

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 lihamyly on helppo puhdistaa, koota ja purkaa. Pese lihamyly huolellisesti kuumalla vedellä ja pesuaineella ennen käyttöä. Huolehdi sen puhdistamisesta ja kuivaamisesta joka käyttökerran jälkeen. Jos et aio käyttää lihamylyä pitkään aikaan, sivele öljyä teräspintaan ja terään ruostumisen estämiseksi. Huom.! Älä aseta sormia tai mitään esineitä leikkuriin, kun se on toiminnassa! Kokoa lihamylyn 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.

DK Kødhakker

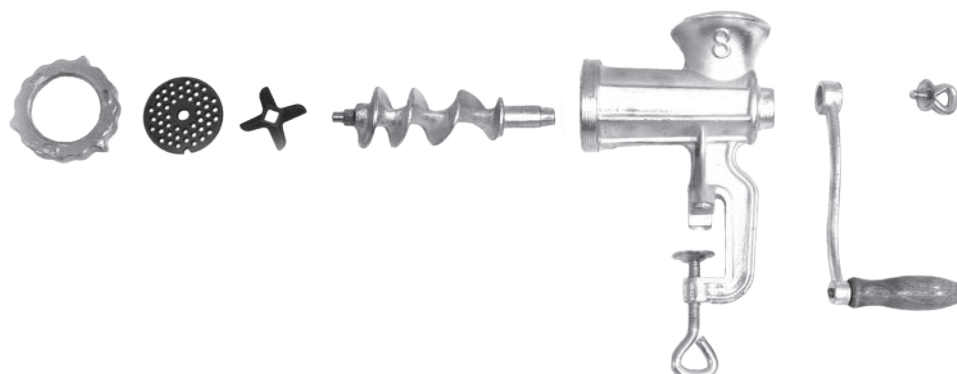
Kødhakkeren af metal er nem at rengøre, samle og skille ad. Vask forsigtigt kødhakkeren med varmt vand og rengøringsmiddel før brug. Vask og tør den efter hver brug. Hvis du ikke har tænkt dig at bruge kødhakkeren i længere tid, skal du påføre olie på ståloverfladen og kniven for at forhindre rust. NB! Lad ikke dine fingre eller andre genstande røre ved kødhakkeren, når den er i brug! Saml kødhakkerens dele som vist på billedet. Juster fastgørelsesringen, indstil klingens og hakkeskærmens parallelitet, og sørg for, at håndtaget kan drejes ubesværet. Rengør kødet ved at fjerne knogler og hinder, og skær kødet i strimler. Læg kødstrimlerne i tragt, og hak dem ved at dreje på håndtaget. Rengør alle dele før og efter brug, og hold den tør.

NO Kjøttkvern

Kjøttkvarnen av metall er enkel å rengjøre, montere og demontere. Vask kjøttkvarnen forsiktig med varmt vann og oppvaskmiddel før bruk. Vask og tørk den etter hver bruk. Hvis du ikke har tenkt å bruke kjøttkvarnen over lengre tid, kan du smøre ståloverflaten og bladet med olje for å forhindre rustdannelse. NB! Ikke la fingrene eller andre gjenstander komme i berøring med kutteren når den er i bruk! Sett sammen kjøttkvernens deler som vist på bildet. Juster festeringen, sett bladet og kvernskjermen parallelt og sørg for at håndtaket kan dreies uten problemer. Rengjør kjøttet ved å fjerne bein og hinner, og skjær kjøttet i strimler. Legg kjøttstrimlene i trakt og kvern dem ved å vri på håndtaket. Rengjør alle delene før og etter bruk, og hold den tørr.

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 söödulehtrisse ning keerake käepidet hakkliha valmistamiseks. Puhastage palun kõik osad enne ja pärast kasutamist ning hoidke kuivas.



LV Gaļas Mašīna

Metāla gaļas mašīna ir viegli tīrāma, saliekama un izjauicama. 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! Malšanas 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 pārliedzinieties, 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 Mėsmałė

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 sausai.

DE Fleischwolf

Der Fleischwolf aus Metall ist leicht zu reinigen, zusammenzubauen und zu zerlegen. Waschen Sie den Fleischwolf vor dem Gebrauch sorgfältig mit heißem Wasser und Spülmittel. Waschen und trocknen Sie ihn nach jedem Gebrauch. Wenn Sie den Fleischwolf längere Zeit nicht benutzen wollen, ölen Sie die Stahloberfläche und die Klinge ein, um Rostbildung zu vermeiden. ACHTUNG! Achten Sie darauf, dass der Fleischwolf nicht mit den Fingern oder anderen Gegenständen in Berührung kommt, wenn Sie ihn benutzen! Bauen Sie die Teile des Fleischwolfs wie in der Abbildung gezeigt zusammen. Stellen Sie den Befestigungsring ein, stellen Sie die Klinge und das Fleischwolfsieb parallel ein und vergewissern Sie sich, dass sich der Griff mühelos drehen lässt. Reinigen Sie das Fleisch, indem Sie Knochen und Häute entfernen, und schneiden Sie das Fleisch in Streifen. Legen Sie die Fleischstreifen in den Trichter und zerkleinern Sie sie durch Drehen des Griffs. Vor und nach dem Gebrauch reinigen Sie bitte alle Teile und halten Sie sie trocken.

PL Maszynka do mielenia mięsa

Metalowa maszynka do mielenia mięsa jest łatwa w czyszczeniu, montażu i demontażu. Przed użyciem maszynkę do mielenia mięsa należy dokładnie umyć gorącą wodą z dodatkiem detergentu. Po każdym użyciu należy ją umyć i wysuszyć. Jeśli maszynka do mielenia mięsa nie będzie używana przez dłuższy czas, nałóż olej na stalową powierzchnię i ostrze, aby zapobiec rdzewieniu. UWAGA! Podczas używania maszynki do mielenia mięsa nie wolno dotykać jej palcami ani żadnymi przedmiotami! Zmontuj części maszynki do mielenia mięsa w sposób pokazany na rysunku. Wyreguluj pierścień mocujący, ustaw ostrze i sitko równoległe i upewnij się, że uchwyt można obracać bez wysiłku. Oczyść mięso, usuwając kości i błony, a następnie pokrój je w paski. Włóż paski mięsa do lejka i zmiel je, obracając uchwyt. Przed i po użyciu należy wyczyścić wszystkie części urządzenia i przechowywać je w suchym miejscu.