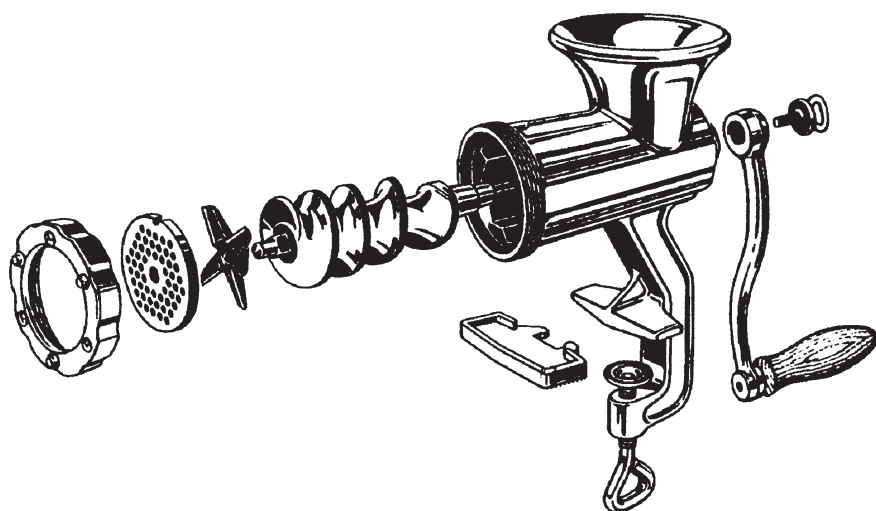


WESTMARK

FLEISCHWOLF MINCER



DE Bedienungsanleitung

GB Operating instructions

FR Mode d'emploi

NL Bedieningshandleiding

ES Instrucciones de servicio

PT Instruções de uso

IT Istruzioni d'uso

PL Instrukcja obsługi

RO Curatare si intretinere

CZ Návod na údržbu

GR Οδηγία χρήσης

RU Инструкция по эксплуатации

Reinigung und Pflege:

Der Fleischwolf besteht aus verzinnemtem Stahlguss und ist nicht spülmaschinengeeignet. Vor der Erstinutzung bitte alle Einzelteile einmal gründlich mit Spülwasser reinigen. Bei späteren Nutzungen ggf. die Einzelteile einfach mit warmem Wasser abspülen oder – bei stärkerer Verschmutzung – dem Wasser etwas Spülmittel zusetzen. Wichtig: bitte alle Teile sorgfältig abtrocknen.

Sollten Sie den Fleischwolf längere Zeit nicht nutzen, so empfiehlt es sich, die verzinneten Elemente (Schnecke, Innenbereich des Fleischwolfs, Überwurfmutter) sowie die Stahlelemente (Lochscheibe, Messer) mit Pflanzenfett einzureiben.

Zusammenbau:

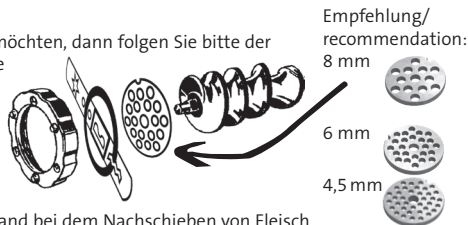
Der Zusammenbau des Westmark-Fleischwolfes erfolgt gem. der Zeichnung. Die Schnecke wird in das Gehäuse eingeschoben, das vierflügelige Messer vorne aufgesetzt.

Wichtig: die Schneidflächen des Messers müssen zur Lochscheibe zeigen. Die Lochscheibe bitte so einsetzen, dass Sicherungsstift im Gehäuse und Aussparung in der Lochscheibe ineinandergreifen. Dann alles mittels der Überwurfmutter fixieren. Auf die hintere Achse der Schnecke wird der Griff angebracht, der mittels der Kurbelschraube fixiert wird. Der Fleischwolf verfügt über eine robuste Schraubzwinde. Bitte achten Sie darauf, dass Sie das Kunststoff-Element unter den Fuß schieben, der auf der Tischplatte aufliegt. So verhindern Sie ein Verkratzen der Tischoberfläche.

Gebäckvorsatz:

Wenn Sie mit Ihrem Fleischwolf Gebäck herstellen möchten, dann folgen Sie bitte der obigen Anleitung. Die Schnecke wird in das Gehäuse eingeschoben und durch Einsetzen der Lochscheibe mit dem größten Lochbild zentriert.

Anschließend setzen Sie den Gebäckaufsatz vor und fixieren diesen mit der Überwurfmutter.

**Warnung:**

Bitte achten Sie bei der Nutzung darauf, dass Ihre Hand bei dem Nachschieben von Fleisch oder Teig nicht in die Schnecke gerät. Bitte beachten Sie bei dem Auseinandernehmen des Fleischwolfes, dass das Messer scharf ist.

Folgendes Zubehör ist über den Handel erhältlich:

1470 2270 Spritzgebäckvorsatz für Fleischwolf Gr. 5, 1471 2270 Gr. 8, 1472 2270 Gr. 10

1493 2230 Wurstfülltrichter, Gr. 5, 1494 2230 Gr. 8, 1495 2230 Gr. 10

1476 2250 Lochscheibe 4,5 mm, Gr. 5, 1477 2250 Gr. 8, 1478 2250 Gr. 10

1479 2250 Lochscheibe 6 mm, Gr. 5, 1480 2250 Gr. 8, 1481 2250 Gr. 10

1482 2250 Lochscheibe 8 mm, Gr. 5, 1483 2250 Gr. 8, 1484 2250 Gr. 10

1485 2250 Vierflügeliges Messer, Gr. 5, 1486 2250 Gr. 8, 1487 2250 Gr. 10

1488 2250 Kurbelschraube, Gr. 5, 1489 2250 Gr. 8, 1490 2250 Gr. 10

Rezept für Spritzgebäck

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

2 Päckchen Vanillin-Zucker

3 Eigelb

1 Esslöffel Milch

500 g Weizenmehl

2 gestrichene Teelöffel Backpulver

Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Eigelb mit einem Handrührgerät mit Knethaken vermischen. Dann 2/3 des Mehls mit dem Backpulver vermengen und mit dem Esslöffel Milch unter die bereits vermischten Zutaten rühren. Den Rest des Mehls nach und nach unterkneten.

