

ART.-NO. **ZB 5591**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SK** | Inštrukcie na používanie | Mlynček na mäso/nadstavec na sušienky | 4 |
| **CZ** | Návod k použití | Mlýnek na maso/nástavec na pečivo | 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** | Bruksanvisning | Köttkvarn/mördegstillbehör | 37 |
| **FI** | Käyttöohje | Lihamylly-/pikkuleipäpuristinlisäosa | 41 |
| **PT** | Manual de instruções | Moedor de carne/acessório para biscoitos Spritzgebäck | 45 |
| **PL** | Instrukcja obsługi | Przystawka do mięsa/ciasteczek | 50 |
| **GR** | Oδηγίες χρήσεως | Κρεατομηχανή/Εξάρτημα για κουλουράκια | 55 |

## Vážený zákazník,

Dúfame, že sa vám bude páčiť kvalitný produkt od SEVERIN a ďakujeme za prejavenú dôveru.

Už viac ako 120 rokov je značka SEVERIN synonymom konzistentnosti, nemeckej kvality a sily vývoja. Každé zariadenie bolo starostlivo vyrobené a testované.

S povestnou Sauerlandovou dôkladnosťou, presnosťou a poctivosťou presviedča rodinná firma zo Sundernu od svojho založenia v roku 1892 zákazníkov po celom svete inovatívnymi produktmi.

V siedmich produktových skupinách káva, raňajky, kuchyňa, grilovanie, domácnosť, osobná starostlivosť a chladenie a mrazenie ponúka SEVERIN ucelený sortiment viac ako 250 malých elektrospotrebičov. Správny produkt pre každú príležitosť!

Spoznajte rozmanitosť produktov SEVERIN a navštívte nás na [**www.severin.de**](http://www.severin.de/)alebo [**www.severin.com**.](http://www.severin.com/)

**jej**

**Vedenie a zamestnanci SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

1

16

15 2

14

13

12

11

10 3

9 4

8

7 5

6

**SK**

**Mlynček na mäso/nadstavec na sušienky**

### Vážený zákazník,

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte návod na použitie a uschovajte ho pre budúce použitie. Zariadenie môžu používať iba osoby, ktoré sú oboznámené s bezpečnostnými pokynmi.

**Stavebníctvo**

1. Plniaci zásobník
2. Základné zariadenie
3. Vypchávajte
4. Rukoväť na skrutkovanie alebo odskrutkovanie
5. skrutkový krúžok
6. posúvač
7. Nástavec na sušienky
8. Slimák
9. 4-čepeľový nôž
10. Jemná vložka
11. Plniaci disk
12. Malá násypka na klobásy
13. Veľký zásobník na klobásy
14. Vložka otvoru hrubá
15. Skrutkovací krúžok
16. Slimačia ulita
17. Plniace hrdlo

**bezpečnostné inštrukcie**

# Prídavné zariadenie sa môže používať iba v spojení s

# Je možné použiť kuchynský robot KM 3896. Preto platia aj bezpečnostné pokyny pre KM 3896. Ak sa použije nástavec, musí byť namontovaná aj miešacia nádoba s krytom proti striekajúcej vode, pretože miešadlo sa tiež otáča.

# Upozornenie! 4-čepelový nôž a ďalšie príslušenstvo sú veľmi ostré. Hrozí nebezpečenstvo úrazu. Preto buďte opatrní pri čistení a výmene týchto častí.

# Ihneď po použití vyčistite príslušenstvo teplou vodou a čistiacim prostriedkom.

* + - Ďalšie informácie o čistení nájdete v časti „Čistenie a starostlivosť“..
		- Pri používaní zariadenia nenoste dlhé náhrdelníky, náušnice, šatky, voľné rukávy ani dlhé rozpustené vlasy.
		- V prípade upchatia mäsom nepretláčajte mäso cez otvor násilím. na
		- Nikdy netlačte dole rukami. V takom prípade odpojte napájací kábel, rozoberte a vyčistite nástavec.
		- Na zatlačenie plniaceho hrdla vždy používajte posúvač. Nikdy netlačte rukou alebo inými predmetmi.
		- Nikdy nenechávajte zariadenie spustené bez obsahu.
		- Nikdy sa nedotýkajte pohyblivých častí zariadenia, hrozí nebezpečenstvo poranenia! **Zariadenie musí byť predtým vypnuté a sieťová zástrčka vytiahnutá** Príslušenstvo namontované, zmenené, odstránené alebo podobne
		- zariadenie je vyčistené. Po vypnutí počkajte, kým sa motor nezastaví.
		- Prístroj sa smie používať len s priloženým originálnym príslušenstvom a
		- používané na opísaný účel.

