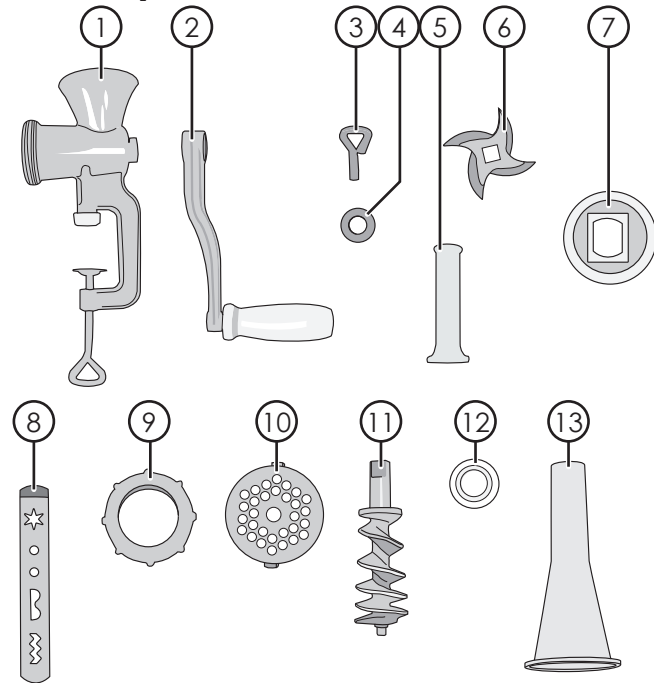


Please read the entire instruction manual before using the product and then save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. In the event of technical problems or other queries, please contact our Customer Services.

Safety

Never insert your fingers into the mincer. Always use the food pusher to feed food into the mincer.

Description

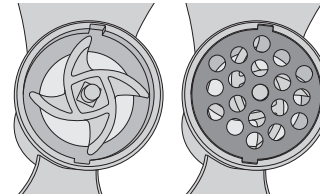


- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 1. Body | 8. Pastry press plate |
| 2. Handle | 9. Locking ring |
| 3. Screw | 10. Cutting plate (3 x) |
| 4. Washer | 11. Feed screw |
| 5. Food pusher | 12. Plastic bushing |
| 6. Blade | 13. Sausage making nozzle |
| 7. Pastry press holder | |

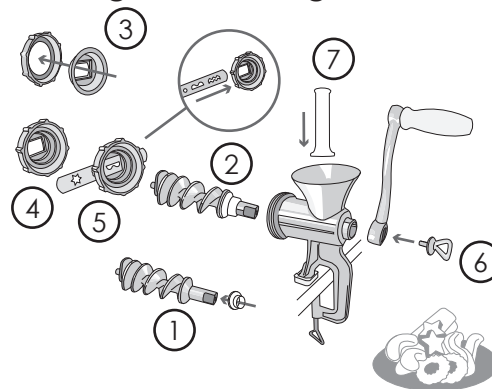
Operating instructions

Note: The cutting plates (10) and the blade (6) are coated with a thin layer of vegetable oil when sold; they should therefore be washed thoroughly before use.

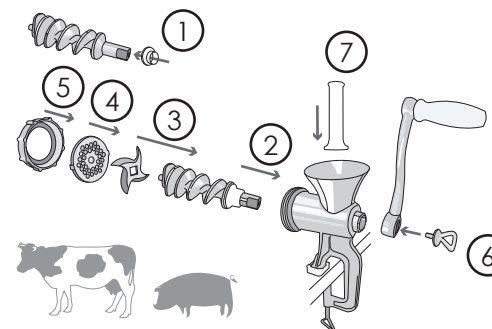
- Make sure to fit the blade (6) the right way round. The flat side should face outwards toward the cutting plate (10).
- Make sure that the cutting plate (10) locates into the notches in the body of the mincer (1) before tightening the locking ring (9).



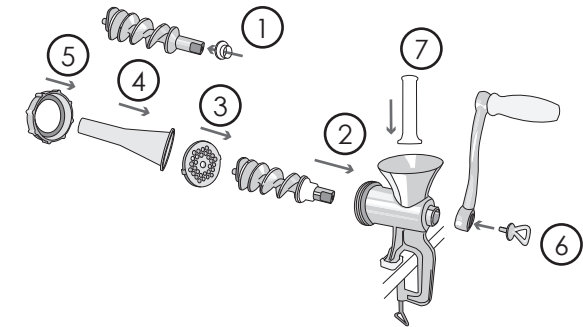
Making biscuit dough



Mincing meat



Sausage nozzle



Care and maintenance

- Wash and dry all parts of the mincer thoroughly before use.
- To prevent the cutting plates and blade from rusting during storage, they should be washed, dried and then coated with a thin layer of vegetable oil.
- **Note:** Do not wash any parts of the mincer in a dishwashing machine.

