

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstr. 21 • D-44867 Bochum
www.kompernass.com

ID-Nr. KH3460/07-04V2

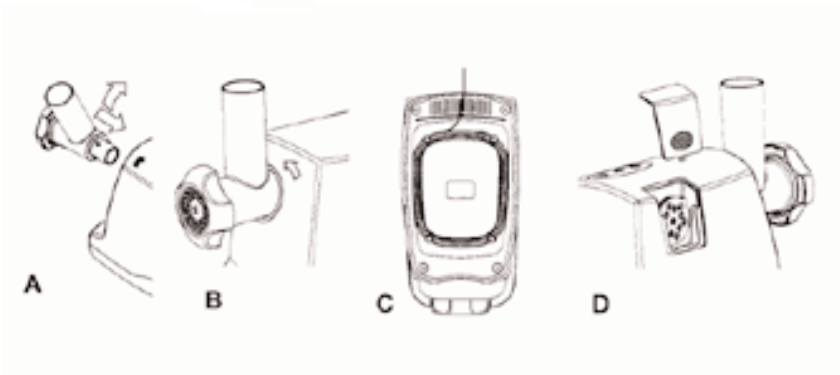
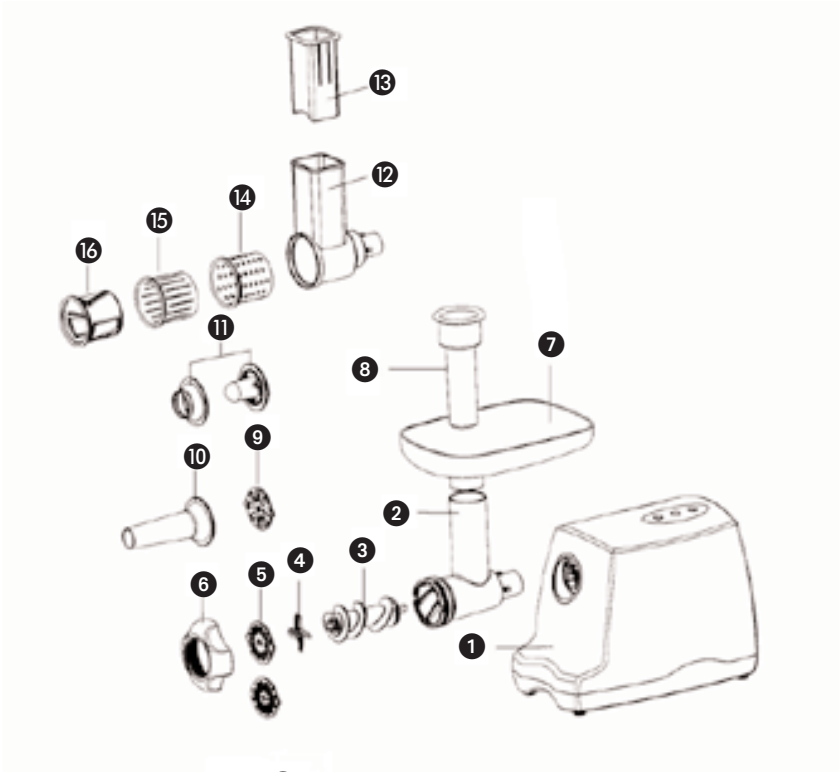
bifinett



Ⓓ Bedienungsanleitung

Ⓕ Mode d'emploi

Ⓔ Gebruiksaanwijzing



Profi Fleischwolf

Bifinett KH 3460

Inhaltsverzeichnis

1. Verwendungszweck	3
2. Technische Daten	3
3. Lieferumfang	3
4. Sicherheitshinweise	4
5. Zusammenbau	5
6. Bedienen	7
7. Im Fehlerfall	9
8. Reinigung	9
9. Aufbewahren	10
10. Entsorgen	10
11. Garantie und Service	10

1. Verwendungszweck

Dieses Gerät ist **vorgesehen** für das Verarbeiten ausschließlich von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen im privaten Haushalt:

- Durchdrehen von frischem Fleisch,
- Herstellen von Wurst in Natur- oder Kunstdarm,
- Raspeln von Gemüse
- Zermahlen von kernlosem Gemüse und kernlosem Obst.
- Herstellung von Spritzgebäck

