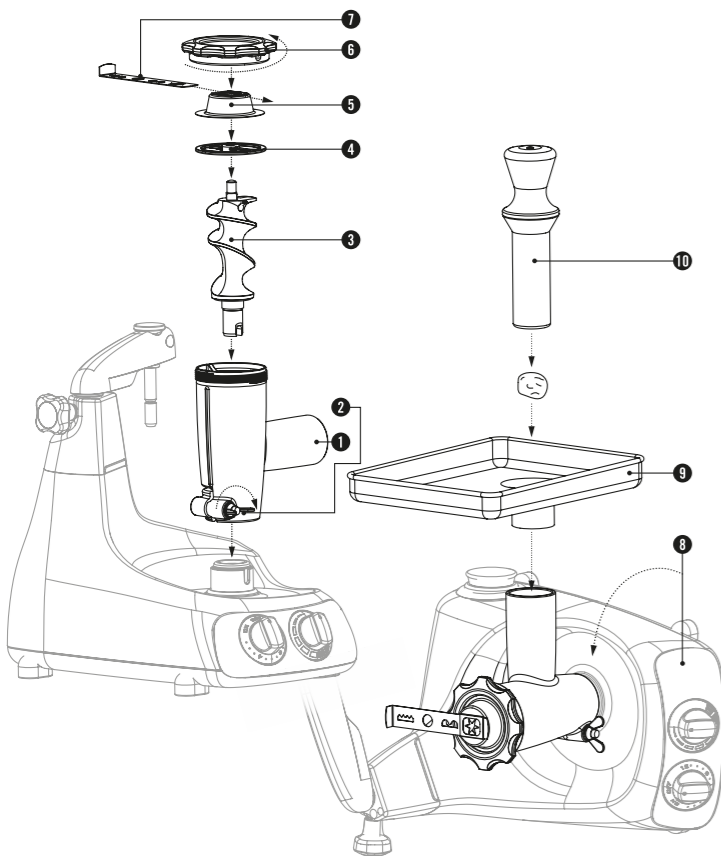


speed



## 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](http://www.youtube.com/AnkarsrumAssistent)

För instruktionsfilmer, besök vår YouTube-kanal på:

[www.youtube.com/AnkarsrumAssistent](http://www.youtube.com/AnkarsrumAssistent)

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

[www.youtube.com/AnkarsrumAssistent](http://www.youtube.com/AnkarsrumAssistent)

Instruktionsskärmar finner du på vores YouTube-kanal på:

[www.youtube.com/AnkarsrumAssistent](http://www.youtube.com/AnkarsrumAssistent)

Ohjevideot löydät YouTube-kanavaltamme osoitteesta:

[www.youtube.com/AnkarsrumAssistent](http://www.youtube.com/AnkarsrumAssistent)

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

[www.youtube.com/AnkarsrumAssistent](http://www.youtube.com/AnkarsrumAssistent)

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

[www.youtube.com/AnkarsrumAssistent](http://www.youtube.com/AnkarsrumAssistent)

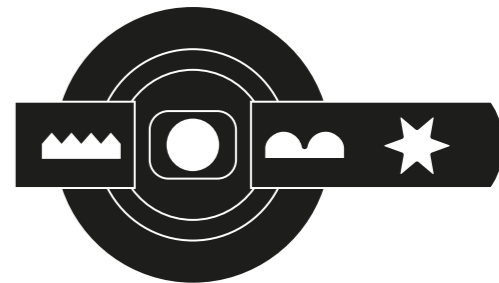
Para filmes de instrucciones, visite nuestro canal de YouTube en:

[www.youtube.com/AnkarsrumAssistent](http://www.youtube.com/AnkarsrumAssistent)

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

[www.youtube.com/AnkarsrumAssistent](http://www.youtube.com/AnkarsrumAssistent)

PRODUCT NO: 920 900 035



## COOKIE PRESS

Spritstillsats

Kagesprøyte

Kagesprøjte

Taikinapursotin

Spritzgebäckvorsatz

Accessoire à gâteaux

Prensa de repostería

Trafila per biscotti

[www.ankarsrum.com](http://www.ankarsrum.com)

Ankarsrum Kitchen  
Lysingsvägen 18  
SE-593 53 Västervik

ANKARSRUM®



+



I NO: 920 000 244 REV. 4

## 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.