

ANKARSRUM™

# Deluxe Package.

## USER MANUAL

Användarmanual

Brukermanual

Brugermanual

Käyttöohje

Benutzerhandbuch

Manuel utilisateur

Manual de usuario

Manuale utente

Gebruikershandleiding

Руководство пользователя



TYPE: N30





**Read the safety instructions in the manual before use.** Keep these instructions.

**Läs säkerhetsföreskrifterna i manualen innan användning.** Spara dessa instruktioner.

**Les sikkerhetsforskriftene i håndboken før bruk.** Ta vare på disse anvisningene.

**Læs sikkerhedsforskrifterne i brugsanvisningen før brug.** Gem instruktionerne.

**Lue käyttöohjeen turvallisuusohjeet, ennen kuin käytät laitetta.** Säilytä nämä ohjeet.

**Lesen Sie vor Gebrauch die Sicherheitsanweisungen in dem Handbuch.** Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

**Lisez les consignes de sécurité du manuel d'instruction avant d'utiliser l'appareil.** Conservez ces instructions.

**Lea las instrucciones de seguridad incluidas en el manual antes de usar la máquina.** Conserve estas instrucciones.

**Leggere le istruzioni di sicurezza prima dell'uso.** Conservare le presenti istruzioni.

**Перед использованием ознакомьтесь с инструкцией по безопасности.** Сохраните инструкцию.



# CONTENT

**Cleaning instructions** | Rengöringsinstruktioner | Rengjøringsinstruksjoner | Vaskinstruktioner | Puhdistusohjeet | Reinigungsanleitung | Instructions de lavage | Instrucciones de limpieza | Istruzioni per la pulizia | Reinigingsinstructies | Инструкции по очистке

4-5

## Blender

Mixer  
Hurtigmixer  
Blender

Tehosekoitin  
Mixeraufsatz  
Blender  
Batidora

Frullatore  
Blender  
Блендер



8

## Citrus press

Citruspress  
Sitruspresse  
Citruspresser  
Sitruspuserrin

Zitruspresse  
Presse-agrumes  
Exprimidor de  
cítricos  
Spremiagrumi

Citruspers  
Пресс для  
цитрусовых



14

## Mincer

Kvarn  
Kjøttkvern  
Kødhakker

Lihamyly  
Fleischwolf  
Hachoir  
Picadora de carne

Tritacarne  
Vleesmolen  
Мясорубка



18

## Sausage Horns

Korvhorn  
Pølsehorn  
Pølsehorn  
Makkarasuppilot

Wurstfüllaufsätze  
Embouts à  
saucisses  
Embudo para  
embutir salchichas

Corni per  
salsiccia  
Worstvultrechters  
Колбасные рожки



22

## Strainer

Passertillsats  
Purépresse  
Purépresse

Puserrin  
Passiervorsatz  
Passoire  
Colador

Colino  
Zeef  
ситечко



26

## Grater

Rivtillsats  
Rivjern  
Rivejern

Raastin  
Reibevorsatz  
Râpe  
Rallador

Grattugia  
Rasp  
Тёрка



30

## Cookie Press

Kakpress  
Kakesprøyte  
Småkagejern/  
bollesprøjte

Taikinapursotin  
Spritzgebäck-  
vorsatz  
Presse à biscuits  
Prensa de galletas

Presso per biscotti  
Koekjespers  
нажмите на  
печенье



32

# CLEANING INSTRUCTIONS | RENGÖRINGS- INSTRUKTIONER | RENGJØRINGINSTRUKSJONER | VASKINSTRUKTIONER | PUHDISTUSOHJEET | REINIGUNGSANLEITUNG



Dishwasher safe



NOT dishwasher safe

## CITRUS PRESS

Citruspress  
Sitruspresse  
Citruspresser  
Sitruspuserrin  
Zitruspresse  
Presse-agrumes  
Exprimidor  
Spremiagrumi  
Citruspers  
Пресс для цитрусовых



## BLENDER

Mixer  
Blender  
Blender  
Tehosekoitin  
Mixeraufsatz  
Blender  
Batidora  
Frullatore  
Blender  
Блендер



## MINCER

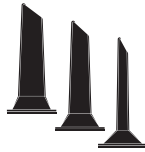
Kvarn  
Kjøttkvern  
Kødhakker  
Lihamyly  
Fleischwolf  
Hachoir  
Picadora de carne  
Tritacarne  
Vleesmolen  
Мясорубка



# INSTRUCTIONS DE LAVAGE | INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA | ISTRUZIONI PER LA PULIZIA | REINIGINGSINSTRUCTIES | ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

## SAUSAGE HORNS

Korvhorn  
 Pølsehorn  
 Pølsehorn  
 Makkarasupplott  
 Wurstfüllaufsätze  
 Embouts à saucisses  
 Embudo para embutir salchichas  
 Corni per salsiccia  
 Worstvultrechters  
 Колбасные рожки



## GRATER

Rivtillsats  
 Rivjern  
 Rivejern  
 Raastin  
 Reibevorsatz  
 Râpe  
 Rallador  
 Grattugia  
 Rasp  
 Терка



## STRAINER

Passertillsats  
 Purépresse  
 Purepresser  
 Puserrin  
 Passiervorsatz  
 Passoire  
 Colador  
 Colino  
 Zeef  
 ситечко



## COOKIE PRESS

Kakpress  
 Kakesprøyte  
 Småkagejern/  
 bollesprøjte  
 Taikinapurstin  
 Spritzgebäckvorsatz  
 Presse à biscuits  
 Prensa de galletas  
 Presso per biscotti  
 Koekjespers  
 нажмите на печенье





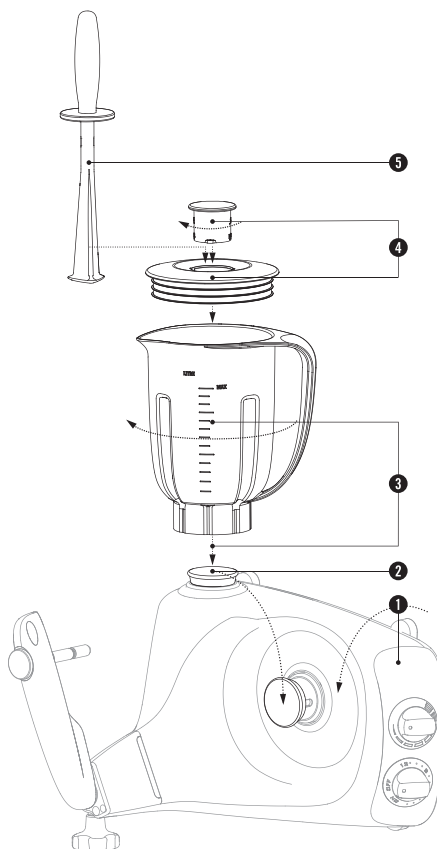




# BLENDER

Product no. 920 900 082

Mixer  
Hurtigmixer  
Blender  
Tehosekoitin  
Mixeraufsatz  
Blender  
Batidora  
Frullatore  
Blender  
Блендер



+



max 1,3 l  
max 1,3 qt





**BLENDER** | English**Assembly**

**1** Place the machine on its side. **2** Move the protective cap from the side drive socket over to the main drive socket. **3** Place the blender on the side drive socket and turn the blender clockwise, making sure it sits sturdy. **4** Place the measuring lid in the top lid and turn it clockwise to lock it in place. Place the top lid on the jug, making sure it is pressed down all the way to the rim. Always keep your hand on the lid during operation. **5** Use the tamper in the blender by removing the measuring lid in the top lid. Always stop the machine first. Start the machine at a low speed after inserting the tamper to make sure no food stuff splash up through the opening in the lid.

**Use** Place the items to be chopped, mixed or ground in the blender. Put the lid on. Always keep your hand on the lid during operation. Run on the highest speed for 20-30 seconds until everything is well blended/ground. Avoid running the blender for more than 2 minutes at a time when chopping dry items, or for more than 3 minutes at a time when blending liquids. **The blender must never** be started without its lid in place. Always keep your hand on the lid during operation. A scraper may be used to empty and clean the blender, but must be used only when the blender is not running. Do not blend hot liquids.

**Cleaning** Pour some hot water into the blender with a couple of squirts of washing-up liquid. Run the machine on the highest speed for about 25 seconds, and then rinse with water and let air dry.

**MIXER** | Svenska**Montering**

**1** Lagg maskinen på sidan. **2** Ta bort skyddslocket från mixer-uttaget och placera på huvud-uttaget, där metallskålen normalt placeras. **3** Placera mixern på mixeruttaget och vrid medurs, se till så den sitter stabilt. **4** Placera det måttlocket i topplocket och vrid medurs så det låses på plats. Håll alltid handen på locket när du kör mixern. **5** Använd mixerpinnen i mixern genom att ta bort det lilla måttlocket i topplocket. Stanna alltid mixern först. Starta sedan på låg hastighet för att säkerställa att det inte skvätter upp innehåll genom öppningen.

**Användning** Lagg det som ska hackas, blandas eller finfördelas i mixerbägaren. Sätt på locket. Håll alltid handen på locket under gång. Kör på högsta hastighet i 20-30 sekunder tills allt är väl blandat/finfördelat. Undvik att köra mixern mer än 2 minuter åt gången vid hackning av torra varor och inte mer än 3 minuter åt gången vid mixing av vätskor. **Mixern får aldrig** startas utan täcklock. Håll alltid handen på locket under gång. En skrapa kan användas för att tömma mixern, men detta får endast göras när maskinen är ur drift. Mixa aldrig heta vätskor.

**Rengöring** Fyll mixerbägaren med varmt vatten och ett par droppar handdiskmedel. Kör maskinen på högsta hastighet i ca 25 sekunder och skölj sedan ur och låt lufttorka.

**HURTIGMIXER** | Norsk**Montering**

**1** Sett maskinen på siden. **2** Flytt beskyttelseslokket fra blenderuttaket på siden over til drivuttaket. **3** Sett blenderen på blenderuttaket og vri blenderen med klokken for å sikre at den sitter godt fast. **4** Plasser målelokket i topplokket og vri det med klokken for å låse på plass. Plasser topplokket på kannen, og sørg for at det presses helt ned til kanten på kannen. Hold alltid hånden på lokket mens blenderen er i drift. **5** For å bruke stapperen i blenderen må første målelokket tas av fra topplokket. Stopp alltid maskinen først. Start maskinen med lav hastighet etter at du har satt inn stapperen, for å sikre at det ikke spruter opp gjennom åpningen i lokket.

**Bruk** Legg maten du vil kutte, blende eller kverne i blenderen. Plasser lokket som forklart ovenfor. Hold alltid hånden på lokket under drift! Kjør på høyeste hastighet i 20-30 sekunder til alt er godt blandet / kvernet. Unngå å kjøre blenderen i mer enn 2 minutter om gangen når du kutter tørr mat, eller i mer enn 3 minutter om gangen når du blander væsker. **Blenderen må aldri** startes uten lokket på plass. Hold alltid hånden på lokket under drift. Bruk en slikkepott for å få ut så mye som mulig fra blenderen, selv sagt ikke når blenderen er i drift. Ikke ha varme væsker i blenderen.

**Rengjøring** Ha litt vann (ikke kaldt) i blenderen med 2 dråper oppvaskmiddel. Kjør maskinen på høyeste hastighet i ca. 25 sekunder. Skyll deretter med vann og la lufttørke.

**BLENDER** | Dansk**Montering**

**1** Læg maskinen på siden. **2** Flyt beskyttelseshejlen fra blenderudtaget og over på hovedudtaget, hvor metalskålen normalt sidder. **3** Placer blenderen på blenderudtaget, og drej blenderen med uret og sørg for at den sidder stabilt. **4** Placer målelåget i toplåget og drej det med uret for at låse det på plads. Sæt toplåget på kanden, og sørg for, at det er trykket helt ned til kanten. Hold altid hånden på låget, mens blenderen kører. **5** Dette skal gøres inden Tamperen skal bruges. Stands altid maskinen først. Tag målelåget op af toplåget. Start maskinen ved lav hastighed efter at have sat tamperen i, for at sikre, at der ikke sprøjter mad op gennem åbningen i låget.

