



ART.-NO. ZB 5591

DE	Gebrauchsanweisung	Fleischwolf/Spritzgebäck-Aufsatz	4
GB	Instructions for use	Meat grinder/Shortbread attachment	9
FR	Mode d'emploi	Hachoir à viande/accessoire à pâtisseries	13
NL	Gebruiksaanwijzing	Gehaktmolen/Spritsgebak-opzetstuk	18
ES	Instrucciones de uso	Accesorio para picar carne/galletas	23
IT	Manuale d'uso	Accessorio tritacarne/per biscotti di pasta frolla	28
DK	Brugsanvisning	Kødhakker/Dejtilbehør	33
SE	Brugsanvisning	Köttkvarn/mördegstillbehör	37
FI	Käyttöohje	Lihamylyly-/pikkuleipäpuristinlisäosa	41
PT	Manual de instruções	Moedor de carne/acessório para biscoitos Spritzgebäck	45
PL	Instrukcja obsługi	Przystawka do mięsa/ciasteczek	50
GR	Οδηγίες χρήσεως	Κρεατομηχανή/Εξάρτημα για κουλουράκια	55

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

**Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



Fleischwolf/Spritzgebäck-Aufsatz

Liebe Kundin, lieber Kunde,
die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Aufbau

1. Fülltablett
2. Grundgerät
3. Stopfer
4. Griff zum Auf- bzw. Abschrauben des Schraubrings
5. Schieber
6. Spritzgebäck-Vorsatz
7. Schnecke
8. 4-Klingen Messer
9. Locheinsatz fein
10. Füllscheibe
11. Wurst-Fülltrichter klein
12. Wurst-Fülltrichter groß
13. Locheinsatz grob
14. Schraubring
15. Schneckengehäuse
16. Einfüllstutzen

Sicherheitshinweise

- Der Aufsatz darf nur in Verbindung mit der Küchenmaschine KM 3896 verwendet werden. Es gelten deshalb auch die Sicherheitshinweise für KM 3896.
- **Wenn der Aufsatz verwendet wird, muss auch die Rührschüssel mit Spritzschutzdeckel montiert sein, da sich das Rührwerk mitdreht.**
- **Warnung!** Das 4-Klingen-Messer sowie andere Zubehörteile sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr. Daher beim Reinigen und beim Wechseln dieser Teile vorsichtig vorgehen.
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch sofort mit warmem Wasser unter Zugabe von Spülmittel

- reinigen.
- Nähere Angaben zur Reinigung dem Abschnitt ‚Reinigung und Pflege‘ entnehmen.
- Keine langen Ketten, Ohringe, Schals, weite Ärmel oder lange offene Haare tragen, wenn das Gerät benutzt wird.
- Bei Verstopfung durch Fleisch, das Fleisch nicht mit Gewalt durch die Öffnung drücken. Auf keinen Fall mit den Händen nachdrücken. In diesem Fall den Netzstecker ziehen, den Aufsatz auseinanderbauen und reinigen.
- Zum Nachschieben im Einfüllstutzen immer nur den Stopfer benutzen. Niemals mit der Hand oder anderen Gegenständen nachschieben.
- Das Gerät nie ohne Inhalt laufen lassen.
- Keinesfalls sich in Bewegung befindliche Geräteteile berühren, Verletzungsgefahr!
- **Das Gerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein, bevor** Zubehör montiert, gewechselt, entfernt oder das Gerät gereinigt wird. Motorstillstand nach dem Ausschalten abwarten.
- Das Gerät darf nur mit dem beigegeführten Originalzubehör und für den beschriebenen Einsatzzweck betrieben werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Den Aufsatz vor der ersten Inbetriebnahme reinigen, wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

Kurzzeitbetrieb

Das Gerät ist für Kurzzeitbetrieb (KB 10 Min.) ausgelegt, d.h. Sie können es max. 10 Minuten benutzen. Dann muss das Gerät zum Abkühlen für 20 Minuten ausgeschaltet werden.

Bedienung

Fleischwolf-Aufsatz

- Die Schnecke in das Schneckengehäuse schieben.
- Das 4-Klingen-Messer so auf den Vierkant der Schnecke setzen, dass die Schneiden nach vorne zeigen.
- Den Locheinsatz auswählen:
 - Große Löcher für grobes Hack
 - Kleine Löcher für feines Hack
- Den Locheinsatz so vor das Messer setzen, dass die Aussparung des Einsatzes in den Splint im Schneckengehäuse passt.
- Den Schraubring im Uhrzeigersinn mit Hilfe des Griffes handfest aufschrauben.
- Die Abdeckung an der Vorderseite der Küchenmaschine abnehmen. Dazu in den Spalt an der Unterseite der Abdeckung greifen.
- Das Schneckengehäuse auf das Gerät aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln. Der Einfüllstutzen muss nach oben zeigen.
- Das Fülltablett auf den Einfüllstutzen stecken.

- Das rohe gut gekühlte Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden, damit es leichter durch die Öffnung geführt werden kann.

Hinweis!

Es darf nur Fleisch eingefüllt werden, das frei von Sehnen, Knorpeln und Knochenresten ist.

- Fülltablett und Einfüllstutzen mit den Fleischstücken füllen.
- Eine Auffangschale unter den Schraubring stellen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Den Reglerknopf auf die gewünschte Drehzahlstufe zwischen 3 und 8 stellen.
- Zum Nachschieben im Einfüllstutzen nur den Stopfer verwenden.

Tipp!

Mit dem Fleischwolfaufsatz können auch Fisch, gegartes Gemüse oder Obst zerkleinert werden.

Wurstfüller

- Die Schnecke in das Schneckengehäuse schieben.
- Die weiße Füllscheibe so auf den Vierkant der Schnecke setzen, dass die Aussparung der Scheibe in den Splint im Schneckengehäuse passt.
- Den gewünschten Wurstfüller auf die Füllscheibe aufsetzen.
- Den Schraubring im Uhrzeigersinn mit Hilfe des Griffes handfest aufschrauben.
- Die Abdeckung an der Vorderseite der Küchenmaschine abnehmen. Dazu in den Spalt an der Unterseite der

- Abdeckung greifen.
- Das Schneckengehäuse auf das Gerät aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln. Der Einfüllstutzen muss nach oben zeigen.
- Das Fülltablett auf den Einfüllstutzen stecken.
- Den vorbereiteten Wurst darm auf den Wurstfüller schieben.
- Das Fülltablett und den Einfüllstutzen mit der vorbereiteten Wurstmasse füllen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Den Reglerknopf auf die gewünschte Drehzahlstufe zwischen 3 und 8 stellen.
- Zum Nachschieben im Einfüllstutzen nur den Stopfer verwenden.
- Den Wurst darm mit der Wurstmasse füllen und zur gewünschten Wurstgröße abdrehen. Falls erforderlich das Gerät zwischendurch ausschalten.
- Das Schneckengehäuse auf das Gerät aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln. Der Einfüllstutzen muss nach oben zeigen.
- Das Fülltablett auf den Einfüllstutzen stecken.
- Den Schieber in den Spritzgebäck-Vorsatz schieben und auf die gewünschte Form ausrichten.
- Den vorbereiteten gut gekühlten Teig zu einer Rolle mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen und in den Einfüllstutzen geben.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Den Reglerknopf auf die gewünschte Drehzahlstufe zwischen 3 und 8 stellen.
- Den Teigstreifen in der gewünschten Größe an der Ausgabe abtrennen und auf ein Backblech legen.
- Zum Nachschieben im Einfüllstutzen nur den Stopfer verwenden.

Spritzgebäck-Vorsatz

- Die Schnecke in das Schneckengehäuse schieben.
- Die weiße Füllscheibe so auf den Vierkant der Schnecke setzen, dass die Aussparung der Scheibe in den Splint im Schneckengehäuse passt.
- Den Spritzgebäck-Vorsatz in den Schraubring einsetzen.
- Den Schraubring im Uhrzeigersinn mit Hilfe des Griffes handfest aufschrauben. Dabei den Spritzgebäck-Vorsatz ausrichten.
- Die Abdeckung an der Vorderseite der Küchenmaschine abnehmen. Dazu in den Spalt an der Unterseite der Abdeckung greifen.

Nach dem Gebrauch

- Nach dem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Aufsatz im Uhrzeigersinn entriegeln und abnehmen.
- Die Abdeckung wieder so aufsetzen, dass sich die Striche (– –) gegenüberstehen.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Motorstillstand abwarten.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch sofort mit warmem Wasser unter Zugabe von Spülmittel reinigen.
- Alle Kunststoffteile, der Spritzgebäck-Vorsatz und der Schieber können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Alle anderen Metallteile sind nicht spülmaschinengeeignet.

Tipp!

Einige Zubehörteile können platzsparend im Stopfer aufbewahrt werden.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteile“ bestellt werden.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Meat grinder/Shortbread attachment

Dear Customer,

Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Structure

1. Food tray
2. Main unit
3. Plunger
4. Grip for screw ring
5. Pusher
6. Shortbread attachment
7. Worm
8. 4-blade knife
9. Hole insert fine
10. Filling disc
11. Sausage hopper small
12. Sausage hopper large
13. Hole insert coarse
14. Screw ring
15. Worm housing
16. Filler neck

Safety instructions

- The attachment may only be used in conjunction with the KM 3896 food processor. Therefore, the safety instructions for KM 3896 also apply.
- **When the attachment is used, the mixing bowl with splash guard lid must also be attached, as the mixer also rotates.**
- **Warning!** The 4-blade knife and other accessories are very sharp. Risk of injury. Therefore, proceed carefully when cleaning and changing these parts.
- Clean the accessories immediately after use with warm water with and detergent.
- For more information on cleaning, please refer to the *Cleaning and Care* section.

- Do not wear long necklaces, earrings, scarves, wide sleeves or long open hair when operating the appliance.
- If meat becomes clogged, do not force meat through opening. Under no circumstances, press with your hands. In this case, disconnect from mains power, disassemble the attachment and clean it.
- Always use only the plunger to push in the filler neck. Never push in with your hand or other objects.
- Never let the appliance run without contents.
- Never touch moving parts of the appliance, risk of injury!
- **The appliance must be switched off and mains power must be disconnected before** mounting, changing, removing accessories or cleaning the appliance. Wait for the motor to come to a complete standstill after switching off.
- The appliance must only be operated with the original accessories provided with it and for the purpose described.

Before using for the first time

Clean the attachment before using it for the first time, as described in *Cleaning and Care*.

Short operation

This appliance is designed with a short operating time (10 mins), i.e. you can use it for a maximum of 10 minutes in one go. Then the unit needs to be switched off for 20 minutes to cool down.

Operation

Meat mincer attachment

- Slide the worm into the worm housing.
- Place the 4-blade knife on the square of the worm in such way that the cutting edges point to the front.
- Select the hole insert:
 - Large holes for coarse mince
 - Small holes for fine mince
- Place the hole insert in front of the blade in such way that the recess of the insert fits into the pin in the worm housing.
- Hand-tighten the screw ring clockwise using the handle.
- Remove the cover on the front of the food processor. To do this, reach into the gap at the bottom of the cover.
- Place the worm housing on the appliance and lock it in place by turning it counter-clockwise. The filler neck must point upwards.
- Place the food tray on the filler neck.
- Cut the raw, well-cooled meat into cubes of about 3 cm to make it easier to pass through the opening.

Attention!

Only fill meat that is free of tendons, cartilage, and bone debris.

- Fill the food tray and filler neck with the meat pieces.
- Place a tray under the screw ring.
- Insert the power plug into a wall socket.
- Set the control knob to the desired speed level between 3 and 8.
- Use only the plunger to refill the filler neck.

Tip!

The meat mincer attachment can also be used to mince fish, cooked vegetables or fruit.

