

ENGLISH COOKIE PRESS

Assembly
Attach the cookie press onto the mincer, 1-9.

Use Feed walnut-sized balls of shortcrust pastry through the mincer with the machine set to medium speed. Always use the plunger, 10, 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.

Cleaning The cookie press is dishwasher safe. The mincer must be washed by hand.

SVENSKA SPRITSTILLSATS

Montering
Montera spritstillsatsen på kvarnen, 1-9.

Användning Mata ner valnötsstora mördegskulor genom kvarnen med maskinen inställd på medel-hastighet. Använd alltid matarproppen, 10, för påmatning och se till att degen är kylskåpskall. Stoppa aldrig händer eller främmande föremål i kvarnen.

Rengöring Spritstillsatsen kan maskindiskas. Kvarnen ska diskas för hand.

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/AnkarsrumAssistent

För instruktionsfilmer, besök vår YouTube-kanal på:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

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

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Instruktionsvideoer finder du på vores YouTube-kanal på:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Ohjevideoita löydät YouTube-kanavaltamme osoitteesta:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Filme mit Anleitungen finden Sie auf unserem YouTube-Kanal unter:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Pour voir des vidéos d'instruction, visitez notre chaîne YouTube sur:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Para filmes de instrucciones, visite nuestro canal de YouTube en:

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

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

www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Ankarsrum Kitchen

Lysingsvägen 18

SE-593 53 Västervik

ANKARSRUM®

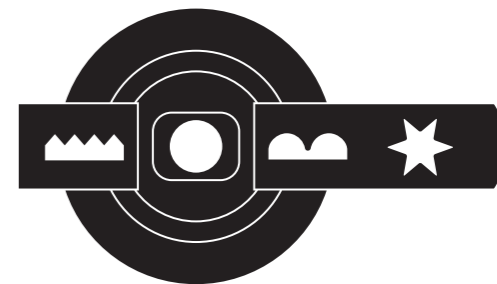


+



I NO: 920 000 244 REV. 4

PRODUCT NO: 920 900 035



COOKIE PRESS

Spritstillsats
Kakesprøyte
Kagesprøyte
Taikinpursotin
Spritzgebäckvorsatz
Accessoire à gâteaux
Prensa de repostería
Trafilá per biscotti

www.ankarsrum.com

NORSK

KAKESPRØYTE

Montering

Monter kakesprøyten på kvernen, **1-9**.

Bruk Mat mørdeigskuler på størrelse med en valnøtt gjennom kvernen med maskinen stilt på middels hastighet. Bruk alltid mateproppen, **10**, til påfylling og sørg for at deigen er kjøleskapskald.

Ikke stikk hender eller fremmede gjenstander i kvernen.

Rengjøring Kakesprøyten kan vaskes i oppvaskmaskin. Kvernen skal vaskes for hånd.

DANSK

KAGESPRØJTE

Montering

Montér kagesprøjten på hakkeren, **1-9**.

Anvendelse Påfyld dejkugler på størrelse med en valnød gennem hakkeren, mens maskinen er indstillet til medium hastighed. Brug altid stoppepinden, **10**, til påfyldning, og sørg for at dejen er køleskabskold.

Put aldrig hænder eller fremmedlegemer ned i hakkeren.

Rengøring Kagesprøjteren tåler opvaske-maskine. Hakkeren skal håndvaskes.

SUOMI

TAIKINAPURSOTIN

Asennus

Asenna pikkuleipäpursotin myllyyn, **1-9**.

Käyttö Käytä laitetta keskinopeudella ja syötä saksanpähkinän kokoisia murotaikina-palloja myllyn läpi. Käytä aina syöttöpaininta, **10**, ainesten syöttämiseen ja varmista, että taikina on jääkaappikylmää.

Älä koskaan työnnä käsiä äläkä mitään esinettä myllyyn.

Puhdistus Taikinapursottimen voi pestä astianpesukoneessa. Mylly on pestävä käsin.

DEUTSCH

SPRITZGEBÄCKVORSATZ

Zusammenbau

Befestigen Sie den Spritzgebäckvorsatz am Fleischwolf, **1-9**.

Verwendung Stellen Sie die Maschine auf mittlere Geschwindigkeit ein und füllen walnussgroße Mürbeteigstücke in den Fleischwolf ein. Verwenden Sie zum Einfüllen immer den Stopfer, **10**. 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.

Reinigung Der Spritzgebäckvorsatz ist spülmaschinenfest. Der Fleischwolf muss von Hand gespült werden.

FRANÇAIS

ACCESSOIRE À GÂTEAUX

Montage

Fixez l'accessoire à gâteau sur le hachoir, **1-9**.

Utilisation Alimentez la machine avec des boules de pâte brisé de la taille d'une noix et faites marcher en vitesse moyenne. Utilisez toujours le poussoir, **10**, 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.

Nettoyage L'accessoire à gâteaux peut être lavé en lave-vaisselle. Le hachoir doit être lavé à la main.

ESPAÑOL

PRENSA DE REPOSTERÍA

Montaje

Coloque la prensa de repostería en la máquina, **1-9**.

Uso Introduzca bolas de pasta quebradiza del tamaño de una nuez en la picadora con la máquina ajustada a velocidad media. Utilice siempre el empujador, **10**, 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.

Limpieza La prensa para repostería es apta para el lavavajillas. La picadora debe lavarse a mano.

ITALIANO

TRAFILA PER BISCOTTI

Montaggio

Montare la trafila per biscotti sul tritacarne, **1-9**.

Uso Impostare la macchina sulla velocità media e introdurre nel tritacarne palline di pastafrolla grandi quando una noce. Usare sempre il pestello, **10**, 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.

Pulizia La trafila per biscotti è lavabile in lavastoviglie. Il tritacarne va lavato a mano.