**Almindelig brug** Kom den mad du vil hakke, blende eller male i blenderen. Sæt låget på som forklaret ovenfor. Hold altid hånden på låget mens blenderen kører! Kør på højeste hastighed i 20-30 sekunder, indtil alt er godt blendet/kværnet. Undgå at køre blenderen i mere end 2 minutter ad gangen, når du hakker tørfoder, eller i mere end 3 minutter ad gangen, når du blander væsker. **Blenderen må aldrig** startes uden at lokket er sæt korrekt fast. Hold altid hånden oppå lokket under brug. Ikke ha varm væske i blenderen.

**Rengjøring** Fyld vand i blenderen, så det dækker kniven med et par skvæt opvaskemiddel. Kør maskinen på højeste hastighed i cirka 25 sekunder, og skyl derefter med vand og lad lufttørre.



## TEHOSEKOITIN | Suomi

## Kokoaminen

**1** Käännä Assistentt kyhjelleen.  
**2** Irrota suojakansi Assistentin kyhjien käyttöliittoksesta ja kiinnitä se pääkyhjiliittoksen päälle. **3** Kiinnitä tehosekoitin kyhjien käyttöliittokseen. Käännä tehosekoitinta myötöpäivään niin, että se asettuu tukevasti paikalleen. **4** Aseta mittatulppa kanteen ja lukitse se paikalleen kääntämällä sitä myötöpäivään. Laita kansi tehosekoittimen kulhon päälle ja paina se kunolla paikalleen. Pidä aina kättäsi kannen päällä, kun tehosekoitin pyörii. **5** Kun haluat käyttää sekoitustikkua, irrota ensin mittatulppa tehosekoittimen kannesta. Pysäytä laite aina ennen kuin irrotat tulpan. Kun käytät sekoitustikkua, käynnistä laite pienellä nopeudella, jotta sekoitettavat ainekset eivät pääse roiskumaan kannen aukosta.

**Käyttö** Laita pilkkottavat tai sekoitettavat ainekset tehosekoittimen kulhoon. Aseta kansi paikalleen edellä kerrottujen ohjeiden mukaisesti. Pidä aina kättäsi kannen päällä, kun tehosekoitin pyörii! Anna tehosekoittimen pyöriä täydellä nopeudella 20–30 sekuntia, kunnes ainekset ovat sekoittuneet hyvin. Käytä tehosekoitinta korkeintaan 2 minuuttia kerrallaan, kun pilkot kuivia aineksia, tai korkeintaan 3 minuuttia kerrallaan, kun sekoitat nesteitä. Tehosekoitinta ei saa käynnistää, jos kansi ei ole paikallaan. Pidä aina kättäsi kannen päällä, kun tehosekoitin pyörii. Voit tyhjentää ja puhdistaa kulhon kaapimen avulla – mutta ainoastaan silloin, kun tehosekoitin ei ole käynnissä. **Älä sekoita** tehosekoittimessa kuumia nesteitä.

**Puhdistus** Kaada tehosekoittimen kulhoon kuumaa vettä ja muutama tippa käsitiskiaINETTA. Anna tehosekoittimen pyöriä täydellä nopeudella noin 25 sekunnin ajan. Huuhte laite tehosekoittimen kulho sitten vedellä ja anna kuivua.

## MIXERAUFSATZ | Deutsch

## Montage

**1** Die Assistent auf die Seite drehen. **2** Die Schutzkappe abnehmen und von der Seitenantriebsbuchse auf die Hauptantriebsbuchse setzen. **3** Den Mixer auf die Seitenantriebsbuchse aufsetzen und im Uhrzeigersinn befestigen. **4** Die Verschlusskappe auf den Deckel setzen und im Uhrzeigersinn festdrehen, um ihn zu verriegeln. Den Deckel auf den Behälter setzen und darauf achten, dass er bis zum Rand heruntergedrückt ist. Eine Hand während des Betriebs immer auf den Deckel legen. **5** Um den Stößel zu verwenden, muss die Verschlusskappe entfernt werden. Die Assistent muss hierzu immer zuerst ausgeschaltet sein. Die Assistent nach dem Einsetzen des Stößels mit niedriger Geschwindigkeit starten, um sicherzustellen, dass keine Lebensmittel durch die Öffnung im Deckel nach oben spritzen.

**Anwendung** Die zu zerkleinern, zu mixenden oder zu mahlenden Zutaten in den Mixer geben. Den Deckel aufsetzen. Eine Hand während des Betriebs immer auf den Deckel legen. Die Assistent 20–30 Sekunden lang auf höchster Stufe laufen lassen, bis alles gut vermengt/zerkleinert ist. Den Mixer nicht länger als 2 Minuten am Stück laufen lassen, wenn trockene Dinge zerkleinert werden, oder länger als 3 Minuten am Stück, wenn Flüssigkeiten gemixt werden. **Eine Hand während des Betriebs immer auf den Deckel legen.** Zum Entleeren und Reinigen des Mixers kann ein Schaber verwendet werden, allerdings nur, wenn der Mixer nicht in Betrieb ist. Keine heißen Flüssigkeiten mixen.

**Reinigung** Etwas lauwarmes Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel in den Mixer geben und etwa 25 Sekunden lang auf höchster Stufe laufen lassen. Den Mixer dann mit Wasser ausspülen und an der Luft trocknen lassen.

## BLENDER | Français

## Montage

**1** Mettez la machine sur le côté. **2** Déplacez le capuchon de protection de la prise d'entraînement latérale vers la prise d'entraînement principale. **3** Placez le blender sur la prise latérale et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, en veillant à ce qu'il soit bien en place. **4** Placez le couvercle doseur dans le couvercle supérieur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place. Placez le couvercle supérieur sur le bol de blender, en vous assurant qu'il est bien enfoncé jusqu'au bord. Gardez toujours votre main sur le couvercle pendant l'opération. **5** Utilisez le tamper dans le blender en retirant d'abord le couvercle doseur du couvercle supérieur. Arrêtez toujours la machine en premier. Démarrez l'appareil à faible vitesse après avoir inséré le tamper, pour vous assurer qu'aucun aliment n'éclabousse par l'ouverture du couvercle.

**Utilisation** Placez les aliments que vous souhaitez hacher, mélanger ou broyer dans le blender. Placez le couvercle comme expliqué ci-dessus. Gardez toujours votre main sur le couvercle pendant l'utilisation! Faites fonctionner l'appareil à la vitesse la plus élevée pendant 20 à 30 secondes jusqu'à ce que tout soit bien mélangé/mixé. Évitez de faire fonctionner le blender pendant plus de 2 minutes d'affilée lorsque vous hachez des aliments secs, ou pendant plus de 3 minutes d'affilée lorsque vous mixez des liquides. **Le blender ne doit jamais être mis en marche sans que son couvercle soit en place.** Gardez toujours votre main sur le couvercle pendant le fonctionnement. Une spatule peut être utilisée pour vider et nettoyer le blender, mais uniquement lorsque le blender ne fonctionne pas. Ne mélangez pas de liquides chauds.

**Nettoyage** Versez de l'eau chaude dans le blender avec quelques gouttes de liquide vaisselle. Faites fonctionner l'appareil à la vitesse maximale pendant environ 25 secondes, puis rincez à l'eau et laissez sécher à l'air libre.

## BATIDORA | Español

## Montaje

**1** Coloque la máquina de lado. **2** Mueva la tapa protectora desde el conector lateral de la unidad hasta la toma principal de la unidad. **3** Coloque la licuadora en el conector lateral de la unidad y gírela en el sentido de las agujas del reloj, asegurándose de que quede firme. **4** Coloque la tapa de medición en la tapa superior y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que encaje su lugar. Coloque la tapa superior en la jarra, asegurándose de que esté insertada hasta el borde. Presione siempre la tapa con la mano mientras la máquina esté funcionando. **5** Use el empujador en la licuadora retirando primero la tapa de medición de la tapa superior. Pare siempre la máquina primero. Encienda la máquina a baja velocidad después de insertar el empujador, para asegurarse de que no salpique ningún alimento a través de la abertura de la tapa.

**Uso** Introduzca en la licuadora la comida que desee picar, mezclar o moler. Ponga la tapa como se ha explicado anteriormente. ¡Mantenga siempre la mano en la tapa durante el funcionamiento! Utilice la velocidad máxima durante 20-30 segundos hasta que todo esté bien mezclado/molido. Evite utilizar la licuadora durante más de 2 minutos seguidos cuando corte alimentos secos, o durante más de 3 minutos seguidos cuando mezcle líquidos. **Nunca debe poner** en marcha la licuadora sin la tapa puesta. Presione siempre la tapa con la mano mientras la máquina esté funcionando. Se puede usar una espátula para vaciar y limpiar la licuadora, pero solo cuando la licuadora no esté funcionando. No mezcle líquidos calientes.

**Limpieza** Vierta un poco de agua caliente en la licuadora con un par de chorros de detergente líquido. Haga funcionar la máquina a la velocidad máxima durante unos 25 segundos y luego enjuáguela con agua y déjala secar al aire.



**FRULLATORE** | Italiano**Montaggio**

**1** Mettere la macchina su un lato.  
**2** Spostare il cappuccio protettivo dalla presa dell'unità laterale alla presa dell'unità principale.  
**3** Posizionare il frullatore sulla presa laterale dell'unità e ruotare il frullatore in senso orario, assicurandosi che sia ben fissato.  
**4** Posizionare il tappino di misurazione nel coperchio superiore del frullatore e ruotarlo in senso orario per bloccarlo in posizione. Posizionare il coperchio superiore sulla brocca, assicurandosi che sia chiuso ermeticamente. Tenere sempre la mano sul coperchio durante il funzionamento.  
**5** Utilizzare il tamper nel frullatore rimuovendo prima il tappino dal coperchio superiore. Arrestare sempre prima la macchina. Avviare la macchina a bassa velocità dopo aver inserito il tamper, per assicurarsi che nessun cibo schizzi attraverso l'apertura nel coperchio.

**Uso** Mettere il cibo da tritare, mescolare o macinare nel frullatore. Posizionare il coperchio come spiegato sopra. Tenere sempre la mano sul coperchio durante il funzionamento! Azionare alla massima velocità per 20-30 secondi fino a quando tutto è ben miscelato/macinato. Evitare di far funzionare il frullatore per più di 2 minuti quando si trita il cibo secco o per più di 3 minuti alla volta quando si mescolano i liquidi. **Il frullatore non deve mai** essere avviato senza il coperchio in posizione. Tenere sempre la mano sul coperchio durante il funzionamento. Una spatola può essere utilizzata per rimuovere i residui, quando il frullatore non è in funzione. Non miscelare liquidi caldi.

**Pulizia** Versare un po' di acqua tiepida nel frullatore con un paio di gocce di detersivo per piatti. Far funzionare la macchina alla massima velocità per circa 25 secondi, quindi risciacquare con acqua e lasciare asciugare l'aria.

**BLENDER** | Nederlands**Montage**

**1** Plaats de machine op zijn kant. **2** Verplaats de beschermkap van de aansluiting van de zijaanrijving naar de hoofdaanslag. **3** Plaats de blender op de zijste drive-aansluiting en draai de blender met de klok mee, zodat deze stevig zit. **4** Plaats het maatdeksel in het bovenste deksel en draai het met de klok mee om het op zijn plaats te vergrendelen. Plaats het bovenste deksel op de kan en zorg ervoor dat deze helemaal tot aan de rand wordt ingedrukt. Houd altijd uw hand op het deksel tijdens het gebruik. **5** Gebruik de tamper in de blender door eerst het maatdeksel, die in het bovenste deksel zit, te verwijderen. Stop de machine altijd eerst. Start de machine op een lage snelheid na het inbrengen van de tamper, om ervoor te zorgen dat er geen voedsel opspringt door de opening in het deksel.