Das Gerät ist **nicht vorgesehen** für das Verarbeiten von gefrorenen oder anderweitig harten Lebensmitteln, z.B. Knochen oder Nüsse, und nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

2. Technische Daten

Spannung	230 V / ~50 Hz
Leistungsaufnahme :	550 W max.
Gewicht	ca. 4,57 kg
Maße (mm)	325x160x317

3. Lieferumfang

- 1 Motorblock
- 2 Fleischwolf-Gehäuse
- 3 Transportschnecke
- 4 Kreuzmesser
- 5 grobe und feine Lochscheibe
- 6 Verschlussring
- 7 Einfüllschale
- 8 Stopfer rund
- 9 Wurstscheibe
- 10 Wurst-Stopf-Aufsatz
- 11 Kubbe-Aufsatz
- 12 Raspelschacht
- 13 Stopfer viereckig
- 14 Grober Raspelaufsatz
- 15 Feiner Raspelaufsatz
- 16 Schneide-Aufsatz
- 17 Spritzgebäck-Aufsatz

4. Sicherheitshinweise

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- **Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird.** Halten Sie es von heißen Bereichen fern und führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt werden kann.
- **Sollte das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein,** lassen Sie diese erst durch den Kundendienst ersetzen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- **Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen,** nicht im Freien.
- **Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!** Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

Warnung!

Verwenden Sie die Maschine niemals für andere Zwecke, als hier beschrieben. Es besteht erhebliche Unfallgefahr, wenn Sie durch Fehlverwendung die Schutzvorrichtungen am Gerät außer Funktion setzen!

Um Unfall- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- **Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein** – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- **Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose,** bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.
- **Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt,** wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.
- **Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät.** Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- **Lassen Sie Kinder und gebrechliche Personen nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät hantieren,** weil diese mögliche Gefahren nicht immer richtig einschätzen können.

5. Zusammenbau

Sämtliche Zubehörteile sind mit einem dünnen Ölfilm versehen, um diese vor Korrosion zu schützen.

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch daher sämtliche Teile sorgfältig, wie unter „8. Reinigung“ ausführlich beschrieben.

a) Fleischwolf zusammenbauen

Klappen Sie die Ausklappseite aus - Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt.

- Setzen Sie die Transportschnecke ③ mit der sechseckigen Achse in das Fleischwolf-Gehäuse ②.
Achten Sie darauf, dass dabei die metallische Unterlegscheibe auf der sechseckigen Achse aufgesteckt bleibt. Ohne Unterlegscheibe würde die Transportschnecke zu schnell verschleifen.
- Setzen Sie dann das Kreuzmesser ④ so ein, dass die scharfe Seite zur Lochscheibe ⑤ zeigt. **Vorsicht** - das Messer ist sehr scharf!
Achtung: Die Maschine wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser anders herum eingesetzt wird!
- Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe – Sie finden eine Auswahl in dem kleinen Fach oben an der Maschine (Abb. D).
Hierzu schieben Sie die Abdeckung nach oben heraus und entnehmen die gewünschte Lochscheibe.
- Führen Sie die beiden Nasen an der gewählten Lochscheibe ⑤ in die Nut am Fleischwolf-Gehäuse ②.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ⑥ handfest auf.

- Der fertig montierte Fleischwolf wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock ① verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolf in den Motorblock. Der Pfeil am Fleischwolf-Gehäuse muss dabei auf das Symbol „offen“ zeigen (Abb. A).
 - Drücken Sie den Fleischwolf leicht hinein. Drehen Sie den Einfüllschacht am Fleischwolf ganz nach oben, bis dieser senkrecht steht (Abb. B).
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Fleischwolf wieder leicht hinein und drehen den Einfüllschacht wieder in Richtung des Symbols „offen“ (Abb. A). Danach können Sie den Fleischwolf heraus ziehen.
- Setzen Sie zum Schluss nun die Einfüllschale ⑦ oben auf den Einfüllschacht.

b) Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

Wenn der Fleischwolf montiert ist, wie unter a) beschrieben:

- Drehen Sie den Verschlussring ⑥ ab und ...
- tauschen Sie die Lochscheibe ⑤ gegen die Wurstscheibe ⑨. Diese finden Sie in dem kleinen Fach (Abb. D) oben an der Maschine. Setzen Sie diese ein, wie unter a) beschrieben.
- Setzen Sie danach dann erst den Wurst-Stopf-Aufsatz ⑩ vor die Wurstscheibe, ...
- bevor Sie den Verschlussring ⑥ wieder handfest aufschrauben.