**Pred prvým použitím**

Pred prvým použitím nadstavec vyčistite, ako je popísané v časti Čistenie a starostlivosť.

**Krátkodobá prevádzka**

Zariadenie je určené na krátkodobú prevádzku(KB 10 minút), t.j. môžete ho po užívať maximálne 10 minút. Potom musí

zariadenie možno na 20 minút vypnúť, aby vychladlo.

### Nástavec na mlynček na mäso

∙ Zasuňte závitovku do krytu závitovky.

∙ Položte 4-čepeľový nôž na štvorec slimáka tak, aby rezné hrany smerovali dopredu.

* Vyberte vložku dierovača:
* Große Löcher für grobes Hack
* Kleine Löcher für feines Hack
	+ Umiestnite dierovaciu vložku pred nôž tak, aby bola priehlbina
	+ vložka zapadá do závlačky v kryte závitovky.
	+ Pomocou rukoväte ručne utiahnite kruhovú maticu v smere hodinových ručičiek.
	+ Odstráňte kryt na prednej strane kuchynského robota. Navyše
	+ siahajte do medzery na spodnej strane krytu.
	+ Umiestnite kryt závitovky na zariadenie a zaistite ho proti smeru hodinových ručičiek. Plniace hrdlo musí smerovať nahor.
	+ Umiestnite plniaci plech na plniace hrdlo.

∙ Surové, dobre vychladené mäso nakrájajte na cca 3 cm kocky, aby sa cez otvor ľahšie podávalo.

**Oznámenie!**

Môže sa použiť len mäso bez zvyškov šliach, chrupaviek a kostí.

* + Naplňte plech a plniace hrdlo kúskami mäsa.
	+ Pod kruhovú maticu umiestnite odkvapkávaciu misku.
	+ Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky.
	+ Nastavte ovládací gombík na požadovanú úroveň rýchlosti medzi 3 a 8.
	+ Tlačidlo používajte iba na zatlačenie plniaceho hrdla ďalej.

**Tip!**

Nástavec na mlynček na mäso je možné použiť aj na mletie rýb, varenej zeleniny alebo ovocia.

### plnivo na klobásy

∙ Zasuňte závitovku do krytu závitovky.

∙ Umiestnite biely plniaci kotúč na štvorec závitovky tak, aby vybranie v kotúči zapadalo do závlačky v kryte závitovky.

∙ Na plniaci kotúč položte požadovanú plnič klobás.

∙ Pomocou rukoväte ručne utiahnite kruhovú maticu v smere hodinových ručičiek.

∙ Odstráňte kryt na prednej strane kuchynského robota. Navyše siahajte do medzery na spodnej strane krytu

∙ Umiestnite kryt závitovky na zariadenie a zaistite ho proti smeru hodinových ručičiek. Plniace hrdlo musí smerovať nahor.

* + - Umiestnite plniaci plech na plniace hrdlo.
		- Nasuňte pripravené črievko na klobásu.
		- Plniacu misku a plniace hrdlo naplňte pripravenou klobásovou zmesou.
		- Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky.
		- Nastavte ovládací gombík na požadovanú úroveň rýchlosti medzi 3 a 8.
		- Tlačidlo používajte iba na zatlačenie plniaceho hrdla ďalej.
		- Naplňte obal klobásy zmesou na klobásy a otočte na požadovanú veľkosť klobásy. V prípade potreby medzitým vypnite zariadenie.