**Gebruik** Plaats de te hakken, mengen of malen ingrediënten in de blender. Doe het deksel erop. Houd altijd uw hand op het deksel wanneer het apparaat is ingeschakeld. Laat de machine gedurende 20-30 seconden op de hoogste snelheid draaien tot alles goed is gemengd/gemalen. Laat de blender niet langer dan 3 minuten achter elkaar draaien wanneer u droge ingrediënten hakt, en niet meer dan 4 minuten achter elkaar wanneer u vloeistoffen mengt. **De blender mag nooit** worden gestart zonder dat het deksel op zijn plaats zit. Houd altijd uw hand op het deksel tijdens het gebruik. Een schraper kan worden gebruikt om de blender te legen en schoon te maken, maar mag alleen worden gebruikt als de blender niet draait. Meng geen hete vloeistoffen.

**Schoonmaken** Giet wat heet water in de blender met een paar spuiten afwasmiddel. Laat de machine ongeveer 25 seconden op de hoogste snelheid draaien en spoel vervolgens af met water en laat de lucht drogen.

**БЛЕНДЕР** | Русский язык**Сборка**

**1** Положите устройство на бок.  
**2** Выньте защитный колпачок из гнезда бокового привода и вставьте его в гнездо главного привода. **3** Вставьте блендер в гнездо бокового привода и поверните его по часовой стрелке, убедившись, что он прочно зафиксирован на месте. **4** Вставьте измерительную крышку в верхнюю крышку и поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать на месте. Поместите верхнюю крышку на кувшин и прижмите ее до самого края. Всегда держите руку на крышке во время работы. **5** Прежде чем использовать тампер в блендере, выньте измерительную крышку из верхней крышки. Всегда сначала останавливайте устройство. Вставив тампер, запустите устройство на низкой скорости, чтобы содержимое кувшина не разбрызгивалось через отверстие в крышке.

**Использование** Загрузите в блендер продукты, которые вы хотите раздробить, перемешать или измельчить. Наденьте крышку, как описано выше. Всегда держите руку на крышке во время работы! Дайте устройству поработать на самой высокой скорости в течение 20-30 секунд, пока все не будет хорошо перемешано/измельчено. Не запускайте блендер более чем на 2 минуты при измельчении сухих продуктов и более чем на 3 минуты при смешивании жидкостей. **Никогда не запускайте блендер без крышки.** Всегда держите руку на крышке во время работы. Для опорожнения и очистки блендера можно использовать скребок, но только тогда, когда устройство не работает. Не смешивайте горячие жидкости.

**Очистка** Налейте в блендер немного теплой воды и добавьте несколько капель жидкости для мытья посуды.

Запустите устройство на самой высокой скорости и дайте ему поработать в течение примерно 25 секунд, после чего промойте его водой и дайте высохнуть на воздухе.







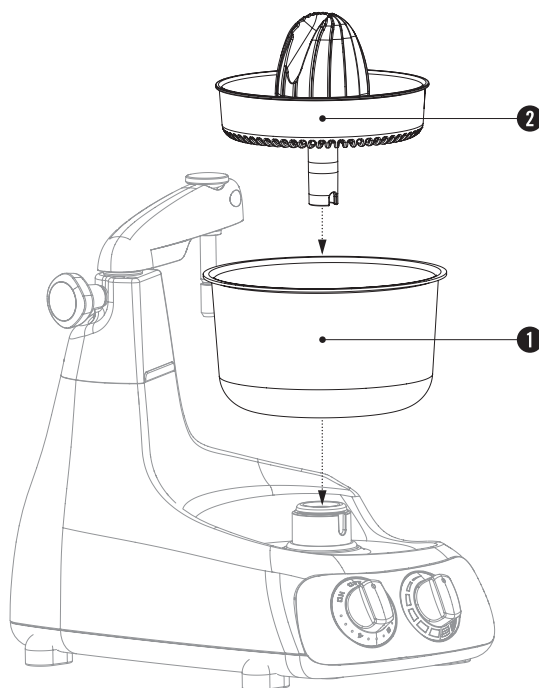




# CITRUS PRESS

Product no. 920 900 026

Citruspress  
Sitruspresse  
Citruspresser  
Sitruspuserrin  
Zitruspresse  
Presse-agrumes  
Exprimidor de cítricos  
Spremiagrumi  
Citruspers  
Пресс для цитрусовых



+



max 1,2 l  
max 1,2 qt



<b>CITRUS PRESS</b>   English <b>Assembly</b> 1-2 Attach the citrus press onto the machine.  <b>Use</b> Use the citrus press for oranges, grapefruit, limes and lemons. Cut the fruit in half, place the cut surface against the centre of the press and run on medium speed.  <b>Cleaning</b> Rinse off with hot water. If necessary, the citrus press may be washed in the dishwasher.	<b>CITRUSPRESS</b>   Svenska <b>Montering</b> 1-2 Montera citruspressen på maskinen.  <b>Användning</b> Använd citruspressen till apelsin, grapefrukt, lime och citron. Skär frukten i halvor, håll skär-ytan mot presskullen och kör på medelhastighet.  <b>Rengöring</b> Spola av med varmt vatten. Vid behov går det bra att diska citruspressen i diskmaskin.	<b>SITRUSPRESSE</b>   Norsk <b>Montering</b> 1-2 Monter sitruspressen på maskinen.  <b>Bruk</b> Bruk sitruspressen til appelsin, grapefrukt, lime og sitron. Del frukten i to, hold skjæreflatten mot toppen av pressen og kjør ved middels hastighet.  <b>Rengjøring</b> Skyll av med varmt vann. Ved behov kan sitruspressen vaskes i oppvaskmaskin.	<b>CITRUSPRESSER</b>   Dansk <b>Montering</b> 1-2 Monter citruspresseren på maskinen.  <b>Anvendelse</b> Brug citruspresseren til appelsiner, grapefrugt, lime og citron. Del frugterne i halve, hold skærefladen mod pressekuglen, og kør ved medium hastighed.  <b>Rengøring</b> Skyl af med varmt vand. Citruspresseren tåler opvaskemaskine, hvis det er nødvendigt.
<b>SITRUSPUSERRIN</b>   Suomi <b>Asennus</b> 1-2 Asenna sitruspuserrin laitteeseen.  <b>Käyttö</b> Käytä sitruspuserrinta appelsiinien, greippien, limettien ja sitruunoiden puristamiseen. Leikkaa hedelmät puolikkaiksi, pidä leikkauspintaa puserrinosaa vasten ja käytä laitetta keskinopeudella.  <b>Puhdistus</b> Huuhtele lämpimällä vedellä. Sitruspusertimen voi pestä tarvittaessa astianpesukoneessa.	<b>ZITRUSPRESSE</b>   Deutsch <b>Zusammenbau</b> 1-2 Befestigen Sie die Zitruspresse an der Maschine.  <b>Verwendung</b> Sie können die Zitruspresse für Orangen, Grapefruits, Limetten und Zitronen verwenden. Halbieren Sie die Früchte mit einem Messer. Drücken Sie Schnittseite gegen die Mitte der Presse und lassen Sie die Maschine mit mittlerer Geschwindigkeit laufen.  <b>Reinigung</b> Spülen Sie die Zitruspresse mit heißem Wasser ab. Bei Bedarf kann sie in der Spülmaschine gereinigt werden.	<b>PRESSE-AGRUMES</b>   Français <b>Montage</b> 1-2 Placez le presse-agrumes sur l'appareil.  <b>Utilisation</b> Utilisez le presse-agrumes pour oranges, pamplemousses, citrons verts et citrons. Coupez le fruit en deux, maintenez le centré contre le presse-agrumes et faites tourner en vitesse moyenne.  <b>Nettoyage</b> Rincez sous l'eau chaude. Le presse-agrumes peut être lavé en lave-vaisselle si nécessaire.	<b>EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS</b>   Español <b>Montaje</b> 1-2 Acople el exprimidor de cítricos a la máquina.  <b>Uso</b> Utilice el exprimidor de cítricos para naranjas, pomelos, limas y limones. Corte las piezas de fruta por la mitad, coloque la superficie de corte en el centro del exprimidor y ponga en marcha la máquina a velocidad media.  <b>Limpieza</b> Enjuague con agua caliente hasta eliminar los restos de fruta. Si es necesario, el exprimidor de cítricos se puede lavar en el lavavajillas.
<b>SPREMIAGRUMI</b>   Italiano <b>Montaggio</b> 1-2 Montare lo spremiagrumi sulla macchina.  <b>Uso</b> Usare lo spremiagrumi per spremere arance, pompelmi, lime e limoni. Tagliare la frutta a metà, appoggiare la superficie tagliata sul centro dello spremiagrumi e azionare la macchina a media velocità.  <b>Pulizia</b> Sciacquare via i residui con acqua calda. Se necessario, è possibile lavare lo spremiagrumi in lavastoviglie.	<b>CITRUSPERS</b>   Nederlands <b>Montage</b> 1-2 Bevestig de citruspers op de machine.  <b>Gebruik</b> Gebruik de citruspers voor sinaasappels, grapefruit, limoenen en citroenen. Snijd het fruit doormidden, plaats het snijvlak tegen het midden van de pers en laat de machine op gemiddelde snelheid lopen.  <b>Reiniging</b> Afspoelen met heet water. Indien nodig kan de citruspers in de vaatwasser worden gewassen.	<b>ПРЕСС ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ</b>   Русский язык <b>Сборка</b> 1-2 Присоедините пресс для цитрусовых к комбайну.  <b>Использование</b> Для приготовления сока из апельсинов, грейпфрутов, лаймов и лимонов. Разрежьте фрукт пополам, прижмите разрезом к центру пресса и включите среднюю скорость.  <b>Очистка</b> Промывать тёплой водой. При необходимости пресс для цитрусовых можно также мыть в посудомоечной машине.	







# MINCER

Product no. 920 900 057

Kvarn

Kjøttkvern

Kødhakker

Lihamyllä

Fleischwolf

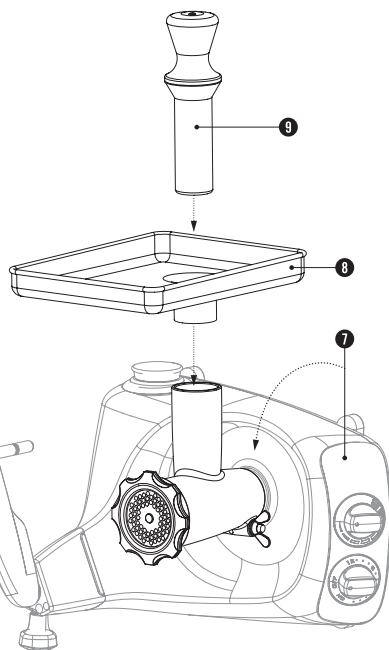
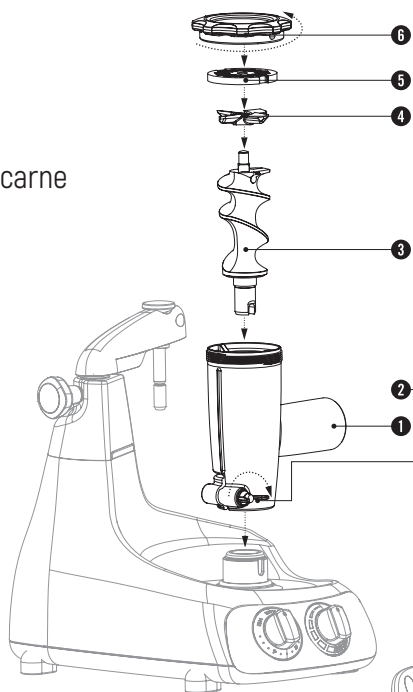
Hachoir

