

# Model 75159

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruction manual

Gebrauchsanweisung

Podręcznik użytkownika

Manual de instrucciones

Manuale di istruzioni

Gebruiksaanwijzing

Manuel d'instructions



DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ES

IT

NL

FR

# KØDHAKKER

## Sikkerhedsforskrifter

Kniven er meget skarp og skal håndteres forsigtigt!

Stik ikke fingre eller redskaber ned i kødhakkeren, mens håndtaget drejes rundt!

Vask alle dele i varmt vand tilsat opvaskemiddel, og tør delene grundigt af, inden du tager kødhakkeren i brug. Kødhakkerens dele må ikke vaskes i opvaskemaskine.

## Hakke kød

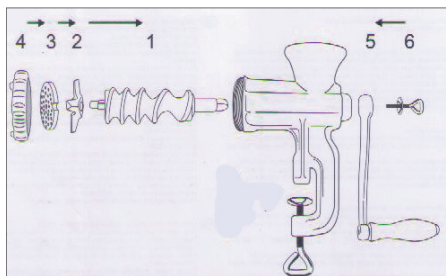
Sæt sneglen (1) ind i huset, og skru håndtaget (5) på sneglens aksel med skruen (6). Spænd den ikke for hårdt.

Sæt kniven (2) på sneglen, så dens flade side vender væk fra huset.

Sæt hulpladen (3) foran kniven. Sørg for at vende den, så forhøjningen i huset passer i sporet på hulpladen.

Skru omløberen (4) fast på huset. Spænd den ikke for hårdt.

Skru kødhakkeren fast på bordkanten. Sørg for, at håndtaget kan dreje frit. Sæt en egnet beholder under kødhakkerens bagende.



Fjern skind og ben fra kødet, og skær kødet i små strimler. Læg kødet ned i tragten lidt ad gangen, og drej rundt på håndtaget, så kødet føres frem af sneglen, skæres i stykker af kniven og presses ud gennem hulpladen.

## Lave småkager

**Bemærk: Der følger ikke småkageudstyr med til alle modeller.**

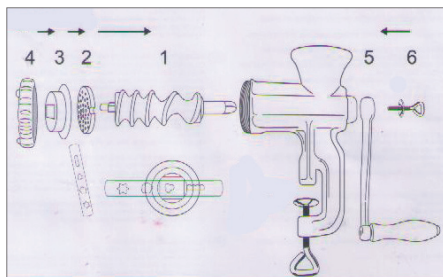
Sæt sneglen (1) ind i huset, og skru håndtaget (5) på sneglens aksel med skruen (6). Spænd den ikke for hårdt.

Sæt hulpladen (3) på sneglen. Sørg for at vende den, så forhøjningen i huset passer i sporet på hulpladen.

Sæt holderen (3) foran hulpladen. Skru omløberen (4) fast på huset. Spænd den ikke for hårdt.

Sæt småkageskabelonen i holderen, så den ønskede form er midt i hullet på holderen.

Skru kødhakkeren fast på bordkanten. Sørg for, at håndtaget kan dreje frit. Sæt et skærebræt eller læg et stykke bagepapir under kødhakkerens bagende.



Put småkagedejen ned i tragten lidt ad gangen, og drej rundt på håndtaget, så dejen føres frem af sneglen og presses ud gennem småkageskabelonen. Tag imod dejpølsen, så den ikke knækker, og skær den i passende stykker.

## Rengøring og vedligehold

Adskil kødhakkeren, Vask alle dele i varmt vand tilsat opvaskemiddel, og tør delene grundigt af. Smør alle dele med en anelse madolie for at forhindre rustdannelse.

# KJØTTKVERN

## Sikkerhetsregler

Kniven er svært skarp og må håndteres forsiktig.

Ikke stikk fingrer eller redskaper ned i kjøttkvernen mens sveiven dreies rundt!

Vask alle delene i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel, og tørk delene grundig før du tar kjøttkvernen i bruk. Kjøttkvernens deler må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

## Kverne kjøtt

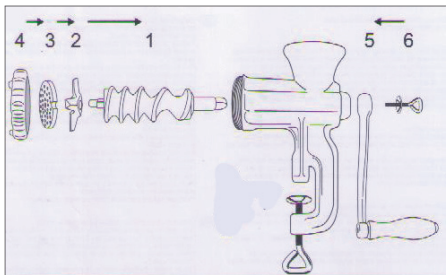
Sett skruen (1) inn i hoveddelen, og skru sveiven (5) fast på skruens aksel med skruen (6). Ikke stram den for hardt.

Sett kniven (2) på skruen slik at den flate siden vender bort fra hoveddelen.

Sett hullskiven (3) foran kniven. Pass på at hullskiven plasseres slik at hakket i hoveddelen passer i sporet på hullskiven.

Skrum omløperen (4) fast på hoveddelen. Ikke stram den for hardt.