Disposal

This product should be disposed of in accordance with local regulations. If you are unsure how to proceed, contact your local council.

Specifications

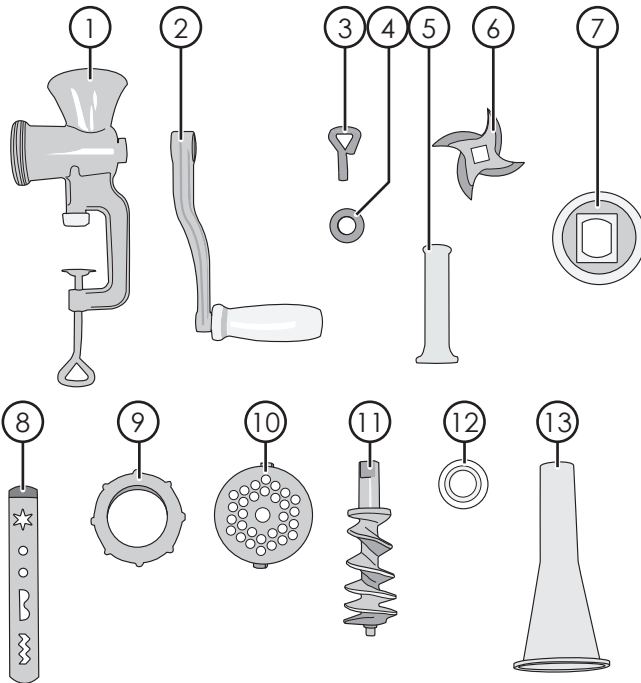
Size 148 x 210 mm

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst.

Säkerhet

Stoppa aldrig ner fingrarna i köttkvarnen. Använd påmataren för att mata ner i köttkvarnen.

Beskrivning

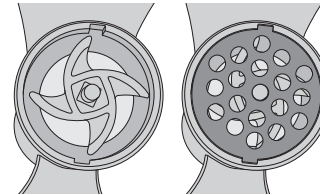


- | | |
|------------------|----------------------|
| 1. Kvarnhus | 8. Matris |
| 2. Vev | 9. Låsring |
| 3. Skruv | 10. Hålskiva (3 st.) |
| 4. Bricka | 11. Matningsskruv |
| 5. Påmatare | 12. Plastbussning |
| 6. Kniv | 13. Korvhorn |
| 7. Matrishållare | |

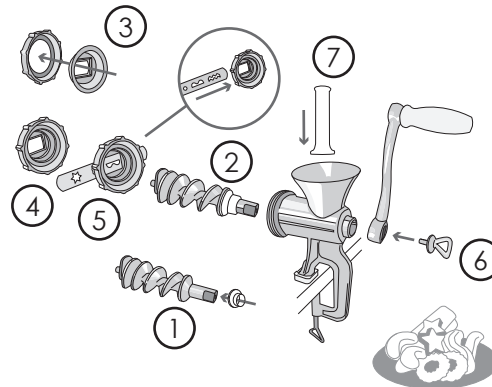
Användning

Obs! Hålskivorna (10) och kniven (6) är överdragna med ett tunt lager vegetabilisk olja vid leverans, därför måste de diskas noga innan första användning.

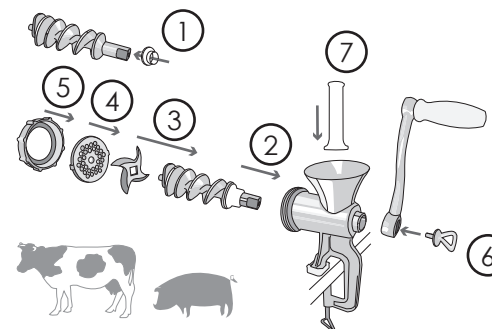
- Se till att vända kniven (6) rätt vid montering. Den planslipade delen ska vändas utåt mot hålskivan (10).
- Se till att hålskivan (10) passar in i kvarnhusets (1) urtag innan du drar åt låsringen (9).