c) Kubbe-Aufsatz montieren

Wenn der Fleischwolf montiert ist, wie unter a) beschrieben:

- Drehen Sie den Verschlussring **6** ab und ...
- tauschen Sie die Lochscheibe **5** gegen die beiden Kunststoff-Teile vom Kubbe-Aufsatz **11**. Setzen Sie diese ein, wie unter a) beschrieben.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **6** wieder handfest auf.

d) Reibe- und Schneid-Aufsätze montieren

Wenn der Fleischwolf vom Motorblock abgenommen ist:

- Wählen Sie zunächst den jeweils gewünschten Aufsatz. Zur Verfügung stehen ...
 - ein grober Raspelaufsatz **14**,
 - ein feiner Raspelaufsatz **15**,
 - ein Schneide-Aufsatz **16**.
- Stecken Sie den gewählten Reibe- oder Schneidaufsatz in die dafür vorgesehene runde Aufnahme am Raspelschacht **12**.
- Setzen Sie den Raspelschacht so in den Motorblock, das der Pfeil am Raspelschacht auf das Symbol „offen“ zeigt.

Drücken Sie den Raspelschacht leicht hinein und drehen Sie diesen nun ganz nach oben, bis er senkrecht steht.

- Zum Abnehmen drücken Sie den Raspelschacht wieder leicht hinein und drehen ihn wieder in Richtung des Symbols „offen“ (Abb. A). Danach können Sie den Raspelschacht heraus ziehen.

e) Spritzgebäck-Aufsatz montieren

Wenn der Fleischwolf montiert ist, wie unter a) beschrieben:

- Drehen Sie den Verschlussring **6** ab und ...
- nehmen Sie die Lochscheibe **5** und das Kreuzmesser **4** heraus.
- Ziehen Sie den Musterstreifen vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **17** ab und ...
- setzen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz in das Fleischwolf-Gehäuse **12**.

Führen Sie die beiden Nasen am Spritzgebäck-Aufsatz **17** in die Nut am Fleischwolf-Gehäuse **12**.

- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **6** handfest auf und ...
- stecken den Musterstreifen wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz.
- Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen abziehen, bevor Sie den Verschlussring **6** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **17** wieder heraus nehmen können.

6. Bedienen

Achtung: Bei Speisen, die eine hohe Motorkraft erforderlich machen, darf das Gerät nicht länger als 10 Sekunden (!) fortlaufend betrieben werden. Lassen Sie bis zum nächsten Einschalten etwa 30 Sekunden Pause, um ein Überhitzen zu vermeiden.

Sie erkennen eine hohe Belastung der Motorkraft daran, dass das Motorgeräusch sich merklich gebremst anhört.

a) Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es absolut **stabil steht** und auf keinen Fall (z.B. durch Vibrationen oder Verfangen im Netzkabel) vom Tisch stürzen oder in die Nähe von offenem Wasser gelangen kann. Erschütterungen sind bei laufendem Betrieb unvermeidlich.

Warnung: Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen!

Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!

- Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale ⑦ und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.

- Drücken Sie erst die Taste **OFF**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch **ausgeschaltet** ist.

Stecken Sie dann den **Netzstecker** in die Steckdose ...

und drücken Sie nun die Taste **ON**, um das Gerät **einzuschalten**.

- Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem runden Stopfer ⑧ oder viereckigen Stopfer ⑬ in die jeweiligen Einfüllschächte – nie mit den Fingern, Gabeln, Löffelstiele oder ähnlichem. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

Achtung: Drücken Sie nie so fest, dass der Motor hörbar langsamer wird. Andernfalls kann das Gerät überlasten und beschädigt werden.

b) Fleisch verarbeiten

- Verwenden Sie nur Fleischstücke, die nicht größer als etwa 2 cm sind. Achten Sie darauf, dass das Fleisch keine Knochen oder Sehnen hat.
- **Vorsicht:** Hackfleisch ist sehr anfällig für Verkeimung. Achten Sie daher auf eine gute Hygiene, wenn Sie Fleisch verarbeiten.
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Fleisch“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

c) Wurst verarbeiten

- Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
- Für die Wurstfüllung fügen Sie dem Hackfleisch klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten nach Ihrem Rezept hinzu und kneten die Masse gut durch. Stellen Sie diese für 30 min. in den Kühlschrank vor dem weiteren Verarbeiten.
- Stülpen Sie den Wurst darm (Natur- oder Kunstdarm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz 10 und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurst darm kalkulieren.

