

Kinder- und Jugendzentren	Central-Service-Depots
Service-Artés-Venlo	Service-Artés-Venlo
Servicio Asistencial	Central-Service-Depots
Asistencia técnica	Central-Service-Depots
Serviceverkstedet	Central-Service-Depots

DE Gebrauchslehre
DE Instrumente
DE Methoden
DE Perspektive

**DEUTSCHE
GELÄUFSSAMMLUNG**

INSTITUT FÜR
HISTORISCHE
GESELLSCHAFTSKUNDE
AN DER UNIVERSITÄT
DARMSTADT

VERLAG VON
WILHELM FRIEDRICH
VON HÖLDERLIN

1805

CH 3000

A black and white photograph of a car's front left corner. The view includes the headlight, the front bumper, and a portion of the front fender. A small metal hook or tie-down point is attached to the fender near the bottom. The background is dark and indistinct.

Bundesrepublik Deutschland	Clt Schweiz - St. Gallen, Schweiz	NL Nederland
Kulturfonds-Büro, Berlin	Haus der Künste, AG Haus der Künste, Kundenberatung	Fachkunst, Spoorlaan 13, NL-1010 GZ Amsterdam/BT
Gang Schumann Str. 294 D-10150 Berlin	Brieststrasse 10 Postfach 102 70 CH-8834 Dallikon	Tel.: 020-6 37 94 26 Fax: 020-4 36 44 00
Werkskunstbüro, Auftragsermittlung Tel.: 0132 411 50 32-1, 10 Fax: 0132 411 50 32-1, 26	Standort-Durchgangsgasse 17 CH-8811 Usterwald Tel.: 011 7-49 12 50 Fax: 011 7-49 12 48	P Portugal Serviço Artes Visuais, FCT Av. Presidente Dr. Carvalho, 250 Est. Nogueira 117, km 2 Ave. das Forcas Armadas, 267 P-2750-1301, Lisboa Tel.: 011 4 17 16 43
Sablier G.G. D-10245 Berlin	Erläuterungen, Auftragsermittlung Tel.: 030 3 301 23 1, 50 Fax: 030 3 301 29-1, 35	DK Denmark AAG Sonnen-Center DK-2751 Esbjerg Tlf. 065 61 63 60
Bundesförder Chausseen 51 D-22452 Hamburg	Werkstättenbüro, Auftragsermittlung Tel.: 0345 5 14 02-2, 59 Fax:	DK Denmark AAG Sonnen-Center DK-2751 Esbjerg Tlf. 065 61 63 60
Weltkulturbund 33 D-45365 Essen	Werkstättenbüro, Auftragsermittlung Tel.: 021 91 03 66 3, 60 Fax: 021 91 03 66 3, 69	DK Denmark Institut für Medien und Kultur Gutenbergstr. 41 D-6911 Ostfildern Tele: 0711 61 60 00
Galeriedatenbank 6 D-6919 Frankfurt/Main	Werkskunstbüro, Auftragsermittlung Tel.: 061 9 36 1, 55 Fax: 061 9 76 1, 32	DK Denmark Head Office Tel.: 011 7-5d 05 00 Fax: 011 7-5d 05 00 Spares und Central Warehouse: Lat.: 011 8 40 78 47 Fax: 011 8 40 78 35 Repairs: Tel.: 011 8 15 73 63 39 Fax: 011 8 15 73 14 00
Europa 254, Pforzheim	Zeilstraße 13 Werkskunstbüro, Auftragsermittlung Tel.: 40 71 99 9 30-1, 50 Fax: 40 71 96 1, 30-1, 28	DK Denmark Sveriges Radiostation Storgade 1 Elm. Sveriges Præsidentgalleriet B Box 152 S-1742 Sundbyberg Tel.: 08 51 34 40
Deutsche Presse-Agentur 50 D-8000 München	Domstraße 10 Werkskunstbüro, Auftragsermittlung Tel.: 089 5 10 2 01 Fax: 089 5 10 2 09	FIN Finland Intersax S.A.R.L. 50, Rue Froissart F-92000 Nanterre Département tel.: 01 49 11 00 Places d'Asnières: Tel.: 01 49 19 12 80 Administration: Tel.: 01 49 16 24 00
Österreich	Bundeskunstbüro, Auftragsermittlung Tel.: 01 89 78 12 2 01 Fax: 01 89 78 12 2 09	BE Belgique Service Clientèle Electrodomestiques Service Technique du Fauteuil. caractéristiques du Fauteuil. Kunstendienst Heftausgabe Technik für die Dienstleistungen Bürogebäude 24-24 24 II. Reparaturen (leiderstufen) für un- technische en vaste regelmat- terparaturen (geplaatste stoelen technieken) uit voor stoelen! Tel.: 00 37 23 124 310 Fax: 00 37 23 14 30
Österreich	Werkstättenbüro, Auftragsermittlung Tel.: 01 221 6 05 25-0 Sekretärin: Zentrale A-1121 Wien Karlsplatz 10, Zentrale Tel.: 01 221 6 05 25-0 Sekretärin: Zentrale A-1121 Wien Tel.: 01 221 6 01 15 34 Erstellungsauftrag Tel.: 012 25 0 01 15 15	FIN Finland DSK Keskustalo 1 Clv Silttikatu 10 FIN-00122 Helsinki Tel.: (09) 5 25, 35 10
Austria	Europa 254, Pforzheim	FIN Finland Eira - Matkail Mittfjord Caisse Ldt., Da Ballingslöv Ickelshamn E Göteborgs Djurs Västra Flit, Kärrtorp Tel.: 011 4 50 26 555
Austria	Österreich	FIN Finland Smiths 4 - Nordland O. R. P.O. Box 519 IS-121 Reykjavík Iceland Tlf.: 5 11 30 11 Fax: 5 11 30 11
Austria	Österreich	FIN Finland Autorenagentur Caudine, Sekretärin: Caudine B-10170 Brüssel Platz der Einheit 15 B-10170 Brüssel Westweg 20, 10170 Berlin B-10170 Brüssel