Den Teig dann durch den Westmark-Fleischwolf mit Gebäckvorsatz drehen. Die einzelnen Teigstücke auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen. (Tipp: wir empfehlen, den Teig vor der Verarbeitung eine Nacht im Kühlschrank ruhen zu lassen und dann nochmals gründlich mit der Hand durchzukneten)

Elektroherd: 200° C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten

How to clean and care for it:

This mincer is made of tin-plated cast steel that cannot be washed in the dishwasher. Please thoroughly clean all components with dishwater before using them for the first time. When using it later you only have to rinse the components with warm water. If it is very soiled, add a little bit of washing liquid to the water. It is important to carefully dry off all components. If you do not use the mincer for a longer period of time, it is advisable to rub the tin-plated elements (including the worm, inside of the mincer and the union nut) and the steel elements (including the perforated disc and blades) with vegetable fat.

Assembly:

You can assemble the Westmark mincer as seen in the drawing. The worm is pushed into the housing and the four-wing blade is attached in front. Please remember that the cutting surfaces of the blade have to point towards the perforated disc.

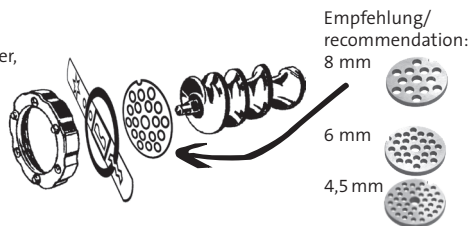
Insert the perforated disc so that the locking pin in the housing and the recess interlock in the perforated disc. Then use the union nut to fasten everything together.

You attach the handle on the rear axle of the worm that is fastened with the crank screw.

This mincer has a robust screw clamp. Please remember to push the plastic element below the base that lies on the table board to keep the surface of the table from getting scratched.

Baking Attachment:

If you want to make baked goods with your mincer, follow the assembly instructions.

**Warning:**

When using your mincer, do not put your hand into the worm when inserting meat or dough. When disassembling your mincer, also remember that the blade is sharp.

The accessories below are available through dealers:

1470 2270 Baking attachment for size 5 mincer, 1471 2270 for size 8, 1472 2270 for size 10
 1493 2230 sausage funnel, for size 5, 1494 2230 for size 8, 1495 2230 for size 10
 1476 2250 perforated disc 4.5 mm, for size 5, 1477 2250 for size 8, 1478 2250 for size 10
 1479 2250 perforated disc 6 mm, for size 5, 1480 2250 for size 8, 1481 2250 for size 10
 1482 2250 perforated disc 8 mm, for size 5, 1483 2250 for size 8, 1484 2250 for size 10
 1485 2250 four-wing blade, for size 5, 1486 2250 for size 8, 1487 2250 for size 10
 1488 2250 crank screw, for size 5, 1489 2250 for size 8, 1490 2250 for size 10

Recipe for German shortbread

250 g butter or margarine
 250 g sugar
 2 packets vanilla sugar
 3 egg yolks
 1 dessertspoon milk
 500 g plain flour
 2 level teaspoon baking powder

Mix butter, sugar, vanilla sugar and egg yolks using the dough hooks of a hand mixer. Mix 2/3 of the flour with the baking powder and add to the creamed mixture together with the dessertspoon of milk. Gradually knead in the rest of the flour. (Tip: we recommend placing the dough in a refrigerator overnight and then kneading it through thoroughly with your hands the next day).

Electric oven: 200° C
 (preheated)
 Gas: Mark 4 (not preheated)
 Baking time: approx. 10 – 15
 minutes

Twist the dough through the Westmark mincer using the biscuit attachment. Lay the individual dough pieces on a baking tray lined with greaseproof paper.

Nettoyage et entretien:

Le hachoir à viande est en fonte d'acier étamé et ne va pas au lave-vaisselle.

Avant la première utilisation, prière de rincer soigneusement toutes les pièces. Lors d'utilisations ultérieures, le cas échéant, laver les pièces simplement à l'eau chaude ou – si l'encrassement est plus important – ajouter à l'eau un peu de produit à vaisselle.

Important: bien essuyer toutes les pièces. Si vous deviez ne pas utiliser le hachoir à viande pendant une période plus longue, il est alors recommandé d'enduire d'huile végétale les éléments étamés (vis sans fin, intérieur du hachoir, écrou-raccord) ainsi que les éléments en acier (disques perforés, couteau).

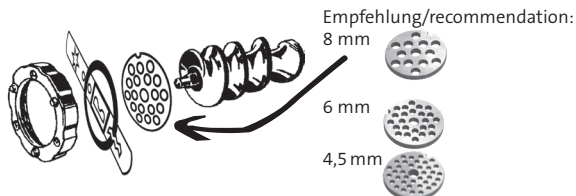
Assemblage:

L'assemblage du hachoir à viande Westmark sera effectué selon le croquis. La vis sans fin sera poussée sur le corps, le couteau à quatre lames sera placé devant.

Important: Les tranchants du couteau doivent toujours être dirigés vers le disque perforé.

Placer le disque perforé de telle sorte que la goupille de sécurité dans le corps et l'évidement du disque perforé s'engrènent. Puis fixer le tout à l'aide de l'écrou-raccord.

La poignée sera installée sur l'axe arrière de la vis sans fin et fixée à l'aide de la clé de serrage. Le hachoir à viande dispose d'un serre-joint robuste. Veuillez bien mettre l'élément en plastique sous le pied qui repose sur la table. Vous éviterez ainsi de rayer la surface de la table.

