

Maku
KITCHEN LIFE

EN Meat mincer

The metal meat mincer is easy to clean, assemble and disassemble. Carefully wash the meat mincer with hot water and detergent before use. Wash and dry it after each use. If you do not intend to use the meat mincer for a longer period of time, apply oil to the steel surface and the blade to prevent rusting. N.B.! Do not allow your fingers or any objects to touch the cutter when it is being used! Assemble the meat mincer parts as shown in the picture. Adjust the fixing ring, set the blade and mincing screen parallel and make sure that the handle can be turned effortlessly. Clean the meat by removing the bones and membranes and cut the meat into strips. Put the meat strips into the funnel and mince them by turning the handle. Before and after using, please clean all the parts and keep it dry.

FI Lihamyly

Metallinen lihamylly on helppo puhdistaa, koota ja purkaa. Pese lihamylly huolellisesti kuumalla vedellä ja pesuaineella ennen käyttöä. Huolehdi sen puhdistamisesta ja kuivaamisesta joka käyttökerran jälkeen. Jos et aio käyttää lihamyllyä pitkään aikaan, sivele öljyä teräspintaan ja terään ruostumisen estämiseksi. Huom.! Älä aseta sormia tai mitään esineitä leikkuriin, kun se on toiminnassa! Kokoa lihamyllyn osat kuvan osoittamalla tavalla. Säädä kiinnitysrengas, aseta terä ja reikälevy samansuuntaisesti ja varmista, että kahvaa voidaan kääntää helposti. Puhdista liha poistamalla siitä luut ja kalvot ja leikkaa suikaleiksi. Aseta lihasuikaleet syöttöastiaan ja jauha ne kahvaa kääntämällä. Pese kaikki osat ennen käyttöä ja käytön jälkeen ja kuivaa ne.

SV Köttkvarn

Köttkvarnen i metall är lätt att rengöra, sätta ihop och ta isär. Rengör köttkvarnen noggrant med varmt vatten och diskmedel före användning. Se till att rengöra och torka köttkvarnen ordentligt efter varje användning. När kvarnen inte används, pensla stålet och knivbladen med olja för att förhindra rost. Obs! Sätt inte i fingrarna eller några föremål i skäraren när den är i gång! Sätt ihop köttkvarnens delar enligt anvisningarna på bilden. Justera skivhållaren, placera kniven och malskivan parallellt i ett malningsläge och kontrollera att veven kan manövreras enkelt. Putsa köttet, avlägsna skinn och ben och skär köttet i strimlor. Sätt i köttet i mataren och vrid sedan veven för att mala. Före och efter användning rengör alla delar och förvara kvarnen torr.



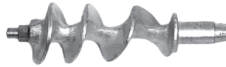
Kiinnitysrengas
Fixing ring
Skivhållare
Kinnitusrõngas
Gredzenveida uzgrieznis
Ziedinē verzlē
Навинчивающееся кольцо



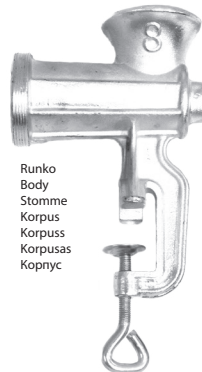
Reikälevy
Mincing screen
Malskiva
Hakkimisketas
Gaļas mašīnas režģis
Sietelis
Решётка
(перфорированный диск)



Terä
Blade
Kniv
Löikenuga
Gaļas mašīnas nazis
Kryžminis peiliukas
Нож



Syöttöakseli
Screw conveyor
Matarskruv
Tiguvõll
Gliemežvārpsta
Sraigtas
Шнек



Runko
Body
Stomme
Korpus
Korpus
Korpusas
Корпус



Kahva
Handle
Vev
Käepide
Rokturis
Rankena
Ручка



Rengasruuvi
Ring screw
Ogleskruv
Silmuskruvi
Osas skruve
Varžtas su kilpa
Винт - фиксатор