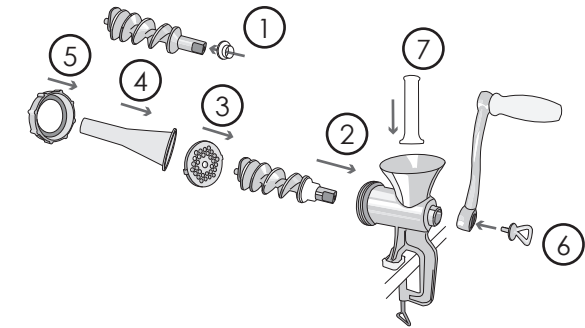
Forma deg till kakor



Mala kött



Använda köttkvarnen med korvhornet



Skötsel och underhåll

- Diska och torka av köttkvarnens alla delar ordentligt efter användning.
- För att undvika att hålskivor och kniv rostar, ska de efter diskning torkas så snabbt som möjligt och sedan smörjas in med lite matolja för att få en rostskyddande yta.
- **Obs!** Diska inte köttkvarnen eller någon av dess delar i diskmaskin.

Avfallshantering

När du ska göra dig av med produkten ska detta ske enligt lokala föreskrifter. Är du osäker på hur du ska gå tillväga, kontakta din kommun.

Specifikationer

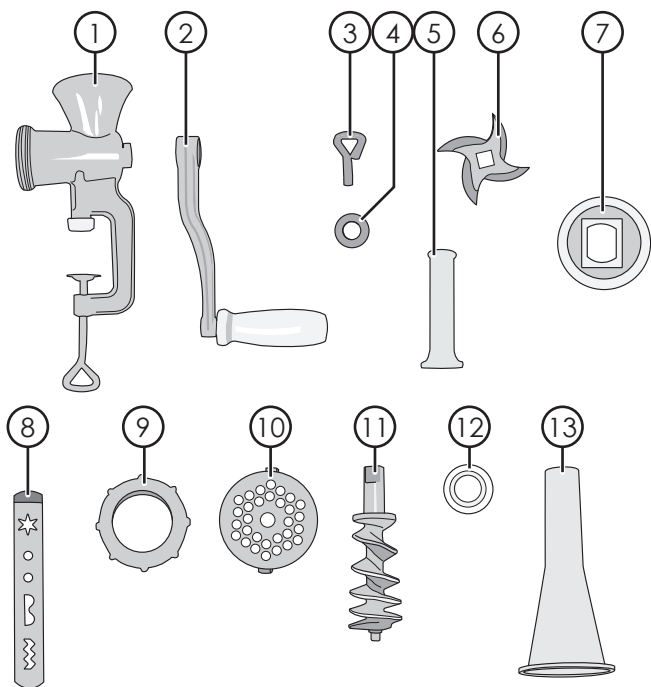
Mått 148 x 210 mm

Les brukerveiledningen grundig før produktet tas i bruk og ta vare på den for framtidig bruk. Vi reserverer oss mot ev. feil i tekst og bilde, samt forandringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter.

Sikkerhet

Putt aldri fingrene ned i kjøttkvernen. Bruk materen til mating av kjøttkvernen.

Beskrivelse



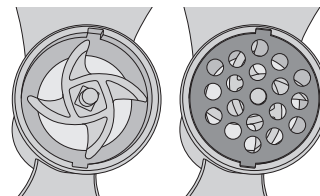
1. Kvernhus
2. Sveiv
3. Skruer
4. Brett
5. Mater
6. Kniv
7. Matriseholder

8. Matrise
9. Låsering
10. Hullskive (3 stk.)
11. Matekurv
12. Plastbussing
13. Pølsehorn

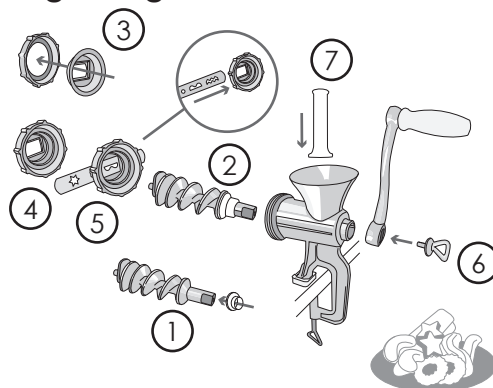
Bruk

Obs! Hullskivene (10) og kniven (6) er belagt med et tynt lag vegetabilsk olje ved levering. Dette utstyret må derfor rengjøres grundig før bruk.

