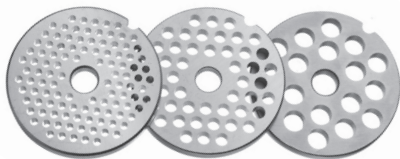


# WESTMARK

## FLEISCHWOLF AUS EDELSTAHL GR. 8 STAINLESS STEEL MINCER SIZE 8

Lochscheiben | Mincing plates



Gebäckvorsatz | baking attachment



Wurstfülltrichter |  
Sausage funnel



### Material:

Korpus und Funktionsteile aus Edelstahl • Transportschnecke aus Aluminium

### Material:

Body and functional elements from stainless steel • worm from aluminium

DE

Bedienungsanleitung

GB

Operating Instructions

FR

Mode d'emploi

NL

Bedieningshandleiding

ES

Instrucciones de servicio

RO

Curatare și întreținere

PT

Instruções de uso

IT

Istruzioni d'uso

PL

Instrukcja obsługi

GR

Οδηγία χρήσης

RU

Инструкция по эксплуатации

CZ

Návod na údržbu

**Reinigung und Pflege:**

Der Fleischwolf 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.

**Zusammenbau:**

Die Schnecke wird in das Gehäuse eingeschoben, das vierflügelige Messer vorne aufgesetzt.

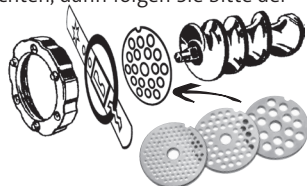
Wichtig: die Schneidflächen des Messers müssen zur Lochscheibe zeigen. Die Lochscheibe bitte so einsetzen, dass Sicherungsstift im Gehäuse und Aussparung in der Lochscheibe ineinandergreifen. Dann alles mittels der Überwurfmutter fixieren. Der Griff wird in die Buchse eingesteckt.

**Bitte achten Sie darauf, den Fleischwolf immer am Tischrand anzubringen, damit Sie ausreichend Platz haben, um den langen Griff ungehindert drehen zu können.**

**Montage 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.

**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

Elektroherd: 200° C (vorgeheizt)  
Gas: Stufe 4 (nicht vorgeheizt)  
Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten

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)

**How to clean and care for it:**

This mincer is not suitable for dishwasher use.

Please thoroughly clean all components with dishwater before using them for the first time.

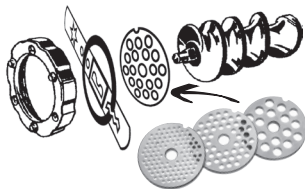
When using it later you may only rinse the components with warm water. If it is very soiled, add a little bit of washing liquid to the water. It is important to carefully dry off all components.

**Assembly:**

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. The handle is inserted into the cylinder element.

**Please ensure that the mincer is on a table edge so that you have sufficient space to turn the handle.**

**Assembly Baking Attachment:****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.

**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 n'est pas approprié pour le 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.

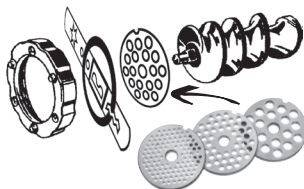
**Assemblage:**

La vis sans fin sera poussée dans 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. Le manche est enfiché dans la douille.

Veiller à monter le hachoir toujours au bord de la table afin que vous puissiez tourner le long manche sans gêne.

**Assemblage garniture pour petits gâteaux :****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.

**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

Four électrique : 200° C  
 (préchauffé)

Gaz : niveau 4 (non préchauffé)  
 Temps de cuisson : env. 10 – 15 minutes

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).

**Reiniging en verzorging:**

De vleesmolen 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.

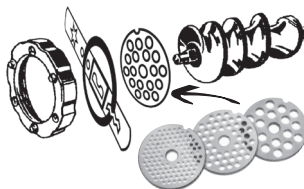
**Montage:**

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 borngen in de behuizing en de uitsparing in de gatenschijf in elkaar grijpen. Fixeer daarna alles met de wartelmoer. Steek de hendel in de bus.

Plaats de vleesmolen altijd op de rand van de tafel zodat u de lange hendel ongehinderd kunt draaien.

**Montage 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.

**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 gebakvoorzetaapparaat 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 máquina para picar carne no es apta para su limpieza en el lavavajillas. Antes de emplear la picadora por primera vez, sírvase lavar a fondo todas sus piezas con agua de lavar. 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.

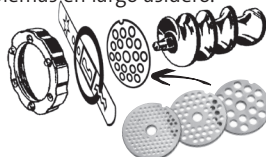
Importante: por favor, seque a fondo todas las piezas.

### Ensamblaje:

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. El asidero deberá ser introducido en el mango.

Asegúrese de que la máquina para picar carne sea instalada siempre al borde de la mesa para que pueda girar sin problemas en largo asidero.