Adaptateur pour biscuits:

Empfehlung/recommendation:

8 mm

6 mm

4,5 mm

Avertissement:

Lors de l'utilisation, faites bien attention à ce que votre main ne soit pas prise par la vis sans fin quand vous pousserez la viande ou la pâte.

Lorsque vous démonterez le hachoir à viande, pensez que le couteau est très aiguisé.

Vous trouverez les accessoires suivants dans le commerce:

1470 2270 Adaptateur à petits gâteaux secs pour hachoir, taille 5, 1471 2270 taille 8, 1472 2270 taille 10

1493 2230 Trémie de remplissage de saucisse, taille 5, 1494 2230 taille 8, 1495 2230 taille 10

1476 2250 Disque perforé 4,5 mm, taille 5, 1477 2250 taille 8, 1478 2250 taille 10

1479 2250 Disque perforé 6 mm, taille 5, 1480 2250 taille 8, 1481 2250 taille 10

1482 2250 Disque perforé 8 mm, taille 5, 1483 2250 taille 8, 1484 2250 taille 10

1485 2250 couteau 4 lames, taille 5, 1486 2250 taille 8, 1487 2250 taille 10

1488 2250 Vis manivelle, taille 5, 1489 2250 taille 8, 1490 2250 taille 10

Recette de petits gâteaux secs

250 g de beurre ou de margarine

250 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

3 jaunes d'œufs

1 cuil. à soupe de lait

500 g de farine

2 cuil. à café rases de levure chimique

Travailler le beurre, le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs avec un mixeur à fouets malaxeurs. Ajouter ensuite les 2/3 de la farine avec la levure chimique et mélanger la cuillère de lait avec les ingrédients déjà mélangés. Incorporer petit à petit le reste de la farine.

Passer ensuite la pâte au hachoir Westmark doté d'une douille à gâteaux. Placer les petits bouts de pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. (Conseil : nous recommandons de laisser reposer la pâte une nuit au frigidaire avant de l'utiliser et de bien la repétrir ensuite à la main).

Four électrique : 200° C

(préchauffé)

Gaz : niveau 4 (non préchauffé)

Temps de cuisson : env. 10 – 15 minutes

Reiniging en verzorging:

De vleesmolen bestaat uit vertind gietstaal en is niet geschikt voor de vaatwasmachine. Gelieve voor het eerste gebruik alle onderdelen met vaatwaswater te reinigen. Bij het latere gebruik evt. de onderdelen gewoon met warm water afspoelen of – bij sterke verontreiniging – een beetje vaatwasmiddel aan het water toevoegen. Belangrijk: Gelieve alle delen zorgvuldig af te drogen. Indien u de vleesmolen gedurende een langere periode niet gebruikt, is het aanbevolen, de vertinde elementen (worm, inwendig gedeelte van de molen, wartelmoer) alsook de stalen elementen (gatenschijf, mes) met plantaardig vet in te wrijven.

Montage:

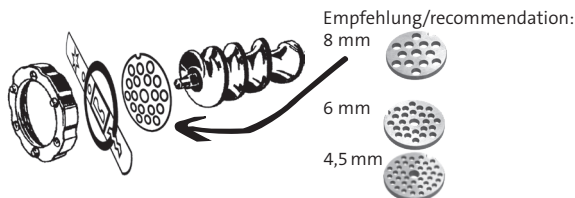
De montage van de vleesmolen van Westmark gebeurt overeenkomstig de tekening. De worm wordt in de behuizing geschoven, het mes met vier vleugels vooraan geplaatst.

Belangrijk: De snijvlakken van het mes moeten naar de gatenschijf wijzen.

Gelieve de gatenschijf zo te plaatsen, dat de borgpen in de behuizing en de uitsparing in de gatenschijf in elkaar grijpen. Fixeer daarna alles met de wartelmoer.

Op het achterste deel van de wormas wordt de greep aangebracht, die met behulp van de krukschroef wordt bevestigd.

De vleesmolen beschikt over een robuuste spanvoet. Gelieve er op te letten, dat u het kunststofelement onder de voet schuift, die op het tafelblad steunt. Zo verhindert u vorming van krassen op het tafelblad.

Voorzetelement voor gebak:**Waarschuwing:**

Gelieve er bij het gebruik op te letten, dat uw hand bij het nadrukken van vlees of deeg niet in de worm terecht komt. Gelieve bij de demontage van de vleesmolen in acht te nemen, dat het mes scherp is.

De volgende accessoires zijn in de handel verkrijgbaar:

1470 2270 Sprits voorzetelement voor vleesmolen maat 5, 1471 2270 maat 8, 1472 2270 maat 10
 1493 2230 Vultrechter voor worst maat 5, 1494 2230 maat 8, 1495 2230 maat 10
 1476 2250 Gatenschijf 4,5 mm maat 5, 1477 2250 maat 8, 1478 2250 maat 10
 1479 2250 Gatenschijf 6 mm maat 5, 1480 2250 maat 8, 1481 2250 maat 10
 1482 2250 Gatenschijf 8 mm maat 5, 1483 2250 maat 8, 1484 2250 maat 10
 1485 2250 Mes met vier vleugels maat 5, 1486 2250 maat 8, 1487 2250 maat 10
 1488 2250 Krukschroef maat 5, 1489 2250 maat 8, 1490 2250 maat 10

Recept voor sprits

250 g boter of margarine
 250 g suiker
 2 pakjes vanillesuiker
 3 porties eigeel
 1 eetlepel melk
 500 g tarwemeel
 2 afgestreken koffielepels bakpoeder

