

DOUGH HOOK

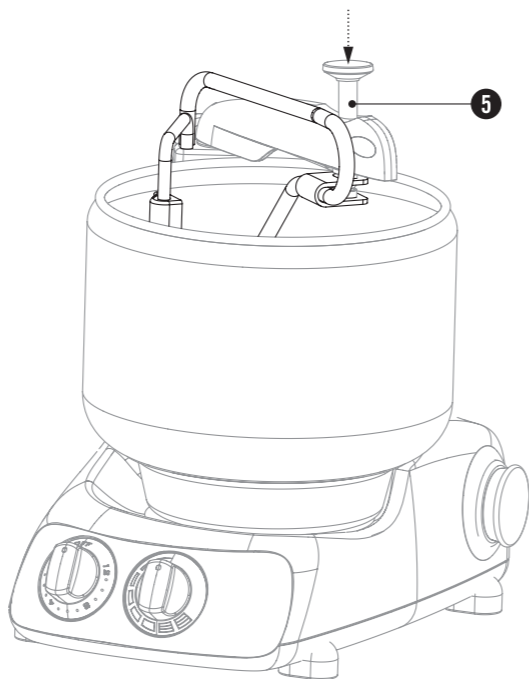
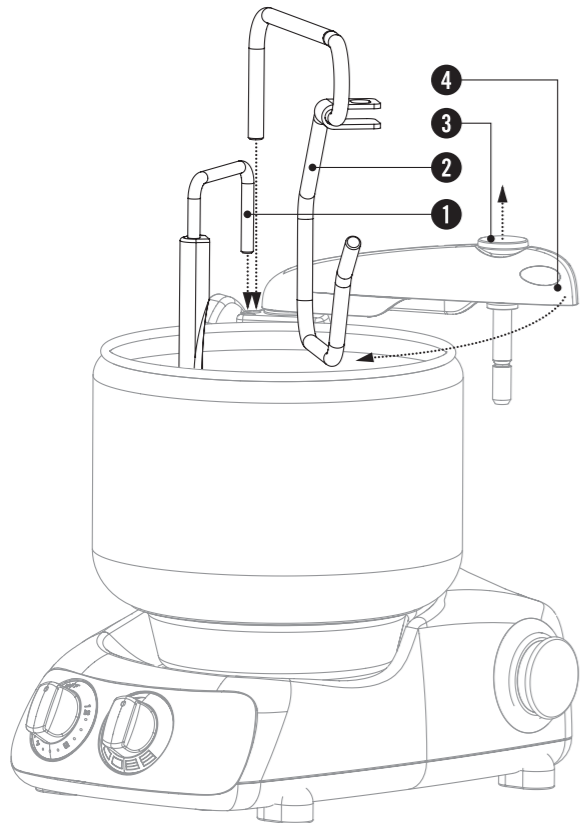


Degkrok
Eltekrok
Dejkrok
Taikinakoukku
Knethaken
Crouchet à pâte
Gancho de amasar
Gancio per impastare
Тестомешалка/ крюк

max 7 l
max 8 qt



max 5 kg
max 11 lb



ENGLISH DOUGH HOOK

Assembly
There is a risk of crushing injuries between the rotating bowl and the dough hook. Never stick your hands or any external objects into the bowl while the machine is running. Secure the dough knife in the small hole at the arm mounting, #1. Fix the dough hook in the arm mounting, #2. The distance between the bottom of the bowl and the hook should be 4-5 mm to avoid damage to the bowl. Change the height if necessary by adjusting the screw in the arm attachment using a screwdriver. Attach the dough hook by bringing the arm over the dough hook and pressing the pin into the hole in the dough hook, # 3-5.

Use
Use the dough hook with wheat bread doughs and slack bread doughs with 1-1.5 litres of liquid ingredients. Start the machine at low speed.

Cleaning
The dough hook is dishwasher safe.

SVENSKA DEGKROK

Montering
Klämrisik föreligger mellan den roterande kitteln och degkroken. Stoppa aldrig ner händer eller främmande föremål i kitteln när maskinen är igång. Fäst degkniven i det lilla hålet vid armfästet, # 1. Fäst degkroken i det stora hålet vid armfästet, #2. Avståndet mellan kittelns botten och kroken vara 4-5mm för att undvika att kitteln skadas. Ändra höjden om så behövs genom att justera skruven som sitter i hålet för degkroken vid armfästet med en skruvmejsel. Fäst degkroken genom att föra in armen över degkroken och trycka ner pinnen i hålet på degkroken, # 3-5.

Användning
Använd degkroken till vetebrödsdegar och lösa matbrödsdegar på 1-1,5 liter degspad. Starta maskinen på låg hastighet.

Rengöring
Degkroken kan diskas i diskmaskin.