Sausage filler

- Slide the worm into the worm housing.
- Place the white filler disc on the square of the worm in such way that the recess of the disc fits into the pin in the worm housing.
- Place the desired sausage filler on the filling disc.
- Hand-tighten the screw ring clockwise using the handle.
- Remove the cover on the front of the food processor. To do this, reach into the gap at the bottom of the cover.
- Place the worm housing on the appliance and lock it in place by turning it counter-clockwise. The filler neck must point upwards.
- Place the food tray on the filler neck.
- Slide the prepared sausage casing onto the sausage filler.
- Fill the food tray and the filler neck with the prepared sausage mixture.
- Insert the power plug into a wall socket.
- Set the control knob to the desired speed level between 3 and 8.
- Use only the plunger to refill the filler neck.
- Fill the sausage casing with the sausage mixture and twist to the desired sausage size. If necessary, switch off the appliance in between.

Shortbread attachment

- Slide the worm into the worm housing.
- Place the white filler disc on the square of the worm in such way that the recess of the disc fits into the pin in the worm housing.
- Insert the shortbread attachment into the screw ring.
- Hand-tighten the screw ring clockwise using the handle. When doing so, align the shortbread attachment.
- Remove the cover on the front of the food processor. To do this, reach into the gap at the bottom of the cover.
- Place the worm housing on the appliance and lock it in place by turning it counter-clockwise. The filler neck must point upwards.
- Place the food tray on the filler neck.
- Insert the slide into the slot in the pastry attachment and adjust it to the desired design.
- Form the prepared, well chilled dough into a roll with a diameter of approx. 3 cm and place it in the filling spout.
- Insert the power plug into a wall socket.
- Set the control knob to the desired speed level between 3 and 8.
- Cut off the strip of dough of the desired size at the output and place on a baking tray.
- Use only the plunger to refill the filler neck.

After use

- After use, switch off the appliance and disconnect from mains power.
- Unlock the attachment clockwise and remove it.
- Replace the cover in such way that the lines (– –) are opposite each other.

Cleaning and Care

- Before cleaning, switch off the appliance, disconnect from mains power and wait for the motor to come to a complete standstill.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- Clean the accessories immediately after use with warm water and detergent.
- All plastic parts, the shortbread attachment, and the slider can be cleaned in the dishwasher.
- All other metal parts are not dishwasher safe.

Tip!

Some accessories can be stored in the pusher to save space.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Hachoir à viande/accessoire à pâtisseries

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Composition

1. Trémie
2. Boîtier
3. Poussoir
4. Poignée pour visser ou dévisser la bague de serrage
5. Lame
6. Accessoire à pâtisseries
7. Vis sans-fin
8. Couteau-hélice à 4 lames
9. Disque à perforations fines
10. Disque de remplissage
11. Trémie à saucisses fines
12. Trémie à saucisses larges
13. Disque à perforations larges
14. Bague de serrage
15. Carter de vis sans-fin
16. Goulotte

Consignes de sécurité

- L'accessoire ne peut être utilisé qu'avec le robot de cuisine KM 3896. Les consignes de sécurité pour le KM 3896 s'appliquent donc également.
- **Si vous utilisez l'accessoire, le bol mélangeur avec le couvercle anti-éclaboussures doit également être monté, car le mélangeur tourne aussi.**
- **Avertissement !** Le couteau-hélice à 4 lames ainsi que d'autres accessoires sont très tranchants. Risque de blessures ! Soyez donc prudent lorsque vous nettoyez et remplacez ces accessoires.
- Immédiatement après leur utilisation, nettoyez les

accessoires à l'eau chaude savonneuse.

- Pour plus d'informations sur le nettoyage, consultez la section « *Nettoyage et entretien* ».
- Ne portez jamais de chaînes longues, de boucles d'oreilles, d'écharpes, de manches amples ou les cheveux longs détachés lorsque vous utilisez l'appareil.
- En cas d'engorgement résultant d'un trop plein de viande, n'essayez pas de forcer la viande vers l'ouverture. Ne faites en aucun cas usage des mains. Dans cette situation, débranchez la fiche, démontez l'accessoire et nettoyez-le.
- Utilisez toujours le poussoir pour remplir d'aliments la goulotte. N'utilisez jamais

les mains ou d'autres objets à cette fin.

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement. Risque de blessures !
- **Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale, avant** de monter, de changer et de retirer des accessoires, ou de nettoyer l'appareil. Attendez que le moteur cesse de tourner après la mise hors tension.
- L'appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires d'origine fournis et aux fins spécifiées.

Avant la première utilisation

Nettoyez l'accessoire avant la première utilisation, tel que décrit dans la section *Entretien et nettoyage*.

Brefs intervalles de fonctionnement

L'appareil est destiné à fonctionner exclusivement durant de brefs intervalles et ne devrait par conséquent pas être utilisé au-delà de 10 minutes d'affilée. L'appareil doit ensuite être éteint pendant 20 minutes pour le laisser refroidir.

Utilisation

Accessoire hachoir à viande

- Introduisez la vis-sans-fin dans le carter.
- Montez le couteau-hélice à 4 lames sur l'extrémité carrée de la vis sans-fin, de manière à ce que les tranchants soient tournés vers l'avant.
- Choisissez le disque à perforations :
 - les larges perforations pour le hachage grossier
 - les fines perforations pour un hachage fin
- Placez le disque à perforations devant le couteau de façon à ce que la tige de l'accessoire s'insère dans le trou du carter de vis sans-fin.
- À la main et à l'aide de la poignée, dévissez la bague de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirez le couvercle situé à l'avant du robot de cuisine. Pour ce faire, insérez vos doigts dans l'espace situé au bas du couvercle.
- Montez le carter de vis sans-fin sur l'appareil et vissez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La goulotte doit être en position verticale.
- Attachez la trémie à la goulotte.
- Découpez la viande crue, bien fraîche

en cubes de 3 cm ; ceci facilite l'introduction de la viande dans l'ouverture.

Remarque !

N'introduisez que de la viande sans nerfs, cartilages et os.

- Introduisez les morceaux de viande dans la trémie et la goulotte.
- Placez un récipient adapté sous la bague de serrage.
- Branchez la fiche sur le secteur.
- Positionnez le sélecteur rotatif sur la vitesse souhaitée, entre 3 et 8.
- Utilisez toujours le poussoir pour alimenter la goulotte.

Astuce !

L'accessoire hachoir à viande peut également servir pour hacher du poisson et émincer des légumes cuits ou des fruits.

Tube à saucisses

- Introduisez la vis-sans-fin dans le carter.
- Montez le disque de remplissage blanc sur l'extrémité carrée de la vis sans-fin, de manière à ce que la tige du disque s'insère dans le trou du carter de vis sans-fin.
- Montez le tube à saucisses souhaité sur le disque de remplissage.
- À la main et à l'aide de la poignée, dévissez la bague de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirez le couvercle situé à l'avant du robot de cuisine. Pour ce faire, insérez vos doigts dans l'espace situé au bas du couvercle.

- Montez le carter de vis sans-fin sur l'appareil et vissez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La goulotte doit être en position verticale.
- Attachez la trémie à la goulotte.
- Positionnez le boyau préparé sur le tube à saucisses.
- Introduisez la chair à saucisse préparée dans la trémie et la goulotte.
- Branchez la fiche sur le secteur.
- Positionnez le sélecteur rotatif sur la vitesse souhaitée, entre 3 et 8.
- Utilisez toujours le poussoir pour alimenter la goulotte.
- Remplir le boyau de chair à saucisse puis coupez-le afin d'obtenir la taille de saucisse souhaitée. Si besoin, éteignez l'appareil de temps en temps.

Accessoire à pâtisseries

- Introduisez la vis-sans-fin dans le carter.
- Montez le disque de remplissage blanc sur l'extrémité carrée de la vis sans-fin, de manière à ce que la tige du disque s'insère dans le trou du carter de vis sans-fin.
- Insérez l'accessoire à pâtisseries dans la bague de serrage.
- À la main et à l'aide de la poignée, dévissez la bague de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre. Alignez l'accessoire à pâtisseries pour ce faire.
- Retirez le couvercle situé à l'avant du robot de cuisine. Pour ce faire, insérez vos doigts dans l'espace situé au bas du couvercle.
- Montez le carter de vis sans-fin sur l'appareil et vissez-le en le tournant

dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La goulotte doit être en position verticale.

- Attachez la trémie à la goulotte.
- Insérez le curseur aux orifices de forme dans la fente prévue sur l'accessoire à pâtisseries, puis sélectionnez la forme requise.
- Formez un rouleau d'environ 3 cm de diamètre avec la pâte préparée et bien refroidie et placez-le dans la goulotte.
- Branchez la fiche sur le secteur.
- Positionnez le sélecteur rotatif sur la vitesse souhaitée, entre 3 et 8.
- À la sortie, coupez la bande de pâte à la taille souhaitée et placez les morceaux sur une plaque de cuisson.
- Utilisez toujours le poussoir pour alimenter la goulotte.

Après l'utilisation

- Après l'utilisation, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale.
- Dévissez l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le.
- Remplacez le couvercle de manière à ce que les traits (– –) coïncident.

Nettoyage et entretien

- Avant de procéder au nettoyage, éteignez toujours l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale et attendez que le moteur cesse de tourner complètement.
- N'utilisez pas de détergent agressif ou abrasif.
- Immédiatement après leur utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau chaude

savonneuse.

- Toutes les pièces en plastique, l'accessoire à pâtisseries et la lame peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Toutes les autres pièces métalliques ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

Astuce !

Quelques accessoires peuvent être rangés dans le poussoir afin de libérer de l'espace.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Gehaktmolen/Spritsgebak- opzetstuk

Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Ontwerp

1. Vultablet
2. Basisapparaat
3. Stamper
4. Greep voor het op- resp. afschroeven van de schroefring
5. Schuifregelaar
6. Spritsgebak-voorzetstuk
7. Wormwiel
8. 4-bladig mes
9. Gateninzet fijn
10. Vulplaat
11. Worst vultrechter klein
12. Worst vultrechter groot
13. Gateninzet grof
14. Schroefring
15. Wormwielhuis
16. Toevoer

Veiligheidsinstructies

- Het opzetstuk mag enkel in combinatie met de keukenmachine KM 3896 worden gebruikt. Bijgevolg gelden ook de veiligheidsaanwijzingen voor de KM 3896.
- **Als het opzetstuk gebruikt wordt, moeten ook de roerschotel met spatdeksel en het spatdeksel gemonteerd zijn, omdat het roermechanisme meedraait.**
- **Waarschuwing!** Het 4-bladig mes is net als andere accessoires zeer scherp. Er is gevaar voor letsels. Wees bijgevolg bij het reinigen en het verwisselen van deze onderdelen voorzichtig.
- De accessoires meteen na gebruik met warm water

- waaraan afwasmiddel werd toegevoegd reinigen.
- U kunt gedetailleerde informatie over schoonmaken vinden in het hoofdstuk *Reiniging en onderhoud*.
- Draag geen lange kettingen, oorknoppen, sjaals, wijde mouwen of lang los haar als u het apparaat gebruikt.
- Bij verstopping door vlees het vlees niet met geweld door de opening drukken. In geen geval met de handen aandrukken. In dit geval de stekker uit het stopcontact trekken, het opzetstuk uit elkaar halen en reinigen.
- Gebruik in de vulopeningen steeds de stamper. Gebruik daarvoor nooit de hand of andere voorwerpen.
- Laat het apparaat nooit zonder inhoud lopen.
- Raak in geen geval de bewegende onderdelen van het apparaat aan, gevaar voor kwetsuren!
- **Het apparaat moet uitgeschakeld zijn en de netstekker uit het stopcontact getrokken, voor accessoires gemonteerd, verwisseld, of verwijderd worden, of voor het apparaat wordt gereinigd. Wacht na het uitschakelen tot de motor stil staat.**
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele meegeleverde accessoires en voor het beschreven doel.