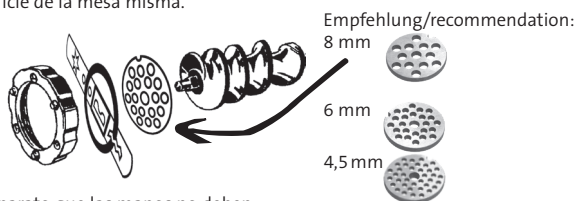
Elektrische oven: 200 °C
 (voorverwarmd)
 Gasoven: stand 4
 (niet voorverwarmd)
 Baktijd: ca. 10 – 15 minuten

Boter, suiker, vanillesuiker en eigeel met een mixer met kneedhaak mengen. Daarna 2/3 van het meel met het bakpoeder mengen en met de eetlepel melk onder de reeds gemengde ingrediënten roeren. De rest van het meel beetje bij beetje door het mengsel kneden. Het deeg dan door de Westmark-vleeswolf met gebakvoorzetapparaat draaien. De afzonderlijke stukken deeg op een met bakpapier bedekte bakplaat leggen. (Tip: wij raden aan, het deeg voor de verwerking een nacht in de koelkast te laten rusten en dan nogmaals grondig met de hand te kneden.)

Limpieza y cuidados: La picadora se ha construido a base de acero de fundición galvanizado y no es apropiada para ser lavada en el lavavajillas. Antes de emplear la picadora por primera vez, sírvase lavar a fondo todas sus piezas con agua. Con motivo de posteriores usos simplemente pueden enjuagarse las piezas en caso necesario con agua caliente o bien, en el caso de que encuentren muy sucias, añadir algo de detergente al agua. Importante: por favor, seque a fondo todas las piezas. Si desea usar la picadora de carne durante un espacio prolongado de tiempo es recomendable que aplique grasa vegetal a los elementos galvanizados (tornillo sinfín, zona interior de la picadora, tuerca ciega) así como a los elementos de acero (placas dotadas de orificios, cuchilla).

Ensamblaje: El ensamblaje de la picadora de carne de Westmark se lleva a cabo según se muestra ello en el dibujo adjunto. El tornillo sinfín se inserta en la carcasa, la cuchilla cuádruple se coloca delante. Importante: las superficies de corte de la cuchilla deben mostrar hacia la placa dotada de orificios. La placa dotada de orificios ha de colocarse de tal modo que el pasador de seguridad de la carcasa y la ranura de la placa de orificios misma se adapten y agarren entre sí. Luego se sujeta todo por medio de la tuerca ciega. En la parte posterior del tornillo sinfín se coloca fijamente el asa por medio del tornillo. La picadora de carne dispone de un robusto torniquete. Por favor, ponga atención a colocar el elemento de material sintético bajo el pie que se asienta sobre la plancha de la mesa. De este modo evitará que se dañe la superficie de la mesa misma.

Pieza accesoria para pastas de té:



Aviso: Por favor, observe al emplear el aparato que las manos no deben acceder al empujar la carne o la masa en el tornillo sinfín. Por favor, al desmontar la picadora considere que la cuchilla está afilada.

Los siguientes accesorios pueden adquirirse en los comercios:

1470 2270 Pieza accesoria para la confección de pastas de té para picadora del tamaño 5, 1471 2270 tamaño 8, 1472 2270 tamaño 10
 1493 2230 Embudo para la embutición (embutidos) con la picadora del tamaño 5, 1494 2230 tamaño 8, 1495 2230 tamaño 10
 1476 2250 Placa dotada de orificios 4,5 mm, tamaño 5, 1477 2250 tamaño 8, 1478 2250 tamaño 10
 1479 2250 Placa dotada de orificios 6 mm, tamaño 5, 1480 2250 tamaño 8, 1481 2250 tamaño 10
 1482 2250 Placa dotada de orificios 8 mm, tamaño 5, 1483 2250 tamaño 8, 1484 2250 tamaño 10
 1485 2250 Cuchilla cuádruple, tamaño 5, 1486 2250 tamaño 8, 1487 2250 tamaño 10
 1488 2250 Tornillo, tamaño 5, 1489 2250 tamaño 8, 1490 2250 tamaño 10

Receta para pastas

250 g. de mantequilla o margarina
 250 g. de azúcar
 2 paquetitos de azúcar vainillin
 3 yemas de huevo
 una cucharada de leche
 500 g. de harina de trigo
 2 cucharaditas sin colmar de agente de cocción

Horno eléctrico: 200° C
 (horno previamente calentado)
 Gas: nivel 4
 (no calentado previamente)
 Duración de cocción: aprox. de 10 a 15 minutos

Mezclar la mantequilla, el azúcar, el azúcar vainillin y las yemas con un aparato para mezclar a mano con extremos para amasar. Mezclar entonces dos tercios de la harina con el agente de cocción y añadir removiendo junto con la cucharada de leche a los ingredientes previamente mezclados. El resto de la harina ha de añadirse a la masa poco a poco. La masa debe tornearse entonces con la picadora de carne Westmark dotada del accesorio para pastas. Colocar los trocitos de pasta por separado sobre la chapa del horno previamente cubierta con papel de cocción. (Sugerencia: recomendamos dejar la masa durante la noche en el frigorífico y después volver a amasarla otra vez a mano).

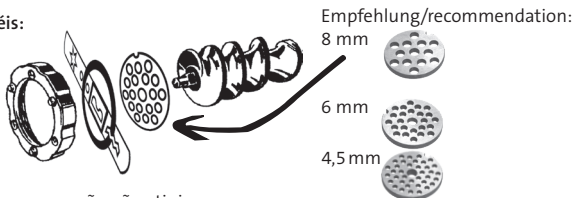
Limpeza e conservação:

A máquina de picar carne é fabricada em aço fundido estanhado e não é apropriada para máquinas de lavar loiça. Antes de usar pela primeira vez, é favor lavar muito bem cada uma das peças com água de lavar. Com o uso posterior da máquina, enxágüe as peças com água quente ou, no caso de sujidades persistentes, adicione à água um pouco de detergente. Importante: É favor secar cuidadosamente todas as peças.

