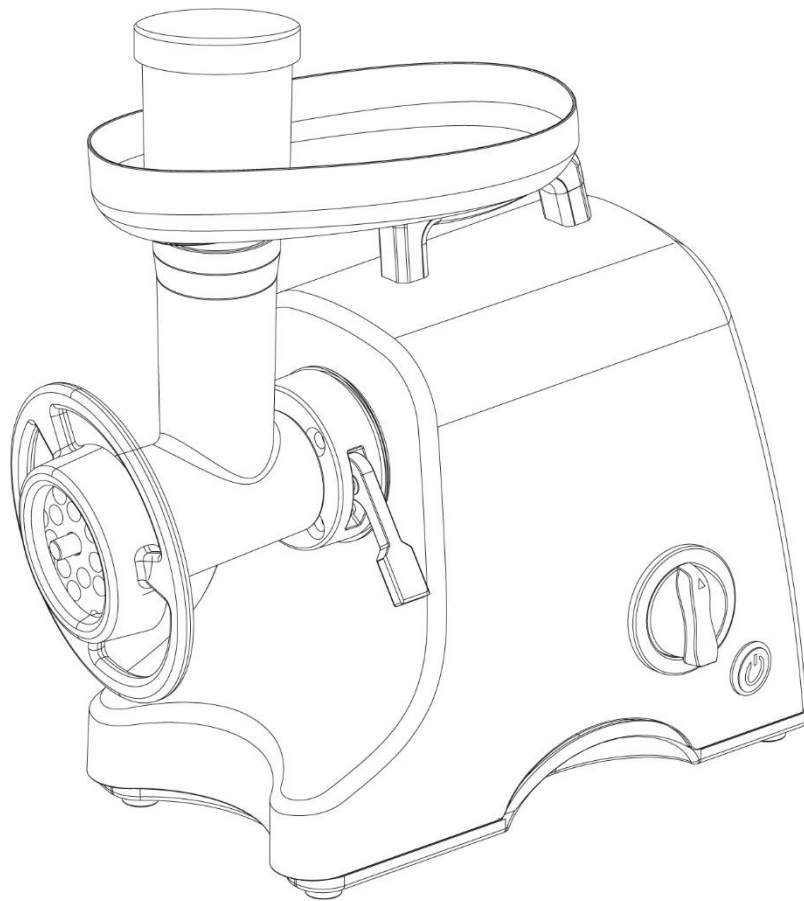




BRECOM KJØTTKVERN BK-1200



Les denne bruksanvisning nøye for du begynner å bruke produktet

Når man bruker elektriske produkter.

1. Les hele bruksanvisningen.
2. For å beskytte mot elektrisk sjokk, ikke ha produktet i vann eller annen flytende væske.
3. Nøye tilsyn er nødvendig ved bruk av eller ved barn. Dette produktet er ikke anbefalt brukt av barn.
4. Trekk ut strømkontakten før man fjerner eller monterer utstyr på kverna.
5. Dette gjelder også ved rengjøring av kverna.
6. Unngå kontakt med bevegelige gjenstander.
7. Ikke ha enheten ved en varm gjenstand, i en ovn eller i oppvaskmaskin.
8. Ikke bruk apparatet, eller noen annen elektrisk utstyr, med et skadet støpsel eller hvis apparatet ikke fungerer, er mistet i gulvet eller skadet på annen måte. Gå tilbake til nærmeste Autorisert Service Senter for utbedring.
9. Ikke bruk fingrene for å trykke mat ned i kverna, bruk med sendt stapper. Hold hender, hår, klær etc. unna bevegelige deler for å unngå skade på person.
10. Skal ikke brukes utendørs. Skal ikke brukes til annet bruk enn det den er beregnet på.
11. Advarsel: Kniven er skarp og må behandles forsiktig ved bruk og rengjøring.
12. Ikke la ledningen henge over kanten på bordet, ha kontakt med skarpe kanter, eller berøre varme overflater
13. Ikke trekk i strømledningen. Trekk i kontakten.
14. Ikke plugg inn strømkontakten hvis det er flytende væske i området kvernen står. Plasser kverna på et stabilt underlag.
16. **Aldri putt fingrene nær åpningen for kjøtt når kverna er operativ.**
17. Påse at kverna ikke står på kanten av bordet el. For å unngå at den faller i gulvet.
18. Ikke bruk utstyr som ikke er anbefalt på kverna. Dette kan ødelegge kvernen.
19. Bruk aldri skuremidler eller slipende kluter når du rengjør enheten.
20. Ikke bruk fingrene for å fjerne kjøtt fra kniven. Dette kan gi kutt skader.
21. Bruk kun kverna når den er komplett satt sammen.
22. Ikke forlat enheten uten tilsyn når den er i bruk.
23. Ved første gangs bruk, fjern all emballasje og vask alle delene.