Tipp: Legen Sie Naturdarm vorher etwa 3 Stunden in lauwarmes Wasser und wringen Sie dieses vor dem Aufstülpen aus. Naturdarm wird so wieder elastisch.

- Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz in den Wurst darm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

Tipp: Wurst dehnt sich beim Kochen und Einfrieren aus. Überfüllen Sie diese daher nicht, die Wurst könnte sonst platzen.

- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Wurst“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

d) Reiben und Schneiden

Wenn Sie die zu raspelnden Lebensmittel in die Einfüllschale 7 gelegt haben:

- Drücken Sie diese mit dem vier-eckigen Stopfer 13 in den Einfüllschacht 12.
- Wenn Reste in den Raspelauf-sätzen verbleiben sollten: **Schalten Sie das Gerät erst ab, bevor Sie die Aufsätze herausnehmen oder dort hinein greifen.** Andernfalls kann Verletzungsgefahr bestehen.
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Raspeln und Schneiden“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

e) Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz

Mit dem Kubbe-Aufsatz können Sie aus den eingelegten Lebensmitteln hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen lassen, die Sie nach Belieben füllen können.

- Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kubbe-Aufsatz pressen.
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kubbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

f) Spritzgebäck herstellen

Wenn Sie einen Spritzgebäck-Teig gemäß Ihrem Rezept vorbereitet und den Spritzgebäck-Aufsatz montiert haben:

- Legen Sie ein kleines Backblech mit Backofen-Papier aus und halten Sie es dicht unter die Austrittsöffnung vorne am Gerät.

- Drücken Sie gleichmäßig Teig in den Einfüllschacht – die Transportschnecke drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäckaufsatzes 17.
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Spritzgebäck“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

Warnung:

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks – es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. **Bei geöffnetem Gehäuse besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.**

7. Im Fehlerfall

Wenn der **Antrieb blockiert** durch sich anstauende Lebensmittel:

- Halten Sie die Taste (REV) gedrückt. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Damit können Sie die Lebensmittel ein Stück rückwärts transportieren, um den Antrieb wieder freizubekommen.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie unter 8. beschrieben.

Wenn der **Motor plötzlich ausgeht**, kann es sein, dass die interne Überlastungssicherung ausgelöst hat. Diese soll den Motor schützen.

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 15 min. abkühlen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

- Sollte dies ergebnislos sein, so warten Sie noch einmal weitere 15 min.
- Wenn auch diese Frist ergebnislos verstrichen ist, deutet dies auf einen **Defekt** hin. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

Wenn das **Netzkabel** beschädigt ist oder Schäden an den **Geräteteilen** erkennbar sind:

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie die Taste (OFF) drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den **Netzstecker**.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instandsetzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

8. Reinigung

Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

Damit verhindern Sie Unfallgefahren durch unerwarteten versehentlichen Anlauf und elektrischen Schlag.

a) Motorblock reinigen

- Reinigen Sie alle Außenflächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocken Sie das Gerät auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- **Warnung:** Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, wenn eingedrungene Feuchtigkeit an elektrische Leiter gelangt.

- Verwenden Sie keine Reinigungs-, Scheuer- oder Lösemittel. Diese können das Geräte beschädigen.

b) Zubehörteile reinigen

- Reinigen Sie alle Zubehörteile, die in Kontakt mit Lebensmittel kommen können, ...
 - **nur von Hand**, die Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest.
 - mit heißem Spülwasser und einem für Lebensmittel geeigneten Haushalts-Spülmittel
- **Vorsicht:** Das Kreuzmesser sowie die Raspeleinsätze sind sehr scharf!
- **Trocknen Sie alles gut ab**, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

9. Aufbewahren

- Wickeln Sie das **Netzkabel** unter dem **Geräteboden** auf. So bleibt es geschützt vor Beschädigungen.
- Verstauen Sie die Lochscheiben in dem kleinen Fach (Abb. D) oben an der Maschine.
- Lagern Sie das Gerät an einem **trockenen Ort**.
- Reiben Sie die metallischen Aufsätze nach dem Abtrocknen ganz dünn mit etwas Speiseöl ein – wenn Sie das Gerät nicht sofort weiter benutzen. Damit erzielen Sie einen guten **Schutz vor Korrosion**.