### Spritzgebäck-Vorsatz

* + - Zasuňte závitovku do krytu závitovky.
		- Umiestnite biely plniaci kotúč na štvorec závitovky tak, aby vybranie v kotúči zapadalo do závlačky v kryte závitovky.
		- Vložte sušienkový nástavec do skrutkovacieho krúžku.
		- Pomocou rukoväte ručne utiahnite kruhovú maticu v smere hodinových ručičiek. Pritom zarovnajte nástavec na sušienky.
		- Odstráňte kryt na prednej strane kuchynského robota. Navyše siahajte do medzery na spodnej strane krytu.
		- Umiestnite kryt šneku na zariadenie a zaistite ho proti smeru hodinových ručičiek. Plniace hrdlo musí smerovať nahor.
		- Umiestnite plniaci plech na plniace hrdlo.
		- Zasuňte posúvač do nástavca na pečivo a zarovnajte ho do požadovaného tvaru.
		- Pripravené, dobre vychladené cesto sformujte do valčeka s priemerom cca 3 cm a vložte do plniaceho nálevku.
		- Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky.
		- Nastavte ovládací gombík na požadovanú úroveň rýchlosti medzi 3 a 8.
		- Na výstupe odrežte pásik z cesta požadovanej veľkosti a položte ho na plech na pečenie.
		- Tlačidlo používajte iba na zatlačenie plniaceho hrdla ďalej.

Po použití

∙ Po použití prístroj vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

∙ Odistite nástavec v smere hodinových ručičiek a vyberte ho.

∙ Nasaďte kryt späť tak, aby čiary (− −) smerovali k sebe.

### Čistenie a starostlivosť

### ∙ Pred čistením prístroj vypnite, vytiahnite sieťovú zástrčku a počkajte, kým sa motor nezastaví.

### ∙ Nepoužívajte drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky.

### ∙ Ihneď po použití vyčistite príslušenstvo teplou vodou a čistiacim prostriedkom.

### ∙ Všetky plastové časti, nástavec na sušienky a posúvač možno umývať v umývačke riadu.

### ∙ Všetky ostatné kovové časti nie sú vhodné do umývačky riadu.

**Tip!**

Niektoré príslušenstvo je možné uložiť do posúvača, aby sa ušetrilo miesto.

**Náhradné diely a príslušenstvo**

Náhradné diely alebo príslušenstvo možno ľahko nájsť na internete na našej webovej stránke **http: //www. severin**.de pod podpoložkou „*Servisné stredisko / Predajňa náhradných dielov*“.

**Dispozícia**

Zariadenia označené týmto symbolom musia byť zlikvidované oddelene od domáceho odpadu. Vrátane týchto zariadení

cenné suroviny, ktoré sa dajú recyklovať. Správna likvidácia chráni životné prostredie a zdravie ľudí okolo vás. Informácie o správnej likvidácii vám poskytne váš obecný úrad alebo odborný predajca.

**CZ**

**Mlýnek na maso/nástavec na pečivo**

### Vážený zákazníku,

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující pokyny a uschovejte tento návod pro budoucí použití. Spotřebič smí používat pouze osoby obeznámené s tímto návodem.

**Struktura**

1. Podnos na jídlo
2. Hlavní jednotka
3. Píst
4. Rukojeť pro šroubovací kroužek
5. Posunovač
6. Nástavec na pečivo
7. Červ
8. 4-čepelový nůž
9. Vložka otvoru v pořádku
10. Plnicí kotouč
11. Násypka na klobásy malá
12. Násypka na klobásy velká
13. Hrubá vložka otvoru
14. Šroubovací kroužek
15. Pouzdro červa
16. Plnicí hrdlo

**Bezpečnostní instrukce**

# Nástavec se smí používat pouze ve spojení s kuchyňským robotem KM 3896. Proto jsou bezpečnostní pokyny pro KM 3896 platí také

* + **Při použití nástavce musí být nasazena také mixovací nádoba s víkem proti stříkající vodě, protože se mixér také otáčí.**
	+ **Varování!** 4-čepelový nůž a další příslušenství jsou velmi ostré. Nebezpečí zranění. Proto pokračujte
	+ při čištění a výměně těchto dílů opatrně.
	+ Ihned po použití očistěte příslušenství teplou vodou se saponátem.
	+ Další informace o čištění naleznete v části Čištění a péče. 4-čepelový nůž a další příslušenství jsou velmi ostré. Nebezpečí zranění.
	+ Proto pokračujte při čištění a výměně těchto dílů opatrně.