Picadora de carne

Tritacarne

Vleesmolen

Мясорубка



+





MINCER   English	KVARN   Svenska	KJÖTTKVERN   Norsk	KØDHAKKER   Dansk
Wash before use.	Diskas före användning.	Vask før bruk.	Vask før bruk.
<b>Assembly</b> <b>1-3</b> Attach the mincer parts onto the machine. <b>4</b> Fit the knife onto the mincer. Be sure to turn the sharp side of the knife towards the hole disc. <b>5-6</b> Select which hole disc you want to use and fit it onto the knife. <b>7-9</b> Put the machine on its side and attach the rest.	<b>Montering</b> <b>1-3</b> Montera kvarndelarna på maskinen. <b>4</b> Sätt kniven på kvarnen. Var noga med att vända knivens vassa sida ut mot hålskivan. <b>5-6</b> Välj vilken hålskiva du vill använda och montera den utanpå kniven. <b>7-9</b> Lägg maskinen på sidan och montera de resterande delarna.	<b>Montering</b> <b>1-3</b> Monter kvernen på maskinen. <b>4</b> Monter kniven på kvernen. Pass på at den skarpe siden av kniven vender ut mot hullskiven. <b>5-6</b> Velg hvilken hullskive du vil bruke, og monter den utenpå kniven. <b>7-9</b> Sett maskinen på siden og monter de resterende delene.	<b>Montering</b> <b>1-3</b> Monter kødhakker på maskinen. <b>4</b> Monter kniven på kødhakkern. Vær nøye med at vende knivens skarpe side ud mod hullskiven. <b>5-6</b> Vælg en hullskive og monter den uden på kniven. <b>7-9</b> Sæt maskinen på sin side og monter de resterende dele.
<b>Use</b> The 2.5 mm hole disc is for fish and paté and similar. The 4.5 mm standard hole disc is for meat, chicken or fish. Use the 6 mm hole disc to mince things slightly more coarsely, and the 8 mm hole disc for pre-mincing if the meat is tough or sinewy. Mince again using the 4.5 mm or 2.5 mm perforated disc for a finer mince.	<b>Användning</b> Använd hålskiva 2,5 mm till att mala fiskfärs, till patéer och liknande. Använd standardhålskiva 4,5 mm till att mala färs av kött, kyckling eller fisk. Använd hålskiva 6,0 mm till att mala lite grovre färs och hålskiva 8,0 mm till att förmala om köttet är segt eller senigt. Eftermal med hålskiva 4,5 mm eller 2,5 mm för finare färs.	<b>Bruk</b> Bruk hullskiven på 2,5 mm til å male fiskefarse, til pateer og lignende. Bruk standardhullskiven på 4,5 mm til å male farse av kjøtt, kylling eller fisk. Bruk hullskiven på 6 mm til å male grovere farse og bruk standardhullskiven på 8 mm til å formale hvis kjøttet er litt seigt eller fullt av sener. Mal en gang til med hullskiven på 4,5 mm eller 2,5 mm for finere farse.	<b>Anvendelse</b> Brug hullskiven 2,5 mm til at hakke fiskefars til paté eller lignende. Brug standardhullskiven på 4,5 mm til at hakke fars af kød, kylling eller fisk. Brug standardhullskiven på 6 mm til at hakke lidt grovere fars og brug hullskiven på 8 mm til at forhakke, hvis kødet er lidt sejere eller senet. Hak efter med hullskiven på 4,5 mm eller 2,5 mm for en finere fars.
Before mincing, cut the food into wedges or coarse strips. Vegetables should be parboiled before mincing. Run the machine on medium speed. Always use the plunger to feed the ingredients through. Never stick your hands or other objects into the mincer.	Skär först det som ska malas i klyfter eller grova strimlor. Grönsaker bör förvällas innan malning. Kör maskinen på medelhastighet. Använd alltid matarproppen för påmatning. Stoppa aldrig händer eller främmande föremål i kvarnen.	Skjør det som skal males, i båter eller grove strimler. Grønnsaker bør forvelles før de males. Kjør maskinen på middels hastighet. Bruk alltid mateproppen til påfylling. Ikke stikk hender eller fremmede gjenstander i kvernen.	Skær det, der skal hakkes, i både eller grove strimler. Grøntsager bør forbehandles inden hakning. Kør ved medium hastighed. Brug altid stoppepinden til påfyldning. Put aldrig hænder eller fremmedlegemer ned i kværnen.
<b>Cleaning</b> Wash the mincer, the hole discs, the knife, the mincer screw, and the lock ring by hand and then dry them thoroughly. Apply a little cooking oil to the hole discs and knife. Do not soak the mincer housing or accompanying parts. The plastic items are dishwasher safe.	<b>Rengöring</b> Diska kvarnen, hålskivorna, kniven, kvarnvalsen och kvarnringen för hand och torka delarna ordentligt. Smörj in hålskivorna och kniven med lite matolja. Blötlägg inte kvarnhus eller tillhörande delar. Plastdetaljerna kan maskindiskas.	<b>Rengjøring</b> Vask kvernen, hullskiven, kniven, kvernvalsen og låseringen for hånd. Etter at kjøttkvernhuset og medfølgende deler er håndvasket, må de tørkes grundig. Smør hullskiven og kniven inn med litt matolje. Kjøttkvernhuset eller medfølgende deler skal ikke bløtlegges.	<b>Rengjøring</b> Kværnen, hullskiven, kniven, kødhakkerskruen og låseringen skal håndvaskes. Efter at kødhakkerens hus og tilbehørsdele er blevet håndvasket skal du tørre dem grundigt af. Smør hullskiven og kniven med lidt madolie. Læg ikke kødhakkerens hus eller tilbehørsdele i blød.



Pestä ennen käyttöä.

### Kokoaminen

**1-3** Asenna mylly laitteeseen.  
**4** Asenna veitsi. Varmista, että veitsen terävä puoli on suunnattu kohti reikälevyä. **5-6** Valitse reikälevy ja asenna se veitsen päälle. **7-9** Aseta kone kyljelleen ja kokoa loput osat.

**Käyttö** Käytä 2,5 mm reikälevyä esimerkiksi kalamurekkeen jauhamiseen tai pateiden valmistukseen. Käytä 4,5 mm vakioikälevyä murekkeen jauhamiseen, ja käytä 8 mm vakioikälevyä jauhamiseen, jos liha on hieman sitkeämpää tai jänteistä. Jauha sen jälkeen 4,5 mm tai 2,5 mm reikälevyllä hienojakoisen murekkeen saamiseksi.

Leikkaa jauhettava ruoka-aine lohkoiksi tai suikaleiksi. Vihannekset on ryöpättävä ennen jauhamista. Käytä laitetta keskinopeudella. Käytä aina syöttöpaininta ainesten syöttämiseen. Älä koskaan työnnä käsiä äläkä mitään esinettä myllyyn.

**Puhdistus** Pese lihamylly, reikälevyt, veitsi, lihamyllyn ruuvi ja lukitusrengas käsin. Kuivaa huolellisesti. Voitele reikälevyt ja veitsi kevyesti ruokaöljyllä. Älä liota lihamyllyn koteloja tai siihen liittyviä osia.

Vor Gebrauch waschen.

### Zusammenbau

**1-3** Befestigen Sie den Fleischwolf an der Maschine. **4** Zum Zerkleinern befestigen Sie das Messer. Achten Sie darauf, dass die scharfe Seite des Messers zur Lochscheibe zeigt. **5-6** Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe aus und befestigen Sie sie außen am Messer. **7-9** Stellen Sie die Maschine auf die Seite und montieren Sie die restlichen Teile.

**Verwendung** Mit der 2,5-mm-Lochscheibe können Sie Fisch zerkleinern, Pasteten zubereiten usw. Mit der 4,5-mm-Standard-Lochscheibe können Sie Fleisch, Hühnchen oder Fisch zerkleinern. Mit der 6-mm-Lochscheibe können Sie Lebensmittel ein wenig größer zerkleinern und mit der 8-mm-Lochscheibe können Sie zähes oder sehniges Fleisch vorzerkleinern. Zerkleinern Sie das Fleisch danach mit der 4,5-mm- oder 2,5-mm-Lochscheibe weiter.

Schneiden Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in Stücke oder grobe Streifen. Gemüse sollte vor dem Zerkleinern blanchiert werden. Lassen Sie die Maschine mit mittlerer Geschwindigkeit laufen. Verwenden Sie zum Zuführen von Lebensmitteln immer den Stopfer. Fassen Sie nicht mit den Händen in den Fleischwolf und achten Sie darauf, dass keine Gegenstände in den Fleischwolf geraten.

**Reinigung** Den Fleischwolf, die Lochscheiben, das Messer, die Transportschnecke und den Verschlussring von Hand waschen und gründlich abtrocknen. Die Lochscheiben und das Messer mit etwas Speiseöl einreiben und mit Küchenpapier abwischen. Weichen Sie das Fleischwolfgehäuse und die dazugehörigen Teile nicht ein.

Laver avant utilisation.

### Montage

**1-3** Fixez le hachoir sur l'appareil. **4** Pour hacher, fixez le couteau. Veillez à ce que le côté tranchant du couteau soit placé vers le disque perforé. **5-6** Choisissez votre disque perforé et fixez-le à l'extérieur du couteau. **7-9** Mettez l'appareil sur le côté et assemblez les pièces restantes.

**Utilisation** Utilisez le disque perforé 2,5 mm pour la fabrication de terrines de poisson, pâtés etc. Le disque standard de 4,5 mm pour hacher viande, volailles et poisson. Le disque de 6 mm pour obtenir une farce plus grossière et le disque de 8 mm pour pré-hacher si la viande est dure ou tendineuse. Hachez ensuite la farce grossière obtenue à nouveau avec le disque perforé 4,5 mm ou 2,5 mm pour obtenir une farce plus fine.

Coupez d'abord en quartiers ou en tranches épaisses. Les légumes doivent être blanchis avant d'être hachés. Faites marcher à vitesse moyenne. Utilisez toujours le poussoir pour alimenter le hachoir. N'introduisez jamais vos mains ou d'autres objets dans le hachoir.

**Nettoyage** Lavez le hachoir, le disque perforé et le couteau à la main. Une fois que le boîtier du hachoir et les pièces qui l'accompagnent ont été lavés à la main, séchez-les soigneusement. Graissez le disque et le couteau avec un peu d'huile de table. Ne trempez pas le boîtier du hachoir ou les pièces qui l'accompagnent.

Lavar antes de usar.

### Montaje

**1-3** Coloque la picadora de carne en la máquina. **4** Para picar, acople la cuchilla. Asegúrese de que el filo del cuchillo apunte hacia el disco perforado. **5-6** Elija el disco perforado que desee utilizar y póngalo en la parte exterior del cuchillo. **7-9** Coloque la máquina en el costado y ensamble las partes restantes.

**Uso** Utilice el disco perforado de 2,5 mm para picar pescado, hacer paté, etc. Utilice el disco perforado estándar de 4,5 mm para picar carne, pollo o pescado. Utilice el disco perforado de 6 mm para picar alimentos en trocitos ligeramente más grandes y el disco perforado de 8 mm para la fase preliminar de picado si la carne es fibrosa o un poco dura. Vuelva a picar la carne con el disco perforado de 4,5 mm o 2,5 mm para un picado más fino.

Corte en pedazos o en tiras gruesas los alimentos que desee picar. Cuezas parcialmente las verduras antes de picarlas. Ponga la máquina en funcionamiento a velocidad media. Utilice siempre el empujador para introducir los alimentos. No meta nunca las manos ni otros objetos en la picadora.

**Limpieza** Lave a mano y minuciosamente la picadora, los discos, la cuchilla, el tornillo de picadora y anillo de seguridad. Después de lavar, séquelos bien. Aplicar un poco de aceite para cocinar a los discos y cuchilla. No remoje la carcasa de la picadora ni las piezas que la acompañan.