ET Hakklihamasin

Metallist hakklihamasinat on kerge puhastada, kokku panna ja lahti võtta. Peske lihamasinat enne kasutamist hoolikalt kuuma vee ja nõudepesuvahendiga. Puhastage ja kuivatage masinat pärast iga kasutuskorda. Kui masinat ei kasutata, määrige terast ja lõikenuga rooste vältimiseks õliga. NB! Ärge asetage hakklihamasinaga töötamisel lõikurisse sõrmi või esemeid! Hakklihamasina kokkupanek toimub joonisel näidatud viisil. Paigaldage kinnitusrõngas, asetage lõikenuga ja hakkimisketas samasuunaliselt ning kontrollige, et käepide käiks vabalt ringi. Puhastage liha, eemaldage nahk ja kondid ning lõigake liha ribadeks. Asetage liha masina sõõndulehtrisse ning keerake käepidet hakkliha valmistamiseks. Puhastage palun kõik osad enne ja pärast kasutamist ning hoidke kuivas.

LV Gaļas Mašina

Metāla gaļas mašina ir viegli tīrāma, saliekama un izjaucama. Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi nomazgājiet ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli. Pēc katras lietošanas reizes nomazgājiet un noslaukiet. Pirms gaļas mašīnas novietošanas glabāšanā ieeļļojiet tērauda detaļas un naža asmeņus, lai novērstu koroziju. Uzmanību! Maļšanas laikā nebāziet pirkstus un priekšmetus

gaļas mašīnas padeves atverē! Salieciet gaļas mašīnu, kā parādīts attēlā. Noregulējiet gredzenveida uzgriezni, novietojiet paralēli režģi un nazi ar asmeņiem uz ārpusi un pārļiecinieties, ka rokturis ir brīvi pagriežams. Nomazgājiet gaļu, atbrīvojiet no ādas un kauliem un sagrieziet strēmelēs. Ielieciet gaļas strēmeles padeves atverē un, griežot rokturi, samaliet gaļu. Pirms un pēc lietošanas notīriet visas daļas un glabājiet sausumā.

LT Mėsmaľė

Metalinė mėsmalė lengva plaunama, surenkama ir išardoma. Prieš naudodami mėsmalę kruopščiai išplaukite karštu vandeniu ir plovikliu. Po kiekvieno naudojimo išplaukite ir iššluostykite. Kai mėsmalė nenaudojama, sutepkite plienines dalis ir ašmenis aliejumi, kad nerūdytų.

Pastaba! Nekiškite pirštų ir jokių kitų daiktų į veikiančią mėsmalę! Surinkite mėsmalės dalis, kaip parodyta iliustracijoje. Sureguliuokite žiedinę veržlę, prisukite mėsmalę prie horizontalaus malimo vietos paviršiaus ir įsitinkinkite, kad rankena lengvai sukasi. Nuplaukite mėsą, pašalinkite odą bei kaulus ir supjaustykite į gabalėlius. Dėkite mėsos gabalėlius į mėsmalės angą ir sukite rankeną, kad mėsmalė maltų mėsą. Prieš naudodami ir po naudojimo nuvalykite visas dalis ir laikykite sausi.

RU Мясорубка механическая

Мясорубка выполнена из металла, и отличается простотой очистки и сборки-разборки. Перед использованием мясорубку следует тщательно вымыть под горячей водой с использованием моющего средства. Не забывать мыть и вытирать мясорубку насухо после каждого использования! На время хранения обязательно смазывать решётку и нож маслом во избежание коррозии! Внимание: никогда не засовывать в работающую мясорубку пальцы или любые посторонние предметы! Приведённая иллюстрация призвана пояснить процесс сборки-разборки мясорубки. Смонтируйте мясорубку и закрепите её в рабочем положении параллельно столу, после чего убедитесь в правильной затяжке винта - фиксатора (рукоятка должна вращаться достаточно свободно). Очистите мясо и подготовьте его к обработке, удалив кожу и кости, и нарезав мясо на полосы. Далее приведите мясорубку в действие, подавая полосы мяса в воронку корпуса и вращая рукоятку. Перед использованием и после него все детали необходимо вымыть и высушить.



Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/ Изготовитель: Tammer Brands Oy,
Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland/Тампере,Финляндия

WWW.MAKUKITCHEN.COM