Skrum kjøttkvernen fast på bordkanten. Sørg for at sveiven kan dreie fritt. Sett en egnet bolle under enden av kjøttkvernen.



Fjern skinn og bein fra kjøttet, og skjær kjøttet i små strimler. Legg litt av kjøttet ned i trakten om gangen, og drei sveiven rundt slik at kjøttet føres frem av skruen, kuttet opp av kniven og presses ut gjennom hullskiven.

## Lage småkaker

**Merk: Småkaketilbehør er ikke inkludert i alle modellene.**

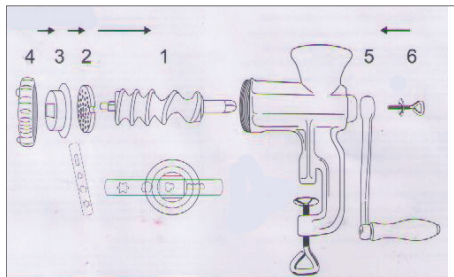
Sett skruen (1) inn i hoveddelen, og skru sveiven (5) fast på skruens aksel med skruen (6). Ikke stram den for hardt.

Sett hullskiven (3) på skruen. Pass på at hullskiven plasseres slik at hakket i hoveddelen passer i sporet på hullskiven.

Sett holderen (3) foran hullskiven. Skru omløperen (4) fast på hoveddelen. Ikke stram den for hardt.

Sett småkakesjablongen ned i holderen slik at den ønskede formen kommer midt i hullet på holderen.

Skrum kjøttkvernen fast på bordkanten. Sørg for at sveiven kan dreie fritt. Plasser et skjærebrett eller legg et stykke bakepapir under enden av kjøttkvernen.



Putt litt kakedeig ned i trakten om gangen, og drei sveiven rundt slik at deigen føres frem av skruen og presses ut gjennom småkakesjablongen. Ta imot deigpølsen så den ikke brekker, og skjær den i passende skiver.

## Rengjøring og vedlikehold

Ta kjøttkvernen fra hverandre. Vask alle delene i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel, og tørk delene grundig. Smør alle delene med litt matolje for å hindre rustdannelse.

# KÖTTKVARN

## Säkerhetsföreskrifter

Kniven är mycket vass och ska hanteras försiktigt!

Stoppa inte ner fingrar eller redskap i köttkvarnen medan handtaget vrids runt!

Diska alla delar i varmt vatten med diskmedel och torka delarna noga innan du använder köttkvarnen. Köttkvarnens delar tål inte diskmaskin.

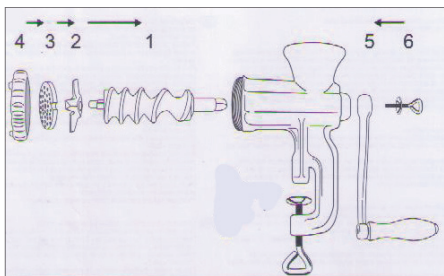
## Mala kött

Sätt in trumman (1) i huset och skruva handtaget (5) på trummans axel med skruven (6). Dra inte åt den för hårt.

Sätt kniven (2) på trumman så att dess platta sida är vänd bort från huset.

Sätt hållplattan (3) framför kniven. Se till att vända den så att förhöjningen i huset passar i spåret på hållplattan.

Skruva fast spännhylsan (4) på huset. Dra inte åt den för hårt.



Skruva fast köttkvarnen på bordskanten. Se till att handtaget kan vevas fritt. Sätt en lämplig behållare under köttkvarnens bakre ände.

Ta bort skinn och ben från köttet och skär köttet i smala strimlor. Lägg ner köttet i tratten, lite i taget, och veva handtaget så att köttet matas fram av trumman, skärs i bitar av kniven och pressas ut genom hållplattan.

## Göra småkakor

**OBS! Utrustning för småkakor medföljer inte alla modeller.**

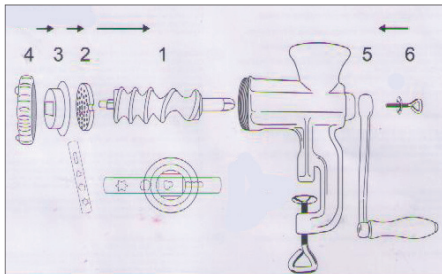
Sätt in trumman (1) i huset och skruva handtaget (5) på trummans axel med skruven (6). Dra inte åt den för hårt.

Sätt hållplattan (3) på trumman. Se till att vända den så att förhöjningen i huset passar i spåret på hållplattan.

Sätt hållaren (3) framför hållplattan. Skruva fast spännhylsan (4) på huset. Dra inte åt den för hårt.

Sätt mallen för småkakor i hållaren, så att önskad form befinner sig mitt i hålet på hållaren.

Skruva fast köttkvarnen på bordskanten. Se till att handtaget kan vevas fritt. Sätt en skärbräda eller lägg ett bakpapper under köttkvarnens bakre ände.