26. Sjekk at strømbryter er "AV" før du plugges kontakten i vegguttaket.
27. Denne maskinen er ikke laget for å betjenes av mennesker med psykiske svakheter, dårlig reaksjon eller barn uten hjelp av ansvarlige personer tilstede.
28. Barn må ikke leke med kverna.
29. Maksimal belastning på 600 W kan bare brukes i 1 minutt. Ved normal kverning av kjøtt er maksimal belastning 30 minutter.

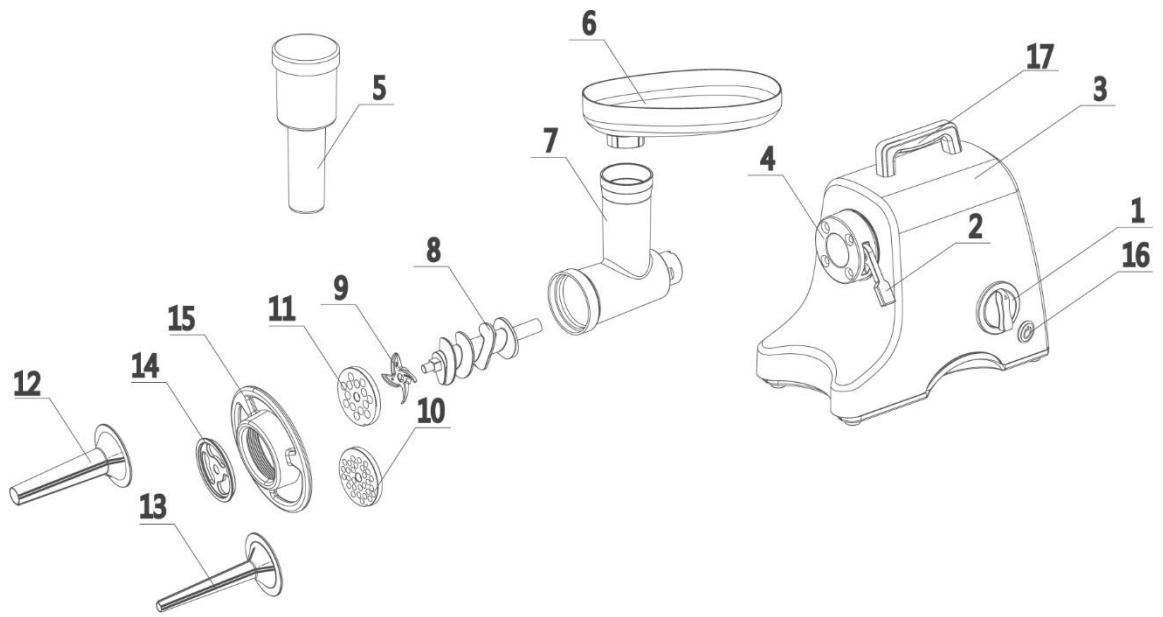
Kun for bruk i husholdninger.

Ta vare på disse instruksjoner

Deler

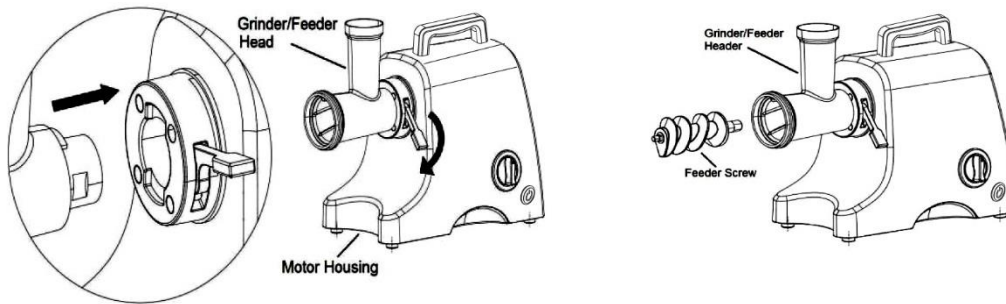
1. Bryter for kverning/stapping/av/revers
2. Lokkemekanisme.
3. Motorhus
4. Tilkobling kvernhus (7)
5. Stapper med kant
6. Mateskål
7. Kjøttkvern hus
8. Mateskrue
9. Kniv
10. Hullskive (medium)
11. Hullskive (grov)
12. Pøsehorn
13. Pøsehorn
14. Mellomstykke for pøselaging
15. Tilkoblingskrue
16. Strømbryter
17. Håndtak

Merk: Hullskiver er i stapperen.