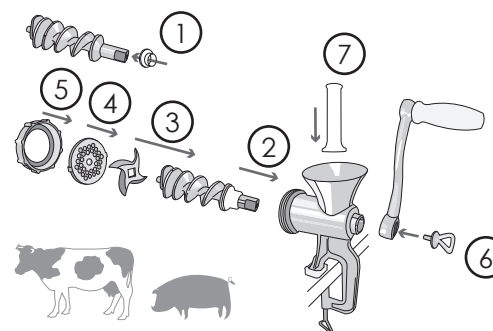
- Påse at kniven (6) vender riktig vei ved montering. Den planslippede delen skal vende utover mot hullskiven (10).
- Pass på at hullskiven (10) passer inn i kvernhusets (1) uttak før du trekker til låseringen (9).



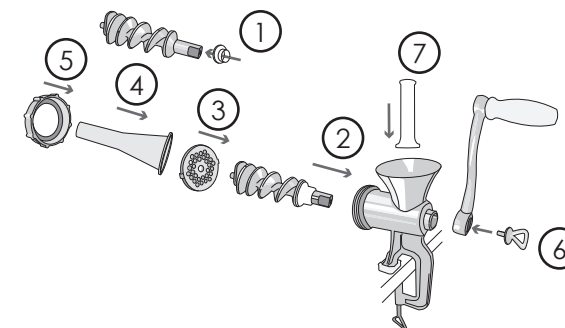
Lage deig til kaker



Male kjøtt



Bruk av kjøttkvernen med pølsehorn



Stell og vedlikehold

- Vask og tørk alle delene til kjøttkvernen grundig umiddelbart etter bruk.
- For å unngå at skiver og kniv rustner bør de vaskes og tørkes godt etter bruk og umiddelbart settes inn med litt matolje.
- **Obs!** Ingen av delene må vaskes i oppvaskmaskin.

Avfallshåndtering

Når produktet skal kasseres, må det skje i henhold til lokale forskrifter. Hvis du er usikker, ta kontakt med lokale myndigheter.

Spesifikasjoner

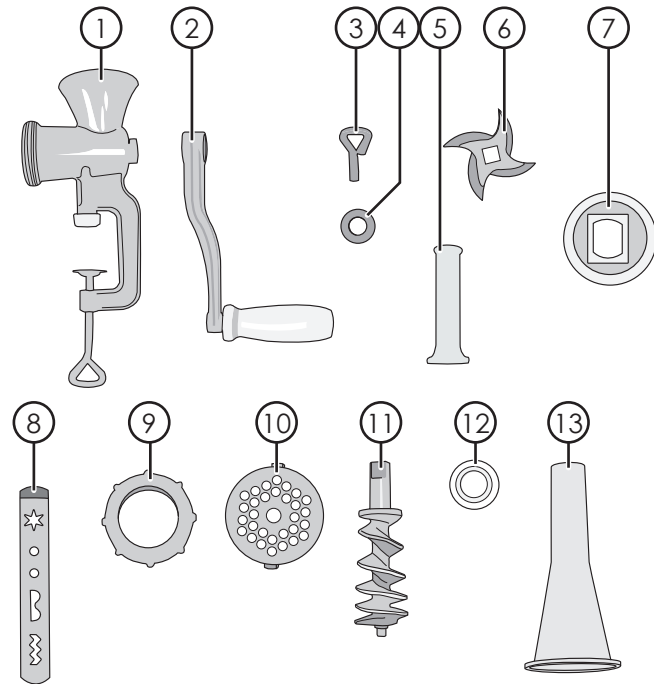
Mål 148 x 210 mm

Lue käyttöohje ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä se tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun.

Turvallisuus

Älä laita sormia lihamyllyyn. Käytä työntintä, kun laitat lihaa lihamyllyyn.

