

NL Handleiding: Ghidini Gehaktmolen / Vleesmolen met Zuignap - Inclusief Accessoires

Producttitel

Ghidini Gehaktmolen / Vleesmolen met Zuignap - Inclusief Accessoires

Inhoud van het product

- 1x Ghidini Gehaktmolen met Zuignap (180 x 110 x 255 mm, Gewicht: 580 g)
- Accessoires voor het maken van gehakt
- Accessoires voor het maken van worstjes
- Accessoires voor spaghetti
- Accessoires voor koekjes
- Materiaal: Kunststof en metaal

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het malen van vlees (rund, kip, vis), het draaien van worstjes, het maken van spaghetti en het persen van koekjesdeeg; ook geschikt voor plantaardige ingrediënten zoals kikkererwten en vegaburgers
- Bevestiging: Druk de zuignap stevig op een schoon, glad en vlak aanrechtoppervlak vóór gebruik
- Voorbereiding vlees: Leg vlees ca. 30 minuten in de vriezer vóór het malen voor een gelijkmatigere maling
- Voorbereiding groenten: Laat kikkererwten en andere vochtige ingrediënten goed uitlekken vóór het malen
- Accessoires wisselen: Wissel opzetstukken alleen uit wanneer de molen niet in gebruik is
- Reiniging: Demonteer de molen volledig vóór het reinigen; alle onderdelen zijn vaatwasserbestendig
- Opslag: Droog alle onderdelen volledig vóór opslag om corrosie van de metalen onderdelen te voorkomen
- Niet geschikt voor: Harde ingrediënten zoals botten, bevroren vlees of harde noten

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken met een oplossing van water en zuiveringszout. Vermijd agressieve oplosmiddelen.
- Drogen: Droog het product goed af na het wassen om verkleuring of vochtophoping te voorkomen.
- Opslag: Bewaar kunststof keukengerei op een droge, koele plaats, uit de buurt van directe warmtebronnen en zonlicht.
- Inspectie: Controleer het product regelmatig op krassen, scheuren of vervorming en vervang het indien beschadigd.

Veiligheidsinstructies

- Hitte: Kunststof keukengerei is niet bestand tegen hoge temperaturen. Gebruik het niet in de oven, op de grill of direct boven een open vlam.
- Verhitting: Laat het product niet in aanraking komen met hete kookplaten, hete pannen of directe

warmtebronnen om vervorming of smelten te voorkomen.

- Verkleuring: Kunststof kan verkleuren bij langdurige blootstelling aan sterk gekleurde voedingsmiddelen of vetten.
- Beschadiging: Gebruik geen scherpe voorwerpen of messen op kunststof oppervlakken om beschadiging of deeltjesvorming te voorkomen.
- Hygiëne: Vervang kunststof keukengerei bij zichtbare krassen, scheuren of vervorming, omdat bacteriën zich kunnen ophopen in beschadigde oppervlakken.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Voer afgedankt kunststof keukengerei af via de plasticcontainer of breng het naar een recyclingpunt voor kunststof.
- Raadpleeg de lokale afvalscheidingsregels voor de juiste afvoermethode in uw gemeente.

Waarschuwingen

- **P102:** Buiten het bereik van kinderen houden.
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

User Manual: Ghidini Meat Grinder / Mincer with Suction Cup - Including Accessories

Product Title

Ghidini Meat Grinder / Mincer with Suction Cup - Including Accessories

Contents of the Product

- 1x Ghidini Meat Grinder with Suction Cup (180 x 110 x 255 mm, Weight: 580 g)
- Accessories for mincing meat
- Accessories for making sausages
- Accessories for spaghetti
- Accessories for cookies
- Material: Plastic and metal

User Instructions

- Use: Ideal for grinding meat (beef, chicken, fish), making sausages, producing spaghetti and pressing cookie dough; also suitable for plant-based ingredients such as chickpeas and veggie burgers
- Attachment: Press the suction cup firmly onto a clean, smooth and flat countertop surface before use
- Meat preparation: Place meat in the freezer for approx. 30 minutes before grinding for a more even result
- Vegetable preparation: Allow chickpeas and other moist ingredients to drain thoroughly before grinding
- Changing accessories: Only swap attachments when the grinder is not in use
- Cleaning: Fully disassemble the grinder before cleaning; all parts are dishwasher safe
- Storage: Dry all parts completely before storage to prevent corrosion of metal components
- Not suitable for: Hard ingredients such as bones, frozen meat or hard nuts

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and a mild washing-up liquid. Do not use abrasive cleaners or steel wool, which may damage the surface.
- Stains: Remove stubborn stains with a solution of water and baking soda. Avoid aggressive solvents.
- Drying: Dry the product thoroughly after washing to prevent discolouration or moisture build-up.
- Storage: Store plastic kitchenware in a cool, dry place, away from direct heat sources and sunlight.
- Inspection: Regularly check the product for scratches, cracks, or warping and replace if damaged.