Se não for usar a máquina de picar carne por um longo período, recomendamos aplicar gordura vegetal nas peças estanhadas (parafuso sem fim, interior da máquina de picar, porca de capa) e nas peças em aço (disco perfurado, faca).

Montagem:

Monta-se a máquina de picar carne Westmark conforme indicado no desenho. O parafuso sem fim é empurrado na caixa e a faca de quatro pás é encaixada à frente dele. Importante: As superfícies cortantes da faca devem estar voltadas para o disco perfurado. Por favor, coloque o disco perfurado de maneira que o pino de bloqueio na caixa e o entalhe no disco perfurado se encaixem um ao outro. De seguida, fixe todo o conjunto usando a porca de capa. Fixe a manivela no eixo traseiro do parafuso sem fim usando o parafuso de fixação da manivela. A máquina de picar carne possui um robusto grampo de carpinteiro para fixação. Por favor, não se esqueça de empurrar a peça de plástico em baixo do pé da máquina sobre o tampo da mesa. Assim, evitará riscar a superfície da mesa.

Adaptador para preparação de pastéis:**Aviso:**

Durante o uso, é favor cuidar para que a sua mão não atinja o parafuso sem fim ao empurrar a carne ou a massa. Ao desmontar a máquina de picar carne, tenha em atenção o facto de que a faca é afiada.

Os seguintes acessórios são encontrados no comércio:

1470 2270 Adaptador para preparação de pastéis para máquina de picar carne tam. 5, 1471 2270 tam. 8, 1472 2270 tam. 10

1493 2230 Funil para preparação de enchidos, tam. 5, 1494 2230 tam. 8, 1495 2230 tam. 10

1476 2250 Disco perfurado 4,5 mm, tam. 5, 1477 2250 tam. 8, 1478 2250 tam. 10

1479 2250 Disco perfurado 6 mm, tam. 5, 1480 2250 tam. 8, 1481 2250 tam. 10

1482 2250 Disco perfurado 8 mm, tam. 5, 1483 2250 tam. 8, 1484 2250 tam. 10

1485 2250 Faca de quatro pás, tam. 5, 1486 2250 tam. 8, 1487 2250 tam. 10

1488 2250 Parafuso de fixação da manivela, tam. 5, 1489 2250 tam. 8, 1490 2250 tam. 10

Receita de biscoito amanteigado

250 g de manteiga ou margarina
250 g de açúcar
2 pacotinhos de açúcar de baunilha
3 gemas de ovo
1 colher (sopa) de leite
500 g farinha de trigo
2 colheres (chá) rasas de fermento em pó

Forno eléctrico: 200° C (pré-aquecido)

Gás: escala 4 (não pré-aquecido)

Tempo de cozedura: aprox.

10 – 15 minutos

Misture a manteiga, o açúcar, o açúcar de baunilha e as gemas de ovo usando uma batedeira manual com ganchos amassadores. Misture o fermento em pó em 2/3 da farinha e, junto com a colher de leite, acrescente aos ingredientes anteriores já misturados. Deite o restante da farinha aos poucos e amasse tudo muito bem. Em seguida, passe a massa pela máquina de picar carne Westmark com o adaptador para biscoitos. Ponha cada um dos pedacinhos de massa sobre um tabuleiro para cozer coberto com papel manteiga (dica: recomendamos deixar a massa a descansar durante uma noite no frigorífico e, no dia seguinte, amassá-la cuidadosamente de novo com a mão antes da preparação dos biscoitos).

Pulizia e manutenzione:

Il tritacarne è realizzato in ghisa di acciaio stagnato e non è adatto per la lavastoviglie. Prima del primo utilizzo pulire tutti i singoli componenti abbondantemente con acqua e detersivo. Prima degli utilizzi successivi, eventualmente sciacquare i singoli componenti con acqua calda oppure – in presenza di sporco più ostinato – aggiungendo detersivo all'acqua. Importante: asciugare con cura tutte le parti.

Se il tritacarne non viene utilizzato per un periodo prolungato, si consiglia di lubrificare le parti stagnate (elica, zona interna del tritacarne, tappo a vite) e gli elementi in acciaio (piastra forata, coltelli) con grasso vegetale.

Assemblaggio:

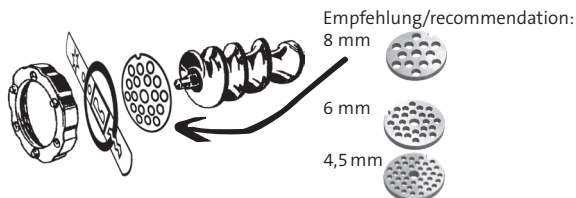
L'assemblaggio del tritacarne Westmark avviene secondo il disegno. L'elica viene inserita nell'all'oggiamento, il coltello a quattro lame viene montato davanti.

Importante: tutte le superfici di taglio del coltello devono indicare verso la piastra forata.

La piastra forata deve essere inserita in modo tale che il perno di sicurezza dell'alloggiamento e la cavità della piastra si incastrano. Quindi fissare tutto con il tappo a vite.

Sull'asse posteriore dell'elica viene montato il manico che deve essere fissato mediante la vite a manovella.

Il tritacarne dispone di una ghiera resistente. Fare attenzione che l'elemento di plastica venga inserito sotto al piede poggiato sul piano del tavolo. In questo modo si prevengono rigature sulla superficie del tavolo.

Set biscotti:**Avvertenza:**

Durante l'uso fate attenzione di non introdurre le mani nell'elica quando spingete la carne o l'impasto. Al momento dello smontaggio del tritacarne tenete presente che il coltello è tagliente.