Lägg ner kakdegen i tratten, lite i taget, och veva handtaget så att degen matas fram av trumman och pressas ut genom kakmallen. Ta emot degen så att den inte bryts av och skär den i passande skivor.

## Rengöring och underhåll

Demontera köttkvarnen, diska alla delar i varmt vatten med diskmedel och torka delarna noga. Smörj alla delar med en aning matolja för att förhindra rost.

# LIHAMYLLY

## Turvallisuusohjeet

Terä on hyvin terävä, ja sitä on käsiteltävä varoen.

Älä työnnä sormia tai mitään välineitä lihamyllyn kahvan kiertämisen aikana!

Pese kaikki osat lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella ja kuivaa osat huolellisesti, ennen kuin otat lihamyllyn käyttöön. Lihamyllyn osia ei saa pestä astianpesukoneessa.

## Lihan jauhaminen

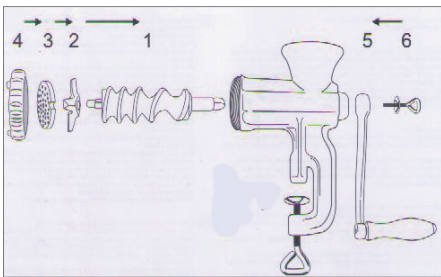
Aseta syöttöruuvi (1) rungon sisään ja kiinnitä kahva (5) syöttöruuvin akseliin ruuvilla (6). Älä kiristä liian tiukkaan.

Aseta terä (2) syöttöruuviin siten, että tasainen sivu jää rungosta pois päin.

Aseta reikälevy (3) terän eteen. Muista kääntää sitä niin, että rungon olake istuu reikälevyn uraan.

Ruuvaa liitosmutteri (4) kiinni runkoon. Älä kiristä liian tiukkaan.

Kiinnitä lihamylly pöydänreunaan. Varmista, että kahva pääsee pyörimään vapaasti. Aseta asianmukainen astia lihamyllyn takaosan alle.



Poista nahka sekä luut lihasta ja leikkaa liha pieniksi suikaleiksi. Lisää lihaa suppiloon vähän kerrallaan ja kierrä kahvasta, jotta syöttöruuvi työntää lihaa eteenpäin, terä leikkaa lihan ja liha tulee reikälevyn läpi.

## Piparitaikinan pursottaminen

**Huomaa. Piparitarvikkeet eivät sisällä kaikkiin malleihin.**

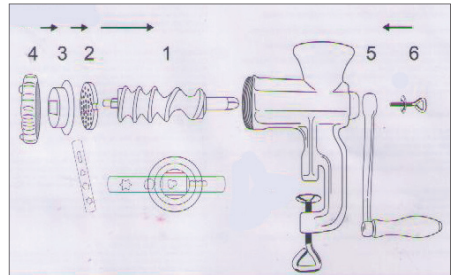
Aseta syöttöruuvi (1) rungon sisään ja kiinnitä kahva (5) syöttöruuvin akseliin ruuvilla (6). Älä kiristä liian tiukkaan.

Aseta reikälevy (3) syöttöruuviin. Muista kääntää sitä niin, että rungon olake istuu reikälevyn uraan.

Aseta pidike (3) reikälevyn eteen. Ruuvaa liitosmutteri (4) kiinni runkoon. Älä kiristä liian tiukkaan.

Aseta piparisapluuna pidikkeeseen siten, että haluttu kuvio on keskellä pidikkeen reikää.

Kiinnitä lihamylly pöydänreunaan. Varmista, että kahva pääsee pyörimään vapaasti. Aseta lihamyllyn takaosan alle leikkuulauta tai leivinpaperin pala.



Lisää piparitaikinaa suppiloon vähän kerrallaan ja kierrä kahvasta, jotta syöttöruuvi työntää taikinaa eteenpäin ja taikina puristuu piparisapluunan läpi. Tue taikinapötkköä niin, ettei se ei katkea, ja leikkaa se sopivan paksuisiin osiin.

## Puhdistus ja kunnossapito

Pura lihamylly. Pese kaikki osat lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella ja kuivaa osat huolellisesti. Voitele kaikki osat pienellä määrällä ruokaöljyä ruosteen ehkäisemiseksi.

# MINCER

## Safety precautions

The blade is very sharp and must be handled with great care.

Do not stick your fingers or utensils into the mincer while the handle is being turned!

Wash all parts in hot water with a little washing-up liquid added and dry thoroughly before using the mincer. The parts must not be washed in the dishwasher.

## Mincing meat

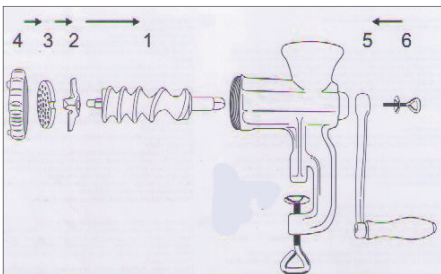
Insert the auger (1) into the body and screw the handle (5) to the axle of the auger using the screw (6). Do not overtighten.