Safety Instructions

- Heat: Plastic kitchenware is not heat-resistant. Do not use in the oven, under the grill, or directly over an open flame.
- Heat sources: Keep away from hot hobs, hot pans, and direct heat sources to prevent warping or melting.
- Discolouration: Plastic may discolour with prolonged exposure to strongly coloured foods or fats.
- Damage: Do not use sharp objects or knives on plastic surfaces to prevent damage or particle release.
- Hygiene: Replace plastic kitchenware when visible scratches, cracks, or warping are present, as bacteria can accumulate in damaged surfaces.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision.

Disposal Instructions

- Dispose of discarded plastic kitchenware via the plastic recycling bin or take it to a plastic recycling point.
- Consult your local waste separation guidelines for the correct disposal method in your area.

Warnings

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P103:** Read label/these instructions before use.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Ghidini Fleischwolf / Hackfleischwolf mit Saugnapf - Inklusive Zubehör

Produkttitel

Ghidini Fleischwolf / Hackfleischwolf mit Saugnapf - Inklusive Zubehör

Produktinhalt

- 1x Ghidini Fleischwolf mit Saugnapf (180 x 110 x 255 mm, Gewicht: 580 g)
- Zubehör zum Zerkleinern von Fleisch
- Zubehör zur Wurstherstellung
- Zubehör für Spaghetti
- Zubehör für Kekse
- Material: Kunststoff und Metall

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Mahlen von Fleisch (Rind, Huhn, Fisch), zur Wurstherstellung, für Spaghetti und zum Pressen von Keksteig; auch geeignet für pflanzliche Zutaten wie Kichererbsen und Veggie-Burger
- Befestigung: Saugnapf vor der Nutzung fest auf eine saubere, glatte und ebene Arbeitsfläche drücken
- Fleischvorbereitung: Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Mahlen in den Gefrierschrank legen, um ein gleichmäßigeres Ergebnis zu erzielen
- Gemüsevorbereitung: Kichererbsen und andere feuchte Zutaten vor dem Mahlen gründlich abtropfen lassen
- Zubehörwechsel: Aufsätze nur wechseln, wenn der Wolf nicht in Betrieb ist
- Reinigung: Den Wolf vor der Reinigung vollständig demontieren; alle Teile sind spülmaschinenfest
- Aufbewahrung: Alle Teile vor der Aufbewahrung vollständig trocknen, um Korrosion der Metallteile zu vermeiden
- Nicht geeignet für: Harte Zutaten wie Knochen, gefrorenes Fleisch oder harte Nüsse

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Keine Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Flecken: Hartnäckige Flecken mit einer Lösung aus Wasser und Natron entfernen. Aggressive Lösungsmittel vermeiden.
- Trocknen: Das Produkt nach dem Waschen gründlich abtrocknen, um Verfärbungen oder Feuchtigkeitsansammlungen zu vermeiden.
- Lagerung: Küchenutensilien aus Kunststoff an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkten Wärmequellen und Sonnenlicht aufbewahren.
- Kontrolle: Das Produkt regelmäßig auf Kratzer, Risse oder Verformungen prüfen und bei Beschädigungen ersetzen.