TRITACARNE   Italiano	VLEESMOLEN   Nederlands	МЯСОРУБКА   Русский язык	
Lavare prima dell'uso.	Wassen voor gebruik.	Мыть перед употреблением.	
<b>Montaggio</b> <b>1-3</b> Montare il tritacarne sulla macchina. <b>4</b> Per tritare, montare la lama. Accertarsi di rivolgere il tagliente del coltello verso il disco forato. <b>5-6</b> Scegliere il disco forato che si desidera usare e montarlo esternamente rispetto al coltello. <b>7-9</b> Metti la macchina sul lato e montare le parti rimanenti.	<b>Montage</b> <b>1-3</b> Monteer de vleesmolen op de machine. <b>4</b> Om te hakken, monteert u het mes. Zorg ervoor dat u de snijkant van het mes naar de geperforeerde schijf draait. <b>5-6</b> Kies de geperforeerde schijf die u wilt gebruiken en monteer deze buiten aan het mes. <b>7-9</b> Plaats de machine aan de zijkant en monteer de resterende onderdelen.	<b>Сборка</b> <b>1-3</b> Установите мясорубку на комбайн. <b>4</b> Для перемеления мяса установите нож. Будьте внимательны при установке ножа, лезвия должны быть повернуты в сторону диска. <b>5-6</b> Выберите необходимый диск и установите после ножа.	
<b>Uso</b> Usare il disco con fori da 2,5 mm per tritare pesce, preparare paté, ecc. Usare il disco con fori standard da 4,5 mm per tritare carne, pollo o pesce. Usare il disco con fori standard da 6 mm per ottenere un trito leggermente più grosso e il disco con fori standard da 8 mm per preparare un trito preliminare quando la carne è leggermente dura o fibrosa. Tritare di nuovo con il disco con fori da 4,5 o 2,5 mm per ottenere un trito più fine.	<b>Gebruik</b> Gebruik de schijf met gaten van 2,5 mm om vis te hakken, patés te bereiden, enz. Gebruik de standaard-schijf met gaten van 4,5 mm om vlees, kip of vis te hakken. Gebruik de schijf met gaten van 6 mm om een iets groter gehakt te verkrijgen en de schijf met gaten van 8 mm om een eerste maling te doen wanneer het vlees enigszins hard of vezelig is. Hak opnieuw met de schijf met gaten van 4,5 of 2,5 mm om een fijnere gehakt te verkrijgen.	<b>Использование</b> Используйте диск 2,5 мм для рыбного фарша, паштета и подобного. Используйте стандартный диск 4 мм для перемеления мяса, курицы или рыбы. Диск 6 мм используется для фарша крупного помола. Диск 8 мм используется для предварительного перемалывания жилистого мяса. После этого можно использовать диск 2,5 мм.	
Tagliare gli ingredienti da tritare in pezzi o strisce grossolane. È necessario sbollentare la verdura prima di tritarla. Azionare la macchina a media velocità. Usare sempre il pestello per introdurre gli ingredienti nel tritacarne. Mai introdurre le mani o altri oggetti nel tritacarne.	Snijd eerst de ingrediënten in stukjes of grove reepjes. Het is noodzakelijk om de groente te blancheren voordat u deze hakt. Laat de machine op gemiddelde snelheid draaien. Gebruik altijd de stamper om de ingrediënten in de vleesmolen te brengen. Breng nooit handen of andere voorwerpen in de vleesmolen.	Продукты для рубки следует предварительно нарезать дольками либо крупными полосками. Овощи необходимо предварительно обдать кипятком. Установите среднюю скорость работы комбайна. Всегда используйте ограничитель для загрузки продуктов. Избегайте попадания рук или других объектов в мясорубку.	
<b>Pulizia</b> Lavare a mano il tritacarne, il disco forato, la lama, la vite e l'anello di bloccaggio. Dopo averli lavati, asciugateli accuratamente. Applicare un poco di olio da cucina sul disco forato e sulla lama. Non immergere l'alloggiamento del tritacarne o le parti che lo compongono.	<b>Schoonmaken</b> Was de vleesmolen, de geperforeerde schijf, het mes, de vleesmolenschroef en de bevestigingsring met de hand. Na het wassen droog ze grondig af. Breng een beetje bakolie aan op de geperforeerde schijf en het mes. U moet de behuizing van de vleesmolen of de delen waaruit deze is samengesteld nooit onderdompen.	<b>Очистка</b> Мясорубку, перфорированный диск и нож необходимо мыть вручную. После ручной мойки тщательно просушите корпус мясорубки и сопутствующие детали. После мытья смажьте диск и нож небольшим количеством растительного масла. Не погружайте в воду корпус мясорубки и сопутствующие детали.	



# SAUSAGE HORNS

Product no. 920 900 042

Korvhorn

Pølsehorn

Pølsehorn

Makkarasuppilot

Wurstfüllaufsätze

Embouts à saucisses

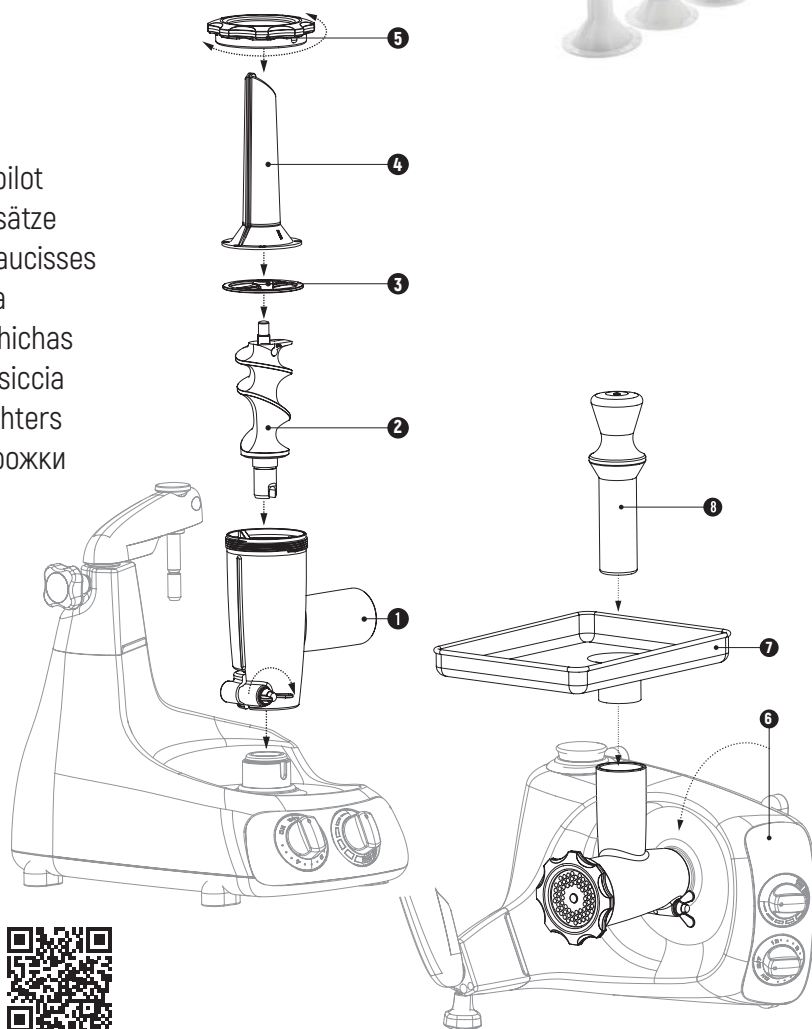
Embudo para

embutir salchichas

Corni per salsiccia

Worstvultrechters

Колбасные рожки



+



**SAUSAGE HORNS** | English**Assembly**

**1-5** Attach the mincer parts, the sausage ring and the chosen sausage horn onto the machine. Choose horn based on what size sausages you wish to make. **6-8** Turn the machine on its side and attach the rest.

**Use** When stuffing sausages, slip the sausage casing onto the opening of the sausage horn. Run the machine on low speed. Gradually feed the sausage mixture through with the help of the plunger. Carefully guide the casing as it begins to fill to prevent any air pockets or overfilling. If air pockets do appear, stop the machine and carefully press the air bubble backwards via the groove on the sausage horn. Always use the plunger to feed the ingredients through. Never stick your hands or other objects into the mincer.

**Cleaning** Wash the mincer by hand and then dry thoroughly. Do not soak the mincer housing or accompanying parts. The plastic sausage horns are dishwasher safe.

**KORVHORN** | Svenska**Montering**

**1-5** Montera kvarnen, korvringen och det valda korvhornet på maskinen. Välj horn baserat på vilken tjocklek på korven du vill ha. **6-8** Lägg maskinen på sidan och montera resterande delar.

**Användning** Trä fjälstret över korvhornet. Kör maskinen på låg hastighet. Mata på med färs steg för steg i matarbordet och hjälp till med matarproppen. Styr försiktigt fjälstret när det börjar fyllas för att förhindra luftfickor eller överfyllning. Om det ändå skulle komma luft i korven, stäng av maskinen och tryck försiktigt ut luften bakåt via spåret på korvhornet. Använd alltid matarproppen för påmatning. Stoppa aldrig händer eller främmande föremål i kvarnen.

**Rengöring** Diska kvarnen för hand och torka den ordentligt. Blötlägg aldrig kvarnhuset eller tillhörande delar. Plastdetaljerna och korvhornen kan maskindiskas.

**PØLSEHORN** | Norsk**Montering**

**1-5** Monter kvernen, pølseeringen og det valgte pølsehornet på maskinen. Velg horn basert på tykkelsen på pølsen du ønsker. **6-8** Legg maskinen på siden og monter de resterende delene.

**Bruk** Træ pølseskinnet over pølsehornet. Kjør maskinen på lav hastighet. Tillsett farsen via matebrettet og hjelp til med mateproppen. Før pølseskinnet forsiktig når det begynner å fylles for å forhindre luftlommer eller overfylling. Hvis luft skulle komme i pølsen, stopper du maskinen og trykker luften forsiktig ut bakover via sporet på pølsehornet. Bruk alltid mateproppen til påfylling. Ikke stikk hender eller fremmede gjenstander i kvernen.

**Rengjøring** Vask kvernen for hånd. Etter at kjøttkvernhuset og medfølgende deler er håndvasket, må de tørkes grundig. Kjøttkvernhuset eller medfølgende deler skal ikke bløtlegges. Plastdetaljene kan vaskes i oppvaskmaskin.

**PØLSEHORN** | Dansk**Montering**

**1-5** Monter kødhakker, pølseering og det valgte pølsehorn på maskinen. Vælg horn baseret på tykkelsen af den pølse, du ønsker. **6-8** Læg maskinen på siden og monter de resterende dele.

**Anvendelse** Træk tarmen over pølsehornet. Tilsæt kødet via fødebakken og brug nedstopperen. Kør maskinen ved lav hastighed. Før forsigtigt tarmen, når den begynder at fylde for at forhindre luftlommer eller overfyldning. Hvis der kommer luft ind i pølsen, stop maskinen, og tryk forsigtigt luften tilbage ved hjælp af rillerne på pølsehornet. Brug altid stoppepinden til påfyldning. Put aldrig hænder eller fremmedlegemer ned i kværnen.

**Rengjøring** Kødhakkeren skal håndvaskes. Efter at kødhakkerens hus og tilbehørsdele er blevet håndvasket skal du tørre dem grundigt af. Læg ikke kødhakkerens hus eller tilbehørsdele i blød. Plastdetaljerne kan vaskes i opvaskemaskine.





MAKKARASUPPILOT | Suomi

Kokoaminen

**1-5** Asenna mylly laitteeseen. Asenna makkaran täyttämistä varten makkarasuppiilo. Valitse makkarasarvi sen perusteella, minkä kokoisia makkaraita haluat tehdä. **6-8** Aseta kone kyljelleen ja kokoa loput osat.

**Käyttö** Kun täytät makkaraa, pujota makkarasuoli makkarasuppiloon päälle. Käytä laitetta pienellä nopeudella. Jos makaraan jää ilmaa, pysäytä laite ja purista ilmaa varovasti taaksepäin ja ulos makkarasuppilossa olevan uran kautta. Käytä aina syöttöpaininta aineiden syöttämiseen sekä jauhamiseen ja makkaran täyttämiseen. Älä koskaan työnnä käsiä äläkä mitään esinettä myllyyn.

**Puhdistus** Pese mylly käsin. Kun lihamyllyn kotelo ja siihen liittyvät osat on pesty käsin, kuivaa ne huolellisesti. Älä liota lihamyllyn koteloa tai siihen liittyviä osia. Makkarasuppiloon muoviosat voidaan pestä astianpesukoneessa.

WURSTFÜLLAUFSÄTZE | Deutsch

Zusammenbau

**1-5** Befestigen Sie die Fleischwolfteile, den Wurststring und den gewählte Wurstfüllaufsatz an der Maschine. Welchen Wurstfüllaufsatz Sie wählen, richtet sich danach, wie dick oder dünn die Wurst werden soll. **6-8** Legen Sie die Maschine auf die Seite und befestigen Sie den Rest der Teilen.