NORSK ELTEKROK

Montering
Klemfare mellom den roterende bollen og eltekroken. Ikke stikk hender eller fremmede gjenstander ned i bollen mens maskinen går. Fest deigkniven i det lille hullet ved armfestet, #1. Fest eltekroken i armfestet, #2. Avstanden mellom bunnen av bollen og kroken skal være 4–5mm for å unngå skade på bollen. Endre om nødvendig høyden ved å justere skruen som sitter i armfestet med en skrutrekker. Fest eltekroken ved å føre armen inn over eltekroken og trykke tappen ned i hullet på eltekroken, # 3–5.

Bruk
Bruk eltekroken til hvetebrødsdeiger og løse brøddeiger med 1–1,5 liter flytende ingredienser. Start maskinen på lav hastighet.

Rengjøring
Eltekroken kan vaskes i oppvaskmaskin.

DANSK DEJKROG

Montering
Der er risiko for at komme i klemme mellem den roterende skål og dejkrogen. Put aldrig hænderne eller fremmedlegemer ned i skålen, mens maskinen er i gang. Fastgør dejkniven i det lille hul ved armfæstet, #1. Indsæt dejkrogen i stikket, #2. Afstanden mellem bunden af skålen og dejkrogen skal være 4-5 mm for at undgå at beskadige skålen. Højden kan ændres, hvis det er nødvendigt, ved at justere skruen i armfæstet med en skruetrækker. Monter dejkrogen ved at bevæge armen ned over dejkrogen og tryk stiften ned i hullet på dejkrogen, # 3-5.

Anvendelse
Anvend dejkrogen til hvedebrødsdeje og løse madbrødsdeje på 1,0-1,5 liter dejvæde. Start maskinen på lav hastighed

Rengøring
Dejkrogen tåler opvaskemaskine.

SUOMI TAIKINAKOUKKU

Asennus
Pyörivän kulhon ja taikinakoukun väliin voi jäädä puristuksiin. Älä koskaan työnnä käsiä äläkä mitään esinettä kulhoon laitteen ollessa käynnissä. Kiinnitä taikinaveitsi varren kiinnityskohdan vieressä olevaan pieneen reikään, #1. Kiinnitä taikinakoukku liittimeen #2 mukaisesti. Kulhon pohjan ja koukun välisen etäisyyden on oltava 4–5 mm, jotta kulho ei vahingoitu. Muuta tarvittaessa korkeutta säätämällä kiinnitysvarressa olevaa ruuvia ruuvimeisselillä. Kiinnitä taikinakoukku viemällä kiinnitysvarsi taikinakoukun päälle ja painamalla sokka taikinakoukun reikään, katso # 3–5.

Käyttö
Käytä taikinakoukkaa pullataikinoihin ja löysiin ruokaleipätaikinoihin, joissa on 1–1,5 litraa nestettä. Aloita sekoittaminen hitaalla nopeudella.

Puhdistus
Taikinakoukun voi pestä astianpesukoneessa.

DEUTSCH KNETHAKEN

Zusammenbau
Zwischen der sich drehenden Schüssel und dem Knethaken besteht Verletzungsgefahr durch Einklemmen. Achten Sie darauf, dass Hände oder Gegenstände bei laufender Maschine nicht in die Schüssel geraten. Den Teigabstreifer in der kleinen Öffnung am Fuß des Rührarms befestigen, (#1). Befestigen Sie den Knethaken in der Öffnung (#2). Der Abstand zwischen Schüsselboden und Haken muss 4-5 mm betragen, um die Beschädigung der Schüssel zu verhindern. Bei Bedarf können Sie die Höhe durch Justieren der Schraube am befestigten Arm mit einem Schraubendreher verändern. Fixieren Sie den Knethaken, indem Sie den Arm über den Knethaken führen und den Stift in die Öffnung im Knethaken drücken (# 3-5).

Verwendung
Der Teighaken eignet sich für Hefeteige und lockere Brotteige mit 1-1,5 Liter Flüssigkeit. Die Maschine mit niedriger Geschwindigkeit einschalten.

Reinigung
Der Knethaken ist spülmaschinenfest.

FRANÇAIS CROCHET À PÂTE

Montage
Il y a un risque de blessure par pincement entre le bol rotatif et le crochet à pâte. N'introduisez jamais vos mains ou d'autres objets dans le bol quand l'appareil est en marche. Fixez le racloir à pâte dans le petit trou à côté de la fixation du bras (#1). Fixez le crochet à pâte dans le trou prévu à cet effet (#2). La distance entre le fond du bol et le crochet doit être 4 à 5 mm afin d'éviter d'endommager le bol. Si nécessaire, ajustez la hauteur en tournant la vis placée sur le bras à l'aide d'un tournevis. Fixez le crochet à pâte en plaçant le bras dessus, positionnez ensuite la cheville dans le trou (# 3-5).