Sicherheitshinweise

- Hitze: Küchenutensilien aus Kunststoff sind nicht hitzebeständig. Nicht im Backofen, unter dem Grill oder direkt über einer offenen Flamme verwenden.
- Wärmequellen: Von heißen Kochfeldern, heißen Töpfen und direkten Wärmequellen fernhalten, um Verformung oder Schmelzen zu vermeiden.
- Verfärbung: Kunststoff kann sich bei längerem Kontakt mit stark gefärbten Lebensmitteln oder Fetten verfärben.
- Beschädigung: Keine scharfen Gegenstände oder Messer auf Kunststoffoberflächen verwenden, um Beschädigungen oder Partikelbildung zu vermeiden.
- Hygiene: Küchenutensilien aus Kunststoff bei sichtbaren Kratzern, Rissen oder Verformungen ersetzen, da sich Bakterien in beschädigten Oberflächen ansammeln können.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

- Ausgediente Küchenutensilien aus Kunststoff über den Kunststoffrecyclingbehälter entsorgen oder zu einer Kunststoffsammelstelle bringen.
- Die lokalen Mülltrennungsvorschriften für die korrekte Entsorgung in Ihrer Gemeinde beachten.

Warnhinweise

- **P102:** Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anweisungen lesen.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Manuel d'utilisation: Ghidini Hachoir à Viande avec Ventouse - Accessoires Inclus

Titre du produit

Ghidini Hachoir à Viande avec Ventouse - Accessoires Inclus

Contenu du produit

- 1x Ghidini Hachoir à Viande avec Ventouse (180 x 110 x 255 mm, Poids : 580 g)
- Accessoires pour hacher la viande
- Accessoires pour faire des saucisses
- Accessoires pour spaghetti
- Accessoires pour biscuits
- Matériau : Plastique et métal

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéal pour hacher la viande (bœuf, poulet, poisson), faire des saucisses, produire des spaghettis et presser de la pâte à biscuits ; convient également aux ingrédients végétaux tels que les pois chiches et les burgers végétariens
- Fixation : Appuyer fermement la ventouse sur un plan de travail propre, lisse et plat avant utilisation
- Préparation de la viande : Placer la viande au congélateur environ 30 minutes avant de la hacher pour un résultat plus homogène
- Préparation des légumes : Laisser égoutter soigneusement les pois chiches et autres ingrédients humides avant de les hacher
- Changement d'accessoires : Ne changer les embouts que lorsque le hachoir n'est pas en cours d'utilisation
- Nettoyage : Démontez entièrement le hachoir avant le nettoyage ; toutes les pièces sont compatibles lave-vaisselle
- Rangement : Sécher complètement toutes les pièces avant le rangement pour éviter la corrosion des composants métalliques
- Ne convient pas à : Les ingrédients durs tels que les os, la viande congelée ou les noix dures

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de laine d'acier qui pourraient endommager la surface.
- Taches : Éliminer les taches tenaces avec une solution d'eau et de bicarbonate de soude. Éviter les solvants agressifs.
- Séchage : Bien sécher le produit après le lavage pour éviter la décoloration ou l'accumulation d'humidité.
- Rangement : Conserver les ustensiles de cuisine en plastique dans un endroit frais et sec, à l'abri des sources de chaleur directe et du soleil.
- Inspection : Vérifier régulièrement le produit pour détecter des rayures, fissures ou déformations, et le remplacer s'il est endommagé.

Consignes de sécurité

- **Chaleur** : Les ustensiles de cuisine en plastique ne résistent pas aux hautes températures. Ne pas utiliser au four, sous le gril ou directement au-dessus d'une flamme nue.
- **Sources de chaleur** : Tenir éloigné des plaques chauffantes, des casseroles chaudes et des sources de chaleur directe pour éviter la déformation ou la fusion.
- **Décoloration** : Le plastique peut se décolorer en cas d'exposition prolongée à des aliments très colorés ou à des graisses.
- **Domages** : Ne pas utiliser d'objets tranchants ou de couteaux sur les surfaces en plastique pour éviter les dommages ou le dégagement de particules.
- **Hygiène** : Remplacer les ustensiles de cuisine en plastique lorsque des rayures, fissures ou déformations sont visibles, car des bactéries peuvent s'accumuler dans les surfaces endommagées.

Restrictions d'âge

Sans objet. Ce produit est adapté à une utilisation par des adultes et des enfants sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Jeter les ustensiles de cuisine en plastique usagés dans le bac de collecte des plastiques ou les déposer dans un point de collecte pour plastiques.
- Consulter les règles locales de tri des déchets pour connaître la méthode d'élimination correcte dans votre commune.