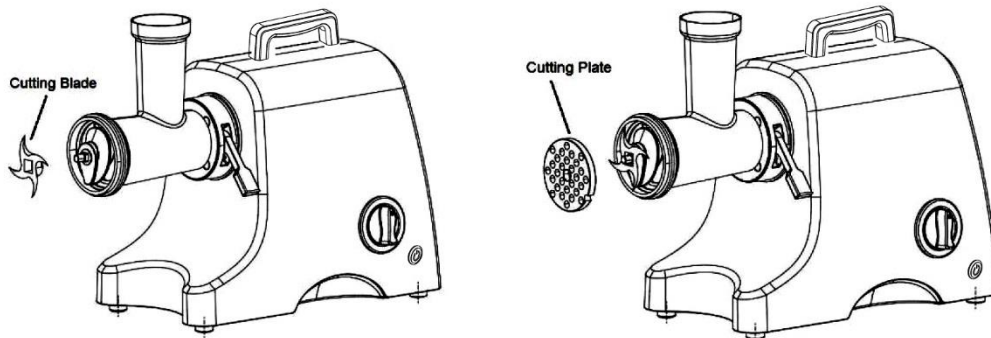


MONTERING- FØLG DENNE NØYE

1. Påse at kvernen ikke er tilkoblet strøm ved montering



2. Putt kvernhuset godt inn I tilkoblingen til kvernhuset, trykk lokkemekanismen ned.



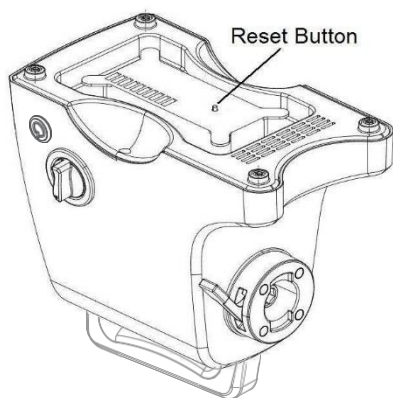
3. Plasser mateskruen inn I kvernhuset (lange enden inn), drei den forsiktig til den entrer motortilkoblingen. Påse at den er ordentlig på plass.
4. **MERK:** Plasser kniven med den flate siden ut fra mateskruen. Er den ikke plassert riktig fungerer ikke kutte funksjonen og hullskiven kan bli permanent ødelagt.
5. Plasser hullskiven mot den flate siden på kniven. Sikre deg at hullskivens utsparring er mot styretappen på kvernhuset.
6. Plasser tilkoblingskruen I enden av kvernhuset. Skru til ved å dreie med klokken. **Merk: Ikke skru tilkoblingskruen for hardt til.**
7. Plasser mateskålen på toppen av kvernhuset.
8. Slå kvernen på "ON".
9. Bruk medfølgende stapper til å mate kverna med kjøtt. Ett stykke av gangen. Ikke kjør for hardt med kjøtt. Ett stykke av gangen.

Hvordan bruke kvernen

1. Før bruk, vask alle kverndelene. **Ikke bruk oppvaskmaskin.**
2. Plasser kverna på ett stabilt underlag.
3. Påse at Grind/Stuff/ OFF/Resvers bryteren er i "OFF" posisjon.
4. Koble strømkontakt i vegguttaket.

5. Plasser en vid bolle eller lignende under åpningen i fronten av kjøttkvernen for å samle malt kjøtt.
6. Trykk "ON" for å koble strøm på kvernen før du bruker REV, STUFF og GRIND funksjonen. Skru alltid kvernen «OFF» når du er ferdig. (la aldri kvernen gå når den er tom for kjøtt)
7. Plasser kjøtt på matskålen og bruk stapper for å mate kvernen med kjøtt.

SIKKERHETSBRYTER OG REVERS



Hvis motoren stopper kan dette skyldes overføring med kjøtt. Øyeblikkelig stopp kverna (OFF posisjon) Trykk Reset knappen i bunnen av kverna for å resette. For å løsne mateskruen, "puls" kverna i revers to til tre ganger. Trykk "ON" igjen. Stopper kverna igjen må du rengjøre, \stopp kverna igjen og rengjør mateskrue, kniv og hullskive. Trykk "reset" knappen igjen før du stykker "ON" igjen.