Place the blade (2) on the auger so that the flat side faces away from the body.

Place the mincing plate (3) in front of the blade. Make sure it is turned so that the ridge in the body fits into the groove on the mincing plate.

Screw the collar (4) securely to the body. Do not overtighten.

Screw the mincer securely to the table top. Make sure that the handle can move freely. Place a suitable container under the rear of the mincer.



Remove the skin and bone from the meat and cut the meat into small strips. Place the meat into the funnel a little at a time and turn the handle so that the meat is pushed forward by the auger, is cut into pieces by the blade and pressed through the mincing plate.

## Making cookies

**Note! Not all models come with cookie equipment.**

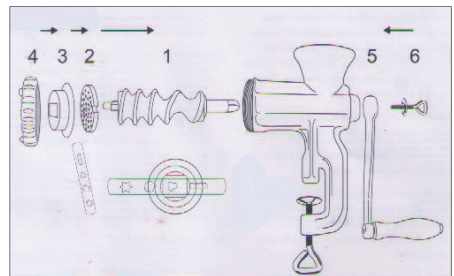
Insert the auger (1) into the body and screw the handle (5) to the axle of the auger using the screw (6). Do not overtighten.

Place the mincing plate (3) on the auger. Make sure it is turned so that the ridge in the body fits into the groove on the mincing plate.

Place the holder (3) in front of the mincing plate. Screw the collar (4) securely to the body. Do not overtighten.

Place the cookie template in the holder, so that the required form is centred in the hole of the holder.

Screw the mincer securely to the table top. Make sure that the handle can move freely. Place a cutting board or a piece of greaseproof paper under the rear of the mincer.



Place the cookie dough into the funnel a little at a time and turn the handle so that the dough is pushed forward by the auger and pressed through the cookie template. Make sure to support the string of dough, so that it won't break, and cut it into pieces of appropriate length.

## **Cleaning and maintenance**

Dismantle the mincer. Wash all parts in hot water with a little washing-up liquid added and dry thoroughly. Lubricate all parts with a little cooking oil to prevent rust.



# FLEISCHWOLF

## Sicherheitsvorschriften

Das Messer ist äußerst scharf und sollte mit Vorsicht behandelt werden.

Stecken Sie keine Finger oder Gegenstände in den Fleischwolf, während die Handkurbel gedreht wird!

Waschen Sie alle Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie die Teile gründlich ab, bevor Sie den Fleischwolf in Gebrauch nehmen. Die Teile des Fleischwolfs sind nicht spülmaschinenfest.

## Fleisch hacken

Stecken Sie die Schnecke (1) in das Gehäuse und schrauben Sie die Handkurbel (5) mit der Schraube (6) an der Achse der Schnecke fest. Ziehen Sie sie nicht zu fest an.

Stecken Sie das Messer (2) so auf die Schnecke, dass seine flache Seite vom Gehäuse weg zeigt.

Bringen Sie die Lochscheibe (3) vor dem Messer an. Drehen Sie sie so, dass die Erhöhung im Gehäuse in die Rille an der Lochscheibe passt.

Schrauben Sie die Überwurfmutter (4) am Gehäuse fest. Ziehen Sie sie nicht zu fest an.

Schrauben Sie den Fleischwolf an der Tischkante fest. Sorgen Sie dafür, dass die Handkurbel frei drehen kann. Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter das hintere Ende des Fleischwolfs.

Entfernen Sie Haut und Knochen vom Fleisch und schneiden Sie das Fleisch in kleine Streifen. Legen Sie das Fleisch nach und nach in den Trichter und drehen Sie die Handkurbel, damit das Fleisch von der Schnecke eingezogen, vom Messer in Stücke geschnitten und durch die Lochscheibe gedrückt wird.

## Plätzchen machen

**Hinweis: Nicht bei allen Modellen ist die Plätzchenausrüstung enthalten.**

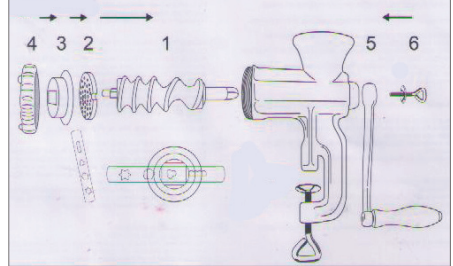
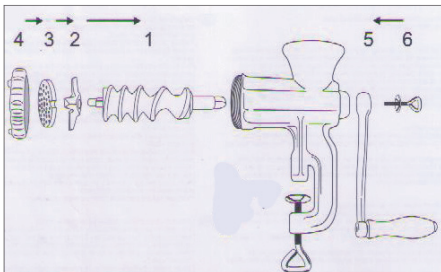
Stecken Sie die Schnecke (1) in das Gehäuse und schrauben Sie die Handkurbel (5) mit der Schraube (6) an der Achse der Schnecke fest. Ziehen Sie sie nicht zu fest an.