Avertissements

- **P102**: Tenir hors de portée des enfants.
- **P103**: Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT Manuale d'uso: Ghidini Tritacarne / Macinacarne con Ventosa - Accessori Inclusi

Titolo del prodotto

Ghidini Tritacarne / Macinacarne con Ventosa - Accessori Inclusi

Contenuto del prodotto

- 1x Ghidini Tritacarne con Ventosa (180 x 110 x 255 mm, Peso: 580 g)
- Accessori per tritare la carne
- Accessori per fare le salsicce
- Accessori per spaghetti
- Accessori per biscotti
- Materiale: Plastica e metallo

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per macinare carne (manzo, pollo, pesce), fare salsicce, produrre spaghetti e pressare impasto per biscotti; adatto anche a ingredienti vegetali come ceci e burger vegani
- Fissaggio: Premere con forza la ventosa su una superficie di lavoro pulita, liscia e piana prima dell'uso
- Preparazione della carne: Mettere la carne in freezer per circa 30 minuti prima di macinarla per un risultato più uniforme
- Preparazione delle verdure: Lasciare scolare accuratamente i ceci e altri ingredienti umidi prima di macinarli
- Cambio accessori: Sostituire gli accessori solo quando il tritacarne non è in uso
- Pulizia: Smontare completamente il tritacarne prima di pulirlo; tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie
- Conservazione: Asciugare completamente tutti i componenti prima di riporli per evitare la corrosione delle parti metalliche
- Non adatto a: Ingredienti duri come ossa, carne congelata o noci dure

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e un detergente delicato per piatti. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche che potrebbero danneggiare la superficie.
- Macchie: Rimuovere le macchie ostinate con una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio. Evitare solventi aggressivi.
- Asciugatura: Asciugare accuratamente il prodotto dopo il lavaggio per evitare scolorimenti o accumulo di umidità.
- Conservazione: Conservare gli utensili da cucina in plastica in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore dirette e dalla luce solare.
- Ispezione: Controllare regolarmente il prodotto per individuare graffi, crepe o deformazioni e sostituirlo se danneggiato.

Istruzioni di sicurezza

- **Calore:** Gli utensili da cucina in plastica non sono resistenti alle alte temperature. Non utilizzare in forno, sotto il grill o direttamente sopra una fiamma libera.
- **Fonti di calore:** Tenere lontano da piastre calde, pentole calde e fonti di calore dirette per evitare deformazioni o fusione.
- **Scolorimento:** La plastica può scolorirsi con una prolungata esposizione ad alimenti molto colorati o grassi.
- **Danni:** Non utilizzare oggetti taglienti o coltelli sulle superfici in plastica per evitare danni o rilascio di particelle.
- **Igiene:** Sostituire gli utensili da cucina in plastica in presenza di graffi, crepe o deformazioni visibili, poiché i batteri possono accumularsi nelle superfici danneggiate.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Smaltire gli utensili da cucina in plastica dismessi tramite il contenitore per la raccolta della plastica o portarli a un punto di raccolta per la plastica.
- Consultare le norme locali di raccolta differenziata per il corretto metodo di smaltimento nel proprio comune.

Avvertenze

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Ghidini Maszynka do Mielenia Mięsa z Przyssawką - W Zestawie Akcesoria

Tytuł produktu

Ghidini Maszynka do Mielenia Mięsa z Przyssawką - W Zestawie Akcesoria

Zawartość produktu

- 1x Ghidini Maszynka do Mielenia Mięsa z Przyssawką (180 x 110 x 255 mm, Waga: 580 g)
- Akcesoria do mielenia mięsa
- Akcesoria do robienia kielbas
- Akcesoria do spaghetti
- Akcesoria do ciasteczek
- Materiał: Tworzywo sztuczne i metal

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealna do mielenia mięsa (wołowina, kurczak, ryba), robienia kielbas, produkcji spaghetti i wyciskania ciasta na ciasteczka; nadaje się również do składników roślinnych, takich jak ciecierzycy i burgery wege
- Mocowanie: Przed użyciem mocno docisnąć przyssawkę do czystej, gładkiej i płaskiej powierzchni blatu
- Przygotowanie mięsa: Włożyć mięso do zamrażarki na ok. 30 minut przed mieleniem, aby uzyskać równomierniejszy efekt
- Przygotowanie warzyw: Przed mieleniem dokładnie odsączyć ciecierzycę i inne wilgotne składniki
- Wymiana akcesoriów: Wymieniać nakładki tylko wtedy, gdy maszynka nie jest używana
- Czyszczenie: Przed czyszczeniem całkowicie rozmontować maszynkę; wszystkie części nadają się do mycia w zmywarce
- Przechowywanie: Przed przechowywaniem dokładnie wysuszyć wszystkie części, aby zapobiec korozji elementów metalowych
- Nie nadaje się do: Twardych składników, takich jak kości, mrożone mięso lub twarde orzechy