**Verwendung** Um Bratwurst zu herstellen, ziehen Sie die Wursthülle auf dem Wurstfüllaufsatz auf. Die Wurstmasse mithilfe des Tablettis und des Stopfers einfüllen. Die Maschine mit niedriger Geschwindigkeit laufen lassen. Wenn Luft in die Wurst gelangt, die Maschine ausschalten und die Luftblase vorsichtig über die Einkerbung auf dem Wurstfüllaufsatz nach hinten drücken. Verwenden Sie zum Zuführen von Lebensmitteln immer den Stopfer. Fassen Sie nicht mit den Händen in den Fleischwolf und achten Sie darauf, dass keine Gegenstände in den Fleischwolf geraten.

**Reinigung** Spülen Sie den Fleischwolf von Hand. Nachdem Sie das Fleischwolfgehäuse und die dazugehörigen Teile von Hand gewaschen haben, trocknen Sie sie gründlich ab. Weichen Sie die Teile nie ein. Die Kunststoffteile des Wurstfüllaufsatzes sind spülmaschinenfest.

EMBOUTS À SAUCISSES | Français

Montage

**1-5** Fixez les pièces du hachoir, l'anneau de saucisse et l'embout de saucisse choisie sur l'appareil. Choisissez l'embout en fonction de l'épaisseur des saucisses que vous souhaitez obtenir. **6-8** Mettez l'appareil sur le côté et fixez le reste des pièces.

**Utilisation** Pour la fabrication des saucisses, glissez le boyau sur l'embout. Ajoutez la viande sur le plateau d'alimentation en vous aidant du poussoir. Faites marcher à vitesse lente. Guidez soigneusement les boyaux lorsqu'il commence à se remplir pour éviter tout remplissage des bulles d'air ou de surremplissage. Si des bulles d'air apparaissent à l'intérieur de la saucisse, arrêtez l'appareil et pressez délicatement l'air vers l'embout pour le faire sortir par les cannelures. Utilisez toujours le poussoir pour alimenter le hachoir. N'introduisez jamais vos mains ou d'autres objets dans le hachoir.

**Nettoyage** Lavez le hachoir à la main. Une fois que le boîtier du hachoir et les pièces qui l'accompagnent ont été lavés à la main, séchez-les soigneusement. Ne trempez pas le boîtier du hachoir ou les pièces qui l'accompagnent. Les accessoires en plastique et l'embout à saucisses peuvent être lavés en lave-vaisselle.

EMBUDO PARA SALCHICHAS | Español

Montaje

**1-5** Coloque la picadora de carne en la máquina. Para hacer embutidos, acople la embuchadora. Elija el cuerno de salchicha según el tamaño de las salchichas que desea hacer. **6-8** Coloque la máquina en el costado y ensamble las partes restantes.

**Uso** Para hacer embutidos, ensarte la tripa en la embuchadora. Ajuste la máquina a baja velocidad. Si entra aire en el embutido, detenga la máquina y empuje la burbuja de aire hacia atrás con cuidado por medio de la ranura de la embuchadora. Utilice siempre el empujador para introducir los alimentos. No meta nunca las manos ni otros objetos en la picadora.

**Limpieza** Lave la picadora a mano. Después de lavar a mano la carcasa de la picadora y las piezas que la acompañan, séquelas bien. No remoje la carcasa de la picadora ni las piezas que la acompañan. Los componentes de plástico de la embuchadora son aptos para el lavavajillas.



**CORNI PER SALSICCIA** | Italiano**Montaggio**

**1-5** Montare il tritacarne e l'accessori per insaccare sulla macchina. Scegliere il corno in base allo spessore delle salsicce desiderato. **6-8** Appoggiare la macchina sul fianco e montare gli altri accessori.

**Uso** Per preparare insaccati, infilare il budello sul corno per salsicce. Spingere il macinato nel vassoio di carico aiutandosi con il pestello spingicarne. Azionare la macchina a bassa velocità. Se nell'insaccato entra aria, spegnere la macchina e premere con cura la bolla d'aria facendola arretrare e spingendola attraverso la scanalatura presente sul corno. Usare sempre il pestello per introdurre gli ingredienti nel tritacarne. Mai introdurre le mani o altri oggetti nel tritacarne.

**Pulizia** Lavare il tritacarne a mano. Dopo aver lavato a mano l'alloggiamento del tritacarne e le parti che lo compongono, asciugarli accuratamente. Non immergere mai l'alloggiamento del tritacarne e le parti che lo compongono. I componenti in plastica e i corni sono lavabili in lavastoviglie.

**WORSTVULTRECHTERS** | Nederlands**Montage**

**1-5** Monteer de vleesmolen, de worstvulring en de worstvultrechter op de machine. Kies een trechter op basis van de gewenste dikte worsten. **6-8** Plaats de machine aan de zijkant en monteer de resterende delen.

**Gebruik** Om worsten te bereiden, trek de darm over de worstvultrechter. Voer het worstmengsel geleidelijk door met behulp van de toevoerplug. Leid de darm zorgvuldig terwijl deze begint te vullen om luchtbellen of overvulling te voorkomen. Laat de machine op lage snelheid draaien. Als er toch lucht in de worst komt, zet u de machine uit en drukt u voorzichtig de luchtbel terug langs de groef op de trechter. Gebruik altijd de toevoerplug om de ingrediënten in de vleesmolen te brengen. Breng nooit handen of andere voorwerpen in de vleesmolen.

**Pulizia** Was de vleesmolen met de hand en droog vervolgens grondig af. Laat de molenbehuizing en de bijbehorende onderdelen nooit weken. De plastic worstvultrechters zijn vaatwasmachinebestendig.

**КОЛБАСНЫЕ РОЖКИ** | РУССКИЙ ЯЗЫК**Сборка**

**1-5** Установите мясорубку на комбайн. Для приготовления колбас установите насадку для шприцевания. Выберите колбасный рожок в зависимости от того, какой размер сосисок вы хотите сделать. **6-8** Выберите необходимый диск и установите после ножа.

**Использование** При шприцевании колбас натягивайте оболочку колбасы на насадку. Установите низкую скорость работы комбайна. При попадании воздуха в колбасу остановите комбайн и аккуратно выдавите пузырек воздуха по направляющему на насадке. Всегда используйте ограничитель для загрузки продуктов. Избегайте попадания рук или других объектов в мясорубку.

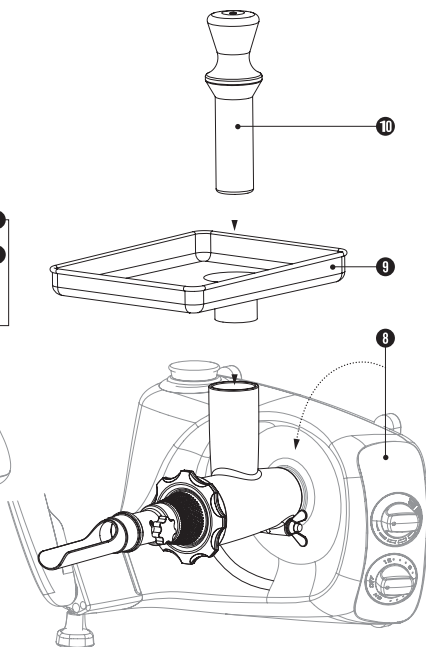
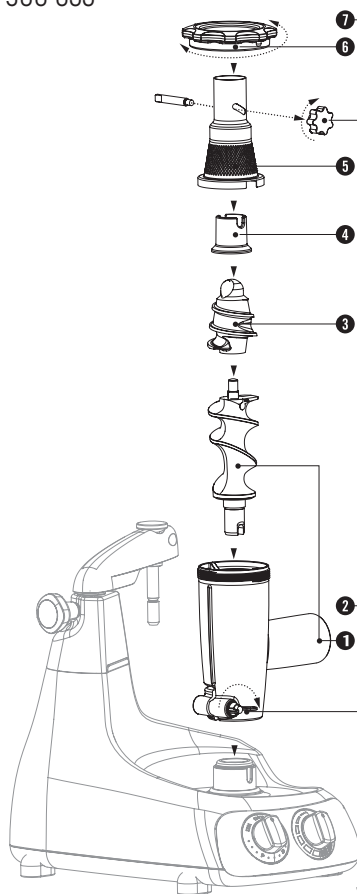
**Очистка** Мясорубку необходимо мыть вручную. После ручной мойки тщательно просушите корпус мясорубки и сопутствующие детали. Не погружайте в воду корпус мясорубки и сопутствующие детали. Пластиковые компоненты насадки для шприцевания можно мыть в посудомоечной машине.



# STRAINER

Product no. 920 900 033

Passertillsats  
Purépresse  
Purépresse  
Puserin  
Passiervorsatz  
Passoire  
Colador  
Colino  
Zeef  
СИТЕЧКО



STRAINER   English	PASSERTILLSATS   Svenska	PURÉPRESSE   Norsk	PURÉPRESSER   Dansk
<b>Assembly</b> <b>1-9</b> Attach the mincer to the machine and then fit the strainer onto the mincer.  When the adjustment screw is in its innermost position, you get the maximum possible liquid out of the food being strained. Turn the screw if you want to change the degree of straining. You can reuse the residue a few times until you have got everything out.  <b>Use</b> Turn fruit and berries into pulp or purée. Tomatoes, oranges, gooseberries, de-seeded rose-hips, pitted plums and cherries can be strained raw.  <b>Cleaning</b> All parts of the mincer and strainer must be washed by hand. The feed table and plunger are dishwasher safe.	<b>Montering</b> <b>1-9</b> Montera kvarnen på maskinen och därefter passer-tillsatsen på kvarnen.  När ställskruven står i det innersta läget får du ut mesta möjliga vätska av det som passeras. Vrid skruven om du vill ändra passeringsgraden. Du kan återanvända resterna ett par gånger innan du fått ut allt.  <b>Användning</b> Passera frukt och bär till mos eller puré. Tomater, apelsiner, krusbär, urkärnade nypon, plommon och körsbär passeras råa.  <b>Rengöring</b> Samtliga delar som ingår i kvarnen och passertillsatsen ska handdiskas. Matarbord och matarpropp kan maskindiskas.	<b>Montering</b> <b>1-9</b> Monter kvernen på maskinen og deretter moseapparatens.  Når justeringsskruen står i innerste stilling, får du maksimalt med væske ut av det som presses. Drei skruen hvis du vil endre pressegrad. Du kan bruke restene et par ganger om igjen før du har fått ut alt.  <b>Bruk</b> Press frukt og bær til mos eller puré. Tomater, appelsiner, stikkelsbær, nyper uten kjerner, plommer og kirsebær presses i rå tilstand.  <b>Rengjøring</b> Alle deler av kvernen og pressetilbehøret må vaskes for hånd. Matebord og -propp kan vaskes i oppvaskmaskin.	<b>Montering</b> <b>1-9</b> Monter hakkeren på maskinen og derefter purépresseren på hakkeren.  Når indstillingsskruen er i den inderste position, får du mest mulig væske ud af det, som pureres. Drej på skruen, hvis du vil ændre pureringsniveauet. Du kan genbruge resterne et par gange, indtil du har fået det hele ud.  <b>Anvendelse</b> Purér frugt og bær til mos eller puré. Tomater, appelsiner, stikkelsbær, udstenede hyben, blommer og kirsebær pureres rå.  <b>Rengöring</b> Alle dele til hakkeren og purépresseren skal håndvaskes. Påfyldningsbakke og stoppepind tåler opvaskemaskine.