Viktig: Kverna må settes i "OFF" posisjon før du bruker "Reset" knappen

- **Hullskiver**

Fin hullskive – 4,5 mm

Medium hullskive – 7,0 mm

Hullskiver skal ikke vaskes i oppvaskmaskin, kun håndvask. Etter vask, sett dem gjerne inn med litt matolje.

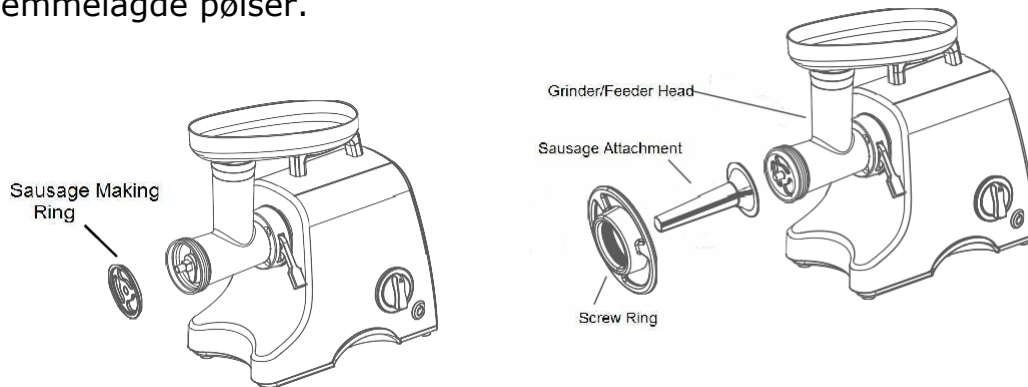
Tips

- Kutt kjøttet i striper eller terninger som er mindre enn åpningen i mateskålen
- Påse at kjøttet er fritt for bein, harde sener o. a. før kverning
- Kjøtt og fisk skal være ordentlig tint (ikke frossent) før kverning

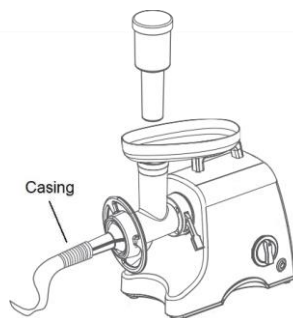
- Kjøtt skal være avkjølt før kverning, anbefalt +7° C er anbefalt
- Fersk kvernet mat skal fryses eller stekes/ kokes innen 24 timer
- For best resultat, pølser bør tørke en dag eller to før bruk

Lage pølser

Medfølgende utstyr for pøselaging gjør det mulig for deg å lage hjemmelagde pølser.



1. Monter mellom stykket for pøselaging mot mateskruen. Påse at hakket i mellom stykket passer til tappen i kvernhuset
2. Monter pøsehorn inntil mellom stykket og skru tilkoblingsskruen til kvernhuset.



3. Tre pølsekinn på pøsehornet. La ca. 5 cm henge på utsiden.

- 4 Plasser ferdig pølseblanding på matskålen og skru kvernen på "ON". Trykk pølseblandingen inn i kvernhuset med stapper. Forsett å mate kvernen så jevnt som mulig. Stopp kvernen og knytt overhengende pølsekinn når blandingen begynner å fylle pølsekinn
- 5 Fortsett å fylle pølsekinn til ca. 5 cm.gjenstår.
- 6 Skru kverna "AV" og knyt den åpne enden av pølsa.
- 7 Fortsett å fylle pølser til blandingen er oppbrukt.
- 8 Pølser kan lages i lange lengder og deles ved å "vri/tviste" pølsene i valgte lengder .

Merk: For å unngå at pølsekinn sprekker, ikke fyll pølsene for tykke. Pølseblandingen eser litt under varmebehandling.

RENHOLD OG VEDLIKEHOLD

- Trekk alltid ut strømkontakten når kverna ikke er i bruk. Før montering av deler og før rengjøring.
- Aldri utsett motorenheten for flytende veske.
- Vask alle deler, unntatt motorenheten, for hånd i varmt såpevann.
- Skyll delene i rent varmt vann.
- **Avtagbare deler skal aldri vaskes i oppvaskmaskin.**
- Tørk motorenheten med en fuktig klut. Ikke bruk harde eller slipende vaskemidler.
- Kniv og hullskiver bør innsettes med matolje og oppbevares i oljetett papir for å holde dem smurte og rustfrie.