Vóór het eerste gebruik

Het opzetstuk voor de eerste ingebruikname reinigen, zoals beschreven onder *Reiniging en onderhoud*.

Gebruik gedurende korte duur

Het apparaat is ontworpen voor kortstondig gebruik (korte duur 10 min.), d.w.z. u kunt het maximaal 10 minuten gebruiken. Daarna moet het apparaat 20 minuten uitgeschakeld worden om af te koelen.

Bediening

Gehaktmolenopzetstuk

- Het wormwiel in de wormwielbehuizing schuiven.
- Het 4-bladig mes zo op het vierkant van het wormwiel plaatsen, dat de bladen naar voor wijzen.
- De gateninzet kiezen:
 - Grote gaten voor grof gehakt
 - Kleine gaten voor fijner gehakt
- De gateninzet zo voor het mes plaatsen, dat de uitsparing van de inzet in de nok van de wormwielbehuizing past.
- De schroefring met behulp van de greep handvast opschroeven in uurwerkwijzerzin.
- De afdekking op de voorzijde van de keukenmachine afnemen. Daartoe in de opening aan de onderzijde van de afdekking grijpen.
- De wormwielbehuizing op het apparaat plaatsen, en vergrendelen tegen de wijzers van de klok in. De toevoer moet naar boven wijzen.
- Het vultablet op de toevoer steken.
- Snijd het rauwe, goed gekoelde vlees

in blokjes van ca. 3 cm zodat het makkelijker door de opening kan worden gevoerd.

Opmerking!

Alleen vlees dat vrij is van pezen, kraakbeen en botresten mag worden gebruikt.

- Het vultablet en de vulopening vullen met de stukken vlees.
- Een opvangschotel onder de schroefring plaatsen.
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Zet de regelknop op het gewenste toerental tussen 3 en 8.
- Gebruik in de vulopeningen alleen de stamper.

Tip!

Het vleesmolenopzetstuk kan ook worden gebruikt om vis, gekookte groenten of fruit te hakken.

Worsten vullen

- Het wormwiel in de wormwielbehuizing schuiven.
- De zachte vulplaat zo op het vierkant van het wormwiel plaatsen, dat de uitsparing van de schijf in de nok van de wormwielbehuizing past.
- De gewenste worstvuller op de vulplaat plaatsen.
- De schroefring met behulp van de greep handvast opschroeven in uurwerkwijzerzin.
- De afdekking op de voorzijde van de keukenmachine afnemen. Daartoe in de opening aan de onderzijde van de afdekking grijpen.

- De wormwielbehuizing op het apparaat plaatsen, en vergrendelen tegen de wijzers van de klok in. De toevoer moet naar boven wijzen.
 - Het vultablet op de toevoer steken.
 - De klaargemaakte worstdarm op de worstvuller schuiven.
 - Het vultablet en de vulopening vullen met de bereide worstmassa.
 - Steek de stekker in een stopcontact.
 - Zet de regelknop op het gewenste toerental tussen 3 en 8.
 - Gebruik in de vulopeningen alleen de stamper.
 - De worstdarm met de worstmassa vullen en op de gewenste worstlengte afdraaien. Indien nodig het apparaat tussenin uitschakelen.
- De wormwielbehuizing op het apparaat plaatsen, en vergrendelen tegen de wijzers van de klok in. De toevoer moet naar boven wijzen.
 - Het vultablet op de toevoer steken.
 - Breng de leibaan in de groef in het pasteitjeshulpstuk aanen stel het af op het gewenste design.
 - Van het bereide en goed gekoelde deeg een rol vormen van ca. 3 cm, en in de vulopening brengen.
 - Steek de stekker in een stopcontact.
 - Zet de regelknop op het gewenste toerental tussen 3 en 8.
 - De deegstukken met de gewenste lengte uit de afvoer nemen en op een bakplaat leggen.
 - Gebruik in de vulopeningen alleen de stamper.

Spritsgebak-voorzetstuk

- Het wormwiel in de wormwielbehuizing schuiven.
- De zachte vulplaat zo op het vierkant van het wormwiel plaatsen, dat de uitsparing van de schijf in de nok van de wormwielbehuizing past.
- Het spritsgebak-voorzetstuk in de schroefring plaatsen.
- De schroefring met behulp van de greep handvast opschroeven in uurwerkwijzerzin. Het spritsgebak-voorzetstuk daarbij uitrichten.
- De afdekking op de voorzijde van de keukenmachine afnemen. Daartoe in de opening aan de onderzijde van de afdekking grijpen.

Na het gebruik.

- Na gebruik het apparaat uitschakelen, en de netstekker uit het stopcontact trekken.
- Het opzetstuk in uurwerkwijzerzin ontgrendelen en afnemen.
- De afdekking zodanig terugplaatsen, dat de beide streepjes (– –) tegenover elkaar staan.

Reiniging en onderhoud

- Voor elke reiniging het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen, en wachten tot de motor stil staat.
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- De accessoires meteen na gebruik reinigen met warm water en afwasmiddel.
- Alle kunststof onderdelen, het spritsgebak-voorzetstuk en de schuifregelaar kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- Alle andere metalen onderdelen zijn niet geschikt voor de vaatwasser.

Tip!

Enkele accessoires kunnen plaats besparend in de stamper worden opgeborgen.

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Accesorio para picar carne/galletas

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Estructura

1. Bandeja de relleno
2. Base de la unidad
3. Pulsador
4. Mango para enroscar o desenroscar el anillo de cierre
5. Pasador
6. Accesorio para galletas
7. Tornillo sin fin
8. Cuchilla de 4 filos
9. Disco perforado fino
10. Disco dosificador
11. Embudo de llenado pequeño
12. Embudo de llenado grande
13. Disco perforado grueso
14. Anillo de cierre
15. Carcasa del tornillo sin fin
16. Canal de llenado

Indicaciones de seguridad

- Este accesorio solo se puede usar con el robot de cocina KM 3896. También se tendrán en cuenta las indicaciones de seguridad de KM 3896.
- **Cuando se use el accesorio, se tiene que montar con el cuenco para mezclar con la tapa protectora contra salpicaduras, de modo que el agitador gire.**
- **¡Advertencia!** La cuchilla de 4 filos, así como otros accesorios son muy afilados. Hay riesgo de sufrir lesiones. Por lo tanto, tenga cuidado al llevar a cabo la limpieza y el cambio de estas partes.
- Limpie de inmediato los accesorios después de usarlos con agua caliente y detergente lavavajillas.

- Para más información sobre la limpieza, consulte el apartado «*Limpieza y cuidado*».
- Cuando use el aparato no lleve collares, bufandas y pendientes largos, mangas anchas o el cabello suelto.
- Si queda carne obstruida, no la quite presionando con fuerza por la abertura. No presione con las manos, bajo ningún concepto. En este caso desenchufe el aparato, desmonte el accesorio y límpielo.
- Para deslizar los alimentos a través del canal de llenado, use siempre el pulsador. No lo haga nunca con las manos ni con otros objetos.
- No utilice el aparato sin contenido.
- No toque ninguna parte del aparato que esté en marcha. ¡Riesgo de lesiones!
- **El aparato se tiene que apagar y desenchufar antes de** montar, cambiar o quitar el accesorio o al limpiar el aparato. Después de apagar el aparato, espere a que el motor se haya parado.
- El aparato solo puede utilizarse con los accesorios originales suministrados y para la finalidad descrita.

Antes de la primera puesta en marcha

Limpie el accesorio antes del primer uso como se indica en el apartado *limpieza y mantenimiento*.

Uso de corta duración

El dispositivo está diseñado para un funcionamiento de corta duración (10 min), es decir, puede utilizarse durante un máximo de 10 minutos. A continuación, el dispositivo deberá apagarse durante 20 minutos para que se enfríe.

Modo de empleo

Accesorio para picar carne

- Deslice el tornillo sin fin en la carcasa.
- Coloque la cuchilla de 4 filos sobre el cuadrado del tornillo sin fin, de modo que la parte del filo esté visible.
- Elija el disco perforado:
 - Orificios grandes para un triturado grueso
 - Orificios pequeños para un triturado fino
- Coloque el disco perforado en la parte frontal de la cuchilla, de modo que las cavidades del disco estén alineadas con la carcasa del tornillo sin fin.
- Enrosque el anillo de cierre con ayuda del mango, girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- Retire la tapa de la parte delantera del robot de cocina. Para ello agarre la ranura de la parte inferior de la tapa.
- Coloque la carcasa en el aparato y ciérrelo en el sentido contrario a las agujas del reloj. El canal de llenado tiene que estar orientado hacia arriba.
- Inserte la bandeja de relleno en el canal de llenado.
- Corte la carne cruda en trozos de unos 3 cm, de modo que se pueda introducir en la abertura con más facilidad.

Nota:

Solo se puede rellenar con carne, que no contenga ni fibras ni cartílagos ni restos de huesos.

- Rellene la bandeja y el canal de llenado con trozos de carne.
- Coloque un envase recolector debajo

del anillo de cierre.

- Enchufe la clavija en una toma apropiada.
- Posicione el botón regulador en el nivel deseado entre el 3 y el 8.
- Para deslizar los alimentos a través del canal de llenado, use el pulsador.

¡Consejo!

Con el picador para carne también se puede triturar pescado, verdura cocida o fruta.

Embudo de llenado

- Deslice el tornillo sin fin en la carcasa.
- Coloque el disco de llenado en el cuadrado del tornillo sin fin, de modo que las cavidades del disco estén alineadas con la carcasa del tornillo sin fin.
- Coloque el embudo deseado en el disco de llenado.
- Enrosque el anillo de cierre con ayuda del mango, girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- Retire la tapa de la parte delantera del robot de cocina. Para ello agarre la ranura de la parte inferior de la tapa.
- Coloque la carcasa en el aparato y ciérrelo en el sentido contrario a las agujas del reloj. El canal de llenado tiene que estar orientado hacia arriba.
- Inserte la bandeja de relleno en el canal de llenado.
- Deslice la tripa sobre el embudo de llenado.
- Rellene la bandeja y el canal de llenado con la mezcla de carne para embutido.
- Enchufe la clavija en una toma

- apropiada.
- Posicione el botón regulador en el nivel deseado entre el 3 y el 8.
- Para deslizar los alimentos a través del canal de llenado, use el pulsador.
- Rellene la tripa con carne hasta obtener la medida del embutido deseada. Si es necesario, apague el aparato de vez en cuando.

Accesorio para galletas

- Deslice el tornillo sin fin en la carcasa.
- Coloque el disco de llenado en el cuadrado del tornillo sin fin, de modo que las cavidades del disco estén alineadas con la carcasa del tornillo sin fin.
- Inserte el accesorio para galletas en el anillo roscado.
- Enrosque el anillo de cierre con ayuda del mango, girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Al hacerlo, alinee el accesorio para galletas.
- Retire la tapa de la parte delantera del robot de cocina. Para ello agarre la ranura de la parte inferior de la tapa.
- Coloque la carcasa en el aparato y ciérrelo en el sentido contrario a las agujas del reloj. El canal de llenado tiene que estar orientado hacia arriba.
- Inserte la bandeja de relleno en el canal de llenado.
- Introduzca la guía en la ranura del accesorio para pastas y ajústelo para conseguir el diseño deseado.
- Haga un rollo de aproximadamente 3 cm de diámetro con la masa preparada y bien fría, y colóquela en la boca de llenado.

- Enchufe la clavija en una toma apropiada.
- Posicione el botón regulador en el nivel deseado entre el 3 y el 8.
- Cuando salga, corte la tira de masa del tamaño deseado y colóquela en una bandeja de horno.
- Para deslizar los alimentos a través del canal de llenado, use el pulsador.