# Ihned po použití o čištění příslušenství teplou vodou se saponátem.

# Další informace o čištění naleznete v části Čištění a péče. Spotřebič musí být předtím vypnutý a síťové napájení odpojeno

montáž, výměna, demontáž příslušenství nebo čištění spotřebiče. Po vypnutí počkejte, až se motor zcela zastaví.

∙ Spotřebič smí být provozován pouze s originálním dodaným příslušenstvím

a k popsanému účelu.

**Před prvním použitím**

Před prvním použitím nástavec vyčistěte, jak je popsáno v části Čištění a péče.

**Krátký provoz**

Tento spotřebič je navržen s krátkou dobou provozu (10 minut), to znamená, že jej můžete používat maximálně 10 minut najednou. Poté je třeba jednotku na 20 minut vypnout, aby vychladla

**Úkon**

**Nástavec na mlýnek na maso**

* + Zasuňte šnek do pouzdra šneku.
	+ Umístěte 4-čepelový nůž na čtverec šneku tak, aby řezné hrany směřovaly dopředu.
	+ Vyberte vložku otvoru:

- Velké otvory pro hrubé mletí

- Malé otvory pro jemné mletí

* + - Umístěte vložku s otvorem před čepel tak, aby vybrání vložky zapadlo do kolíku ve skříni šneku.
		- Šroubovací kroužek ručně utáhněte pomocí rukojeti ve směru hodinových ručiček.
		- Odstraňte kryt na přední straně kuchyňského robotu. Chcete-li to provést, sáhněte do mezery ve spodní části krytu.
		- Umístěte pouzdro šneku na spotřebič a zajistěte jej na místě otočením proti směru hodinových ručiček. Plnicí hrdlo musí směřovat nahoru.
		- Umístěte tác na jídlo na plnicí hrdlo.
		- Syrové, dobře vychlazené maso nakrájejte na kostky asi 3 cm, aby bylo snazší projít otvorem.

**Upozornění!**

Plňte pouze maso, které je bez šlach, chrupavek a zbytků kostí.

∙ Naplňte plech a plnicí hrdlo kousky masa.

∙ Umístěte tác pod šroubovací kroužek.

∙ Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.

∙ Nastavte ovládací knoflík na požadovanou rychlost mezi 3 a 8.

∙ K doplňování plnicího hrdla používejte pouze píst.

**Tip!**

Nástavec na mletí masa lze také použít k mletí ryb, vařené zeleniny nebo ovoce.

**Plnička klobás**

Zasuňte šnek do pouzdra šneku.

* + - Umístěte bílý plnicí kotouč na čtyřhran šneku tak, aby vybrání kotouče zapadlo do kolíku ve skříni šneku.
		- Na plnicí kotouč umístěte požadovanou náplň do klobás.
		- Šroubovací kroužek ručně utáhněte pomocí rukojeti ve směru hodinových ručiček.
		- Odstraňte kryt na přední straně kuchyňského robotu. Chcete-li to provést, sáhněte do mezery ve spodní části krytu.
		- Umístěte pouzdro šneku na spotřebič a zajistěte jej na místě otočením proti směru hodinových ručiček. Plnicí hrdlo musí směřovat nahoru.
		- Umístěte tác na jídlo na plnicí hrdlo.
		- Nasuňte připravené střívko na klobásu.
		- Naplňte tác na jídlo a plnicí hrdlo připravenou směsí na uzeniny.
		- Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.
		- Nastavte ovládací knoflík na požadovanou rychlost mezi 3 a 8.
		- K doplňování plnicího hrdla používejte pouze píst.
		- Naplňte obal klobásy klobásovou směsí a stočte na požadovanou velikost klobásy. V případě potřeby mezitím vypněte spotřebič.
		- K doplňování plnicího hrdla používejte pouze píst.

### Křehká příloha

### ∙ Zasuňte šnek do pouzdra šneku.

### ∙ Umístěte bílý plnicí kotouč na čtyřhran šneku tak, aby vybrání kotouče zapadlo do kolíku ve skříni šneku.

### ∙ Vložte nástavec na pečivo do šroubovacího kroužku.

### ∙ Šroubovací kroužek ručně utáhněte pomocí rukojeti ve směru hodinových ručiček. Přitom zarovnejte nástavec na křehké pečivo.