Sono disponibili nel commercio i seguenti accessori:

1470 2270 Set biscotti per tritacarne dim. 5, 1471 2270 dim. 8, 1472 2270 dim. 10
 1493 2230 Imbuto per tritacarne dim. 5, 1494 2230 dim. 8, 1495 2230 dim. 10
 1476 2250 Piastra forata 4,5 mm, dim. 5, 1477 2250 dim. 8, 1478 2250 dim. 10
 1479 2250 Piastra forata 6 mm, dim. 5, 1480 2250 dim. 8, 1481 2250 dim. 10
 1482 2250 Piastra forata 8 mm, dim. 5, 1483 2250 dim. 8, 1484 2250 dim. 10
 1485 2250 Coltello a quattro lame, dim. 5, 1486 2250 dim. 8, 1487 2250 dim. 10
 1488 2250 Vite a manovella, dim. 5, 1489 2250 dim. 8, 1490 2250 dim. 10

Ricetta per biscotti di pasta frolla

250 g burro o margarina
 250 g zucchero
 2 bustine di vanillina
 3 tuorli d'uovo
 1 cucchiaio di latte
 500 g farina di frumento
 2 cucchiaini rasi di lievito

Forno elettrico: 200° C
 (preiscaldato)
 Forno a gas: livello 4
 (non preiscaldato)

Tempo di cottura: ca. 10 – 15 minuti

Mischiare il burro, lo zucchero, la vanillina e i tuorli con un mixer manuale dotato di impastatrici. Poi mescolare 2/3 della farina con il lievito e aggiungere agli ingredienti già mischiati il cucchiaio di latte. Impastare gradualmente il resto della farina.

Ora introdurre l'impasto nel tritacarne Westmark con l'accessorio per biscotti. Deporre i singoli pezzi di impasto su una grata coperta da carta da forno. (Suggerimento: consigliamo di lasciare riposare l'impostato una notte nel frigo e poi impastarlo nuovamente con le mani prima di lavorarlo)

Czyszczenie i konserwacja:

Maszynka do mięsa jest wykonana z cynowanego staliwa i nie nadaje się do zmywania w zmywarce.

Przed pierwszym użyciem oczyścić dokładnie wszystkie części wodą z dodatkiem płynu do naczyń. Przed każdym kolejnym użyciem opłukać w razie potrzeby pojedyncze części gorącą wodą lub – w przypadku silniejszego zabrudzenia – dodać do wody niewielką ilość płynu do mycia naczyń. Ważne: wszystkie części dokładnie osuszyć.

W przypadku dłuższego nieużywania maszyny zaleca się natrzeć cynowane elementy (ślimak, wnętrze maszyny, nakrętka) oraz części stalowe (tarcza mieląca, nóż) tłuszczem roślinnym.

Montaż:

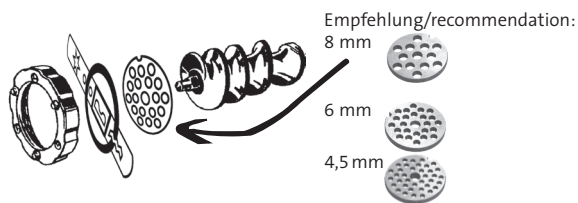
Montaż maszyny do mięsa Westmark należy przeprowadzać zgodnie z rysunkiem. Ślimak wsunąć do obudowy, czteroostrzowy nóż umieścić z przodu.

Ważne: powierzchnie tnące noża muszą być skierowane w stronę tarczy mielącej.

Tarczę mielącą należy zamontować w taki sposób, by trzpień blokujący obudowy znajdował się w wyźłobieniu tarczy mielącej. Po czym umocować wszystkie części przy pomocy nakrętki.

Na końcu osi ślimaka zamontować korbę i dokręcić ją śrubą mocującą.

Maszynka do mięsa posiada solidny uchwyt mocujący. Należy pamiętać o podłożeniu pod opierającą się o blat stołu stopę elementu z tworzywa sztucznego, by zapobiec uszkodzeniu powierzchni blatu.

Nasadka do ciastek:**Ostrzeżenie:**

Używając maszyny należy uważać, by przy dociskaniu mięsa lub ciasta palce nie dostały się do ślimaka. Demontując maszynkę do mięsa należy pamiętać, że nóż jest ostry.

W handlu dostępne jest następujące wyposażenie:

1470 2270 Nasadka do ciastek do maszyny wielk. 5, 1471 2270 wielk. 8, 1472 2270 wielk. 10

1493 2230 Nasadka masarska, wielk. 5, 1494 2230 wielk. 8, 1495 2230 wielk. 10

1476 2250 Tarcza mieląca 4,5 mm, wielk. 5, 1477 2250 wielk. 8, 1478 2250 wielk. 10

1479 2250 Tarcza mieląca 6 mm, wielk. 5, 1480 2250 wielk. 8, 1481 2250 wielk. 10

1482 2250 Tarcza mieląca 8 mm, wielk. 5, 1483 2250 wielk. 8, 1484 2250 wielk. 10

1485 2250 Nóż czteroostrzowy, wielk. 5, 1486 2250 wielk. 8, 1487 2250 wielk. 10

1488 2250 Śruba mocująca, wielk. 5, 1489 2250 wielk. 8, 1490 2250 wielk. 10

Przepis na ciastka kręcone przez maszynkę

250 g masła lub margaryny

250 g cukru

2 opakowania cukru waniliowego

3 żółtka

1 łyżka mleka

500 g mąki pszennej

2 płaskie łyżeczki proszku do

pieczenia

Masło, cukier, cukier waniliowy i żółtka wymieszać używając miksera z końcówkami do ugniatania ciasta. Następnie 2/3 mąki połączyć z proszkiem do pieczenia i dodać wraz z łyżką mleka do wymieszanych przedtem składników. Pozostałą mąkę dodawać stopniowo w trakcie wyrabiania.