Después del uso

- Después de usarlo, apague el aparato y desenchúfelo.
- Desbloquee el accesorio en el sentido de las agujas del reloj y retírelo.
- Coloque otra vez la tapa de modo que las rayas estén (- -) una en frente de la otra.

Limpieza y cuidado

- Antes de llevar a cabo la limpieza, apague, desenchufe el aparato y espere hasta que el motor se haya parado por completo.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.
- Limpie los accesorios con agua caliente y lavavajillas inmediatamente después de usarlos.
- Todas las piezas de plástico, el accesorio para galletas y el pasador se pueden lavar en el lavavajillas.
- El resto de piezas metálicas no son aptas para el lavavajillas.

¡Consejo!

Se puede ahorrar espacio guardando algunos accesorios en el pulsador.

Eliminación

Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Accessorio tritacarne/per biscotti di pasta frolla

Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Descrizione

1. Vassoio di riempimento
2. Unità di base
3. Spintore
4. Maniglia per avvitare o svitare l'anello a vite
5. Barra di scorrimento
6. Accessorio per biscotti di pasta frolla
7. Coclea
8. Coltello a 4 lame
9. Inserto foro fine
10. Disco di riempimento
11. Imbuto per il ripieno di salsicce piccolo
12. Imbuto per il ripieno di salsicce grande
13. Inserto foro grosso
14. Anello a vite
15. Alloggiamento coclea
16. Bocchettone di riempimento

Avvertenze di sicurezza

- L'accessorio può essere utilizzato solo in combinazione con il robot da cucina KM 3896. Valgono quindi anche le indicazioni di sicurezza per KM 3896.
- **Se si utilizza l'accessorio, è necessario montare anche il boccale con coperchio di protezione dagli schizzi, poiché l'agitatore girerà con esso.**
- **Avvertenza!** Il coltello a 4 lame e altri accessori sono molto affilati. C'è il rischio di lesioni. Prestare attenzione durante la pulizia o la sostituzione di queste parti.
- Pulire gli accessori subito dopo l'uso con acqua tiepida con aggiunta di detersivo.

- Per maggiori informazioni sulla pulizia, vedere la sezione “*Pulizia e cura*”.
- Non indossare collane lunghe, orecchini, sciarpe, maniche larghe o capelli lunghi sciolti quando il dispositivo è in uso.
- Se la carne è secca, non forzarla attraverso l’apertura. In nessun caso premerla con le mani. In questo caso, estrarre la spina di alimentazione, smontare e pulire l’accessorio.
- Utilizzare sempre lo spintore per inserire il bocchettone di riempimento. Non spingere mai con la mano o altri oggetti.
- Non lasciare mai che il dispositivo funzioni senza contenuto.
- Non toccare mai le parti mobili del dispositivo, pericolo di lesioni!
- **Il dispositivo deve essere spento e la spina di alimentazione scollegata prima che** gli accessori vengano installati, cambiati, rimossi o il dispositivo pulito. Attendere l’arresto del motore dopo lo spegnimento.
- L’apparecchio può essere utilizzato solo con gli accessori originali in dotazione e per lo scopo descritto.

Prima della prima messa in servizio

Prima di utilizzare l’accessorio per la prima volta, pulirlo come descritto in *Pulizia e cura*.

Funzionamento per brevi periodi

Il dispositivo è progettato per un funzionamento per brevi periodi (KB 10 min.), ovvero è possibile utilizzarlo per un massimo di 10 minuti. Quindi il dispositivo deve essere spento per 20 minuti per raffreddarsi.

Utilizzo

Accessorio tritacarne

- Spingere la coclea nell'alloggiamento della coclea.
- Posizionare il coltello a 4 lame sul quadrato della coclea in modo che i bordi di taglio siano rivolti in avanti.
- Seleziona l'inserito del foro:
 - Fori grandi per macinato grosso
 - Fori piccoli per macinato sottile
- Posizionare l'inserito del foro davanti al coltello in modo che l'incavo dell'inserito si inserisca nella coppiglia nell'alloggiamento della vite senza fine.
- Serrare a mano l'anello a vite in senso orario usando la maniglia.
- Rimuovere il coperchio sulla parte anteriore del robot da cucina. Per fare ciò, infilare le mani nella fessura sul lato inferiore del coperchio.
- Posizionare l'alloggiamento della vite senza fine sul dispositivo e bloccarlo in senso antiorario. Il bocchettone di riempimento deve essere rivolto verso l'alto.
- Posizionare il vassoio di riempimento sul bocchettone di riempimento.
- Tagliare la carne cruda e ben fredda a cubetti di circa 3 cm in modo che possa passare più facilmente attraverso l'apertura.

Nota!

Può essere utilizzata solo carne priva di tendini, cartilagine e frammenti ossei.

- Riempire il vassoio di riempimento e il bocchettone di riempimento con i pezzi di carne.

- Posizionare un vassoio antigoccia sotto l'anello a vite.
- Inserire la spina di alimentazione in una presa.
- Ruotare la manopola di controllo sul livello di velocità desiderato tra 3 e 8.
- Utilizzare solo lo spintore per spingere attraverso il bocchettone di riempimento.

Suggerimento!

L'accessorio tritacarne può essere utilizzato anche per tritare pesce, verdure cotte o frutta.

Insacatrice per salsiccia

- Spingere la coclea nell'alloggiamento della coclea.
- Posizionare il disco di riempimento bianco sul quadrato della coclea in modo che l'incavo del disco si inserisca nella coppiglia nell'alloggiamento della coclea.
- Posizionare l'insacatrice per salsiccia desiderato sul disco di riempimento.
- Serrare a mano l'anello a vite in senso orario usando la maniglia.
- Rimuovere il coperchio sulla parte anteriore del robot da cucina. Per fare ciò, infilare le mani nella fessura sul lato inferiore del coperchio.
- Posizionare l'alloggiamento della vite senza fine sul dispositivo e bloccarlo in senso antiorario. Il bocchettone di riempimento deve essere rivolto verso l'alto.
- Posizionare il vassoio di riempimento sul bocchettone di riempimento.
- Spingere il budello preparato sulla salsiccia.

- Riempire il vassoio di riempimento e il bocchettone di riempimento con il preparato di salsiccia preparato.
- Inserire la spina di alimentazione in una presa.
- Ruotare la manopola di controllo sul livello di velocità desiderato tra 3 e 8.
- Utilizzare solo lo spintore per spingere attraverso il bocchettone di riempimento.
- Riempire il budello della salsiccia con il composto di salsiccia e arrotolare la salsiccia della dimensione desiderata. Se necessario, spegnere il dispositivo nel frattempo.
- Inserire lo stampo a scorrimento sull'apertura della corona per pasticcini e regolatelo sulla forma desiderata.
- Dopo aver fatto raffreddare bene l'impasto preparato, stenderlo in un rotolo del diametro di circa 3 cm e metterlo nel bocchettone di riempimento.
- Inserire la spina di alimentazione in una presa.
- Ruotare la manopola di controllo sul livello di velocità desiderato tra 3 e 8.
- Tagliare le strisce di impasto mentre escono a seconda della grandezza desiderata e poggiarle su una teglia.
- Utilizzare solo lo spintore per spingere attraverso il bocchettone di riempimento.

Accessorio per biscotti di pasta frolla

- Spingere la coclea nell'alloggiamento della coclea.
- Posizionare il disco di riempimento bianco sul quadrato della coclea in modo che l'incavo del disco si inserisca nella coppiglia nell'alloggiamento della coclea.
- Inserire l'accessorio per biscotti di pasta frolla nell'anello a vite.
- Serrare a mano l'anello a vite in senso orario usando la maniglia. Allineare l'accessorio per biscotti di pasta frolla.
- Rimuovere il coperchio sulla parte anteriore del robot da cucina. Per fare ciò, infilare le mani nella fessura sul lato inferiore del coperchio.
- Posizionare l'alloggiamento della vite senza fine sul dispositivo e bloccarlo in senso antiorario. Il bocchettone di riempimento deve essere rivolto verso l'alto.
- Posizionare il vassoio di riempimento sul bocchettone di riempimento.

Dopo l'uso

- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa.
- Sbloccare l'accessorio ruotandolo in senso orario ed estrarlo.
- Rimettere il coperchio in modo che le linee (- -) siano una di fronte all'altra.

Pulizia e cura

- Prima di procedere alla pulizia, spegnete sempre l'apparecchio, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e aspettate che il motorino sia completamente fermo.
- Non utilizzate prodotti detergenti abrasivi o concentrati.
- Pulire gli accessori subito dopo l'uso con acqua tiepida con aggiunta di detersivo
- È possibile lavare tutte le parti in plastica, l'accessorio per biscotti di pasta frolla e la barra di scorrimento in lavastoviglie.

- Tutte le altre parti metalliche non sono lavabili in lavastoviglie.

Suggerimento!

Alcuni accessori possono essere riposti nello spintore per risparmiare spazio.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Kødhakker/Dejtilbehør

Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

Oversigt

1. Påfyldningsbakke
2. Basisenhed
3. Stopper
4. Greb til påsætning/aftagning af skruering
5. Dejskabelon
6. Dejindsats
7. Snegl
8. 4-bladet kniv
9. Hulskive, fin
10. Påfyldningsskive
11. Pølserør, lille
12. Pølserør, stort
13. Hulskive, grov
14. Skruering
15. Kødhakkerhus
16. Påfyldningshals

Sikkerhedsinstruktioner

- Værktøjet må kun anvendes med køkkenmaskine KM 3896. Desuden gælder følgende sikkerhedsanvisning for KM 3896.
- **Når værktøjet anvendes, skal røreskålen med stænklåg være påsat, da røreværket drejer med.**
- **Advarsel!** Den 4-bladede kniv og andre tilbehørsdele er meget skarpe. Risiko for personskade. Vær derfor forsigtig ved rengøring og udskiftning af tilbehør.
- Vask tilbehørsdele i varmt vand med opvaskemiddel straks efter brugen.
- Mere information om rengøringen findes i afsnittet '*Rengøring og pleje*'.

- Bær ikke lange kæder, øreringe, sjaler, vide ærmer eller langt, løsthængende hår, når apparatet benyttes.
- Hvis tilførselsrøret bliver blokeret af kød, må kødet ikke presses gennem åbningen med magt. Tryk under ingen omstændigheder med hænderne. I påkommende fald skal du slukke på kontakten, fjerne værktøjet og rengøre det.
- Brug altid skubberen ved nedstopning i påfyldningshalsen. Skub aldrig med hånden eller med andre genstande.
- Lad aldrig apparatet køre uden indhold.
- Rør aldrig ved apparatdele i bevægelse, risiko for personskade!
- **Apparatet skal slukkes og kobles fra lysnettet,**

før tilbehør påsættes, udskiftes eller fjernes samt inden rengøring. Vent, til motoren er helt stoppet, når apparatet slukkes.

- Enheden må kun anvendes med det medfølgende, originale tilbehør og kun til det beskrevne formål.

Før den første brug

Vask værktøjet som beskrevet i afsnittet *Rengøring og pleje* inden første ibrugtagning.

Kortvarig drift

Apparatet er beregnet til kortvarig drift (KB 10 min.), dvs. du bør højst benytte det i 10 minutter ad gangen. Herefter skal apparatet slukkes og køle af i 20 minutter.

Betjening

Kødhakkerværktøj

- Skub sneglen ind i kødhakkerhuset.
- Sæt den 4-bladede kniv således på firkanten på sneglen, at skærene vender fremad.
- Vælg hulskive:
 - Store huller til grofthakket
 - Små huller til finthakket
- Placér hulskiven foran kniven på en sådan måde, at fordybningen på indsatsen passer med stiften i kødhakkerhuset.