- Bewahren Sie das Gerät so auf, dass es **unerreichbar** ist für Kinder und gebrechliche Personen. Diese können mögliche Gefahren im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten nicht immer richtig einschätzen.

10. Entsorgen

Tip: Schonen Sie die Umwelt. Wenn Sie das Gerät später mal entsorgen wollen, geben Sie es bei einer Sammelstelle für Elektronik-Recycling ab.

Sie können Unfallgefahren durch spielende Kinder vorbeugen, indem Sie das Gerät vor dem Entsorgen durch Abtrennen des Netzsteckers unbrauchbar machen.

Entnehmen Sie auch die scharfkantigen Teile (Kreuzmesser, Raspeleinsätze) um spielende Kinder zu schützen.

11. Garantie und Service

Die Garantiebedingungen und die Serviceanschrift entnehmen Sie bitte dem Beiblatt.

Hachoir à viande professionnel

Bifinett KH 3460

Tables des matières

1. Finalité de l'appareil	11
2. Caractéristiques techniques	11
3. Fournitures	11
4. Consignes de sécurité	12
5. Assemblage.....	13
6. Utilisation.....	15
7. En cas de panne	17
8. Nettoyage	17
9. Rangement	18
10. Mise au rebut	18
11. Garantie et service après-vente..	18

1. Finalité de l'appareil

Cet appareil est **prévu** pour le travail exclusif avec des denrées alimentaires dans des quantités usuelles ménagères dans le cadre privé :

- Hachage de viande fraîche,
- Fabrication de saucisses dans des boyaux naturels ou synthétiques
- Râpage de légumes
- Broyage de légumes et de fruits sans pépins/noyaux.
- Fabrication de pâtisseries

L'appareil **n'est pas prévu** pour le travail de denrées alimentaires congelées ou dures, par exemple des os ou des noix/noisettes, et son utilisation est exclue dans le secteur commercial ou industriel.

2. Caractéristiques techniques

Tension.....: 230 V / ~50 Hz

Puissance consommée.....: 550 W max.

Poids.....: env. 4,57 kg

Dimensions (mm)

3. Accessoires fournis

- 1 Bloc-moteur
- 2 Boîtier du hachoir
- 3 Vis transporteuse
- 4 Couteau en croix
- 5 Grille fine et grossière
- 6 Anneau de fermeture
- 7 Plateau de remplissage
- 8 Bouchon rond
- 9 Disque à saucisses
- 10 Embout à saucisses
- 11 Tube Kubbe
- 12 Conduit de râpage
- 13 Bouchon rectangulaire
- 14 Grille à râper grossière
- 15 Grille à râper fine
- 16 Grille de coupe
- 17 Grille pâtissière

4. Instructions relatives à la sécurité

Pour éviter tout risque mortel occasionné par une décharge électrique :

- **Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé.** Maintenez-le à distance de zones chaudes et acheminez-le de telle manière qu'il ne soit pas coincé.
- **En cas d'endommagement du cordon d'alimentation ou de la fiche secteur,** demandez un remplacement par le service après-vente avant de continuer à utiliser l'appareil.
- **Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs et jamais à l'extérieur.**
- **N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou d'autres liquides !** Danger de mort par électrocution.

Avertissement !

N'utilisez jamais la machine à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Risque important d'accident si vous mettez les dispositifs de protection hors service en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil !

Pour éviter les risques d'accident et de blessures :

- **Ne passez jamais vos mains dans les ouvertures de l'appareil. N'introduisez jamais d'objets quelconques dans les ouvertures** – exception faite du bouchon correspondant à la grille et des denrées alimentaires que vous transformez. Risque très élevé d'accident !
- **Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur,** avant d'installer ou de retirer les pièces accessoires.
- **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance** lorsqu'il est prêt à l'emploi. Lorsque vous avez terminé ou dans le cas d'une interruption du travail, débranchez toujours la fiche de la prise secteur afin d'éviter une mise en marche accidentelle.
- **Utilisez exclusivement les accessoires d'origine prévus pour cet appareil.** L'utilisation de pièces différentes peut ne pas être suffisamment sûr.
- **Ne laissez pas des enfants ou des personnes séniles manipuler l'appareil sans surveillance,** étant donné qu'ils peuvent ne pas toujours être en mesure d'évaluer les dangers éventuels.

