

ENGLISH MINCER

Wash before use.

Assembly

1-3 Attach the mincer parts onto the machine. **4** Fit the knife onto the mincer. Be sure to turn the sharp side of the knife towards the hole disc. **5-6** Select which hole disc you want to use and fit it onto the knife. **7-9** Put the machine on its side and attach the rest.

Use The 2.5 mm hole disc is for fish and pâté 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.

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.

Cleaning

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.

SVENSKA KVARN

Diskas före användning.

Montering

1-3 Montera kvarndelarna på maskinen. **4** Sätt kniven på kvarnen. Var noga med att vända knivens vassa sida ut mot hålskivan. **5-6** Välj vilken hålskiva du vill använda och montera den utanpå kniven. **7-9** Lägg maskinen på sidan och montera de resterande delarna.

Användning 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 grövre 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.

Skär först det som ska malas i klyftor 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.

Rengöring

Diska kvarnen, hålskivorna, kniven, kvarnvalsens och kvarnrings för hand och torka delarna ordentligt. Smörj in hålskivorna och kniven med lite matolja. Blötlägg inte kvarnhus eller tillhörande delar. Plastdetaljerna kan maskindiskas.

Read the safety instructions in the manual before use.

Läs säkerhetsföreskrifterna i manualen innan användning.

Les sikkerhetsforskriftene i håndboken før bruk.

Læs sikkerhedsforskrifterne i brugsanvisningen før brug.

Lue käyttöohjeen turvallisuusohjeet, ennen kuin käytät laitetta.

Lesen Sie vor Gebrauch die Sicherheitsanweisungen in dem Handbuch.

Lisez les consignes de sécurité du manuel d'instruction avant d'utiliser l'appareil.

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

Leggere le istruzioni di sicurezza prima dell'uso.

Keep these instructions

Spara dessa instruktioner

Ta vare på disse anvisningene

Gem instruktionerne

Säilytä nämä ohjeet

Bewahren Sie diese Anweisungen auf

Conservez ces instructions

Conserve estas instrucciones

Conservare le presenti istruzioni

To view instructional videos, visit our YouTube channel at:

www.youtube.com/AnkarstrumAssistent

För instruktionsfilmer, besök vår YouTube-kanal på:

www.youtube.com/AnkarstrumAssistent

Hvis du vil se instruksjonfilmer, kan du besøke YouTube kanalen vår på:

www.youtube.com/AnkarstrumAssistent

Lue käyttöohjeita löydät YouTube-kanavaltamme osoitteesta:

www.youtube.com/AnkarstrumAssistent

Lesen Sie die Anleitungen finden Sie auf unserer YouTube-Kanal unter:

www.youtube.com/AnkarstrumAssistent

Lisez les vidéos d'instruction, visitez notre chaîne YouTube sur:

www.youtube.com/AnkarstrumAssistent

Gem instruktionerne

www.youtube.com/AnkarstrumAssistent

Säilytä nämä ohjeet

www.youtube.com/AnkarstrumAssistent

Bewahren Sie diese Anweisungen auf

www.youtube.com/AnkarstrumAssistent

Conservez ces instructions

www.youtube.com/AnkarstrumAssistent

Conserve estas instrucciones

www.youtube.com/AnkarstrumAssistent

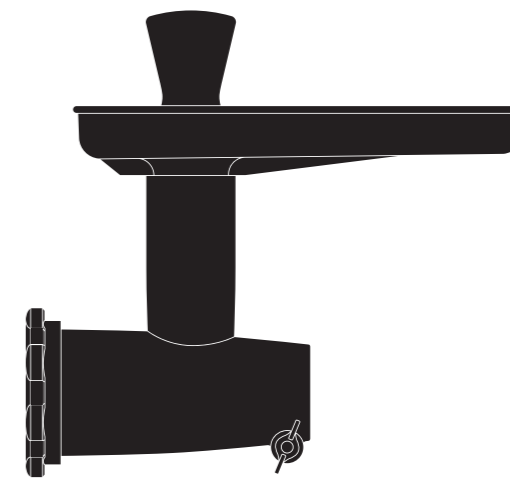
Conservare le presenti istruzioni

www.youtube.com/AnkarstrumAssistent

Per vedere i video con le istruzioni, visita il nostro canale YouTube su:

www.youtube.com/AnkarstrumAssistent

PRODUCT NO: 920 900 057-60/69



MINCER

Kvarn
Kvern
Kødhakker
Lihamyly
Fleischwolf
Hachoir
Picadora de carne
Tritacarne

www.ankarstrum.com

Ankarstrum Kitchen

Lysingsvägen 18

SE-593 53 Västervik

ANKARSTRUM®



I NO: 920 000 236 REV. 6



+



NORSK

KVERN

Vask før bruk.

Montering

1-3 Monter kvernen på maskinen.

4 Monter kniven på kvernen. Pass på at den skarpe siden av kniven vender ut mot hullskiven. **5-6** Velg hvilken hullskive du vil bruke, og monter den utenpå kniven. **7-9** Sett maskinen på siden og monter de resterende delene.

Bruk 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.

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.

Rengjøring Vask kvernen, hullskiven, kniven, kvernavsen 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.

DANSK

KØDHAKKER

Vask før brug.

Montering

1-3 Monter kødhakker på maskinen. **4** Monter kniven på kødhakkern. Vær nøje med at vende knivens skarpe side ud mod hulskiven. **5-6** Vælg en hulskive og monter den uden på kniven. **7-9** Sæt maskinen på sin side og monter de resterende dele.

Anvendelse Brug hulskiven 2,5 mm til at hakke fiskefars til paté eller lignende. Bruk standardhulskiven på 4,5 mm til at hakke fars af kød, kylling eller fisk. Brug standardhulskiven på 6 mm til at hakke lidt grovere fars og brug hulskiven på 8 mm til at forhakke, hvis kødet er lidt sejere eller senet. Hak efter med hulskiven på 4,5 mm eller 2,5 mm for en finere fars.

Skær det, der skal hakkes, i både eller grove strimler. Grøntsager bør forbehandles inden hakning. Kør ved medium hastighed. Brug altid stoppepedinen til påfyldning. Put aldrig hænder eller fremmedlegemer ned i kværnen.

Rengjøring Kværnen, hulskiven, kniven, kødhakkerskruen og låseringen skal håndvaskes. Efter at kødhakkerens hus og tilbehørsdele er blevet håndvasket skal du tørre dem grundigt af. Smør hulskiven og kniven med lidt madolie. Læg ikke kødhakkerens hus eller tilbehørsdele i blød.

SUOMI

LIHAMYLLY

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 vakioreikälevyä murekkeen jauhamiseen lihasta, kanasta tai kalast. Käytä 6 mm vakioreikälevyä hieman karkeamman murekkeen jauhamiseen, ja käytä 8 mm vakioreikälevyä 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 koteloa tai siihen liittyviä osia.

DEUTSCH

FLEISCHWOLF

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-StandardLochscheibe können Sie Fleisch, Hühnchen oder Fisch zerkleinern. Mit der 6-mm-Lochscheibe können Sie Lebensmittel ein wenig gröber 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.

FRANÇAIS

HACHOIR

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.

ESPAÑOL

PICADORA DE CARNE

Lavar antes de usar.

Montaje

1-3 Coloque la picadora 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. Cuez a 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.

ITALIANO

TRITACARNE

Lavare prima dell'uso.

Montaggio

1-3 Montare il tritacarne sulla macchina. **4** Per tritare, montare la lama. Accertarsi di rivolgere il tagliente del coltello verso il disco forato. **5-6** Scegliere il disco forato che si desidera usare e montarlo esternamente rispetto al coltello. **7-9** Metti la macchina sul lato e montare le parti rimanenti.

Uso 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.

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.

Pulizia Lavare a mano il tritacarne, il disco forato, la lama, la vite e l'anello di bloccaggio. Dopo averli lavato, 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.