c291 p3

四

四

Использование

Подготовка

- Поставьте прибор на чистую горизонтальную рабочую поверхность.

Прибор следует использовать ограничеными инструментами для обработки костей, употребляемых в домашнем хозяйстве. Строго придерживайтесь инструкции по эксплуатации.

Описание

- Насадка мясорубки**
- Круглый решетка для заполнения с тонким отверстием**
- Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.**
- Принадлежности**
- Насадка на мясорубку (монтигровать в обратном порядке)**
- Стеночный крепежный винт**
- Круглый решетка (вставлять до звука)**

4.3 Круглую решетку (вставлять до звука)

4.4 Тонкое для заполнения

4.5 Емкость для заполнения

4.6 Убрать прибор

6 Свернуть провод и зафиксировать

7 Подсунуть мясок

Указания по безопасности

А Опасность отключения прибором

Прибор подключать и использовать только согласно типовой схеме.

Использовать только тогда, когда сам прибор и присадка не имеют повреждений.

Не давать детей, вынимая из розетки всякий раз, когда вынимаете вилку из стакана или в случае неисправности.

Не касаться проводкой горячих частей.

Не гнить провод по острым поверхностям.

Всегда ремонти, например, замена поврежденных проводов, во избежания носкостыков отечества, должен проводиться только в нашем сервисном центре.

Б Опасность повреждений, причиненных вращающимися насадками или внутренними резьбами

Во время работы мясорубки никогда на засоры- вайте внутрь руку. Для протикований используйте всегда только триммер.

Насадку, детали замените только в выключении соединения.

В Утилизация

Для опасности размешанных остатков пищи можно разобрать за пределами горячие, проконсульти-

ровать в установленном порядке. Нож не брать за гранулы поверхности.

Указания по утилизации

Отслужившие приборы нужно разобрать и утили- зовать в установленном порядке или у районных властей.

Сменные части

Рис. А поз. 4.2

См. Главу "Описание" захватываешь может сломаться при перевороте если положить, например, кости и эти предметы не могут.

Используются в продаже в специализированных магазинах.

Специальные формы для мойки

Используются в продаже в специализированных магазинах.

Насадка МИД 4 LS 1

Применение: раковина размером 3 см и 6 см для более нежного и более грубого фарша.

Насадка для вытяжки МИД 4 SV 1

Применение: для различных форм для выпечки.

Насадка для выпечки МИД 4 FC 1

Применение: для различных форм для выпечки.

Выходные, сформированные тесто снять с полотна пополам. При этом выходной тесто приходит приборе на короткое время, если тесто выходит слишком быстро.