Merk: Stapperen er laget med et oppbevarings kammer. Her kan du oppbevare pølsehorn og mellom stykket for pøselaging.

COPYRIGHT

BRENS JAKTUTSTYR AS

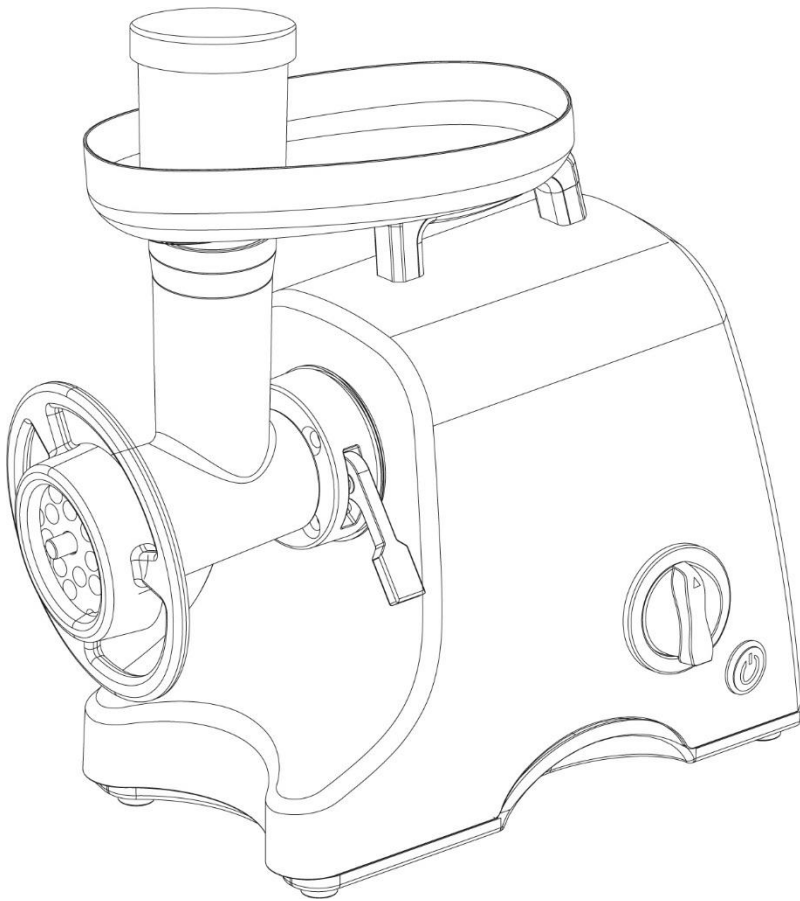
DROGNESSTOPPEN 2

2150 AARNES , NORWAY

TEL. +47 63 90 95 85 EMAIL: post@brecom.no



BRECOM MEAT GRINDER BK-1200



For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following.

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. To protect against risk of electrical shock, do not put appliance in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This appliance is not recommended for use by children.
- 4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.**
5. Avoid contact with moving parts.
6. Never put the unit near a hot burner, in an oven, or in a dishwasher.
7. Do not operate the appliance, or any other electrical equipment, with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return to the nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.
8. Never feed food by hand; always use the pusher. Keep hands, hair, clothing and utensils away from moving discs during operation to reduce the risk of personal injury and/or damage to the appliance.
9. Do not use outdoors, or use for other than intended use.
10. Warning: the cutting blade is sharp; handle with care both when using and when cleaning.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, contact sharp edges, or touch hot surfaces.
12. Do not pull on the power cord to disconnect.
13. Never plug in the appliance where water may flood the area.
14. Place the appliance on a firm and stable surface.
- 15. NEVER PUT YOUR FINGERS NEAR THE FOOD CHUTE WHILE GRINDER IS IN OPERATION.**
16. Ensure that the appliance is not placed close to the edge of the table, worktop, etc. where it can be pushed off or fall.
17. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
18. Never use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the unit.
19. Do not use fingers to scrape food away from cutting blade while appliance is in operation. Cut type injury may result.
20. Only use the unit when completely assembled.
21. Do not leave the appliance unattended while it is running.
22. Before using for the first time, remove all packaging and wash parts.
23. Check that the control is OFF before plugging the cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
24. Do not place on or near hot gas or electric burner or in a heated

- oven, or in a dishwasher.
26. The machine is not prepared for people of physical weakness, slow reaction, mental aberration (including children) to use, unless the use is under the instruction and help of responsible people.
27. Children must be supervised to avoid playing the machine.
28. If anywhere of the power cord is found broken, please call a qualified mechanic to replace. Do not replace the power cord by yourself.
29. 600W maximum loading can only be used for 1 minute, for normal grinding meat operation is maximum 30 minutes.