Ciasto przepuścić przez maszynkę do mięsa Westmark z nakładką do robienia ciastek. Pojedyncze kawałki ciasta układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. (Wskazówka: zalecamy pozostawić przygotowane ciasto na noc w lodówce, po czym jeszcze raz wyrobić dokładnie ręką).

Kuchenka elektryczna: 200° C (rozgrzana)

Gaz: stopień 4 (nierozgrzana)

Czas pieczenia: ok. 10 - 15 minut

Καθαρισμός και περιποίηση:

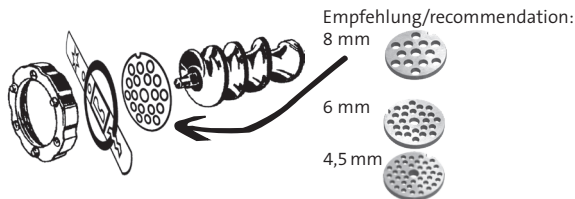
Η κρεατομηχανή αποτελείται από επικασσιτερωμένο χυτό ατσάλι και δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Πριν από την πρώτη χρήση να πλύνετε όλα τα εξαρτήματα καλά με νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Στις επόμενες χρήσεις αρκεί ενδεχομένως το ξέπλυμα των επί μέρους εξαρτημάτων με ζεστό νερό ή - σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών - προσθέτετε στο νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Προσοχή: να σκουπίζετε προσεκτικά όλα τα εξαρτήματα. Εάν δεν θα χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, συνιστάται να αλείψετε τα επικασσιτερωμένα εξαρτήματα (κοχλίας, εσωτερικός χώρος της κρεατομηχανής, παξιμάδι) καθώς και τα ατσάλινα εξαρτήματα (δίσκος, μαχαίρι) με φυτικό λίπος.

Συναρμολόγηση:

Για τη συναρμολόγηση της κρεατομηχανής ακολουθήστε τις οδηγίες του σχεδίου. Ο κοχλίας εισάγεται στο περίβλημα, μπροστά μπαίνει το μαχαίρι με τα τέσσερα πτερύγια.

Προσοχή: οι κόψεις των μαχαιριών πρέπει να δείχνουν προς τον διάτρητο δίσκο.

Να τοποθετείτε το διάτρητο δίσκο έτσι, ώστε ο πείρος ασφάλισης στο περίβλημα και η εσοχή στο διάτρητο δίσκο να πιάνουν μεταξύ τους. Κατόπιν τα ασφαρίζετε όλα με το παξιμάδι. Στον πίσω άξονα του κοχλίου τοποθετείται η λαβή που στερεώνεται με τη βίδα με πτερυγίο περιστροφής. Η κρεατομηχανή διαθέτει ένα γερό σφικκτήρα. Παρακαλούμε να προσέξετε να βάλετε το πλαστικό κάτω από το πόδι στο σημείο που ακουμπάει στον πάγκο εργασίας για να αποφύγετε τις ζημιές στον πάγκο εργασίας.

Εξάρτημα για ζύμη:

Προειδοποίηση: Παρακαλούμε να προσέξετε όταν τροφοδοτείται τη μηχανή με κρέας ή ζύμη, να μην τραβηχτεί το χέρι σας στον κοχλία. Κατά την αποσυναρμολόγηση της κρεατομηχανής να λάβετε υπόψη σας πως το μαχαίρι είναι πολύ κοφτερό.

Στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να βρείτε τα ακόλουθα εξαρτήματα:

1470 2270 Εργαλείο για ζύμη για κρεατομηχανή, μέγεθος 5, 1471 2270 μέγεθος 8, 1472 2270 μέγεθος 10

1493 2230 Σωλήνας αλλαντικών, μέγεθος 5, 1494 2230 μέγεθος 8, 1495 2230 μέγεθος 10

1476 2250 Διάτρητος δίσκος 4,5 mm, μέγεθος 5, 1477 2250 μέγεθος 8, 1478 2250 μέγεθος 10

1479 2250 Διάτρητος δίσκος 6 mm, μέγεθος 5, 1480 2250 Μέγεθος 8, 1481 2250 μέγεθος 10

1482 2250 Διάτρητος δίσκος 8 mm, μέγεθος 5, 1483 2250 μέγεθος 8, 1484 2250 μέγεθος 10

1485 2250 Μαχαίρι τεσσάρων πτερυγίων, μέγεθος 5, 1486 2250 μέγεθος 8, 1487 2250 μέγεθος 10

Συνταγή για βουτήματα

250 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

250 γρ. ζάχαρη

2 φακελάκια ζάχαρη βανιλίνη

3 κρόκοι αυγών

1 κουτάλι της σούπας γάλα

500 γρ. σταρίσιο αλεύρι

2 κοφτά κουταλάκια μπεϊκιν

πάουντερ

Ηλεκτρικός φούρνος: 200° C

(προθερμασμένος)

Φούρνος γκαζιού: βαθμίδα 4

(χωρίς προθέρμανση)

Διάρκεια ψησίματος: περ. 10-15

λεπτά

Ανακατεύετε το βούτυρο, τη ζάχαρη, τη βανιλίνη και τους κρόκους με μίξερ του χεριού με τους αναδευτήρες ζύμης. Κατόπιν ανακατεύετε 2/3 του αλευριού με το μπεϊκιν πάουντερ και τα προσθέτετε μαζί με το κουτάλι γάλα στο μίγμα. Προσθέτετε σιγά-σιγά το υπόλοιπο αλεύρι.

