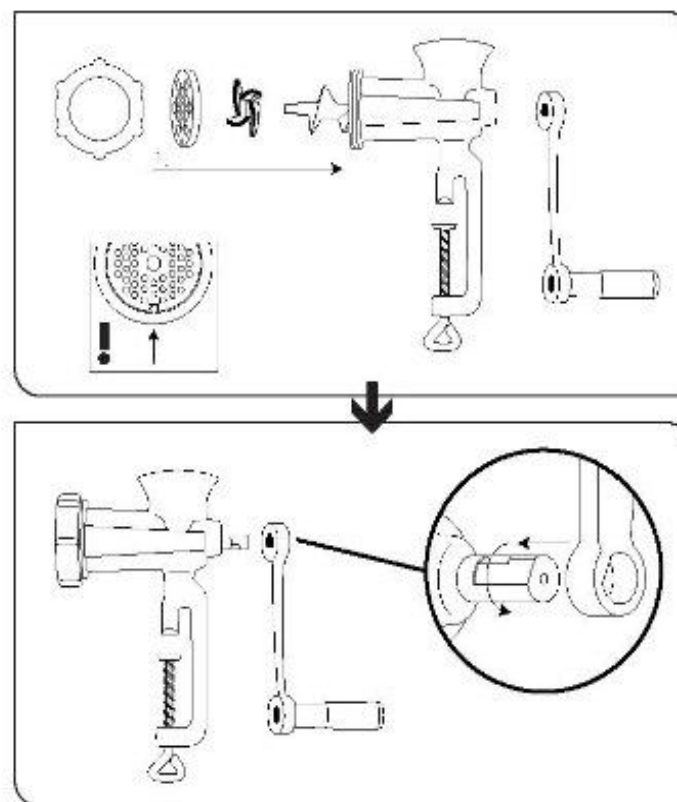
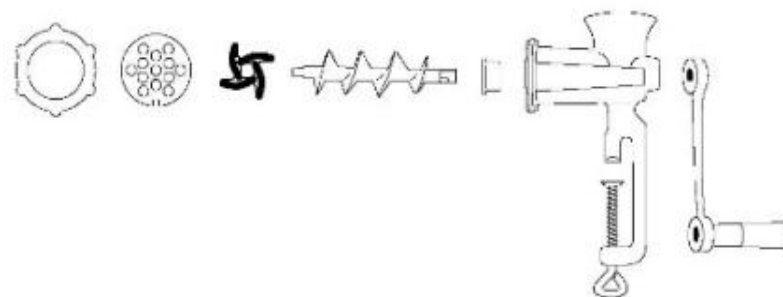
Fleischwolf
Meat Mincer
Hachoir à Viande

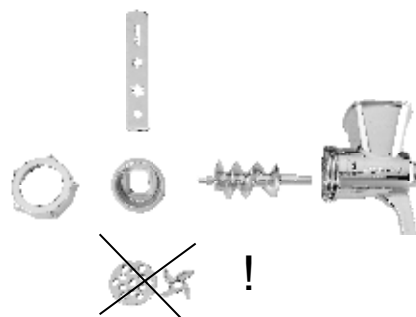


D - Gebrauchsanweisung
GB - Instructions for use
F - Mode d'emploi

HFW 5

Aufbauübersicht
General Description
Familiarisation avec l'appareil





Inbetriebnahme

- **Vor Erstbenützung alle Teile des Gerätes außer die Kurbel mit warmen Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen.**
- Befestigen Sie das Gerät an einer stabilen Tischplatte und setzen es wie in der Aufbauübersicht dargestellt zusammen.
- Beim Zusammenbau muss das Messer mit der Schneidseite zur Lochscheibe zeigen.

Spritzgebäck-Vorsatz

- Zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbteig kann der Spritzgebäckvorsatz verwendet werden.
- **Achtung:** Bei Verwendung des Spritzgebäck-Vorsatzes kein Messer und keine Lochscheibe verwenden.

Reinigung und Pflege

- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Die Kurbel und den Holzgriff nur mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät immer unmittelbar nach dem Gebrauch.
- Zur Vermeidung von Oberflächenrost können Messer und Lochscheiben mit etwas Speiseöl versehen werden.

Garantie-Information

Dem Käufer wird eine Haltbarkeitsgarantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon) gewährt. Für den Nachweis des Kaufdatums ist der Kassenbon erforderlich.

Die Garantie gilt für Geräte, die innerhalb Deutschlands gekauft wurden. Sie deckt Defekte und Fehlfunktionen, die innerhalb der Garantiezeit bei normaler Nutzung auftreten und auf Material- oder Verarbeitungsfehler zurückzuführen sind.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch oder Eingriff, unterbliebene Pflege sowie gewerbliche Nutzung des Gerätes. Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Reparaturrücksendung auf.

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler und legen Sie das vollständige Gerät mit dem Kaufbeleg/Kassenbon vor. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Kontakt Service Abteilung

- Telefon: 01805 / 18 63 18 (14 Cent / Minute aus dem Festnetz der T-Com, Mobilfunkpreise abweichend)
- E-Mail: service@grossag.de

Änderungen vorbehalten.

Instructions for Use

Putting into operation

- **Before first use clean all parts of the appliance - except crank with handle - with warm water and some washing-up liquid.**
- Mount the appliance at a stable tabletop and assemble as shown at the General Description.
- When assembling the cutting side of knife should face toward the cutting-disc.

Pastry Nozzle

- To be used to shape biscuit dough or short pastry.
- **Attention:** Do not use knife and cutting disc when using the pastry nozzle.

Cleaning and maintenance

- Do not use caustic or scouring cleaning agents.
- Clean the crank and wooden handle with a damp cloth only.
- Always clean the appliance right after its use.
- To avoid surface corrosion the knife and the cutting-discs can be slightly rubbed with a little bit of cooking oil.

Subject to changes

Mode d'emploi

Mise en service

- **Avant première utilisation nettoyez soigneusement tous les éléments d'hachoir – sauf la manivelle – avec de l'eau chaude et un peu savon.**
- Fixez l'hachoir à une surface de table stable et positionnez les pièces comme décrit dans la vue d'ensemble.
- Positionnez le couteau avec face tranchante lisse vers l'extérieur.

Accessoire à pâtisserie

- Pour produire biscuits sablés vous pouvez utiliser l'accessoire à pâtisserie.
- Attention: N'utilisez pas le couteau et pas le disque perforé!

•

Nettoyage

- N'utilisez pas des savons caustiques ou acides.
- Nettoyez la manivelle et la poignée en bois seulement avec un chiffon humide.
- Nettoyez l'hachoirs toujours immédiatement après l'utilisation.
- Pour éviter rouille à la surface vous pouvez huiler le couteau et les disques perforés un peu.

Sous réserve de modifications!

pegro GmbH
Augsburger Straße 1½
89312 Günzburg
Deutschland
info@grossag.de

Änderungen vorbehalten