- Spænd skrueringen i retning med uret ved hjælp af grebet.
- Fjern dækslet på forsiden af køkkenmaskinen. Tag fat i hullet på undersiden af dækslet for at gøre dette.
- Sæt kødhakkerhuset på apparatet, og lås det fast ved at dreje mod uret. Påfyldningshalsen skal vende opad.
- Sæt påfyldningsbakken på påfyldningshalsen.
- Skær det rå, afkølede kød i tern på ca. 3 cm, så de let kan fyldes i åbningen.

Bemærk!

Påfyld kun kød, der er fri for sener, brusk og knoglerester.

- Fyld påfyldningsbakken og påfyldningshalsen med kødstykkerne.
- Stil en modtageskål under skrueringen.
- Sæt stikket i en stikkontakt.
- Stil drejekontakten på den ønskede indstilling mellem 3 og 8.
- Til nedtrykning i påfyldningshalsen skal du altid udelukkende anvende stopperen.

Tip!

Fisk, kogte grøntsager og frugt kan ligeledes findeles med kødhakkerværktøjet.

Pølserør

- Skub sneglen ind i kødhakkerhuset.
- Sæt den hvide påfyldningsskive på firkanten i sneglen, således at fordybningen på bakken passer med stiften i kødhakkerhuset.
- Sæt det ønskede pølserør på påfyldningsskiven.
- Spænd skrueringen i retning med uret ved hjælp af grebet.
- Fjern dækslet på forsiden af køkkenmaskinen. Tag fat i hullet på undersiden af dækslet for at gøre dette.
- Sæt kødhakkerhuset på apparatet, og lås det fast ved at dreje mod uret. Påfyldningshalsen skal vende opad.
- Sæt påfyldningsbakken på påfyldningshalsen.
- Skub den klargjorte pølsetarm ind over pølserøret.
- Fyld påfyldningsbakke og påfyldningshals med den klargjorte pølsemasse.
- Sæt stikket i en stikkontakt.
- Stil drejekontakten på den ønskede indstilling mellem 3 og 8.
- Til nedtrykning i påfyldningshalsen skal du altid udelukkende anvende stopperen.
- Fyld pølsetarmen med pølsemassen til ønsket længde, og luk pølsen. Hvis det ønskes, kan apparatet slukkes imens.

Dejindsats

- Skub sneglen ind i kødhakkerhuset.
- Sæt den hvide påfyldningssskive på firkanten i sneglen, således at fordybningen på bakken passer med stiftene i kødhakkerhuset.
- Sæt dejindsatsen i skrueringen.
- Spænd skrueringen i retning med uret ved hjælp af grebet. Ret ved samme lejlighed dejindsatsen ind.
- Fjern dækslet på forsiden af køkkenmaskinen. Tag fat i hullet på undersiden af dækslet for at gøre dette.
- Sæt kødhakkerhuset på apparatet, og lås det fast ved at dreje mod uret. Påfyldningshalsen skal vende opad.
- Sæt påfyldningsbakken på påfyldningshalsen.
- Sæt dejskabelonen ind i rillen på dejtilbehøret og justér den til den valgte form.
- Form den tilberedte, godt afkølede dej til en rulle med en diameter på ca. 3 cm, og kom den i tilførselsrøret.
- Sæt stikket i en stikkontakt.
- Stil drejekontakten på den ønskede indstilling mellem 3 og 8.
- Skær dejstrimlerne af i den ønskede længde ved udgangen, og læg dem på en bageplade.
- Til nedtrykning i påfyldningshalsen skal du altid udelukkende anvende stopperen.

Efter brugen

- Efter brugen skal apparatet slukkes, og stikket tages ud af stikkontakten.
- Drej værktøjet med uret for at låse det op, og tag det af.
- Sæt dækslet på igen, således at stregerne (–) står overfor hinanden.

Rengøring og pleje

- Sluk altid apparatet, tag stikket ud af stikkontakten og vent, til motoren er stoppet, inden rengøring.
- Brug ikke skrappe og slibende rengøringsmidler.
- Vask tilbehørsdele i varmt vand med opvaskemiddel straks efter brugen.
- Alle kunststofdele, dejindsats og dejskabelon kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Ingen andre metaldele er egnede til maskinopvask.

Tip!

Visse tilbehørsdele kan opbevares i stopperen. Det sparer plads.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Köttkvarn/mördegstillbehör

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Konstruktion

1. Livsmedelsbricka
2. Huvudenhet
3. Stöt
4. Grepp för skruvring
5. Matare
6. Mördegstillbehör
7. Snäckväxel
8. Kniv med fyra blad
9. Hålskiva, fin
10. Fyllningsskiva
11. Korvhorn, litet
12. Korvhorn, stort
13. Hålskiva, grov
14. Skruvring
15. Kapsling för snäckväxel
16. Påfyllningsmunstycke

Säkerhetsinstruktioner

- Tillbehöret får endast användas tillsammans med matberedaren KM 3896. Därför, gäller även säkerhetsinstruktionerna för KM 3896.
- **När tillbehöret används, måste mixerskålen med stänkskyddslocket också vara monterat, då mixern också snurrar.**
- **Varning!** Kniven med fyra blad och övriga tillbehör är väldigt vassa. Risk för skada. Var därför försiktig vid rengöring och byte av dessa delar.
- Rengör tillbehören omedelbart efter användningen med varmt vatten och diskmedel.
- För mer information om rengöring, se avsnittet om *Rengöring och skötsel*.

- Bär inte långa halsband, örhängen, halsdukar eller vida ärmar och ha inte långt fritt hängande hår när du använder apparaten.
- Tvinga inte köttet genom öppningen om det fastnar. Tryck inte under några omständigheter på med händerna. I dessa fall, bör du koppla ur strömsladden, montera isär tillbehöret och rengöra det.
- Använd alltid stöten för att trycka på i påfyllningens mynning. Tryck aldrig med händerna eller andra föremål.
- Kör aldrig apparaten utan innehåll.
- Vidrör aldrig apparatens rörliga delar, risk för skada!
- **Apparaten måste slås av och strömmen kopplas ur före montering, ändring,**

avlägsnade av tillbehör och rengöring av apparaten.

Vänta på att motorn har stannat helt efter att du har slagit av den.

- Apparaten får endast användas med de medföljande originaltillbehören och för det ändamål som beskrivits.

Före den första användningen

Rengör tillbehöret innan du använder det för första gången, enligt beskrivningen i *Rengöring och skötsel*.

Kort drifttid

Apparaten är utformad för kort drifttid (10 min.), dvs. du kan använda den maximalt 10 minuter åt gången. Sedan måste apparaten slås av i 20 minuter för att svalna.

Användning

Tillbehör för malning av kött

- För in snäckväxeln i snäckväxelkapslingen.
- Placera kniven med fyra blad på snäckväxelns fyrkantiga del på ett sådant sätt att kniveggarna pekar framåt.

- Välj hålskiva:
 - Stora hål för grovmalning
 - Små hål för finmalning
- Placera hålskivan framför bladet på ett sådant sätt skivans fördjupning passar i stiftet i snäckväxelkapslingen.
- Dra åt skruvringen medurs med handkraft med hjälp av handtaget.
- Avlägsna luckan på matberedarens framsida. Ta tag i mellanrummet under luckan för att göra detta.
- Placera snäckväxelkapslingen på apparaten och lås den på plats genom att vrida den moturs. Påfyllningsmunstycket måste vara riktat uppåt.
- Placera livsmedelsbrickan på påfyllningsmunstycket.
- Skär upp det råa, väl kylda köttet i kuber på cirka 3 cm för att göra det enklare att föra dem genom öppningen.

Varning!

Fyll endast på med kött som är fritt från senor, brosk och benflisor.

- Fyll livsmedelsbrickan och påfyllningsmunstycket med köttbitar.
- Placera en bricka under skruvringen.
- Sätt i elkontakten i eluttaget.
- Ställ in kontrollvredet på önskad hastighetsnivå mellan 3 och 8.
- Använd endast stöten för att fylla på i påfyllningens mynning.

Tips!

Tillbehöret för malning av kött kan även användas för att mala fisk, kokta grönsaker och frukt.

Korvfyllning

- För in snäckväxeln i snäckväxelkapslingen.
- Placera den vita fyllningsskivan på snäckväxelns fyrkantiga del på ett sådant sätt att skivans fördjupning hamnar vid stiftet på snäckväxelkapslingen.
- Placera önskad korvfyllning på fyllningsskivan.
- Dra åt skruvringen medurs med handkraft med hjälp av handtaget.
- Avlägsna luckan på matberedarens framsida. Ta tag i mellanrummet under luckan för att göra detta.
- Placera snäckväxelkapslingen på apparaten och lås den på plats genom att vrida den moturs. Påfyllningsmunstycket måste vara riktat uppåt.
- Placera livsmedelsbrickan på påfyllningsmunstycket.
- Dra det förberedda korvskinet på korvstopparen.
- Fyll på livsmedelsbrickan och påfyllningsmunstycket med den förberedda korvblandningen.
- Sätt i elkontakten i eluttaget.
- Ställ in kontrollvredet på önskad hastighetsnivå mellan 3 och 8.
- Använd endast stöten för att fylla på i påfyllningens mynning.
- Fyll korvskinet med korvblandningen och vrid den för önskad korvstorlek. Slå av apparaten emellanåt, om detta behövs.

Mördegstillbehör

- För in snäckväxeln i snäckväxelkapslingen.
- Placera den vita fyllningsskivan på snäckväxelns kvadrat så att skivans urtag passar in i tappen i snäckväxeln.
- Sätt i mördegstillbehöret i skruvringen.
- Dra åt skruvringen medurs med handkraft med hjälp av handtaget. Rikta samtidigt in mördegstillbehöret.
- Avlägsna luckan på matberedarens framsida. Ta tag i mellanrummet under luckan för att göra detta.
- Placera snäckväxelkapslingen på apparaten och lås den på plats genom att vrida den moturs. Påfyllningsmunstycket måste vara riktat uppåt.
- Placera livsmedelsbrickan på påfyllningsmunstycket.
- Skjut in kakspritskivan i kakspritsillsatsens springa till den önskade kakformen.
- Forma den förberedda, väl kylda degen till en rulle med en diameter på ca. 3 cm och lägg den i påfyllningsmunstycket.
- Sätt i elkontakten i eluttaget.
- Ställ in kontrollvredet på önskad hastighetsnivå mellan 3 och 8.
- Skär av degremsan till önskad storlek vid utmatningen och lägg på en bakplåt.
- Använd endast stöten för att fylla på i påfyllningens mynning.

Efter användning

- Slå av apparaten och dra ur strömledaren efter användning.
- Lås upp tillbehöret medurs och avlägsna det.
- Sätt tillbaka locket på ett sådant sätt att linjerna (– –) är på motsatt sida av varandra.

Rengöring och skötsel

- Slå av apparaten, koppla ur strömledaren och vänta på att motorn har stannat helt, innan du rengör den.
- Grova eller slipande rengöringsmedel får inte användas.
- Rengör tillbehören med varmt vatten och diskmedel direkt efter användning.
- Alla plastdelar, mördegstillbehöret och skjutreglaget kan maskindiskas.
- Ingen av de andra metalldelarna tål diskmaskin.

Tips!

Vissa tillbehör kan förvaras i mataren för att spara utrymme.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Lihamylylly-/pikkuleipäpuristinlisäosa**Hyvä Asiakas,**

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Kokoonpano

1. Täyttötarjoitin
2. Peruslaite
3. Työnnin
4. Kahva kierrerenkaan kiinni- ja irti kiertämiseen
5. Liukulevy
6. Pikkuleipäpuristinlisälaite
7. Kierukka
8. 4-osainen terä
9. Reikäosa, hieno
10. Täyttökiekko
11. Pieni makkaran täyttösuppilo
12. Suuri makkaran täyttösuppilo
13. Reikäosa, karkea
14. Kierrerengas
15. Kierukkakotelo
16. Täyttöputki

Turvallisuusohjeet

- Lisäosaa saa käyttää vain yhdessä KM 3896 -keittiökoneen kanssa. Sen vuoksi on noudatettava myös KM 3896:n turvallisuusohjeita.