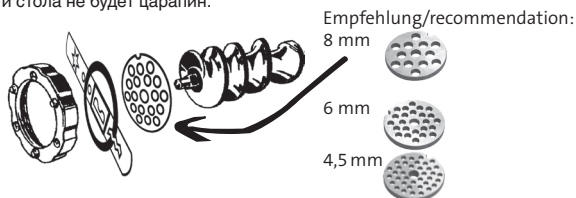
Περνάτε κατόπιν τη ζύμη από τη κρεατομηχανή Westmark με τοποθετημένο το εργαλείο για βουτήματα. Βάζετε τα κομματάκια της ζύμης σε ένα ταψί με χαρτί ψησίματος (Συμβουλή: συνιστούμε να αφήσετε τη ζύμη πριν την επεξεργασία μία νύχτα στο ψυγείο, κατόπιν ανακατέψτε τη πάλι καλά με το χέρι)

Чистка и уход:

Мясорубка изготовлена из луженого стального литья. Ее нельзя мыть в посудомоечной машине. Перед первым использованием тщательно помыть все детали в проточной воде. В последующем, при известных условиях, ополаскивать детали просто горячей водой, а при значительном загрязнении добавлять в воду небольшое количество моющего средства. Важно: все детали тщательно вытирать насухо. Если предполагается, что мясорубка не будет использоваться в течение продолжительного времени, рекомендуется натереть растительным жиром оцинкованные элементы (шнек, внутреннее пространство мясорубки, накидная гайка), а также стальные элементы (ножевая решетка, нож).

Сборка:

Сборка мясорубки фирмы „Вестмарк“ выполняется по чертежу. Шнек задвигается вовнутрь корпуса, четырехлопастный нож насаживается спереди. Важно: режущие кромки ножа должны быть направлены в сторону ножевой решетки. Ножевую решетку вставлять таким образом, чтобы стопорный штифт внутри корпуса и паз в ножевой решетке входили в зацепление. Затем зафиксировать все с помощью накидной гайки. На задней оси шнека установлена ручка, которая фиксируется посредством винтового зажима. В мясорубке имеется прочная струбцина. Не забывайте подкладывать под ножку пластиковый элемент, который прилегает к столешнице. Благодаря этому на поверхности стола не будет царапин.

Насадка для печенья:**Предупреждение:**

Предупреждение: Во время работы с мясорубкой следите за тем, чтобы при подаче мяса или теста ваша рука не попала в шнек. При разборке мясорубки помните о том, что нож имеет остро заточенные лезвия.

В торговой сети можно приобрести следующие принадлежности:

1470 2270 шприцевальная насадка для печенья к мясорубке гр. 5, 1471 2270 гр. 8, 1472 2270 гр. 10
1493 2230 воронка для шприцевания колбасных изделий к мясорубке гр. 5, 1494 2230 гр. 8, 1495 2230 гр. 10
1476 2250 ножевая решетка 4,5 мм, гр. 5, 1477 2250 гр. 8, 1478 2250 гр. 10
1479 2250 ножевая решетка 6 мм, гр. 5, 1480 2250 гр. 8, 1481 2250 гр. 10
1482 2250 ножевая решетка 8 мм, гр. 5, 1483 2250 гр. 8, 1484 2250 гр. 10
1485 2250 четырехлопастный нож, гр. 5, 1486 2250 гр. 8, 1487 2250 гр. 10
1488 2250 винтовой зажим, гр. 5, 1489 2250 гр. 8, 1490 2250 гр. 10

Рецепт песочного печенья

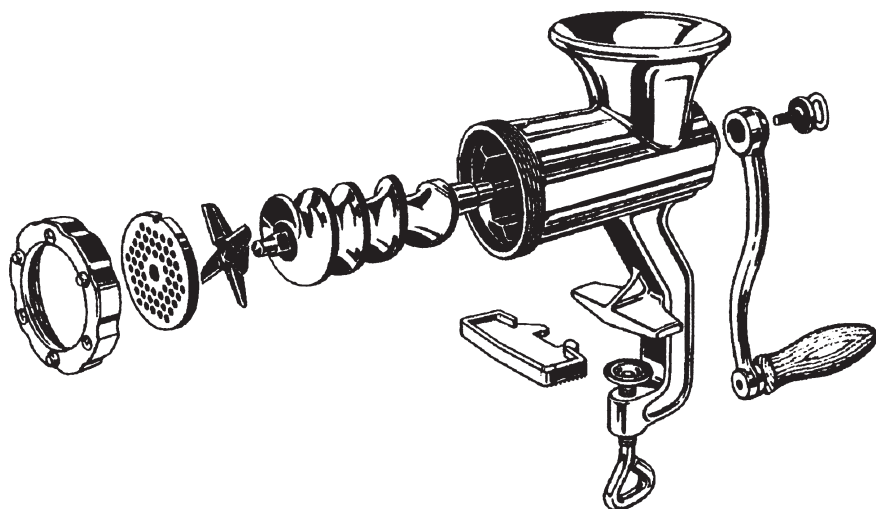
250 г сливочного масла или маргарина
250 г сахара
2 пакетика ванильного сахара
3 яичных желтка
1 ст. ложка молока
500 г пшеничной муки
2 чайных ложки пищевой соды

крючков для теста. Потом смешать 2/3 количества муки с пищевой содой и столовой ложкой молока и подмешать в уже полученную ранее смесь. Остаток муки подмешивать постепенно. Тесто пропустить через мясорубку марки «Вестмарк» с насадкой для печенья. Отдельные кусочки теста разложить на духовочном листе, выложенном бумагой для печенья. (Совет: Мы рекомендуем положить тесто на ночь в холодильник, а перед выпечкой ещё раз хорошо вымесить руками.)

Электропечь: 200° C
(предварительно разогреть духовку) Газ: ступень 4
(не разогревать духовку)
Время выпечки: прил. 10 – 15 минут
Масло, сахар, ванильный сахар и яичные желтки смешать электромиссером с помощью

WESTMARK

FLEISCHWOLF MINCER



3030933-2312

Westmark GmbH
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-
Elspe, Germany

www.westmark.de

5 Jahre Garantie
years guarantee



Raccolta differenziata. Verifica
le disposizioni del tuo comune.