### Ensamblaje 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.

### 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 não pode ser lavada na máquina.

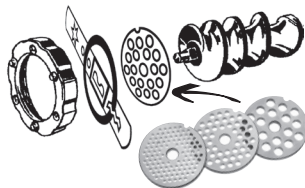
Antes de usar pela primeira vez, é favor lavar muito bem cada uma das peças com água de lavar. Com o uso posterior da máquina, enxágüe as peças com água quente ou, no caso de sujidades persistentes, adicione à água um pouco de detergente.

Importante: É favor secar cuidadosamente todas as peças.

**Montagem:**

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. A pega é inserida na manga.

Certifique-se de que a máquina de picar carne é sempre fixada na extremidade da mesa, para que seja possível rodar a pega comprida sem dificuldades.

**Montagem acessório para biscoitos:****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.

**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 non è lavabile in 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.

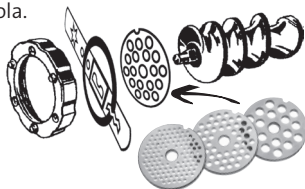
**Assemblaggio:**

L'elica viene inserita nell'alloggiamento, 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. La manovella viene inserita nella boccola.

**Assemblaggio accessorio per dolci:****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.

**Ricetta per biscotti di pasta frolla**

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

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

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 cucchiaino di latte. Impastare gradualmente il resto della farina.

Ora introdurre l'impasto nel tritacarne Westmark con l'accessorio per biscotti. Deposare 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 mielenia mięsa nie nadaje się do mycia 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.

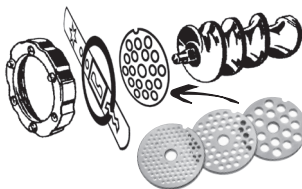
### Montaż:

Ślimak wsunąć do obudowy, czterostrzowy 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 wyżłobieniu tarczy mielącej. Korbę wsadzić do tulei.

Proszę zwrócić uwagę na to, aby maszynka do mielenia mięsa była ustawiana zawsze przy krawędzi stołu tak, aby długa korba maszynki mogłaby być zawsze swobodnie obracana.

### Montaż przystawka do ciasta:



### Ostrzeżenie:

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

### 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

Kuchenka elektryczna: 200° C (rozgrzana)

Gaz: stopień 4 (nierozgrzana)

Czas pieczenia: ok. 10 - 15 minut

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).

**Καθαρισμός και περιποίηση:**

Η μηχανή για κιμά δεν είναι κατάλληλη για το πλυντήριο πιάτων.

Πριν από την πρώτη χρήση να πλύνετε όλα τα εξαρτήματα καλό με νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Στις επόμενες χρήσεις αρκεί ενδεχομένως το ξέπλυμα των επι μέρους εξαρτημάτων με ζεστό νερό ή - σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών - προσθέτετε στο νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Προσοχή: να σκουπίζετε προσεκτικά όλα τα εξαρτήματα.

**Συναρμολόγηση:**

Συναρμολόγηση της μηχανής κιμάς Westmark σύμφωνα με την απεικόνιση. 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 ασφαλίσετε όλα με το παξιμάδι. Η λαβή εισάγεται στην υποδοχή.

Προσέξτε να τοποθετείτε τη μηχανή για κιμά πάντα στην άκρη του τραπεζιού, για να μπορείτε να περιστρέψετε χωρίς εμπόδιο τη χειρολαβή.

**Προσοχή Εξάρτημα για βουτήματα:**

**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.

**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 μπεκίβιν

πάουντερ

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 μπεκίβιν παουντερ 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 την πάλι καλά με το χέρι)

Ηλεκτρικός φούρνος: 200° C

(προθερμασμένος)

Φούρνος γκαζιού: βαθμίδα 4

(χωρίς προθέρμανση)

Διάρκεια ψησίματος: περ. 10-

15 λεπτά

**Чистка и уход:**

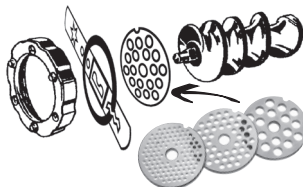
Мясорубка не предназначена для посудомоечных машин.

Перед первым использованием тщательно помыть все детали в промывочной 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.

**Сборка:**

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. Ручка вставляется в гнездо.

Обратите, пожалуйста, ваше внимание на то, чтобы устанавливать мясорубку на краю стола для беспрепятственных движений ручки.

**Сборка Насадка для теста:****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.

**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

**Электропечь:**

200° С (предварительно разогреть духовку)  
Газ: ступень 4  
(не разогревать духовку)  
Время выпечки: припл. 10 – 15 минут

Масло, сахар, ванильный сахар и яичные желтки смешать электромиксером с помощью 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.)