Насадка - терка МИД 4 FW 1

Применение: Нагреватель, молотиль, скребки, скребки, бутылки и кусочки металла.

* Отделки и манипуляции закрытыми.

Манипуляции погибнуть.

Насадка для раздавливания фруктов

МИД 4 FC 1

Применение: Раздавать тесто, помидоры, яблоки, группы или ципсовик до получения мяса/салата.

На лаваше те фрукты, среди которых находятся решетку внутри насадки для раздавливания (например, малины).

* Применение: Фрукты, чтобы избежать состоящие могут настолько, чтобы избежать раздавливания.

* Затем медленно засыпать вилкой (1) сканера обладать вытекать еще сырьем свободно.

* И твердые компоненты будут выходить в же- плавкой форме.

* Для того, чтобы разжечь твердые компоненты усилия, никаким виле.

Человеческая для раздавливания сортов чернила со

стальной жерновом МИД 4 ГМ 4

Применение: для различных сортов зерна.

Использовать настичные (например, кукурузу).

Чистка и обслуживание

А Опасность порвакения тонким

Вынуть вилку из розетки. Прибор сберегать.

Б Опасность попадания в машину

При необходимости можно исполнительный механизм

мокрого средства.

Внимание!

Поверхности могут быть повреждены.

Не применять для чистки абразивных веществ.

Счищать насадку для мясорубки

и разобрать/собрать

рис. В

* Принудительно крашку. Насадку нрацать по

чесовидной стрекле и снять.

* Освободить зажимывающее колесо и снять.

* Решетку, нож и чесовидный привод, а также закрыватель может выпасть.

* Собрать в обратном порядке.