PUSERRIN   Suomi	PASSIERVORSATZ   Deutsch	PASSOIRE   Français	COLADOR   Español
<p><b>Asennus</b></p> <p><b>1-9</b> Asenna mylly laitteeseen ja liitä marja- ja hedelmäpuserrin myllyyn.</p> <p>Kun säätöruuvi on pohja-asennossa, saat puserrettua suurimman mahdollisen määrän nestettä. Käännä ruuvia, jos haluat muuttaa puserrusvoimakkuutta. Voit pusertaa marjat tai hedelmät vielä muutaman kerran uudelleen, jotta kaikki neste saadaan puserrettua.</p> <p><b>Käyttö</b></p> <p>Puserra hedelmiä ja marjoja survokseksi tai soseeksi. Tomaatit, appelsiinit, karviaiset sekä kivettömät ruusunmarjat, luumut ja kirsikat puserretaan kypsentämättöminä.</p> <p><b>Puhdistus</b></p> <p>Kaikki myllyyn tai marja- ja hedelmäpusertimeen kuuluvat osat on pestävä käsin. Syöttölautanan ja -painin voidaan pestä astianpesukoneessa.</p>	<p><b>Zusammenbau</b></p> <p><b>1-9</b> Befestigen Sie den Fleischwolf an der Maschine und anschließend den Passiervorsatz am Fleischwolf.</p> <p>Je weiter die Einstellschraube hineingedreht ist, desto mehr Flüssigkeit erhalten Sie aus dem passierten Lebensmittel. Durch Drehen der Schraube können Sie die Passierstärke verändern. Sie können die Rückstände mehrmals wiederverwenden, bis das Lebensmittel optimal passiert ist.</p> <p><b>Verwendung</b></p> <p>Sie können Früchte und Beeren zu Mus oder Püree passieren. Tomaten, Orangen, Stachelbeeren, entkernte Hagebutten, Pflaumen und Kirschen können roh passiert werden.</p> <p><b>Reinigung</b></p> <p>Alle Teile des Fleischwolfs und des Passiervorsatzes müssen von Hand gespült werden. Das Zuführtablett und der Stopfer sind spülmaschinenfest.</p>	<p><b>Montage</b></p> <p><b>1-9</b> Fixez d'abord le hachoir sur l'appareil et ensuite l'appareil à passer sur le hachoir.</p> <p>Pour obtenir le plus de liquide possible la vis d'ajustement doit être complètement enfoncée. Tournez la vis si vous voulez changer le degré de broyage. Vous pouvez repasser les résidus plusieurs fois afin de récupérer la totalité du liquide.</p> <p><b>Utilisation</b></p> <p>Transformez fruits et baies en pulpe ou en purée. Tomates, oranges, groseilles, fruits d'églantier sans graines, prunes et cerises peuvent être broyés crus.</p> <p><b>Nettoyage</b></p> <p>Toutes les pièces du hachoir et de l'appareil à passer doivent être lavées à la main. Le plateau de remplissage et le pilon sont lavables en lave-vaisselle.</p>	<p><b>Montaje</b></p> <p><b>1-9</b> Coloque la picadora de carne en la máquina y acople la unidad de colado a la picadora de carne.</p> <p>Cuando el tornillo de ajuste está introducido hasta el tope, se obtiene el máximo líquido posible de lo que se está colando. Gire el tornillo si desea modificar el grado de colado. Puede volver a usar los restos un par de veces hasta extraer todo lo posible.</p> <p><b>Uso</b></p> <p>Convierta frutas o bayas en pulpa o puré. Los tomates, las naranjas, las grosellas espinosas, las ciruelas, las cerezas y los escaramujos despepitados se pueden colar crudos.</p> <p><b>Limpieza</b></p> <p>Todos los componentes de la picadora de carne y de la unidad de colado se deben lavar a mano. La bandeja alimentadora y el empujador son aptos para el lavavajillas.</p>





COLINO   Italiano	ZEEF   Nederlands	СИТЕЧКО   Русский язык	
<b>Montaggio</b> <b>1-9</b> Attaccare il tritacarne alla macchina, quindi montare il colino sul tritacarne.  <p>Quando la vite di regolazione si trova nella posizione più interna, si ottiene la massima quantità di liquido possibile dall'ingrediente che si sta passando. Ruotare la vite se si desidera modificare la finezza della passata. È possibile passare alcune volte i residui per estrarne tutta la sostanza.</p> <p><b>Uso</b></p> <p>Trasformazione in polpa o purea di frutti o bacche. È possibile passare a crudo pomodori, arance, uva spina, bacche di rosa, susine e ciliegie denocciolate.</p> <p><b>Pulizia</b></p> <p>Tutti i componenti del tritacarne e del colino vanno lavati a mano. Il piatto di alimentazione e il pressatore sono lavabili in lavastoviglie.</p>	<b>Montage</b> <b>1-9</b> Bevestig de vleesmolen aan de machine en plaats de zeef vervolgens op de vleesmolen.  <p>Wanneer de stelschroef zich in de binnenste positie bevindt, haalt u de maximaal mogelijke vloeistof uit het voedsel dat wordt gezeefd. Draai aan de schroef als u de fijnheid van de zeef wilt wijzigen. U kunt het residu een paar keer hergebruiken om alle vloeistof te extraheren.</p> <p><b>Gebruik</b></p> <p>Maak van fruit en bessen pulp of puree. Tomaten, sinaasappels, kruisbessen, ontpitte rozenbottels, ontpitte pruimen en kersen kunnen rauw worden gezeefd.</p> <p><b>Schoonmaken</b></p> <p>Alle delen van de vleesmolen en zeef moeten met de hand worden gewassen. De voertafel en de vulschacht zijn vaatwasmachinebestendig.</p>	<b>Сборка</b> <b>1-9</b> Присоедините мясорубку к комбайну, а насадку-пресс к мясорубке.  <p>При верхнем положении настраивочного винта достигается максимальный объем выжимаемой жидкости. Поверните винт, если необходимо изменить силу отжима. Отжим можно повторить несколько раз до тех пор, пока не будет отжата вся жидкость.</p> <p><b>Использование</b></p> <p>Для приготовления фруктового или ягодного пюре. Томаты, апельсины, крыжовник, очищенные плоды шиповника, сливы и вишни без косточек можно отжимать без предварительной обработки.</p> <p><b>Очистка</b></p> <p>Все детали мясорубки и пресса должны мыться вручную. Загрузочный лоток и толкатель можно мыть в посудомоечной машине.</p>	



# GRATER

Product no. 920 900 034

Rivtillsats

Rivjern

Rivejern

Raastin

Reibevorsatz

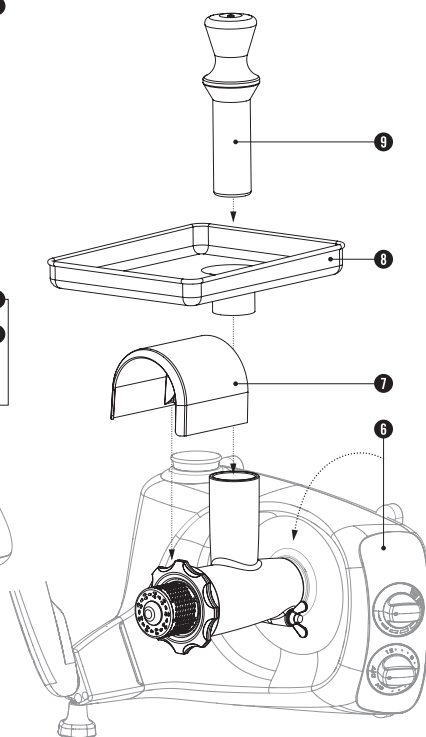
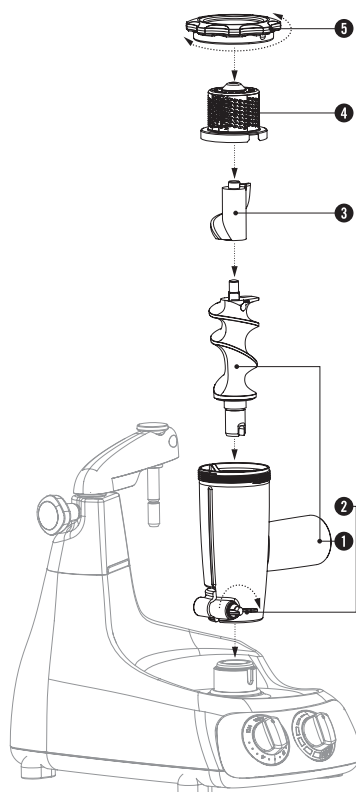
Râpe

Rallador

Grattugia

Rasp

Tëpka



+



<b>GRATER</b>   English <b>Assembly</b> <b>1-8</b> Attach the grater accessory onto the mincer.  <b>Use</b> Use the grater to grate nuts, crusts, parmesan cheese, etc. Run on medium-high speed. <b>9</b> Always use the plunger to feed through. Never stick your hands or other objects into the mincer.  <b>Cleaning</b> The mincer and the grater must be washed by hand.	<b>RIVTILLSATS</b>   Svenska <b>Montering</b> <b>1-8</b> Montera rivtillsatsen på kvarnen.  <b>Användning</b> Använd rivtillsatsen för att riva nötter, mandel, skorpor, parmesanost etc. Kör på medelhög hastighet. <b>9</b> Använd alltid matarproppen för påmatning. Stoppa aldrig händer eller främmande föremål i kvarnen.  <b>Rengöring</b> Kvarnen och rivtillsatsen ska diskas för hand.	<b>RIVJERN</b>   Norsk <b>Montering</b> <b>1-8</b> Monter rivetelbehøret på kvarnen.  <b>Bruk</b> Bruk rivetelbehøret til å rive nøtter, mandler, kavring, parmesanost osv. Kjør på middels hastighet. <b>9</b> Bruk alltid mateproppen til påfylling. Ikke stikk hender eller fremmede gjenstander i kvarnen.  <b>Rengjøring</b> Kvarnen og rivetelbehøret skal vaskes for hånd.	<b>RIVEJERN</b>   Dansk <b>Montering</b> <b>1-8</b> Monter rivindsatsen på hakkeren.  <b>Anvendelse</b> Brug rivindsatsen til at rive nødder, mandler, kiks, parmesanost m.m. Kør ved medium hastighed. <b>9</b> Brug altid stoppepinden til påfyldning. Put aldrig hænder eller andre genstande ned i hakkeren.  <b>Rengøring</b> Hakkeren og rivindsatsen skal håndvaskes.
<b>RAASTIN</b>   Suomi <b>Asennus</b> <b>1-8</b> Asenna raastin myllyyn.  <b>Käyttö</b> Käytä raastinta pähkinöiden, manteleiden, korppujen, parmesaanijuuston ja muiden raastamiseen. Käytä laitetta keskinopeudella. <b>9</b> Käytä aina syöttöpaininta ainesten syöttämiseen. Älä koskaan työnnä käsiä äläkä mitään esinettä myllyyn.  <b>Puhdistus</b> Myly ja raastin on pestävä käsin.	<b>REIBEVORSATZ</b>   Deutsch <b>Zusammenbau</b> <b>1-8</b> Befestigen Sie den Reibeversatz am Fleischwolf.  <b>Verwendung</b> Mit dem Reibeversatz können Sie Nüsse, Rinden, Parmesankäse usw. reiben. Lassen Sie die Maschine mit mittlerer Geschwindigkeit laufen. <b>9</b> Verwenden Sie zum Einfüllen immer den Stopfer. Fassen Sie nicht mit den Händen in den Fleischwolf und achten Sie darauf, dass keine Gegenstände in den Fleischwolf geraten.  <b>Reinigung</b> Der Fleischwolf und der Reibeversatz müssen von Hand gespült werden.	<b>RÂPE</b>   Français <b>Montage</b> <b>1-8</b> Fixez le rouleau à râper sur le hachoir.  <b>Utilisation</b> Utilisez le rouleau à râper pour noix, amandes, biscottes, parmesan, etc. Faites marcher à vitesse moyenne. <b>9</b> Utilisez toujours le poussoir pour alimenter le hachoir. N'introduisez jamais vos mains ou d'autres objets dans le hachoir.  <b>Nettoyage</b> Le hachoir et le rouleau à râper doivent être lavés à la main.	<b>RALLADOR</b>   Español <b>Montaje</b> <b>1-8</b> Coloque el accesorio rallador en la picadora de carne.  <b>Uso</b> Utilice el accesorio rallador para rallar nueces, trozos de pan, queso parmesano, etc. Ajuste la máquina a velocidad media/alta. <b>9</b> Utilice siempre el empujador para introducir los alimentos. No meta nunca las manos ni otros objetos en la picadora.  <b>Limpieza</b> La picadora de carne y el accesorio rallador se deben lavar a mano.
<b>GRATTUGIA</b>   Italiano <b>Montaggio</b> <b>1-8</b> Montare la grattugia sul tritacarne.  <b>Uso</b> Usare la grattugia per grattugiare frutta secca, pane raffermo, parmigiano, ecc. Azionare la macchina a velocità medio-alta. <b>9</b> Usare sempre il pestello per introdurre gli ingredienti nel tritacarne. Mai introdurre le mani o altri oggetti nel tritacarne.  <b>Pulizia</b> Il tritacarne e la grattugia devono essere lavati a mano.	<b>RASP</b>   Nederlands <b>Montage</b> <b>1-8</b> Bevestig de rasp op de vleesmolen.  <b>Gebruik</b> Gebruik de rasp om gedroogd fruit, oud brood, parmesaanse kaas enz. te raspen. Bedien de machine op middelhoge snelheid. <b>9</b> Gebruik altijd de toevoerplug om ingrediënten in de vleesmolen te brengen. Doe nooit handen of andere voorwerpen in de vleesmolen.  <b>Schoonmaken</b> De vleesmolen en de rasp moeten met de hand worden gewassen.	<b>ТЕРКА</b>   Русский язык <b>Сборка</b> <b>1-8</b> Установите насадку для терки на мясорубку.  <b>Использование</b> Используйте терку для измельчения орехов, теста, сыра пармезан и пр. Скорость комбайна средняя-высокая. <b>9</b> Всегда пользуйтесь ограничителем для загрузки продуктов. Избегайте попадания рук или других объектов в мясорубку.  <b>Очистка</b> мясорубку и насадку-терку необходимо вымыть вручную.	