- **Kun lisäosaa käytetään, on myös sekoitusastian ja roiskesuojakannen oltava asennettuna. Sekoitin pyörii tässä astiassa.**
- **Varoitus!** 4-osainen terä ja muut lisävarusteet ovat erittäin teräviä. Huomioi vammautumisen vaara. Näiden osien puhdistamisessa ja vaihtamisessa on sen vuoksi toimittava varovaisesti.
- Puhdista lisävarusteosat heti käytön jälkeen lämpimällä vedellä ja pesuaineella.
- Katso tarkemmat puhdistusohjeet kappaleesta ”*Puhdistus ja hoito*”.
- Kun käytät laitetta, älä käytä pitkiä ketjuja, korvarenkaita, huiveja,

leveähihaisia paitoja tai pitkiä leveälahkeisia housuja. Pitkät hiukset on sidottava.

- Jos tulee lihatukos, älä purista lihaa väkisin aukon läpi. Älä missään tapauksessa paina kädellä. Tässä tapauksessa virtapistoke on vedettävä irti pistorasiasta ja lisäosa on purettava ja puhdistettava.
- Kun työnät elintarviketta täyttöputkeen, käytä aina työnintä. Älä koskaan työnä kädellä tai muulla esineellä kuin työntimellä.
- Älä koskaan anna laitteen käydä ilman sisältöä.
- Älä missään tapauksessa koske liikkuviin laitteen osiin - vammautumisen vaara!

- **Laite on kytkettävä pois päältä ja virtapistoke on vedettävä irti pistorasiasta ennen kuin lisävarusteita asennetaan, vaihdetaan, poistetaan tai ennen kuin laite puhdistetaan.** Odota pois kytkemisen jälkeen, että moottori pysähtyy.
- Laitetta saa käyttää vain alkuperäisten lisävarusteiden kanssa ja vain laitteelle määritettyyn käyttötarkoitukseen.

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

Puhdista lisäosa ennen ensimmäistä käyttöönottoa kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.

Lyhytaikainen käyttö

Laite on suunniteltu lyhytaikaiseen käyttöön (KB 10 min), ts. sitä voidaan käyttää enintään 10 minuuttia kerrallaan. Tämän jälkeen moottorin on annettava jäähtyä 20 minuutin ajan.

Käyttö

Lihamyly-lisäosa

- Työnnä kierukka kierukkakoteloon.
- Aseta 4-osainen terä kierukan neliöreikään siten, että terät osoittavat eteenpäin.
- Valitse käytettävä reikäosa:
 - Suuret reiät karkeaan jauhatukseen
 - Pienet reiät hienoon jauhatukseen
- Aseta reikäosa terän eteen siten, että osassa oleva syvennys sopii kierukkakotelossa olevaan sokkaan.
- Kierrä kierreterä kahvalla myötäpäivään kiinni käsitiukkuuteen.
- Ota keittiökoneen etupuolella oleva suojuksen pois. Tartu tätä varten suojuksen alapuolella olevaan rakkoon.
- Aseta kierukkakotelo laitteen päälle ja lukitse se kiertämällä vastapäivään. Täyttöputken on osoitettava ylöspäin.
- Laita täyttötarjotin täyttöputken päälle.
- Leikkaa raakaa ja hyvin jäähtynyttä lihaa noin 3 cm kokoisiksi kuutioiksi, jotta ne voidaan ohjata helpommin aukon läpi.

Huomautus!

Vain sellaista lihaa saa täyttää, missä ei ole jänteitä, rustoja ja luun jänteitä.

- Täytä täyttötarjotin ja täyttöputki lihanpalasilla.
- Aseta keräysastia kierreterään alle.
- Liitä virtapistoke pistorasiaan.
- Aseta säätönuppi haluttua kierroslukutasoa vastaavaan asentoon välillä 3–8.
- Kun työnnät elintarviketta täyttöputkeen, käytä apuna vain työntintä.

Vinkki!

Lihamylyllä voidaan jauhaa myös kalaa, keitettyjä vihanneksia tai hedelmiä.

Makkaran täyttöosa

- Työnnä kierukka kierukkakoteloon.
- Aseta valkoinen täyttökiekko kierukan neliöreikään päälle siten, että kiekon syvennys sopii kierukkakotelossa olevaan sokkaan.
- Aseta haluttu makkaran täyttöosa täyttökiekon päälle.
- Kierrä kierreterä kahvalla myötäpäivään kiinni käsitiukkuuteen.
- Ota keittiökoneen etupuolella oleva suojuksen pois. Tartu tätä varten suojuksen alapuolella olevaan rakkoon.
- Aseta kierukkakotelo laitteen päälle ja lukitse se kiertämällä vastapäivään. Täyttöputken on osoitettava ylöspäin.
- Laita täyttötarjotin täyttöputken päälle.
- Työnnä valmistettu makkarasuoli makkaran täyttöosan päälle.
- Täytä täyttötarjotin ja täyttöputki valmistetulla makkaramassalla.
- Liitä virtapistoke pistorasiaan.
- Aseta säätönuppi haluttua kierroslukutasoa vastaavaan asentoon välillä 3–8.
- Kun työnnät elintarviketta täyttöputkeen, käytä apuna vain työntintä.
- Täytä makkarasuoli makkaramassalla ja kierrä halutun kokoisiksi makkaroiksi. Kytke laite tarvittaessa välillä pois päältä.

Pikkuleipäpuristinlisälaite

- Työnnä kierukka kierukkakoteloon.
- Aseta valkoinen täyttökiekko kierukan neliöreian päälle siten, että kiekon syvennys sopii kierukkakotelossa olevaan sokkaan.
- Aseta pikkuleipäpuristinlisälaite kierrerenkaaseen.
- Kierrä kierrerengas kahvalla myötöpäivään kiinni käsitiukkuuteen. Kohdista samalla pikkuleipäpuristinlisälaite.
- Ota keittiökoneen etupuolella oleva suojus pois. Tartu tätä varten suojuksen alapuolella olevaan rakoon.
- Aseta kierukkakotelo laitteen päälle ja lukitse se kiertämällä vastapäivään. Täyttöputken on osoitettava ylöspäin.
- Laita täyttötartotin täyttöputken päälle.
- Aseta liukumuotti leivonnaiskantaan ja valitse haluamasi kuvio.
- Muotoile hyvin jäähdytetystä taikinasta halkaisijaltaan noin 3 cm:n rulla ja aseta se täyttöputkeen.
- Liitä virtapistoke pistorasiaan.
- Aseta säätönuppi haluttua kierroslukutasoa vastaavaan asentoon välillä 3–8.
- Katkaise taikinanauha halutun kokoiseksi ulostulon kohdalta ja aseta se leivinpellille.
- Kun työnnyt elintarviketta täyttöputkeen, käytä apuna vain työntintä.

Käytön jälkeen

- Kytke laite pois päältä ja vedä virtapistoke irti pistorasiasta käytön jälkeen.

- Avaa lisäosa kiertämällä myötöpäivään ja ota pois.
- Aseta suojus takaisin paikalleen siten, että viivat (–) ovat vastakkain.

Puhdistus ja hoito

- Kytke laite pois päältä, vedä virtapistoke irti pistorasiasta ja odota moottorin pysähtymistä ennen kuin alat puhdistaa laitetta.
- Älä käytä teräviä ja hankaavia puhdistusvälineitä.
- Puhdista lisävarusteosat heti käytön jälkeen lämpimällä vedellä ja pesuaineella.
- Kaikki muoviosat, pikkuleipäpuristinlisälaite ja liukulevy voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Mitkään muut metallisosat eivät ole astianpesukoneen kestäviä.

Vinkki!

Joitakin lisävarusteosia voidaan tilan säästämiseksi säilyttää työntimen sisällä.

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Moedor de carne/acessório para biscoitos Spritzgebäck

Caro Cliente,

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções seguintes e guarde este manual para consulta futura. O aparelho só deve ser utilizado por pessoas familiarizadas com estas instruções.

Estrutura

1. Tabuleiro de enchimento
2. Base do aparelho
3. Bico para empurrar
4. Punho para aparafusar ou desaparafusar o anel de parafuso
5. Empurrador
6. Acessório para biscoitos Spritzgebäck
7. Parafuso sem-fim
8. Moedor de carne de 4 lâminas
9. Disco de orifícios de inserção fino
10. Disco de enchimento
11. Funil de salsicha pequeno
12. Funil de salsicha grande
13. Disco de orifícios de inserção grosso
14. Anel de parafuso
15. Caixa de enroscamento
16. Gargalo de enchimento

Instruções de segurança

- O acessório apenas deve ser utilizado em conjunto com o processador de alimentos KM 3896. Por conseguinte, as instruções de segurança para o KM 3896 também se aplicam.
- **Se o acessório for utilizado, o recipiente misturador com tampa de proteção contra salpicos também deve ser montado, uma vez que o misturador roda com ele.**
- **Aviso!** O moedor de carne de 4 lâminas, bem como os restantes acessórios são muito afiados. Existe o risco de ferimentos. Portanto, tenha cuidado ao limpar e trocar estas peças.
- Limpar os acessórios imediatamente após a utilização com água morna

- e detergente.
- Informações mais detalhadas sobre a limpeza podem ser encontradas na secção “*Limpeza e cuidados*”.
- Não usar colares longos, brincos, cachecóis, mangas largas ou cabelo comprido solto ao usar a unidade.
- Se bloqueado com carne, não forçar a carne através da abertura. Em nenhuma circunstância deve pressionar com as mãos. Neste caso, puxar a ficha de alimentação, desmontar o acessório e limpá-lo.
- Utilizar sempre apenas o bico para empurrar para o gargalo de enchimento. Nunca empurrar com a mão nem com outros objetos.
- Nunca deixar a unidade a funcionar sem conteúdo.
- Nunca tocar nas peças móveis do aparelho, risco de ferimentos!
- **O aparelho deve ser desligado e a ficha da rede deve ser desligada antes de** montar, trocar ou remover acessórios ou limpar o aparelho. Esperar pela paragem do motor após desligar.
- O dispositivo só pode ser operado com os acessórios originais fornecidos e para os fins descritos.

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o acessório pela primeira vez, limpe-o conforme descrito em *Limpeza e manutenção*.

Serviço de curta duração

O aparelho está concebido para um serviço de curta duração (KB 10 Min.), ou seja, pode ser utilizado por um período de tempo máximo de 10 minutos. Em seguida, o aparelho deve ser desligado para arrefecer durante 20 minutos.

Utilização

Acessório picador

- Empurrar o parafuso sem-fim para dentro da caixa de enroscamento.
- Colocar o moedor de carne de 4 lâminas no quadrado do parafuso sem-fim de modo a que as arestas de corte apontem para a frente.
- Selecionar o disco de orifícios de inserção:
 - Disco de orifícios grandes para corte grosseiro
 - Disco de orifícios pequenos para picagem fina
- Colocar o disco de orifícios de inserção na frente do moedor de modo a que o rebaixo do inserto encaixe no pino da cavilha na caixa de enroscamento.
- Aparafusar manualmente o anel de parafuso para a direita, com a ajuda da pega.
- Retirar a tampa na parte da frente do processador de alimentos. Para o fazer, estender a mão na abertura na parte de baixo da tampa.
- Colocar a caixa de enroscamento na unidade e fechá-la na posição correta, rodando-a para a esquerda. O gargalo de enchimento deve apontar para cima.
- Colocar o tabuleiro de enchimento no gargalo de enchimento.
- Cortar a carne crua, bem descongelada, em cubos de aproximadamente 3 cm para facilitar a passagem através da abertura.