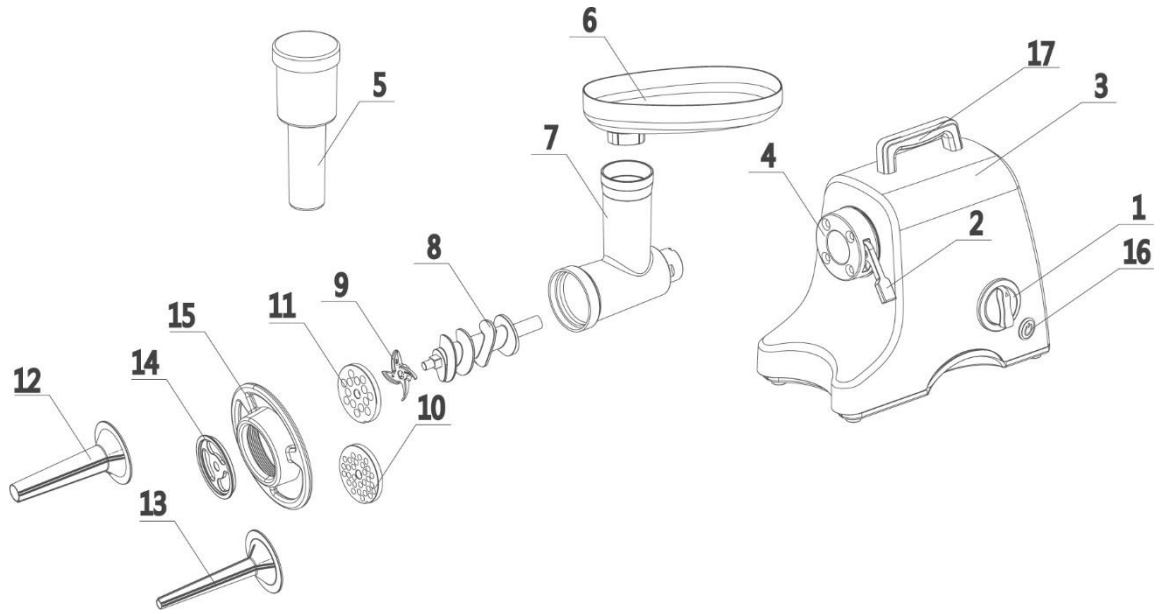
FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

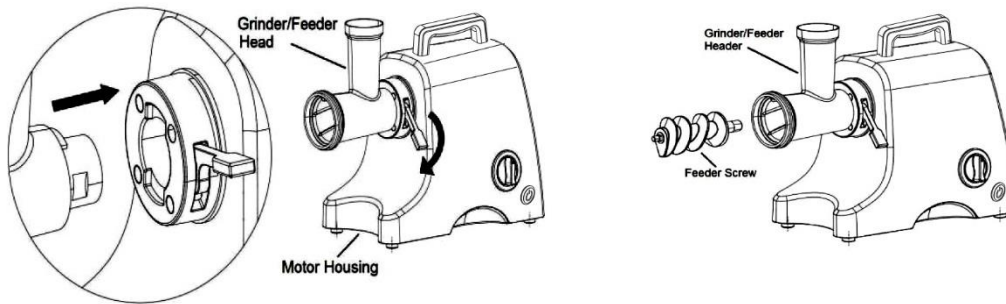
- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1. Grind/Stuff/Off/Reverse Switch | 11. Cutting Plate(coarse) |
| 2. Locking Latch | 12. Sausage Attachment |
| 3. Motor Housing
(large) | 13. Sausage Attachment |
| 4. Attachment Opening
(small) | 14. Sausage-Making Ring |
| 5. Food Pusher with Lid | 15. Screw Ring |
| 6. Large Die-Cast Hopper | 16. Power switch |
| 7. Grinder/Feeder Head | 17. Handle |
| 8. Feed Screw | |
| stored | |
| 9. Cutting Blade | |
| 10. Cutting Plate(medium) | |