Bringen Sie die Lochscheibe (3) an der Schnecke an. Drehen Sie sie so, dass die Erhöhung im Gehäuse in die Rille an der Lochscheibe passt.

Setzen Sie die Halterung (3) vor die Lochplatte. Schrauben Sie die Überwurfmutter (4) am Gehäuse fest. Ziehen Sie sie nicht zu fest an.

Setzen Sie die Plätzchenschablone so in die Halterung, dass die gewünschte Form in der Mitte des Lochs an der Halterung ist.

Schrauben Sie den Fleischwolf an der Tischkante fest. Sorgen Sie dafür, dass die Handkurbel frei drehen kann. Legen Sie ein Schneidebrett oder ein Stück Backpapier unter das hintere Ende des Fleischhackers.





Geben Sie nach und nach den Plätzchenteig in den Trichter und drehen Sie die Handkurbel, sodass der Teig von der Schnecke vorwärts geführt und durch die Plätzschablone gedrückt wird. Nehmen Sie die Teigwurst so auf, dass sie nicht abknickt und schneiden Sie sie in passende Stücke.

## **Reinigung und Pflege**

Zerlegen Sie den Fleischwolf, waschen Sie alle Teile in warmem Wasser mit ein wenig Spülmittel und trocknen Sie die Teile gründlich ab. Schmieren Sie alle Teile mit ein wenig Speiseöl ein, um Rostbildung zu vermeiden.

# MASZYŃKA DO MIĘSA

## Środki ostrożności

Nożyk jest bardzo ostry, dlatego należy obchodzić się z nim ostrożnie.

Nie wkładać palców ani przyborów kuchennych do maszyny podczas obracania rączki.

Umyć wszystkie części w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dokładnie wysuszyć przed użyciem maszyny do mięsa. Części nie można zmywać w zmywarce do naczyń.

## Mielenie mięsa

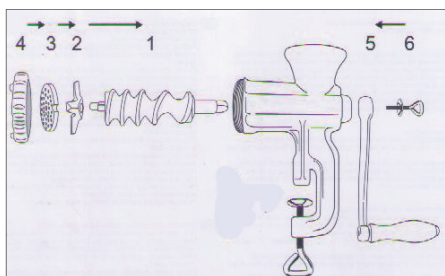
Włożyć ślimak (1) do środka komory mielenia i nakręcić rączkę (5) na oś ślimaka za pomocą śruby (6). Nie dokręcać zbyt mocno.

Założyć nożyk (2) na ślimak płaską stroną w kierunku przeciwnym do komory mielenia.

Umieścić sitko (3) przed nożykiem. Ustawić je, tak aby dopasować występ komory mielenia do rowka sitka.

Nakręcić nakrętkę (4) do obudowy maszyny. Nie dokręcać zbyt mocno.

Mocno przykręcić maszynkę do mięsa do blatu stołu. Upewnić się, że rączka obraca się swobodnie. Umieścić odpowiedni pojemnik pod wylotem maszyny do mięsa.



Usunąć skórę i kości z mięsa, a następnie pociąć mięso na małe paski. Włożyć trochę mięsa do lejka i zakręcić rączką. Mięso zostanie przepchnięte przez ślimak, a następnie pocięte przez nożyk i przeciśnięte przez sitko.

## Robienie ciastek

**Uwaga! Sprzęt do robienia ciastek jest dostępny tylko w przypadku wybranych modeli.**

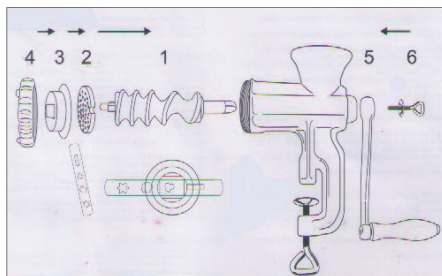
Włożyć ślimak (1) do środka komory mielenia i nakręcić rączkę (5) na oś ślimaka za pomocą śruby (6). Nie dokręcać zbyt mocno.

Umieścić sitko (3) na ślimaku. Ustawić je, tak aby dopasować występ komory mielenia do rowka sitka.

Umieścić uchwyt szablonu ciastek (3) przed sitkiem. Nakręcić nakrętkę (4) do obudowy maszyny. Nie dokręcać zbyt mocno.

Umieścić szablon ciastek w uchwycie, tak aby żądany kształt znajdował się pośrodku otworu uchwytu.

Mocno przykręcić maszynkę do mięsa do blatu stołu. Upewnić się, że rączka obraca się swobodnie. Umieścić deskę do krojenia lub kawałek papieru tłuszczoodpornego pod wylotem maszyny do mięsa.



Włożyć trochę ciasta do lejka i zakręcić rączką. Ciasto zostanie przepchnięte przez ślimak, a następnie przecięte przez szablon ciastek. Przytrzymać wstążkę ciasta, tak aby nie się przerwała, a następnie pokroić na kawałki o odpowiedniej długości.