Хранение

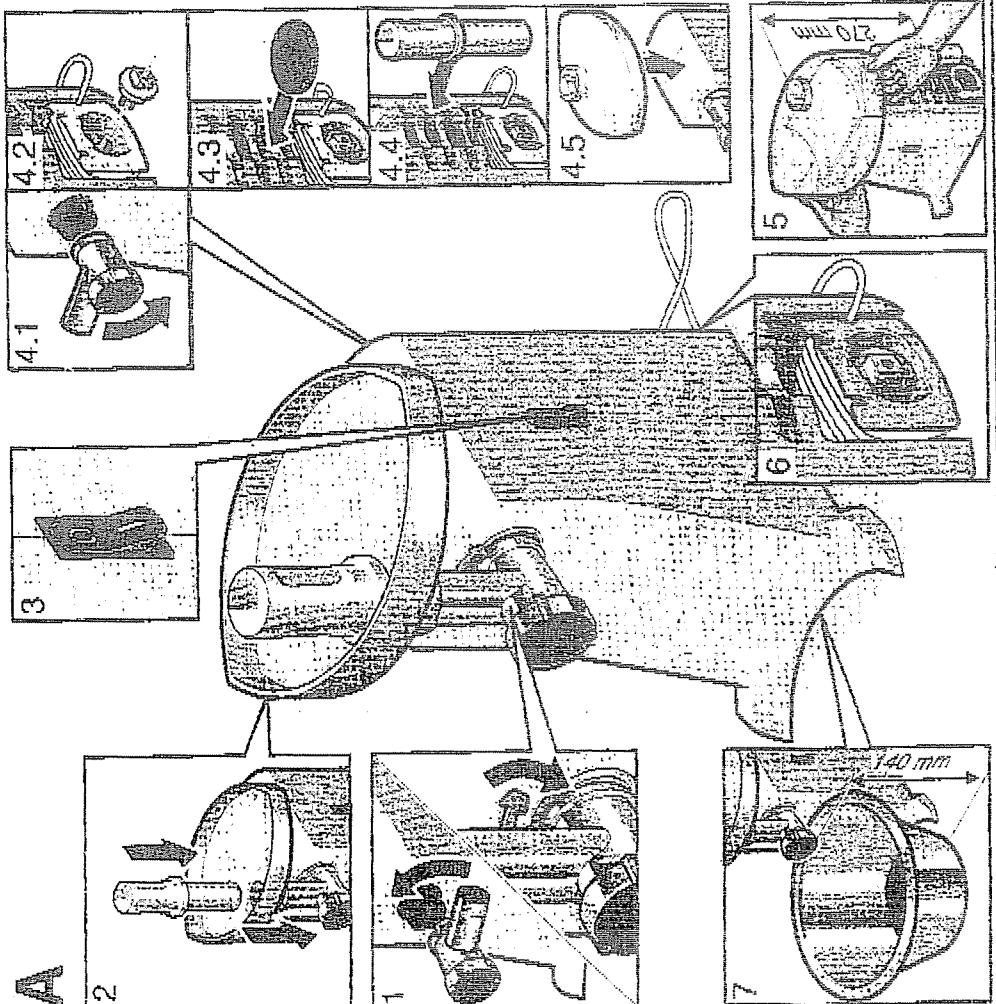
Чистка и промывка

Емкость для заполнения и тонкатель можно мыть в посудомоечной машине. Все оставленные части сразу прополоснуть и смыть растительным маслом от ржавины.

Рис. А поз. 4.5 и 6

Все части промывкой для экологичных места.

можно хранить в приборе (см. главу "Описание").

A**Fleischwolf MFW 15...**

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt.
Gerät nur für haushaltstypische Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Auf einen Blick

- Bild A**
- 1 Fleischkroff-Vorsatz
 - 2 Einfüllschale mit Stopfer
 - 3 Ein-/Aus-Schalter
 - 4 Zubehör aufbewahren
 - 4.1 Fleischkroff-Vorsatz
(umgekehrte Anbauteile)
 - 4.2 Ersatz-Mitnehmer
(rasten hörbar ein)
 - 4.3 Lochscheiben (rasten hörbar ein)
 - 4.4 Stopfer
 - 4.5 Einfüllschale (umgekehrt aufsetzen)
 - 5 Gerät wegräumen
 - 6 Zuleitung aufwickeln/fixieren
 - 7 Schüssel unterstellen

Sicherheitshinweise

- ⚠ Stromschlag-Gefahr**
Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
Kinder vom Gerät fernhalten.
Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, beim Verlassen des Raumes oder im Fehlfall.
Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung auszuführen, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Vorsatzwerkzeugteile**
Während des Betriebes nie in die Einfüllöffnung greifen. Zum Nachschlieben immer den Stopfer verwenden.
Vorsatzwerkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes wechseln.

- ⚠ Verletzungsgefahr durch scharfes Messer**
Messer nicht an den Schnittflächen anfassen.
- Hinweise zur Entsorgung**
Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Bedienen**Vorbereiten**

- Gerät auf ebene, saubere Arbeitsplatte stellen.
- Gerät mit Fleischwolf-Vorsatz

Bild A

Verwendung: Verarbeiten von rohem und gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch. Keine Knochen verarbeiten.

Tatar zweimal durchlassen.

Auch zur Zubereitung von Marzipan geeignet:
100 g geschälte Mandeln und 100 g Puderzucker durchziehen. Danach etwas Rosenwasser und 1 Tropfen Bittermandelzugabe zugeben und ziehen lassen.

- Zusammen gesetzten Fleischwolf-Vorsatz (1) am Gerät aufsetzen und gegen Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Mit Klarspülung verseugen.
- Einfüllschale mit Stopfer (2) aufstecken.
- Schüssel oder Teller unter die Ausstoffsöffnung (7) stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben.
- Zum Nachschlieben befindenden Stopfer (2) verwenden.
- Ein- und ausschalten mit Schalter (3).

Reinigen und Pflegen

- ⚠ Stromschlag-Gefahr**
Gerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.
Achtung!
Oberflächen können beschädigt werden.
Keine scharfenden Reinigungsmittel verwenden.
- ⚠ Gerät reinigen**
- Stecker ziehen.
 - Gerät rücksichtvoll abwaschen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.

- ⚠ Fleischwolf-Vorsatz abnehmen und zerlegen/zusammensetzen**
- Bild B**
- Klampfe ansetzen. Fleischwolf drehen und abnehmen.
 - Schraubring lösen und abnehmen.
 - Lochscheibe, Messer und Schnecke sowie Mitnehmer herausnehmen (Mitnehmer kann herausfallen).
 - Zusammensetzen in umgekehrter Reihenfolge.

- ⚠ Zubehör reinigen**
- Einfüllschale und Stopfer sind spülmaschinenfest.
 - Alle anderen Teile von Hand spülen.
 - Metallteile gleich trockenreiben und mit etwas Speiseöl vor Rost schützen.