**Note: Cutting plates are
in food pusher**

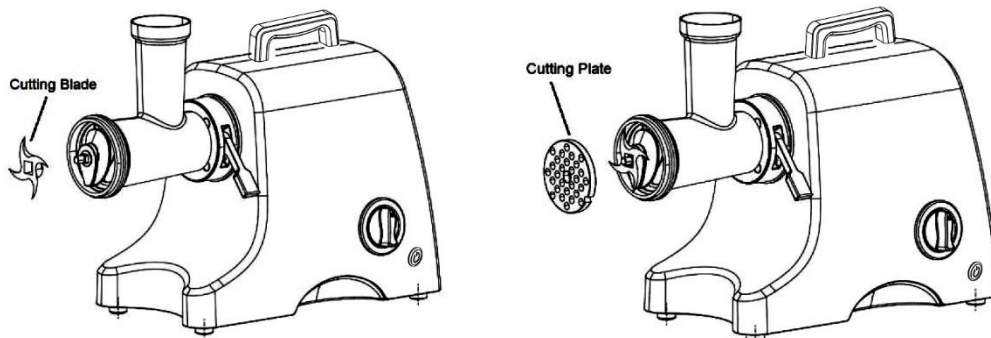


ASSEMBLING

1. Make sure appliance is unplugged while assembling.



2. Fit Grinder/Feeder Head tightly into Attachment Opening. Holding head with one hand, lock the head by pushing the Locking Latch downwards.



3. Place Feed Screw into Grinder/Feeder head, long end spindle first; turn it slightly until it is set into Motor Housing. Make sure feed screw is inserted all the way in or cutting blade will not fit.
4. **NOTE:** Position Cutting Blade onto Feed Screw shaft with the flat cutting surface facing out from the Feed Screw. If it is not fitted properly, meat will not be ground and the cutting plate may be permanently damaged.
5. Position the desired Cutting Plate onto the flat side of the Cutting Blade. Ensure that the notch of the Cutting Plate fit into the tab of the Grinder/Feeder Head.
6. Secure Screw Ring to the end of the Grinder/Feeder Head by turning clockwise. **NOTE: DO NOT OVER-TIGHTEN RING NUT**
7. Place Large Die-Cast Hopper on the Grinder/Feeder Head.
8. Turn unit On.
9. Use the Food Pusher to gently feed food, one piece at a time. Do not force the food into the Grinder/Feeder Head.

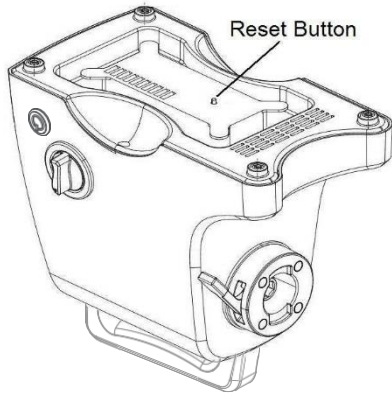
NOTE: Meats can be seasoned before or after grinding.

HOW TO USE

1. Before first use, wash all parts of the appliance.
2. Place the appliance on a stable work surface.
3. Make sure the Grind/Stuff/Off/Reverse Switch is in the Off position.
4. Insert plug into wall outlet.

5. Place a wide, shallow bowl or plate beneath the grinder tube to catch food.
6. Press Power On to turn on unit before using the REV, STUFF and GRIND function. Always press button off when finished grinding or stuffing. (Never Run the Grinder Dry without Meat)
7. Place food on the large die-cast hopper and use pusher to feed food through opening.

NOTE-CIRCUIT BREAKER & REVERSE SWITCH



If the motor stops, this may be due to jammed food. Immediately switch the appliance to it's Off position. Press the Reset Button on the bottom cover to reset. To clear the feed screw, "pulse" the meat grinder in the reverse direction and releasing it quickly three times. Then, turn the Meat Grinder "On" again. If the appliance should get jammed again, you may need to

switch it Off, unplug, disassemble the grinder/feeder head, and clean the internal parts. Press the Reset Button before turning the Meat Grinder "On" again.

Important: Always switch the unit to it's Off position before pressing Reset Button to reset.

CUTTING PLATES

Fine Cutting Plate - Great for spreads, pates, baby food, and hamburgers.

Medium Cutting Plate - Great for ground meat used in soups, or for relishes.

Coarse Cutting Plate - Great for ground meat used in chili, or for vegetables

THESE PLATES ARE NOT DISHWASHER SAFE.

PLEASE HAND-WASH ONLY!