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Nie używać środków ściernych ani druciaków, które mogą uszkodzić powierzchnię.
- Plamy: Usuwać trudne plamy roztworem wody i sody oczyszczonej. Unikać agresywnych rozpuszczalników.
- Suszenie: Dokładnie osuszyć produkt po myciu, aby zapobiec odbarwieniu lub gromadzeniu się wilgoci.
- Przechowywanie: Przechowywać przybory kuchenne z tworzywa sztucznego w chłodnym, suchym miejscu, z dala od bezpośrednich źródeł ciepła i światła słonecznego.
- Kontrola: Regularnie sprawdzać produkt pod kątem zarysowań, pęknięć lub odkształceń i wymienić go w razie uszkodzenia.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Ciepło:** Przybory kuchenne z tworzywa sztucznego nie są odporne na wysokie temperatury. Nie używać w piekarniku, pod grillem ani bezpośrednio nad otwartym ogniem.
- **Źródła ciepła:** Trzymać z dala od gorących płyt kuchennych, gorących garnków i bezpośrednich źródeł ciepła, aby zapobiec odkształceniu lub stopieniu.
- **Odbarwienie:** Tworzywo sztuczne może odbarwiać się przy długotrwałym kontakcie z intensywnie zabarwionymi potrawami lub tłuszczami.
- **Uszkodzenia:** Nie używać ostrych przedmiotów ani noży na powierzchniach z tworzywa sztucznego, aby zapobiec uszkodzeniom lub wydzielaniu cząstek.
- **Higiena:** Wymienić przybory kuchenne z tworzywa sztucznego, gdy widoczne są zarysowania, pęknięcia lub odkształcenia, ponieważ bakterie mogą gromadzić się w uszkodzonych powierzchniach.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte przybory kuchenne z tworzywa sztucznego należy wyrzucać do pojemnika na plastik lub zanieść do punktu zbiórki tworzyw sztucznych.
- Należy zapoznać się z lokalnymi zasadami segregacji odpadów w celu ustalenia właściwej metody utylizacji w danej gminie.

Ostrzeżenia

- **P102:** Chronić przed dziećmi.
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

Manual de usuario: Ghidini Picadora de Carne / Moledora con Ventosa - Incluye Accesorios

Título del producto

Ghidini Picadora de Carne / Moledora con Ventosa - Incluye Accesorios

Contenido del producto

- 1x Ghidini Picadora de Carne con Ventosa (180 x 110 x 255 mm, Peso: 580 g)
- Accesorios para picar carne
- Accesorios para hacer salchichas
- Accesorios para espaguetis
- Accesorios para galletas
- Material: Plástico y metal

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para picar carne (ternera, pollo, pescado), hacer salchichas, producir espaguetis y prensar masa para galletas; también apta para ingredientes vegetales como garbanzos y hamburguesas veganas
- Fijación: Presionar firmemente la ventosa sobre una superficie de trabajo limpia, lisa y plana antes de usar
- Preparación de la carne: Colocar la carne en el congelador durante aprox. 30 minutos antes de picarla para obtener un resultado más uniforme
- Preparación de verduras: Dejar escurrir bien los garbanzos y otros ingredientes húmedos antes de picarlos
- Cambio de accesorios: Cambiar los accesorios solo cuando la picadora no esté en uso
- Limpieza: Desmontar completamente la picadora antes de limpiarla; todas las piezas son aptas para lavavajillas
- Almacenamiento: Secar completamente todas las piezas antes de guardarlas para evitar la corrosión de los componentes metálicos
- No apto para: Ingredientes duros como huesos, carne congelada o frutos secos duros

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y un lavavajillas suave. No utilizar limpiadores abrasivos ni estropajos de acero que puedan dañar la superficie.
- Manchas: Eliminar las manchas persistentes con una solución de agua y bicarbonato de sodio. Evitar disolventes agresivos.
- Secado: Secar bien el producto tras el lavado para evitar decoloración o acumulación de humedad.
- Almacenamiento: Guardar los utensilios de cocina de plástico en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor directas y de la luz solar.
- Inspección: Revisar el producto periódicamente para detectar arañazos, grietas o deformaciones y reemplazarlo si está dañado.