### ∙ Odstraňte kryt na přední straně kuchyňského robotu. Chcete-li to provést, sáhněte do mezery ve spodní části krytu.

### ∙ Umístěte pouzdro šneku na spotřebič a zajistěte jej na místě otočením proti směru hodinových ručiček. Plnicí hrdlo musí směřovat nahoru.

### ∙ Umístěte tác na jídlo na plnicí hrdlo.

### ∙ Vložte sklíčko do otvoru v nástavci na pečivo a upravte jej do požadovaného tvaru.

### ∙ Z připraveného, ​​dobře vychladlého těsta vytvarujte váleček o průměru cca. 3 cm a vložte jej do plnicí hubice.

### ∙ Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.

### ∙ Nastavte ovládací knoflík na požadovanou rychlost mezi 3 a 8.

### ∙ Na výstupu odřízněte pruh těsta požadované velikosti a položte na plech.

### Po použití

∙ Po použití spotřebič vypněte a odpojte od sítě.

∙ Odjistěte nástavec ve směru hodinových ručiček a vyjměte jej.

∙ Nasaďte kryt tak, aby čáry (− −) byly proti sobě.

### Čištění a péče

### Před čištěním spotřebič vypněte, odpojte od sítě a počkejte, až se motor zcela zastaví.

### Nepoužívejte drsné nebo abrazivní čisticí prostředky.

### Příslušenství očistěte ihned po použití teplou vodou a saponátem.

### Všechny plastové díly, nástavec na pečivo a jezdec lze mýt v myčce na nádobí.

* Všechny ostatní kovové části nejsou vhodné do myčky nádobí.

**Tip!**

Některá příslušenství lze pro úsporu místa uložit do posunovače.

### Likvidace

 Zařízení označená tímto symbolem musí být zlikvidována odděleně od domácího odpadu, protože obsahují cenné materiály

které lze recyklovat. Správná likvidace chrání životní prostředí a lidské zdraví. Informace o této záležitosti vám může poskytnout váš místní úřad nebo prodejce.

**FR**

## 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.
	+ Replacez 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.

**NL**

## 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 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.

### 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.
		- 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.

### 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.

**ES**

## 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 obertura 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 decarne.
		- 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.

**IT**

## 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’inserto del foro:
* Fori grandi per macinato grosso
* Fori piccoli per macinato sottile
	+ Posizionare l’inserto del foro davanti al coltello in modo che l’incavo dell’inserto 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.

### Insaccatrice 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’insaccatrice 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.

### 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.
		- Inserite 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.

### 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.

**DK**

## 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 påfyldningsskive på firkanten i sneglen, således at

fordybningen på bakken passer med stiften 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.

**SE**

## 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 korvskinnet 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 korvskinnet 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 kakspritsskivan i kakspritstillsatsens 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 strömsladden 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 strömsladden 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.

**FI**

## Lihamylly-/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. Täyttötarjotin
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 työnnät elintarviketta täyttöputkeen, käytä aina työnnintä. Älä koskaan työnnä 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

**Lihamylly-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 kierrerengas kahvalla myötäpäivään kiinni käsitiukkuuteen.
		- 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 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 jäänteitä.

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

**Vinkki!**

Lihamyllyllä voidaan jauhaa myös kalaa, keitettyjä vihanneksia tai hedelmiä.

### Makkaran täyttöosa

* + - Työnnä kierukka kierukkakoteloon.
		- Aseta valkoinen täyttökiekko kierukan neliöreiän päälle siten, että kiekon syvennys sopii kierukkakotelossa olevaan sokkaan.
		- Aseta haluttu makkaran täyttöosa täyttökiekon päälle.
		- Kierrä kierrerengas kahvalla myötäpäivään kiinni käsitiukkuuteen.
		- 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 täyttötarjotin täyttöputken päälle.
		- Työnnä valmisteltu 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 työnnintä.
		- Täytä makkarasuoli makkaramassalla ja kierrä halutun kokoisiksi makkaroiksi. Kytke laite tarvittaessa välillä pois päältä.