Nota!

Apenas deve ser introduzida carne sem tendões, cartilagens e resíduos ósseos.

- Encher o tabuleiro de enchimento e o gargalo de enchimento com os pedaços de carne.
- Colocar uma taça de recolha debaixo do anel de parafuso.
- Introduzir a ficha de alimentação na tomada elétrica.
- Ajustar o botão de controlo para o nível de velocidade pretendido, entre 3 e 8.
- Utilizar apenas o bico para empurrar para o gargalo de enchimento.

Sugestão!

O acessório picador também pode ser utilizado para picar peixe, vegetais cozidos ou fruta.

Enchido de salsicha

- Empurrar o parafuso sem-fim para dentro da caixa de enroscamento.
- Colocar o disco de enchimento branco no quadrado do parafuso sem-fim de modo a que o recesso do disco caiba na cavilha da caixa de enroscamento.
- Colocar o enchido de salsicha pretendido no disco de enchimento.
- Aparafusar manualmente o anel de parafuso para a direita, com a ajuda da pega.
- Retirar a tampa na parte da frente do processador de alimentos. Para o fazer, estender a mão na abertura na parte de baixo da tampa.
- Colocar a caixa de enroscamento na unidade e fechá-la na posição correta,

- rodando-a para a esquerda. O gargalo de enchimento deve apontar para cima.
- Colocar o tabuleiro de enchimento no gargalo de enchimento.
 - Fazer deslizar o preparado de salsicha para o invólucro de enchido de salsicha.
 - Encher o tabuleiro de enchimento e o gargalo de enchimento com a mistura de salsicha preparada.
 - Introduzir a ficha de alimentação na tomada elétrica.
 - Ajustar o botão de controlo para o nível de velocidade pretendido, entre 3 e 8.
 - Utilizar apenas o bico para empurrar para o gargalo de enchimento.
 - Encher a tripa da salsicha com a mistura da salsicha e torcer até ao tamanho pretendido da salsicha. Se necessário, desligar a unidade a meio.

Após a utilização

- Após a utilização, desligar o aparelho e desligar a ficha da tomada.
- Desbloquear o acessório rodando para a direita e removê-lo.
- Colocar novamente a cobertura de modo a que as linhas (– –) fiquem voltadas uma para a outra.

Acessório para biscoitos Spritzgebäck

- Empurrar o parafuso sem-fim para dentro da caixa de enroscamento.
- Colocar o disco de enchimento branco no quadrado do parafuso sem-fim de modo a que o recesso do disco caiba na cavilha da caixa de enroscamento.
- Inserir o acessório para biscoitos Spritzgebäck no anel de parafuso.
- Aparafusar manualmente o anel de parafuso para a direita, com a ajuda da pega. Alinhar o acessório para biscoitos Spritzgebäck em simultâneo.
- Retirar a tampa na parte da frente do processador de alimentos. Para o fazer, estender a mão na abertura na parte de baixo da tampa.
- Colocar a caixa de enroscamento na unidade e fechá-la na posição correta, rodando-a para a esquerda. O gargalo de enchimento deve apontar para cima.
- Colocar o tabuleiro de enchimento no gargalo de enchimento.
- Deslize o empurrador para dentro do acessório de pastelaria e alinhe-o com a forma desejada.
- Moldar a massa bem gelada preparada num rolo com um diâmetro de aproximadamente 3 cm e colocá-la no recheio.
- Introduzir a ficha de alimentação na tomada elétrica.
- Ajustar o botão de controlo para o nível de velocidade pretendido, entre 3 e 8.
- Cortar a tira de massa ao tamanho pretendido à saída e colocá-la num tabuleiro para ir ao forno.
- Utilizar apenas o bico para empurrar para o gargalo de enchimento.

Limpeza e manutenção

- Antes de limpar, desligar sempre o aparelho, desligando-o da corrente e aguardando que o motor pare.
- Não utilizar produtos de limpeza agressivos e abrasivos.
- Limpar os acessórios imediatamente após a utilização com água morna e detergente.
- Todas as peças de plástico, o acessório da tubagem e o empurrador podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- Todas as restantes peças metálicas não são laváveis na máquina de lavar louça.

Sugestão!

Alguns acessórios podem ser guardados no empurrador, para poupar espaço.

Eliminação



Os aparelhos marcados com este símbolo devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, já que contêm materiais valiosos que podem ser reciclados. A eliminação adequada protege o ambiente e a saúde humana. As suas autoridades locais ou o revendedor podem facultar-lhe informações sobre o assunto.

Przystawka do mięsa/ciasteczek

Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Montaż

1. Taca do napełniania
2. Urządzenie podstawowe
3. Popychacz
4. Uchwyt do przykręcania i odkręcania pierścienia śrubowego
5. Popychacz
6. Przystawka do ciasteczek
7. Ślimak
8. Nóż z 4 ostrzami
9. Siłko z drobnymi otworami
10. Tarcza do napełniania
11. Lejek do napełniania kielbasy mały
12. Lejek do napełniania kielbasy duży
13. Siłko z dużymi otworami
14. Pierścień śrubowy
15. Obudowa ślimaka
16. Przystawka do napełniania

Zasady bezpieczeństwa

- Nasadka może być używana wyłącznie w połączeniu z robotem kuchennym KM 3896. Dlatego obowiązują również wskazówki bezpieczeństwa dla KM 3896.
- **Jeśli używana jest nasadka, należy również zamontować miskę do mieszania z pokrywą chroniącą przed rozpryskami, ponieważ mieszadło obraca się wraz z nią.**
- **Ostrzeżenie!** Nóż z 4 ostrzami i inne akcesoria są bardzo ostre. Istnieje ryzyko obrażeń. Dlatego należy zachować ostrożność podczas czyszczenia i wymiany tych części.
- Akcesoria należy czyścić

natychmiast po użyciu ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- Bardziej szczegółowe informacje na temat czyszczenia można znaleźć w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Podczas korzystania z urządzenia nie należy nosić długich naszyjników, kolczyków, szalików, szerokich rękawów ani długich rozpuszczonych włosów.
- W przypadku zablokowania mięsem nie należy przepychać mięsa na siłę przez otwór. W żadnym wypadku nie należy naciskać rękoma. W takim przypadku należy wyjąć wtyczkę sieciową, zdemontować nasadkę i oczyścić ją.
- Do wciskania materiału do przystawki do napełniania zawsze używać wyłącznie popychacza. Nigdy nie pchać ręką ani innymi przedmiotami.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia pracującego bez zawartości.
- Nie dotykać ruchomych części urządzenia – niebezpieczeństwo obrażeń!
- **Urządzenie musi być wyłączone, a wtyczka sieciowa odłączona przed montażem, wymianą, usuwaniem akcesoriów lub czyszczeniem urządzenia. Po wyłączeniu silnika odczekać do jego zatrzymania.**
- Urządzenie może być używane tylko z oryginalnymi dostarczonymi akcesoriami i zgodnie z opisanym przeznaczeniem.

Przed pierwszym uruchomieniem

Przed pierwszym uruchomieniem przystawki należy ją wyczyścić zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

Krótki tryb pracy

Urządzenie jest przeznaczone do krótkiego trybu pracy (TP 10 min.), tzn. można go używać maksymalnie przez 10 minut. Następnie urządzenie musi być wyłączone na 20 minut, aby ostygło.

Obsługa

Nasadka do maszynki do mięsa

- Wepchnąć ślimaka do obudowy ślimaka.
- Umieścić nóż z 4 ostrzami na czworokącie ślimaka tak, aby krawędzie tnące skierowane były do przodu.
- Wybrać sitko:
 - Z dużymi otworami do zgrubnego rozdrabniania
 - Z małymi otworami do dokładnego rozdrabniania
- Umieścić sitko przed nożem w taki sposób, aby wgłębienie sitka pasowało do przetyczki w obudowie ślimaka.
- Przy pomocy uchwyty dokręcić pierścieni śrubowy zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Zdjąć pokrywę z przodu robota kuchennego. W tym celu należy sięgnąć do szczeliny w spodniej części pokrywy.
- Umieścić obudowę ślimaka na urządzeniu i zablokować ją w miejscu, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Przystawka do napelniania musi być skierowana

ku górze.

- Umieścić tackę do napelniania na przystawce do napelniania.
- Surowe, dobrze schłodzone mięso pokroić w kostkę ok. 3 cm, aby łatwiej przechodziło przez otwór.

Informacja!

Do napelnienia można używać wyłącznie mięsa pozbawionego ścięgien, chrząstek i pozostałości kostnych.

- Napelnić tackę do napelniania i przystawkę do napelniania kawałkami mięsa.
- Pod pierścień śrubowy podstawić tackę zbierającą.
- Włożyć wtyczkę zasilania do gniazdka elektrycznego.
- Ustawić pokrętko na żądany poziom prędkości w zakresie od 3 do 8.
- Do wciskania materiału do przystawki do napelniania używać wyłącznie popychacza.

Wskazówka!

Nasadka do maszynki do mięsa może być również używana do rozdrabniania ryb, gotowanych warzyw lub owoców.

Nadziewarka do kielbasy

- Wepchnąć ślimaka do obudowy ślimaka.
- Umieścić białą tarczę do napelniania na czworokącie ślimaka tak, aby wgłębienie tarczy pasowało do przetyczki w obudowie ślimaka.
- Umieścić żądane nadzienie do kielbasy na tarczy do napelniania.
- Przy pomocy uchwyty dokręcić pierścieni śrubowy zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Zdjąć pokrywę z przodu robota kuchennego. W tym celu należy sięgnąć do szczeliny w spodniej części pokrywy.
- Umieścić obudowę ślimaka na urządzeniu i zablokować ją w miejscu, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Przystawka do napelniania musi być skierowana ku górze.
- Umieścić tackę do napelniania na przystawce do napelniania.
- Przygotowaną osłonkę kielbasy nasunąć na nadziewarkę do kielbasy.
- Napelnić tackę do napelniania i przystawkę do napelniania przygotowaną masą kielbasianą.
- Włożyć wtyczkę zasilania do gniazdka elektrycznego.
- Ustawić pokrętkę na żądany poziom prędkości w zakresie od 3 do 8.
- Do wciskania materiału do przystawki do napelniania używać wyłącznie popychacza.
- Napelnić osłonkę kielbasianą mieszanką i skręcić do pożądanego wielkości kielbasy. W razie potrzeby w międzyczasie wyłączyć urządzenie.

Przystawka do ciasteczek

- Wepchnąć ślimaka do obudowy ślimaka.
- Umieścić białą tarczę do napelniania na czworokącie ślimaka tak, aby wgłębienie tarczy pasowało do przetyczki w obudowie ślimaka.
- Włożyć przystawkę do ciasteczek do pierścienia śrubowego.
- Przy pomocy uchwyty dokręcić pierścieni śrubowy zgodnie z ruchem wskazówek zegara. W tym samym czasie ustawić przystawkę do ciasteczek.
- Zdjąć pokrywę z przodu robota kuchennego. W tym celu należy sięgnąć do szczeliny w spodniej części pokrywy.
- Umieścić obudowę ślimaka na urządzeniu i zablokować ją w miejscu, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Przystawka do napelniania musi być skierowana ku górze.
- Umieścić tackę do napelniania na przystawce do napelniania.
- Wsunąć pasek do ciasta z otworami o różnych kształtach do nakładki do ciasta i nastawić na odpowiedni kształt.
- Dobrze schłodzone ciasto uformować w wałek o średnicy ok. 3 cm i umieścić w otworze do napelniania.
- Włożyć wtyczkę zasilania do gniazdka elektrycznego.
- Ustawić pokrętkę na żądany poziom prędkości w zakresie od 3 do 8.
- Na wylocie przyciąć pas ciasta do pożądanego rozmiaru i ułożyć na blasze do pieczenia.
- Do wciskania materiału do przystawki do napelniania używać wyłącznie popychacza.