## **Czyszczenie i konserwacja**

Rozebrać maszynkę do mięsa. Umyć wszystkie części w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń i wysuszyć dokładnie. Nasmarować wszystkie części niewielką ilością oleju do smażenia, aby zapobiec rdzewieniu.

# PICADORA

## Precauciones de seguridad

La hoja está muy afilada y debe manipularse con sumo cuidado.

¡No meta los dedos ni utensilios en la picadora mientras dé vueltas a la manivela!

Lave todas las piezas en agua caliente con un poco de detergente líquido y séquelas bien antes de usar la picadora. Las piezas no se deben lavar en el lavavajillas.

## Cómo picar carne

Introduzca el husillo (1) en el cuerpo de la máquina y fije la manivela (5) al eje del husillo usando el tornillo (6). No apriete demasiado.

Coloque la hoja (2) sobre el husillo de modo que la cara plana quede hacia el lado opuesto del cuerpo de la máquina.

Coloque la rejilla (3) delante de la hoja. Asegúrese de que esté colocada de modo que el reborde del cuerpo de la máquina encaje en la ranura de la rejilla.

Atornille el aro (4) firmemente en el cuerpo de la máquina. No apriete demasiado.

Fije bien la picadora sobre la encimera. Asegúrese de que la manivela se pueda mover libremente. Coloque un contenedor adecuado debajo de la parte posterior de la picadora.

Desollar y deshuese la carne, y córtela a tiras finas. Coloque la carne en el embudo poco a poco, y gire la manivela de modo que el husillo empuje la carne hacia delante, para que la hoja la corte a trocitos y a continuación la carne pase por la rejilla.

## Cómo hacer galletas

**¡Nota! No todos los modelos llevan el accesorio para hacer galletas.**

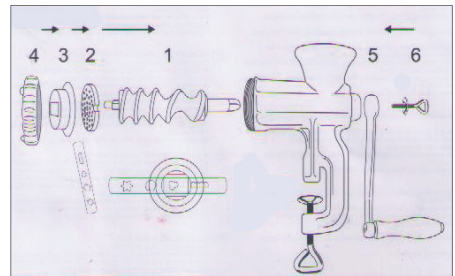
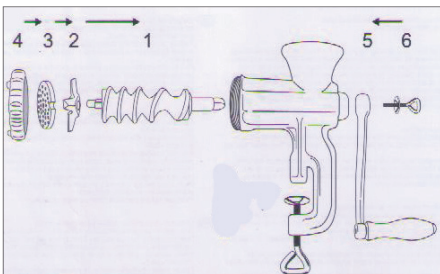
Introduzca el husillo (1) en el cuerpo de la máquina y fije la manivela (5) al eje del husillo usando el tornillo (6). No apriete demasiado.

Coloque la rejilla (3) en el husillo. Asegúrese de que esté colocada de modo que el reborde del cuerpo de la máquina encaje en la ranura de la rejilla.

Coloque el soporte (3) delante de la rejilla. Atornille el aro (4) firmemente en el cuerpo de la máquina. No apriete demasiado.

Coloque el molde de galletas en el soporte de modo que la forma que quiera esté centrada en el hueco del soporte.

Fije bien la picadora sobre la encimera. Asegúrese de que la manivela se pueda mover libremente. Coloque una tabla de cortar o un trozo de papel vegetal debajo de la parte posterior de la picadora.



Coloque la masa de galleta en el embudo poco a poco y gire la manivela de modo que el husillo empuje la masa hacia delante y la haga pasar por el molde. Asegúrese de sujetar la tira de galleta de modo que no se rompa, y córtela a trozos de la longitud adecuada.

## **Limpieza y mantenimiento**

Desmonte la picadora. Lave todas las piezas en agua caliente con un poco de detergente líquido y séquelas bien. Lubrique todas las piezas con un poco de aceite de cocina para prevenir que se oxiden.

# TRITACARNE

## Precauzioni di sicurezza

La lama è molto affilata e deve essere maneggiata con attenzione.

Non infilare le dita o utensili nel tritacarne mentre si fa girare la manovella.

Lavare tutti i componenti in acqua calda aggiungendo un po' di detersivo, quindi asciugarli accuratamente prima di usare il tritacarne. I componenti non devono essere lavati in lavastoviglie.

## Tritatura di carne

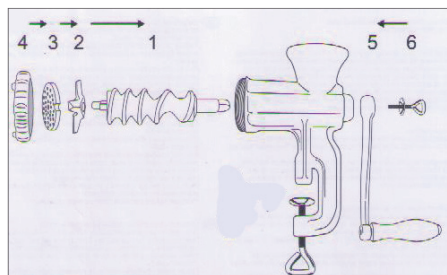
Inserire la trivella (1) nella carcassa e avvitare la manovella (5) sull'asse della trivella usando la vite (6). Non serrare eccessivamente.

Mettere la lama (2) sulla trivella in modo che il lato piatto sia rivolto lontano dalla carcassa.