Instrucciones de seguridad

- **Calor:** Los utensilios de cocina de plástico no son resistentes a altas temperaturas. No utilizar en el horno, bajo el grill ni directamente sobre una llama abierta.
- **Fuentes de calor:** Mantener alejado de placas calientes, ollas calientes y fuentes de calor directas para evitar deformaciones o fusión.
- **Decoloración:** El plástico puede decolorarse con la exposición prolongada a alimentos muy coloreados o grasas.
- **Daños:** No utilizar objetos afilados ni cuchillos sobre superficies de plástico para evitar daños o liberación de partículas.
- **Higiene:** Sustituir los utensilios de cocina de plástico cuando presenten arañazos, grietas o deformaciones visibles, ya que las bacterias pueden acumularse en superficies dañadas.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para uso por adultos y niños bajo supervisión adulta.

Instrucciones de eliminación

- Desechar los utensilios de cocina de plástico en el contenedor de reciclaje de plástico o llevarlos a un punto de recogida de plásticos.
- Consultar las normas locales de separación de residuos para conocer el método de eliminación correcto en su municipio.

Advertencias

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

SV Bruksanvisning: Ghidini Köttkvarn / Köttmalen med Sugkopp - Inklusive Tillbehör

Produkttitel

Ghidini Köttkvarn / Köttmalen med Sugkopp - Inklusive Tillbehör

Produktinnehåll

- 1x Ghidini Köttkvarn med Sugkopp (180 x 110 x 255 mm, Vikt: 580 g)
- Tillbehör för att mala kött
- Tillbehör för att göra korv
- Tillbehör för spaghetti
- Tillbehör för kakor
- Material: Plast och metall

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att mala kött (nötkött, kyckling, fisk), göra korv, producera spaghetti och pressa kakdeg; även lämplig för vegetabiliska ingredienser som kikärter och vegoburgare
- Fästning: Tryck sugkoppen ordentligt mot en ren, slät och plan bänkyta före användning
- Förberedelse av kött: Lägg köttet i frysen i ca 30 minuter innan malning för ett jämnare resultat
- Förberedelse av grönsaker: Låt kikärter och andra fuktiga ingredienser rinna av ordentligt innan malning
- Byte av tillbehör: Byt endast tillbehör när kvarnen inte är i användning
- Rengöring: Demontera kvarnen helt innan rengöring; alla delar är diskmaskinsäkra
- Förvaring: Torka alla delar helt innan förvaring för att förhindra korrosion av metallkomponenter
- Inte lämplig för: Hårda ingredienser som ben, fryst kött eller hårda nötter

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Använd inte slipmedel eller stålull som kan skada ytan.
- Fläckar: Ta bort envisa fläckar med en lösning av vatten och bikarbonat. Undvik aggressiva lösningsmedel.
- Torkning: Torka av produkten ordentligt efter diskning för att förhindra missfärgning eller fuktansamling.
- Förvaring: Förvara köksredskap i plast på en sval, torr plats, borta från direkta värmekällor och solljus.
- Inspektion: Kontrollera regelbundet produkten för repor, sprickor eller deformationer och byt ut den om den är skadad.

Säkerhetsinstruktioner

- Värme: Köksredskap i plast tål inte höga temperaturer. Använd inte i ugn, under grill eller direkt över öppen låga.
- Värmekällor: Håll borta från heta kokplattor, heta kastruller och direkta värmekällor för att förhindra deformationer eller smältning.
- Missfärgning: Plast kan missfärgas vid långvarig exponering för starkt färgade livsmedel eller fetter.

- Skador: Använd inte vassa föremål eller knivar på plastytor för att undvika skador eller partikelavlösning.
- Hygien: Byt ut köksredskap i plast vid synliga repor, sprickor eller deformation, eftersom bakterier kan ansamlas i skadade ytor.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens tillsyn.

Avfallsinstruktioner

- Kasserade köksredskap i plast lämnas i plaståtervinningskärl eller vid ett insamlingsställe för plast.
- Kontrollera de lokala sorteringsanvisningarna för korrekt avfallshantering i din kommun.

Varningar

- **P102:** Förvaras utom räckhåll för barn.
- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner innan användning.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.