### Mlýnek není vhodný do myčky.

Před prvním použitím důkladně umyjte všechny součásti vodou s prostředkem na mytí nádobí. Při pozdějším použití stačí součásti opláchnout pouze horkou vodou. Při větším znečištění přidejte do vody prostředek na nádobí. Je důležité vždy součásti pečlivě osušit.

Sestavení mlýnku.

Šnek vtačte do těla mlýnku a čtyřřídíly nůž nasadte dopředu.

Pamatujte, že řezné plochy nože musí směřovat k děrovanému kotouči. Děrovaný kotouč nasadte tak aby zářez zapadl na pojistný kolík v těle mlýnku. Poté vše dohromady připevňte převlečnou maticí. Nasadte kliku do otvoru s drážkou na zadní části šneku.

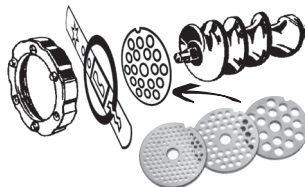
Při upevňování mlýnku dbejte na to, aby mlýnek na maso byl vždy umístěn tak, aby byl dostatek místa pro otáčení dlouhou klikou.

Nástavec pro cukroví.

Pokud chcete používat mlýnek na výrobu pečiva, proveďte stejný postup sestavení.

Pouze děrovaný kotouč nahradíte nástavbou na pečení, poté opět zajistíte převlečnou maticí.

### Montážní návod UPOZORNĚNÍ:



### VAROVÁNÍ!!

Při používání mlýnku dejte prosím pozor, nestrkejte při vkládání masa či těsta prsty do mlýnku ke šneku.

Při rozebírání mlýnku pamatujte, že čepel je ostrá.

### Recept na pečivo

250 g másla nebo tuku na pečení

250 g cukru

2 sáčky vanilkového cukru

3 bílky

1 lžice mléka

500 g pšeničné mouky

2 zarovnané čajové lžičky

prášku do pečení

Troubu předehřát na 200° C

Doba pečení 10 – 15 minut

Máslo, cukr, vanilkový cukr a bílky promíchejte ručním šlehačem. Potom vmíchejte 2/3 mouky s práškem na pečení a přidejte lžici mléka. Se zbytkem mouky propracujte těsto.

Těsto poté protlačte mlýnkem s nasazeným nástavcem na pečení. Jednotlivé kousky těsta položte na plech vyložený pečícím papírem.

(Tip: nechte těsto přes noc odležet v lednici a pak jej znovu důkladně propracujte)

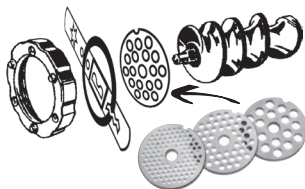
Masina de tocat nu poate fi spalata in masina de spalat vase. Va rugam sa spalati toate componentele in apa cu sapun inainte de prima utilizare. Dupa utilizarile ulterioare puteti doar sa clatiti masina cu apa calda. Daca este foarte murdara, puteti folosi putin detergent in apa. Este foarte important sa uscati bine toate componentele.

#### Asamblare:

Se introduce roata melcata in carcasa masinii de tocat si se ataseaza lama in partea din fata. Nu uitati ca lama trebuie asezata cu suprafata de taiere orientata catre sita. Se introduce sita in asa fel incat marcajele de pe aceasta si carcasa sa se potriveasca si se insurubeaza piulita de prindere in partea frontala a masinii. Se introduce manerul in elementul cilindru din partea din spate a masinii.

Va rugam sa asezati masina pe marginea blatului de lucru ca sa aveti suficient spatiu pentru a roti manerul.

#### Asamblare accesoriu pentru biscuiti:



#### Atentie:

Cand folositi masina de tocat, nu bagati mana in roata melcata atunci cand introduceti carne sau aluat. Cand dezasmblati masina, nu uitati ca lama este ascutita.

#### Reteta pentru prajitura germana

250 g unt sau margarina

250 g zahar

2 pliculete zahar vanilat

3 galbenusuri de oua

1 lingurita lapte

500 g faina alba

2 lingurite rase praf de copt

Cuptor electric: 200°C (preincalzit)

Cuptor pe gaz: Nivelul 4 (fara preincalzire)

Timp coacere: circa 10-15 minute

Amestecati untul cu zaharul, zaharul vanilat si galbenusurile de oua, folosind un mixer cu accesoriu pentru aluat.

Amestecati 2/3 din faina cu praful de copt si incorporati-o cu crema facuta anterior. Adaugati si laptele. Framantati aluatul si incorporati gradual si restul de faina. (Sfat: recomandam tinerea aluatului in frigider peste noapte si framantarea sa manuala a doua zi.)

Treceti aluatul prin masina Westmark cu accesoriul pentru biscuiti. Intindeti bucatile individuale de aluat pe o tava cu hartie cerata pe ea.





# WESTMARK



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

[www.westmark.de](http://www.westmark.de)

**5 Jahre Garantie**  
years guarantee



3026996-198