# COOKIE PRESS

Product no. 920 900 035

Kakpress

Kakesprøyte

Småkagejern/bollesprøjte

Taikinapursotin

Spritzgebäckvorsatz

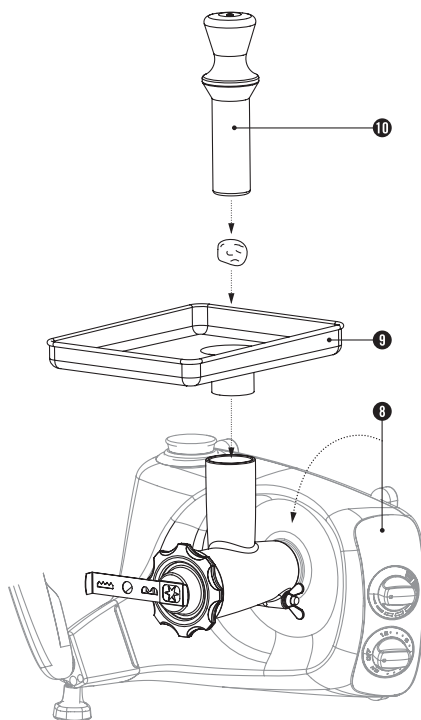
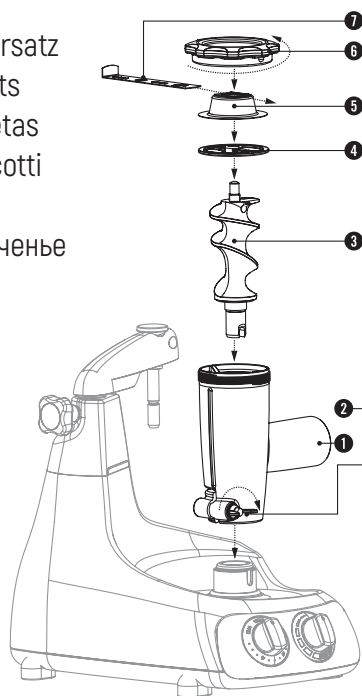
Presse à biscuits

Prensa de galletas

Presso per biscotti

Koekjespers

НАЖМИТЕ НА ПЕЧЕНЬЕ



+



<b>COOKIE PRESS   English</b> <b>Assembly</b> <b>1-9</b> Attach the cookie press onto the mincer.  <b>Use</b> Feed walnut-sized balls of shortcrust pastry through the mincer with the machine set to medium speed. <b>10</b> Always use the plunger to feed things through, and make sure the pastry has been chilled in the refrigerator. Never stick your hands or other objects into the mincer.  <b>Cleaning</b> The cookie press is dishwasher safe. The mincer must be washed by hand.	<b>KAKPRESS   Svenska</b> <b>Montering</b> <b>1-9</b> Montera spritstillsatsen på kvarnen.  <b>Användning</b> Mata ner valnöts-stora mördegskulor genom kvarnen med maskinen inställd på medelhastighet. <b>10</b> Använd alltid matarproppen för påmatning och se till att degen är kylskåpskall. Stoppa aldrig händer eller främmande föremål i kvarnen.  <b>Rengöring</b> Spritstillsatsen kan maskindiskas. Kvarnen ska diskas för hand.	<b>KAKESPRØYTE   Norsk</b> <b>Montering</b> <b>1-9</b> Monter kakesprøyten på kvarnen.  <b>Bruk</b> Mat mørdeigskuler på størrelse med en valnøtt gjennom kvarnen med maskinen stilt på middels hastighet. <b>10</b> Bruk alltid mateproppen til påfylling og sørg for at deigen er kjøleskapskald. Ikke stikk hender eller fremmede gjenstander i kvarnen.  <b>Rengjøring</b> Kakesprøyten kan vaskes i oppvaskmaskin. Kvarnen skal vaskes for hånd.	<b>BOLLESPRØJTE   Dansk</b> <b>Montering</b> <b>1-9</b> Monter bollesprøjten på hakkeren.  <b>Anvendelse</b> Påfyld dejkugler på størrelse med en valnød gennem hakkeren, mens maskinen er indstillet til medium hastighed. <b>10</b> Brug altid stoppepinden til påfyldning, og sørg for at dejen er køleskabskold. Put aldrig hænder eller fremmedlegemer ned i hakkeren.  <b>Rengøring</b> Bollesprøjteren tåler opvaskemaskine. Hakkeren skal håndvaskes.
<b>TAIKINAPURSOTIN   Suomi</b> <b>Asennus</b> <b>1-9</b> Asenna pikkuleipäpursotin myllyyn.  <b>Käyttö</b> Käytä laitetta keskinopeudella ja syötä saksanpähkinän kokoisia murotaikina palloja myllyn läpi. <b>10</b> Käytä aina syöttöpaininta ainesten syöttämiseen ja varmista, että taikina on jääkaappikylmää. Älä koskaan työnnä kättä aläkä mitään esinettä myllyyn.  <b>Puhdistus</b> Taikina pursottimen voi pestä astianpesukoneessa. Mylly on pestävä käsin.	<b>SPRITZGEBÄCKVORSATZ   Deutsch</b> <b>Zusammenbau</b> <b>1-9</b> Befestigen Sie den Spritzgebäckvorsatz am Fleischwolf.  <b>Verwendung</b> Stellen Sie die Maschine auf mittlere Geschwindigkeit ein und füllen walnussgroße Mürbeteigstücke in den Fleischwolf ein. <b>10</b> Verwenden Sie zum Einfüllen immer den Stopfer. Vor der Verarbeitung muss der Teig im Kühlschrank gekühlt werden. Fassen Sie nicht mit den Händen in den Fleischwolf und achten Sie darauf, dass keine Gegenstände in den Fleischwolf geraten.	<b>Reinigung</b> Der Spritzgebäckvorsatz ist spülmaschinenfest. Der Fleischwolf muss von Hand gespült werden.  <b>Nettoyage</b> La presse à biscuits peut être lavé en lave-vaisselle. Le hachoir doit être lavé à la main.	<b>PRESSE À BISCUITS   Français</b> <b>Montage</b> <b>1-9</b> Fixez la presse à biscuits sur le hachoir.  <b>Utilisation</b> Alimentez la machine avec des boules de pâte brisée de la taille d'une noix et faites marcher en vitesse moyenne. <b>10</b> Utilisez toujours le poussoir pour alimenter l'appareil, veillez à utiliser de la pâte préalablement durcie au réfrigérateur. N'introduisez jamais vos mains ou d'autres objets dans le hachoir.  <b>Nettoyage</b> La presse à biscuits peut être lavé en lave-vaisselle. Le hachoir doit être lavé à la main.
<b>PRENSA DE GALLETAS   Español</b> <b>Montaje</b> <b>1-9</b> Coloque la prensa de galletas en la máquina.  <b>Uso</b> Introduzca bolas de pasta quebradiza del tamaño de una nuez en la picadora con la máquina ajustada a velocidad media. <b>10</b> Utilice siempre el empujador para introducir los alimentos y asegúrese de que la pasta se haya enfriado antes en el frigorífico. No meta nunca las manos ni otros objetos en la picadora.  <b>Limpieza</b> La prensa para galletas es apta para el lavavajillas. La picadora debe lavarse a mano.	<b>PRESSO PER BISCOTTI   Italiano</b> <b>Montaggio</b> <b>1-9</b> Montare il presso per biscotti sul tritacarne.  <b>Uso</b> Impostare la macchina sulla velocità media e introdurre nel tritacarne palline di pastafrolla grandi quanto una noce. <b>10</b> Usare sempre il pestello per introdurre gli ingredienti nel tritacarne e accertarsi di avere raffreddato la pasta per dolci in frigorifero. Mai introdurre le mani o altri oggetti nel tritacarne.  <b>Pulizia</b> Il presso per biscotti è lavabile in lavastoviglie. Il tritacarne va lavato a mano.	<b>KOEKJESPERS   Nederlands</b> <b>Montage</b> <b>1-9</b> Bevestig de koekjespers op de vleesmolen.  <b>Gebruik</b> Voer walnootgrote ballen van kruimeldeeg door de vleesmolen met de machine ingesteld op medium snelheid. <b>10</b> Gebruik altijd de toevoerplug om ingrediënten door te voeren en zorg ervoor dat het deeg vooraf in de koelkast is gekoeld. Steek nooit je handen of andere voorwerpen in de vleesmolen.  <b>Schoonmaken</b> De koekjespers is vaatwasmachinebestendig. De vleesmolen moet met de hand worden gewassen.	<b>НАЖМИТЕ НА ПЕЧЕНЬЕ   Русский язык</b> <b>Сборка</b> <b>1-9</b> Присоедините пресс для печенья к комбайну.  <b>Использование</b> Пропускайте шарики песочного теста размером с орех через установленную на комбайн мясорубку; скорость комбайна – средняя. <b>10</b> Всегда пользуйтесь ограничителем для загрузки продуктов, а также убедитесь, что тесто охлаждено в холодильнике. Избегайте попадания рук или других объектов в мясорубку.  <b>Очистка</b> Пресс для печенья можно мыть в посудомоечной машине. Мясорубку необходимо мыть вручную.





**MORE POSSIBILITIES!**  
[ankarsrum.com](http://ankarsrum.com)







# ANKARSRUM®

MADE IN SWEDEN  
SINCE 1940.



## **MORE IDEAS: [WWW.ANKARSRUM.COM](http://WWW.ANKARSRUM.COM)**

Mer idéer: [www.ankarsrum.com](http://www.ankarsrum.com)

Mer inspirasjon: [www.ankarsrum.com](http://www.ankarsrum.com)

Mere information: [www.ankarsrum.com](http://www.ankarsrum.com)

Lisätietoja: [www.ankarsrum.com](http://www.ankarsrum.com)

Mehr Informationen: [www.ankarsrum.com](http://www.ankarsrum.com)

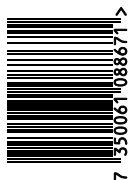
Plus d'informations: [www.ankarsrum.com](http://www.ankarsrum.com)

Más información: [www.ankarsrum.com](http://www.ankarsrum.com)

Altre idee: [www.ankarsrum.com](http://www.ankarsrum.com)

Mehr inspiratie: [www.ankarsrum.com](http://www.ankarsrum.com)

Дополнительная информация: [www.ankarsrum.com](http://www.ankarsrum.com)



1067 Deluxe Manual – Rev 1