Mettere il disco forato (3) di fronte alla lama. Assicurarsi che la tacca nella carcassa entri nella scanalatura del disco forato.

Avvitare il collare (4) saldamente alla carcassa. Non serrare eccessivamente.

Avvitare il tritacarne saldamente al piano del tavolo. Assicurarsi che la manovella possa girare liberamente. Mettere un contenitore adatto sotto la parte posteriore del tritacarne.



Rimuovere la pelle e le ossa dalla carne e tagliare la carne in piccole strisce. Mettere la carne nella tramoggia un po' per volta e girare la manovella in modo che la carne venga spinta in avanti dalla trivella, sminuzzata dalla lama e spinta attraverso il disco forato.

## Preparazione di biscotti

**Nota! Non tutti i modelli vengono forniti con accessori per i biscotti.**

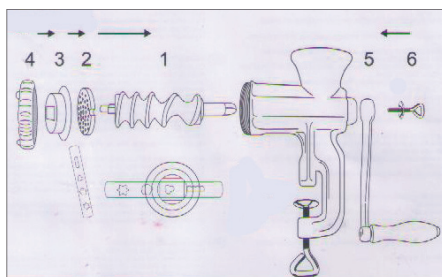
Inserire la trivella (1) nella carcassa e avvitare la manovella (5) sull'asse della trivella usando la vite (6). Non serrare eccessivamente.

Mettere il disco forato (3) sulla trivella. Assicurarsi che la tacca nella carcassa entri nella scanalatura del disco forato.

Mettere il supporto (3) di fronte al disco forato. Avvitare il collare (4) saldamente alla carcassa. Non serrare eccessivamente.

Mettere lo stampo per i biscotti nel supporto, in modo che la forma desiderata sia al centro nel foro del supporto.

Avvitare il tritacarne saldamente al piano del tavolo. Assicurarsi che la manovella possa girare liberamente. Mettere un tagliere o un foglio di carta oleata sotto la parte posteriore del tritacarne.



Mettere l'impasto per i biscotti nella tramoggia un po' per volta e girare la manovella in modo che l'impasto venga spinto in avanti dalla trivella e passi nello stampo per i biscotti. Assicurarsi di sostenere il cordone di impasto per evitare che si rompa; tagliarlo in pezzi di lunghezza adeguata.

## **Pulizia e manutenzione**

Smontare il tritacarne. Lavare tutti i componenti in acqua calda aggiungendo un po' di detersivo, quindi asciugarli accuratamente. Lubrificare tutti i componenti con un po' di olio da cucina per evitare la ruggine.



# VLEESMOLEN

## Voorzorgsmaatregelen

Het mes is zeer scherp, dus ga hier zeer voorzichtig mee om.

Steek geen vingers of bestek in de vleesmolen terwijl u aan de handgreep draait!

Was alle onderdelen in warm water met een beetje afwasmiddel en droog de onderdelen zorgvuldig voordat u de vleesmolen gebruikt. De onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig.

## Vlees malen

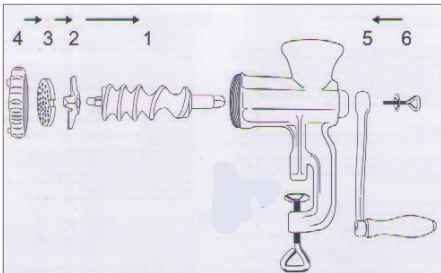
Plaats de boor (1) in de behuizing en schroef de handgreep (5) op de as van de boor met de schroef (6). Niet te strak vastdraaien.

Plaats het mes (2) op de boor met de rechte zijde weg van de behuizing gericht.

Plaats het molenrooster (3) voor het mes. Zorg ervoor dat deze is gedraaid zodat de rand in de behuizing in de groef van het molenrooster past.

Schroef de sluitring (4) vast op de behuizing. Niet te strak vastdraaien.

Schroef de vleesmolen stevig op het tafelblad. Zorg dat de handgreep vrij kan bewegen. Plaats een geschikte opvangbak onder de achterkant van de vleesmolen.



Verwijder de huid en het bot van het vlees en snij het vlees in kleine repen. Plaats steeds een beetje vlees in de trechter en draai aan de handgreep zodat het vlees door de boor naar voren wordt geduwd, in stukjes wordt gesneden door het mes en door het molenrooster wordt geduwd.

## Koekjes maken

**Let op: materiaal voor koekjes is niet bij alle modellen inbegrepen.**

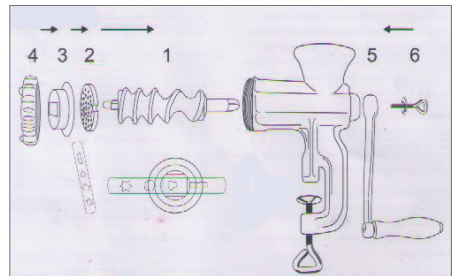
Plaats de boor (1) in de behuizing en schroef de handgreep (5) op de as van de boor met de schroef (6). Niet te strak vastdraaien.

