



SEVERIN

***910.082**



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

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 Schraubbrings
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, Ohrringe, 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 beigelegtem 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 Website <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service Center / Ersatzteil-Shop“ 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, oorringen, 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 uurwerkwijszin.
- 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 wijsers 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 uurwerkwijszin.
- 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.