Utilisation
Utilisez le crochet à pâte pour les pâtes de pain blanc et d'autres pâtes légères, ou pour des pâtes plus lourdes contenant 1 à 1,5 litres d'ingrédients liquides. Démarrez l'appareil à vitesse lente. En préparant des pâtes plus lourdes, ajoutez d'abord une petite quantité de farine et faites travailler avant d'ajouter le reste.

Nettoyage
Le crochet à pâte est lavable en lave-vaisselle.

ESPAÑOL GANCHO DE AMASAR

Montaje
Existe el riesgo de lesiones por aplastamiento entre el recipiente giratorio y el gancho de amasar. No meta nunca las manos ni ningún objeto extraño en el recipiente durante el funcionamiento de la máquina. Fije el cuchillo para masa en el pequeño orificio (#1). Encaje el gancho de amasar en el conector (#2). La distancia entre el fondo del recipiente y el gancho debe ser de 4-5 mm para evitar que el recipiente sufra daños. Si es necesario, cambie la altura ajustando el tornillo situado en el accesorio del brazo con un destornillador. Acople el gancho de amasar colocando el brazo sobre el gancho y encajando a presión la clavija en el orificio del gancho de amasar (# 3-5).

Uso
Utilice el gancho de amasar para masas de pan de trigo y otras masas de pan con 1 a 1,5 litros de ingredientes líquidos. Ponga la máquina en marcha a baja velocidad.

Limpieza
El gancho de amasar es apto para el lavavajillas.

ITALIANO GANCIO PER IMPASTARE

Montaggio
Esiste il rischio che si verifichino infortuni dovuti allo schiacciamento tra recipiente rotante e gancio per impastare. Mai introdurre le mani od oggetti estranei nel recipiente quando la macchina è in funzione. Fissare la lama per impastare nel foro piccolo presso l'attacco del braccio, #1. Fissare il gancio per impastare nell'attacco, #2. La distanza tra il fondo del recipiente e il gancio deve essere di 4-5 mm per evitare danni al recipiente. Se necessario, variare l'altezza regolando la vite presente sul braccio di supporto con un cacciavite. Attaccare il gancio per impastare portando il braccio sul gancio e premendo il perno all'interno del foro presente nel gancio, # 3-5.

Uso
Usare il gancio per gli impasti di pane bianco e gli impasti liquidi di pane rustico con apporto di 1-1,5 litri di liquido. Avviare la macchina a bassa velocità.

Pulizia
Il gancio per impastare è lavabile in lavastoviglie.

РУССКИЙ ЯЗЫК ТЕСТОМЕШАЛКА

Сборка
Существует опасность получения травмы конечностью, попавших между вращающейся емкостью и крюком тестомешалки. Не допускайте попадания рук или посторонних предметов в емкость тестомешалки во время работы комбайна. Закрепите нож для теста в маленьком отверстии возле основы держателя, #1. Установите крюк тестомешалки в отверстие, #2. Расстояние между емкостью и крюком должно составлять 4-5 мм во избежание поврежденной емкости. При необходимости высоту можно изменить, отрегулировав винт на рукояти при помощи отвертки. Присоедините крюк тестомешалки, подведя рукоятку к крюку и вставив штырь в отверстие на крюке, # 3-5.

Использование
При работе с тестом для пшеничных булочек и тестом для хлеба, имеющим достаточно жидкую консистенцию, объемом 1-1,5 литра, используйте крюк для теста. Запускайте машину на низкой скорости.

Очистка
Крюк тестомешалки можно мыть в посудомоечной машине.



Read the safety instructions before use
Läs säkerhetsföreskrifterna före användning
Les sikkerhetsinstruksene før bruk
Læs sikkerhedsforskrifterne før brug

Lue turvaohjeet ennen käyttöä
Lesen Sie die Sicherheitshinweise vor Gebrauch
Lire les consignes de sécurité avant utilisation
Lea las instrucciones de seguridad antes de usar

Leggere le istruzioni di sicurezza prima dell'uso
Читайте инструкции по технике безопасности перед использованием

Read the safety instructions before use
Läs säkerhetsföreskrifterna före användning
Les sikkerhetsinstruksene før bruk
Læs sikkerhedsforskrifterne før brug

Lue turvaohjeet ennen käyttöä
Lesen Sie die Sicherheitshinweise vor Gebrauch
Lire les consignes de sécurité avant utilisation
Lea las instrucciones de seguridad antes de usar

Leggere le istruzioni di sicurezza prima dell'uso
Читайте инструкции по технике безопасности перед использованием