5. Assemblage

Toutes les pièces d'accessoires sont revêtues d'un fin film huileux afin de les protéger de la corrosion.

Avant la première utilisation, nettoyez pour cette raison soigneusement toutes les pièces comme décrit en détails au paragraphe "8. Nettoyage".

a) Assemblage du hachoir à viande

Ouvrez la partie rabattable - vous trouverez à cet endroit l'ordre d'assemblage sous forme d'une représentation graphique.

- Installez la vis transporteuse ③ avec l'axe hexagonal dans le boîtier du hachoir à viande ②.

Veillez à ce que la rondelle métallique reste en place sur l'axe hexagonal. Sans la rondelle, la vis transporteuse s'userait trop rapidement.

- Installez ensuite le couteau en croix ④ de telle manière que le côté tranchant soit tourné vers la grille ⑤. **Prudence** - le couteau est très tranchant !

Attention : L'appareil risque d'être endommagé si le couteau en croix est monté à l'envers !

- Choisissez la grille souhaitée - vous trouverez un choix de grilles dans le petit compartiment en haut sur l'appareil (fig. D).
Pour cela, poussez le cache vers le haut et retirez la grille souhaitée.
- Guidez les deux tenons au niveau de la grille choisie ⑤ dans la rainure sur le boîtier du hachoir à viande ②.
- Si toutes les pièces sont correctement positionnées, vissez fermement l'anneau de fermeture ⑥ à la main.

- Le hachoir à viande monté est relié au bloc-moteur ① par un joint à baïonnette :

- Enfillez le hachoir à viande dans le bloc-moteur. La flèche figurant sur le boîtier du hachoir à viande doit ici pointer sur le symbole "ouvert" (fig. A).

- Enfoncez légèrement le hachoir à viande. Faites complètement pivoter le conduit de remplissage sur le hachoir à viande vers le haut jusqu'à ce que ce dernier soit à la verticale (fig. B)

- Pour le démontage, enfoncez encore une fois légèrement le hachoir à viande et faites pivoter le conduit de remplissage de nouveau en direction du symbole "ouvert" (fig. A). Vous pouvez ensuite sortir le hachoir à viande.

- Installez finalement le plateau de remplissage ⑦ en haut sur le conduit de remplissage.

b) Montage de l'embout à saucisses

Lorsque le hachoir à viande est monté, comme décrit au paragraphe a) :

- Dévissez l'anneau de fermeture ⑥ et...
- remplacez la grille ⑤ par le disque à saucisses ⑨. Vous trouverez ce dernier dans le petit compartiment (fig. D) en haut l'appareil. Montez ce dernier comme décrit au paragraphe a).
- Installez ensuite seulement l'embout à saucisses ⑩ devant le disque à saucisses, ...
- avant finalement de revisser fermement à la main l'anneau de fermeture ⑥.

c) Montage du tube Kubbe

Lorsque le hachoir à viande est monté, comme décrit au paragraphe a) :

- Dévissez l'anneau de fermeture ⑥ et...
- échangez la grille ⑤ contre les deux pièces en plastique du tube Kubbe ⑪. Montez ce dernier comme décrit au paragraphe a).
- Si toutes les pièces sont correctement positionnées, vissez de nouveau fermement l'anneau de fermeture ⑥ à la main.

d) Montage des grilles à râper et de coupe

Lorsque le hachoir à viande est retiré du bloc-moteur :

- Choisissez tout d'abord la grille respective souhaitée. Vous avez à disposition ...
 - une grille à râper grossière ⑭,
 - une grille à râper fine ⑮,
 - une grille de coupe ⑯.
- Enfillez la grille à râper ou la grille de coupe dans le logement rond prévu à cet effet sur le conduit de râpage ⑫.
- Placez le conduit de râpage dans le bloc-moteur de telle manière que la flèche sur le conduit de râpage pointe sur le symbole "ouvert".

Enfoncez légèrement le conduit de râpage et tournez celui-ci complètement vers le haut jusqu'à ce qu'il soit à la verticale.