HELPFUL HINTS

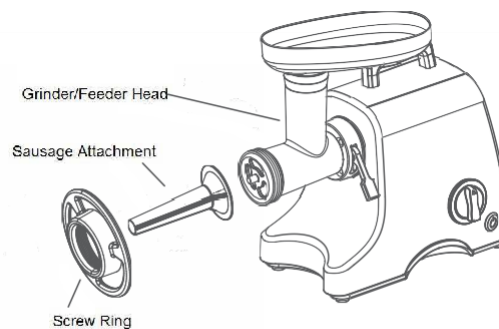
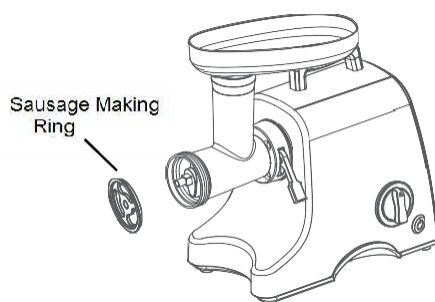
- Cut food into strips or cubes slightly smaller than the opening on the large die-cast hopper.
- Make sure food is free of bone, tough tendons, nutshells, etc. before grinding.
- Raw meat and fish should be thoroughly chilled (not frozen) before grinding to reduce the loss of juices.
- Meat should be very well chilled before grinding. Should meat heat

up while grinding, pause and re-chill meat before grinding again. Keep the meat below 7°C is ideal for grinding and sausage marking.

- Freshly ground meat should be refrigerated and cooked within 24 hours.
- During extended grinding, fats from meats can build up inside the grinder tube, slowing down grinding and straining the motor. If this happens, you should stop the appliance (Turning Function Control Switch to off (green light will go out), press "OFF button and unplug from power source), wash parts in hot water, and reassemble.
- Trim a handful of fat from meat. Process the fat through the hopper to lubricate grinding mechanism for better processing results.
- For best drying results, prepare sausage a day or two prior to use.

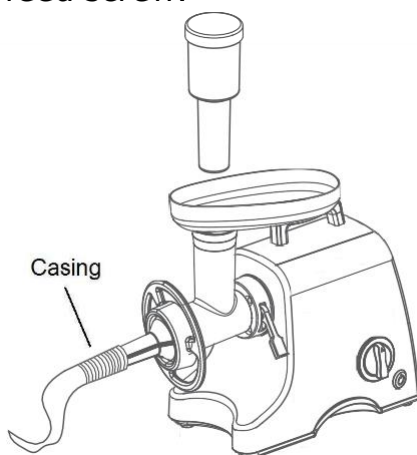
TO MAKE SAUSAGES

The sausage attachments allow you to blend meat and spices for homemade sausages.



1. Insert sausage making ring into feed screw. Make sure notch on sausage making ring aligns with notch in feed screw.

2. Put the desired sausage attachment (small or large) into screw ring and screw the grinder/feeder head.



3. Slide casing over the end of the sausage attachment, leaving approx. 50mm overhanging the end of the attachment.

4. Place seasoned meat into the large die cast hopper and turn the unit on. Push the meat into the opening in the large die cast hopper using pusher until the mixture appears at the end of the sausage attachment. Keep casing moist by watering frequently. Turn the unit off and tie a knot at the end of the 50mm casing overhang.

5. Continue step #4 until all the meat has been used or the casing is approximately 50mm from being completely full.
6. Turn unit off, remove the end of the casing from the sausage attachment, and tie a knot in the open end of the casing.
7. Sausage can be made to the desired length by twisting the casing at intervals.

NOTE: To avoid over-stretching and splitting the casing, do not make the sausage too thick. Keep casings moist by watering frequently. The meat mixture will expand slightly during cooking.

CLEAN AND CARE

- Always unplug motor unit when not in use, before inserting or removing parts, and before cleaning.
- Never immerse power unit in water or other liquid.
- Wash all parts except motor unit by hand in hot soapy water, using care when handling the sharp blades.
- Rinse these parts with clear hot water, then dry.
- **REMOVABLE PARTS ARE NOT DISHWASHER SAFE!**
- Wipe motor unit with a damp cloth. Do not use harsh or abrasive cleaners.
- Cutting blade and cutting plates should be coated with cooking oil after washing and then wrapped in grease-proof paper to keep them lubricated and rust-free.
- **NOTE**-Pusher has a lid. Inside you can store sausage attachments and sausage-making ring.

COPYRIGHT

BRENS JAKTUTSTYR AS

DROGNESTOPPEN 2

2150 ÅRNES , NORWAY

TEL. +47 63 90 95 85 EMAIL: post@brecom.no