Po użyciu

- Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Odblokować nasadkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zdjąć ją.
- Założyć pokrywę w taki sposób, aby linie (- -) były skierowane do siebie.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie, odłączyć je od sieci i poczekać, aż silnik się zatrzyma.
- Nie należy używać ostrych lub ściemych środków czyszczących.
- Akcesoria należy czyścić natychmiast po użyciu ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Wszystkie części z tworzywa sztucznego, przystawkę do ciasteczek i popychacz można myć w zmywarce.
- Wszystkie pozostałe części metalowe nie nadają się do mycia w zmywarce.

Wskazówka!

Niektóre akcesoria można przechowywać w popychaczu w celu zaoszczędzenia miejsca.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Κρεατομηχανή/Εξάρτημα για κουλουράκια

Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

Δομή

1. Δίσκος τροφοδοσίας
2. Κεντρική μονάδα
3. Πιεστήρας
4. Λαβή για το βίδωμα/ξεβίδωμα του κοχλιωτού δακτυλίου
5. Πιεστήρας
6. Προσάρτημα για κουλουράκια
7. Κοχλίας
8. 4πλή λεπίδα
9. Πλέγμα κοπής λεπτό
10. Δίσκος πλήρωσης
11. Χοάνη για λουκάνικα, μικρή
12. Χοάνη για λουκάνικα, μεγάλη
13. Πλέγμα κοπής χονδρό
14. Κοχλιωτός δακτύλιος
15. Περίβλημα κοχλία
16. Στόμιο πλήρωσης

Υποδείξεις ασφάλειας

- Το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε συνδυασμό με την κουζινομηχανή KM 3896. Συνεπώς, ισχύουν οι υποδείξεις ασφαλείας του KM 3896.
- Όταν χρησιμοποιείται το εξάρτημα, πρέπει να είναι τοποθετημένη και η λεκάνη ανάδευσης με το προστατευτικό καπάκι, καθώς περιστρέφεται ταυτόχρονα και ο αναδευτήρας.
- Προειδοποίηση! Η 4πλή λεπίδα και άλλα εξαρτήματα είναι πολύ κοφτερά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού. Συνεπώς, θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό και την αντικατάσταση αυτών των τμημάτων.

- Μετά τη χρήση, καθαρίστε αμέσως τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.
- Πιο λεπτομερείς πληροφορίες για τον καθαρισμό θα βρείτε στην ενότητα «Καθαρισμός και φροντίδα».
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, μην φοράτε μακριές αλυσίδες, σκουλαρίκια, μαντήλες, ρούχα με φαρδιά μανίκια και μην έχετε λυτά τα μαλλιά σας.
- Σε περίπτωση εμπλοκής από κρέας, μην πιέζετε βίαια το κρέας για να περάσει μέσα από το άνοιγμα. Μην σπρώχνετε σε καμία περίπτωση με τα χέρια σας. Σε αυτήν την περίπτωση, τραβήξτε το φισ από την πρίζα, αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα και καθαρίστε το.
- Για να σπρώξετε το υλικό στο στόμιο πλήρωσης, χρησιμοποιείτε μόνο τον πιεστήρα. Μην σπρώχνετε ποτέ με το χέρι ή με άλλα αντικείμενα.
- Μην λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς περιεχόμενο.
- Μην αγγίζετε ποτέ τα τμήματα της συσκευής που βρίσκονται σε κίνηση. Κίνδυνος τραυματισμού!
- **Η συσκευή πρέπει να είναι αποσυναρμολογημένη και το φισ να μην είναι στην πρίζα** όταν πρόκειται να συναρμολογήσετε, αντικαταστήσετε, αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ή να την καθαρίσετε. Μετά την απενεργοποίηση περιμένετε να ακινητοποιηθεί πλήρως το

μοτέρ.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παρεχόμενα αυθεντικά εξαρτήματα και μόνο για τους ενδεδειγμένους σκοπούς που περιγράφονται.

Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε το εξάρτημα όπως περιγράφεται στην ενότητα *Καθαρισμός και Φροντίδα*.

Σύντομη λειτουργία

Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για σύντομη λειτουργία (ΣΛ 10 min.), δηλαδή μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για έως 10 λεπτά. Έπειτα, πρέπει να την απενεργοποιήσετε για 20 λεπτά, ώστε να κρυώσει.

Λειτουργία

Εξάρτημα κρεατομηχανής

- Σπρώξτε τον κοχλία μέσα στο περίβλημά του.
- Τοποθετήστε την 4πλή λεπίδα με τέτοιο τρόπο στο τετράγωνο του κοχλία, ώστε οι λεπίδες να είναι στραμμένες προς τα εμπρός.
- Επιλέξτε το πλέγμα κοπής:
 - Μεγάλες τρύπες για χοντρή κοπή
 - Μικρές τρύπες για λεπτή κοπή
- Τοποθετήστε το πλέγμα κοπής μπροστά από τη λεπίδα με τέτοιο τρόπο, ώστε

η προεξοχή του εργαλείου να κλειδώσει στην υποδοχή του περιβλήματος του κοχλία.

- Σφίξτε καλά με το χέρι τον κοχλιωτό δακτύλιο προς τα δεξιά με τη βοήθεια της λαβής.
- Αφαιρέστε το κάλυμμα στο μπροστινό τμήμα της κουζίνομηχανής. Για να το επιτύχετε, πιάστε τη σχισμή στο κάτω μέρος του καλύμματος.
- Τοποθετήστε το περίβλημα του κοχλία στη συσκευή και ασφαλίστε το περιστρέφοντας προς τα αριστερά. Το στόμιο πλήρωσης πρέπει να είναι στραμμένο προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε τον δίσκο τροφοδοσίας στο στόμιο πλήρωσης.
- Κόψτε το νωπό, κρύο κρέας σε κύβους των 3 εκ. περίπου, ώστε να είναι πιο εύκολο να το περάσετε μέσα από το στόμιο.

Υπόδειξη!

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο κρέας χωρίς τένοντες, χόνδρους και υπολείμματα οστών.

- Γεμίστε τον δίσκο τροφοδοσίας και το στόμιο πλήρωσης με κομμάτια κρέατος.
- Τοποθετήστε τη λεκάνη περισυλλογής κάτω από τον κοχλιωτό δακτύλιο.
- Συνδέστε το φιν σε μια πρίζα.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας μεταξύ 3 και 8.
- Για να σπρώξετε το υλικό στο στόμιο χρησιμοποιήστε μόνο τον πιεστήρα.

Συμβουλή!

Με το εξάρτημα κρεατομηχανής μπορείτε να τεμαχίσετε επίσης ψάρια, αχνιστά λαχανικά ή φρούτα.

Γεμιστικό λουκάνικων

- Σπρώξτε τον κοχλία μέσα στο περίβλημά του.
- Τοποθετήστε τον λευκό δίσκο πλήρωσης στο τετράγωνο του κοχλία με τέτοιο τρόπο, ώστε η προεξοχή του δίσκου να κλειδώσει στην υποδοχή του περιβλήματος του κοχλία.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό γεμιστικό λουκάνικων πάνω στον δίσκο πλήρωσης.
- Σφίξτε καλά με το χέρι τον κοχλιωτό δακτύλιο προς τα δεξιά με τη βοήθεια της λαβής.
- Αφαιρέστε το κάλυμμα στο μπροστινό τμήμα της κουζίνομηχανής. Για να το επιτύχετε, πιάστε τη σχισμή στο κάτω μέρος του καλύμματος.
- Τοποθετήστε το περίβλημα του κοχλία στη συσκευή και ασφαλίστε το περιστρέφοντας προς τα αριστερά. Το στόμιο πλήρωσης πρέπει να είναι στραμμένο προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε τον δίσκο τροφοδοσίας στο στόμιο πλήρωσης.
- Περάστε το έντερο που έχετε προετοιμάσει στο γεμιστικό λουκάνικων.
- Γεμίστε τον δίσκο τροφοδοσίας και το στόμιο πλήρωσης με το υλικό γέμισης που έχετε προετοιμάσει.
- Συνδέστε το φιν σε μια πρίζα.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη

στην επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας μεταξύ 3 και 8.

- Για να σπρώξετε το υλικό στο στόμιο χρησιμοποιήστε μόνο τον πιεστήρα.
- Γεμίστε το έντερο με το υλικό γέμισης και κλείστε το, όταν φτάσει στο επιθυμητό μέγεθος. Αν είναι αναγκαίο, απενεργοποιήστε στο ενδιάμεσο τη συσκευή.

Προσάρτημα για κουλουράκια

- Σπρώξτε τον κοχλία μέσα στο περίβλημά του.
- Τοποθετήστε τον λευκό δίσκο πλήρωσης στο τετράγωνο του κοχλία με τέτοιο τρόπο, ώστε η προεξοχή του δίσκου να κλειδώσει στην υποδοχή του περιβλήματος του κοχλία.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα για κουλουράκια μέσα στον βιδωτό δακτύλιο.
- Σφίξτε καλά με το χέρι τον κοχλιωτό δακτύλιο προς τα δεξιά με τη βοήθεια της λαβής. Έπειτα, ευθυγραμμίστε το προσάρτημα για κουλουράκια.
- Αφαιρέστε το κάλυμμα στο μπροστινό τμήμα της κουζίνομηχανής. Για να το επιτύχετε, πιάστε τη σχισμή στο κάτω μέρος του καλύμματος.
- Τοποθετήστε το περίβλημα του κοχλία στη συσκευή και ασφαλίστε το περιστρέφοντας προς τα αριστερά. Το στόμιο πλήρωσης πρέπει να είναι στραμμένο προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε τον δίσκο τροφοδοσίας στο στόμιο πλήρωσης.
- Τοποθετήστε τον ολισθητήρα σχημάτων στην εγκοπή στο προσάρτημα ζύμης και ρυθμίστε τον στο επιθυμητό σχήμα.

- Πλάστε την ήδη έτοιμη και επαρκώς κρύα ζύμη σε ρολό με διάμετρο περ. 3 εκ. και γεμίστε την στο στόμιο.
- Συνδέστε το φιν σε μια πρίζα.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας μεταξύ 3 και 8.
- Αποκόψτε τη λωρίδα ζύμης που βγαίνει από την έξοδο στο επιθυμητό μέγεθος και τοποθετήστε την στο ταψί.
- Για να σπρώξετε το υλικό στο στόμιο χρησιμοποιήστε μόνο τον πιεστήρα.

Μετά τη χρήση

- Μετά τη χρήση απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε το φιν από την πρίζα.
- Απασφαλίστε και αφαιρέστε το εξάρτημα περιστρέφοντάς το προς τα δεξιά.
- Επανατοποθετήστε το κάλυμμα, έτσι ώστε οι γραμμές (- -) να βρίσκονται η μία απέναντι στην άλλη.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν από κάθε καθαρισμό απενεργοποιήστε τη συσκευή, βγάλτε το φιν από την πρίζα και περιμένετε να ακινητοποιηθεί εντελώς το μοτέρ.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά και διαβρωτικά απορρυπαντικά.
- Μετά τη χρήση, καθαρίστε αμέσως τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων
- Όλα τα πλαστικά τμήματα, το προσάρτημα για κουλουράκια και ο πιεστήρας μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Όλα τα υπόλοιπα μεταλλικά τμήματα

είναι ακατάλληλα για το πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή!

Μπορείτε να φυλάξετε ορισμένα εξαρτήματα μέσα στον πιεστήρα, για να εξοικονομήσετε χώρο.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de