Kuvaus

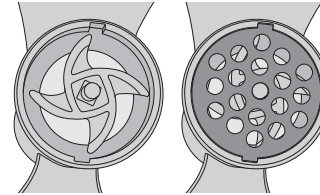


- | | |
|-------------------|-----------------------|
| 1. Runko | 8. Matriisi |
| 2. Kampi | 9. Lukitusrenkas |
| 3. Ruuvi | 10. Reikälevy (3 kpl) |
| 4. Aluslaatta | 11. Syöttöruuvi |
| 5. Työnnin | 12. Muoviholkki |
| 6. Terä | 13. Makkarasarvi |
| 7. Matriisipidike | |

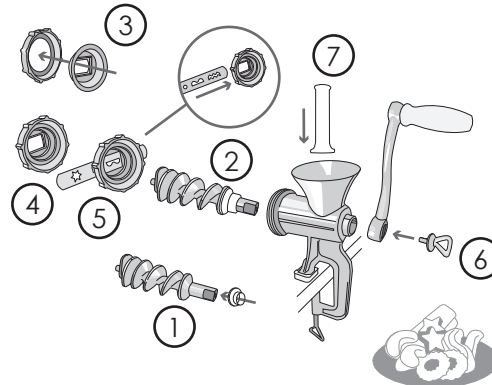
Käyttö

Huom.! Reikälevyissä (10) ja terässä (6) on ohut kerros kasviöljyä, minkä vuoksi nämä osat tulee pestä huolella ennen käyttöä.

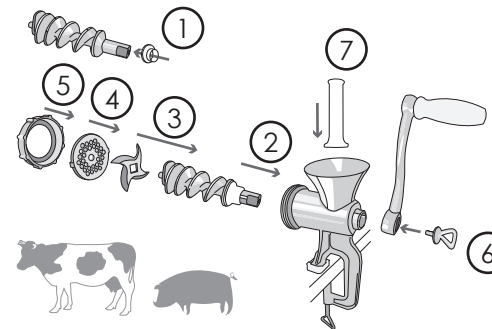
- Varmista, että asennat terän (6) oikein päin. Tasaisen osan tulee osoittaa ulospäin kohti reikälevyä (10).
- Varmista, että reikälevy (10) sopii rungon (1) uraan, ennen kuin kiristät lukitusrenkaan (9).



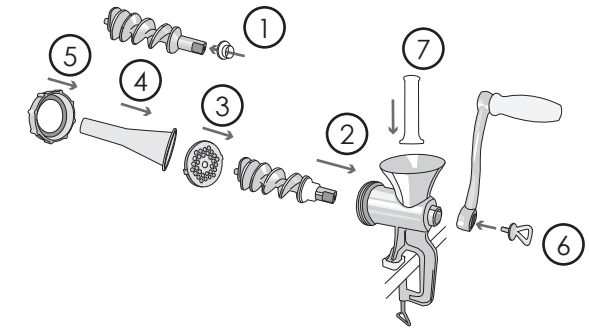
Muotoile taikinaa



Jauha lihaa



Käytä makkarasarvea



Huolto ja puhdistaminen

- Pese ja kuivaa lihamyllyn kaikki osat huolellisesti käytön jälkeen.
- Kuivaa reikälevyt ja terä heti pesun jälkeen ja voitele ne pienellä määrällä kasviöljyllä, jotta ne eivät ruostu.
- **Huom.!** Älä pese lihamyllyä tai sen osia astianpesukoneessa.

Kierrätys

Kierrätä tuote asianmukaisesti, kun poistat sen käytöstä. Tarkempia kierrätysohjeita saat kuntasi jätehuollon kautta.

Tekniset tiedot

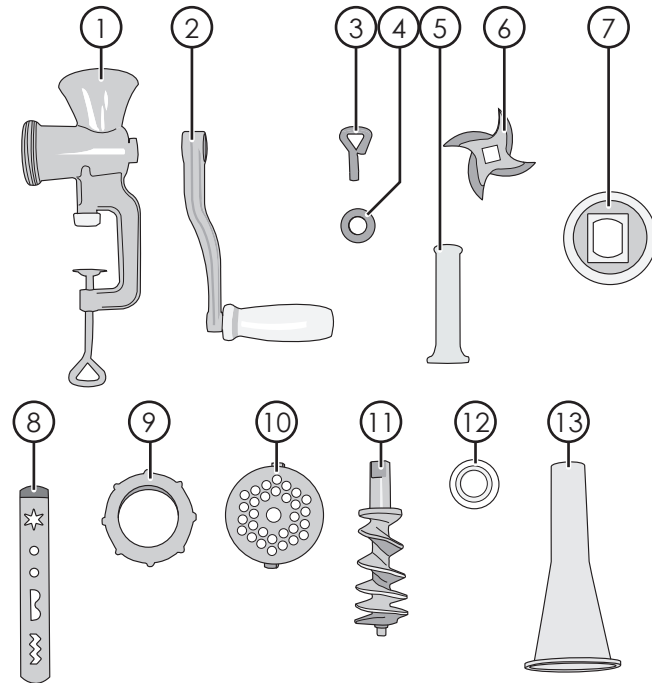
Mitat 148 x 210 mm

Vor Inbetriebnahme die komplette Bedienungsanleitung durchlesen und aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme.