### Pikkuleipäpuristinlisälaite

* + Työnnä kierukka kierukkakoteloon.
	+ Aseta valkoinen täyttökiekko kierukan neliöreiän päälle siten, että kiekon syvennys sopii kierukkakotelossa olevaan sokkaan.
	+ Aseta pikkuleipäpuristinlisälaite kierrerenkaaseen.
	+ Kierrä kierrerengas kahvalla myötäpäivään 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 täyttötarjotin 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 työnnät elintarviketta täyttöputkeen, käytä apuna vain työnnintä.

### Käytön jälkeen

* + Kytke laite pois päältä ja vedä virtapistoke irti pistorasiasta käytön jälkeen.
	+ Avaa lisäosa kiertämällä myötäpäivään 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.

**PT**

## 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.

**PL**

## 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. Sitko z drobnymi otworami
10. Tarcza do napełniania
11. Lejek do napełniania kiełbasy mały
12. Lejek do napełniania kiełbasy duży
13. Sitko 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 uchwytu dokręcić pierścień 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 napełniania musi być skierowana

ku górze.

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

**Informacja!**

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

* + Napełnić tackę do napełniania i przystawkę do napełniania kawałkami mięsa.
	+ Pod pierścień śrubowy podstawić tackę zbierającą.
	+ Włożyć wtyczkę zasilania do gniazdka elektrycznego.
	+ Ustawić pokrętło na żądany poziom prędkości w zakresie od 3 do 8.
	+ Do wciskania materiału do przystawki do napełniania używać wyłącznie popychacza.

**Wskazówka!**

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

### Nadziewarka do kiełbasy

* + - Wepchnąć ślimaka do obudowy ślimaka.
		- Umieścić białą tarczę do napełniania na czworokącie ślimaka tak, aby wgłębienie tarczy pasowało do przetyczki w obudowie ślimaka.
		- Umieścić żądane nadzienie do kiełbas na tarczy do napełniania.
		- Przy pomocy uchwytu dokręcić pierścień 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 napełniania musi być skierowana ku górze.
		- Umieścić tackę do napełniania na przystawce do napełniania.
		- Przygotowaną osłonkę kiełbasy nasunąć na nadziewarkę do kiełbas.
		- Napełnić tackę do napełniania i przystawkę do napełniania

przygotowaną masą kiełbasianą.

* + - Włożyć wtyczkę zasilania do gniazdka elektrycznego.
		- Ustawić pokrętło na żądany poziom prędkości w zakresie od 3 do 8.
		- Do wciskania materiału do przystawki do napełniania używać wyłącznie popychacza.
		- Napełnić osłonkę kiełbasianą mieszanką i skręcić do pożądanej wielkości kiełbasy. W razie potrzeby w międzyczasie wyłączyć urządzenie.

### Przystawka do ciasteczek

* + - Wepchnąć ślimaka do obudowy ślimaka.
		- Umieścić białą tarczę do napełniania na czworokącie ślimaka tak, aby wgłębienie tarczy pasowało do przetyczki w obudowie ślimaka.
		- Włożyć przystawkę do ciasteczek do pierścienia śrubowego.
		- Przy pomocy uchwytu dokręcić pierścień 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 napełniania musi być skierowana ku górze.
		- Umieścić tackę do napełniania na przystawce do napełniania.
		- 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 napełniania.
		- Włożyć wtyczkę zasilania do gniazdka elektrycznego.
		- Ustawić pokrętło 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 napełniania 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 ściernych 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.

### 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.

**Wskazówka!**

Niektóre akcesoria można przechowywać w popychaczu w celu zaoszczędzenia miejsca.

**GR**

## 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 τέτοιον 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 τέτοιον 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 κουζινομηχανής. 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 φις 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 τέτοιον 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 κουζινομηχανής. 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 φις 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 τέτοιον 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 κουζινομηχανής. 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 ξύμης 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 φις 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 φις 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 φις 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**

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.

I/M No.: 10121.0000 **07/22**

Röhre 27

D-59846 Sundern Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

[**www.severin.com**](http://www.severin.com/)