Plaats het molenrooster (3) op de boor. Zorg ervoor dat deze is gedraaid zodat de rand in de behuizing in de groef van het molenrooster past.

Plaats de houder (3) voor het molenrooster. Schroef de sluitring (4) vast op de behuizing. Niet te strak vastdraaien.

Plaats de koekvorm in de houder zodat de gewenste vorm in het midden van het gat van de houder ligt.

Schroef de vleesmolen stevig op het tafelblad. Zorg dat de handgreep vrij kan bewegen. Plaats een snijplank of een stuk vetvrij papier onder de achterkant van de vleesmolen.



Plaats steeds een beetje koekjesdeeg in de trechter en draai aan de handgreep zodat het deeg door de boor naar voren wordt geduwd en door de koekvorm wordt geduwd. Ondersteun het deeg zodat het niet breekt en snij het in stukjes van de gewenste lengte.

## **Reiniging en onderhoud**

Haal de vleesmolen uit elkaar. Was alle onderdelen in warm water met een beetje afwasmiddel en droog de onderdelen zorgvuldig. Smeer alle onderdelen met een beetje bakolie om roestvorming te voorkomen.

# HACHOIR À VIANDE MANUEL

## Précautions de sécurité

Le couteau est très coupant et doit être manipulé avec la plus grande précaution.

N'introduisez pas vos doigts ni aucun ustensile dans le hachoir lorsque que la manivelle tourne !

Avant d'utiliser l'appareil, lavez toutes les pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, puis séchez-les complètement. Les pièces ne doivent pas être lavées au lave-vaisselle.

## Hacher de la viande

Insérez la vis sans fin (1) dans le corps et fixez la manivelle (5) à l'axe de la vis sans fin en utilisant la vis (6). Serrez sans excès.

Installez le couteau (2) sur la vis sans fin de telle manière que le côté plat soit tourné vers l'extérieur du corps.

Placez la grille (3) devant le couteau. Assurez-vous qu'elle est placée de telle manière que l'encoche sur le corps s'insère dans la rainure sur la grille.

Vissez l'anneau (4) fermement sur le corps. Serrez sans excès.

Fixez le hachoir fermement au plateau de la table. Assurez-vous que la manivelle tourne sans problème. Placez un récipient approprié sous la bouche du hachoir.

Retirez la peau et les os de la viande et coupez-la en petites lanières. Introduisez les lanières dans l'entonnoir petit à petit tout en tournant la manivelle, de sorte que la viande soit entraînée vers l'avant par la vis sans fin, hachée par le couteau et pressée à travers la grille.

## Préparer des biscuits

**Remarque ! Le kit à biscuits n'est pas fourni avec tous les modèles.**

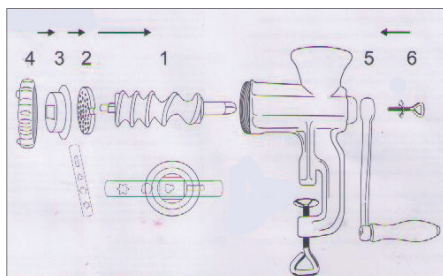
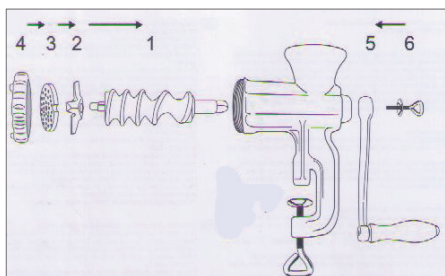
Insérez la vis sans fin (1) dans le corps et fixez la manivelle (5) à l'axe de la vis sans fin en utilisant la vis (6). Serrez sans excès.

Placez la grille (2) sur la vis sans fin. Assurez-vous qu'elle est placée de telle manière que l'encoche sur le corps s'insère dans la rainure sur la grille.

Placez le support (3) de la presse à biscuits devant la grille. Vissez l'anneau (4) fermement sur le corps. Serrez sans excès.

Insérez la presse à biscuit dans le support de manière à ce que la forme choisie soit placée devant l'ouverture du support.

Fixez le hachoir fermement au plateau de la table. Assurez-vous que la manivelle tourne sans problème. Placez une tôle de cuisson ou une feuille de papier sulfurisé sous la bouche du hachoir.



Introduisez la pâte à biscuit dans l'entonnoir petit à petit tout en tournant la manivelle, de sorte que la pâte soit entraînée vers l'avant par la vis sans fin et pressée à travers la presse à biscuit. Maintenez le ruban de pâte pour éviter qu'il ne se rompe, et coupez-le en morceaux de la longueur nécessaire.

## **Nettoyage et entretien**

Démontez le hachoir. Lavez toutes les pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, puis séchez-les complètement. Graissez tous les éléments avec un peu d'huile de cuisine pour éviter la rouille.