Sicherheit

Niemals die Finger in den Fleischwolf stecken. Immer den Stopfer zum Zuführen in den Fleischwolf benutzen.

Beschreibung

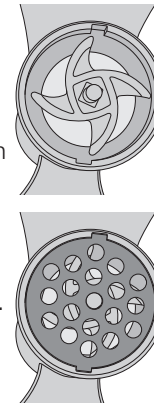


- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1. Gehäuse | 8. Schablone |
| 2. Kurbel | 9. Sicherungsring |
| 3. Schraube | 10. Lochscheibe (3 x) |
| 4. Scheibe | 11. Schnecke |
| 5. Stopfer | 12. Kunststoffmuffe |
| 6. Messer | 13. Wurstfüllvorsatz |
| 7. Schablonenhalterung | |

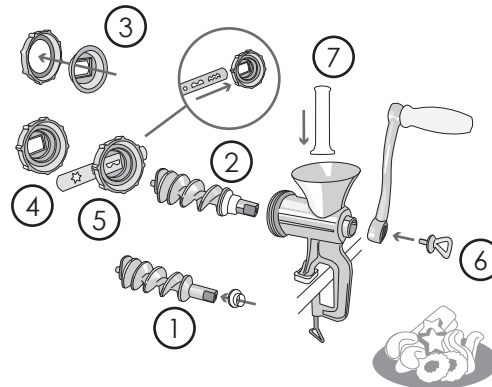
Bedienung

Hinweis: Die Lochscheiben (10) und das Messer (6) sind ab Werk mit einer dünnen Schicht pflanzlichem Öl überzogen. Deshalb müssen sie vor der ersten Benutzung gründlich abgewaschen werden.

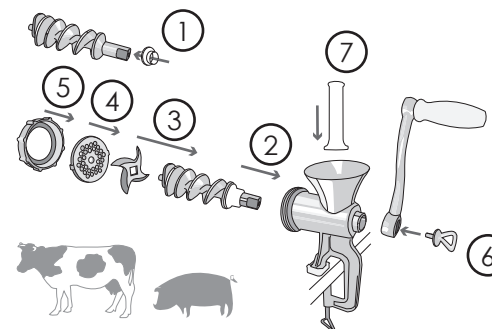
- Sicherstellen, dass das Messer (6) bei der Montage richtig herum eingesetzt wird. Die gerade geschliffene Seite muss nach außen zur Lochscheibe (10) hin gerichtet sein.
- Bevor der Sicherungsring (9) angezogen wird sicherstellen, dass die Lochscheibe (10) in die Öffnung am Gehäuse (1) passt.



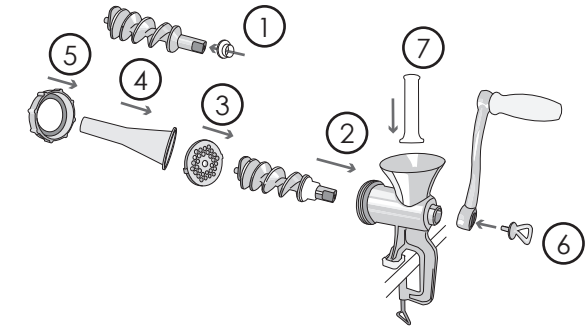
Mit dem Fleischwolf Teig formen



Mit dem Fleischwolf Fleisch mahlen



Mit dem Fleischwolf Würste stopfen



Pflege und Wartung

- Nach jedem Gebrauch alle Teile des Fleischwolfes gründlich abwaschen und abtrocknen.
- Um ein Rosten der Lochscheiben und Messer zu vermeiden empfiehlt es sich, diese nach dem Abwaschen schnellstmöglich abzutrocknen und danach mit etwas pflanzlichem Öl als Rostschutz einzuölen.
- **Hinweis:** Den Fleischwolf oder dessen Bestandteile nicht in der Spülmaschine spülen.

Hinweise zur Entsorgung

Bitte das Produkt entsprechend den lokalen Bestimmungen entsorgen. Weitere Informationen sind von der Gemeinde oder den kommunalen Entsorgungsbetrieben erhältlich.

Technische Daten

Abmessungen 148 x 210 mm