- Pour le démontage, enfoncez encore une fois légèrement le conduit de râpage et faites-le pivoter de nouveau en direction du symbole "ouvert" (fig. A). Vous pouvez ensuite sortir le conduit de râpage.

e) Montage de la grille pâtissière

Lorsque le hachoir à viande est monté, comme décrit au paragraphe a) :

- Dévissez l'anneau de fermeture ⑥ et...
- retirez la grille ⑤ et le couteau en croix ④.
- Retirez la plaquette de modèles à l'avant de la grille pâtissière ⑰ et ...
- positionnez la grille pâtissière dans le boîtier du hachoir à viande ⑫.

Guidez les deux tenons de la grille pâtissière ⑰ dans la rainure du boîtier du hachoir à viande ⑫.

- Si toutes les pièces sont correctement positionnées, vissez fermement l'anneau de fermeture ⑥ à la main et ...
- repositionnez la plaquette des modèles à l'avant de la grille pâtissière.
- Pour le démontage, vous devez tout d'abord de nouveau retirer la plaquette des modèles, avant de dévisser l'anneau de fermeture ⑥ et de retirer la grille pâtissière ⑰.

6. Utilisation

Attention : Pour des denrées qui exigent une puissance élevée du moteur, l'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 10 secondes (!) en continu. Attendez environ 30 secondes jusqu'à la prochaine mise en marche de l'appareil afin d'éviter une surchauffe.

Vous reconnaissez une sollicitation élevée de la puissance du moteur lorsque vous entendez un net freinage du moteur.

a) Utilisation de l'appareil

Une fois que vous avez monté les grilles souhaitées :

- Installez l'appareil afin qu'il soit **absolument stable** et qu'il ne puisse pas tomber de la table (par exemple suite à des vibrations ou à un accrochage dans le cordon d'alimentation), ou tomber dans une zone d'eau. Lors du fonctionnement, des secousses sont inévitables.

Attention : Ne saisissez jamais l'appareil s'il tombe sur le sol ou dans l'eau - ou en cas de tout autre cas d'urgence - et qu'il est encore raccordé au secteur ou en fonctionnement !

En cas d'urgence, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation ! Danger de mort et risque important de blessures !

- Placez les denrées alimentaires à travailler dans le plateau de remplissage **7** et placez un récipient collecteur à l'avant sous l'ouverture de sortie.

- Appuyez tout d'abord sur la touche **OFF**, afin de vous assurer que l'appareil est encore **éteint**.

Branchez ensuite la **fiche d'alimentation** dans la prise secteur ...

et appuyez maintenant sur la touche

ON, pour allumer l'appareil.

- Enfoncez les denrées alimentaires exclusivement avec le bouchon rond **8** ou le bouchon rectangulaire **16** dans le conduit de remplissage respectif - n'utilisez jamais les doigts, une fourchette, un manche de cuillère ou un objet similaire. Risque important de blessure et d'endommagement de l'appareil.

Attention : N'appuyez jamais si fort pour que le moteur ralentisse. Vous risquez sinon de surcharger et d'endommager l'appareil.

b) Travailler de la viande

- Utilisez uniquement des morceaux de viande qui ne dépassent pas environ 2 cm. Veillez à ce que la viande ne contienne pas d'os ou de tendons.
- **Attention :** La viande hachée s'avarie rapidement. Pour cette raison, veillez à une bonne hygiène lorsque vous travaillez la viande.
- Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet "viande", vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au paragraphe 6.a).

c) Fabriquer des saucisses

- Faites tout d'abord passer deux fois la viande dans le hachoir à viande avant de l'utiliser pour fabriquer des saucisses.
- Pour la farce des saucisses, ajoutez des oignons finement coupés, des épices et autres ingrédients à la farce selon votre recette et pétrissez bien la masse. Placez cette dernière pendant 30 minutes au réfrigérateur avant de poursuivre la fabrication.
- Enfillez le boyau (naturel ou synthétique) sur l'embout à saucisses 10 et faites un noeud à l'autre extrémité. Vous pouvez calculer environ 1,60 m de boyau à saucisses pour environ 1 kg de farce.

Conseil : Laissez auparavant tremper le boyau naturel pendant environ 3 heures dans l'eau tiède et essorez-le avant de l'enfiler sur l'embout. Le boyau naturel redevient ainsi plus élastique.

- La farce à saucisses est ensuite pressée par l'embout à saucisses dans le boyau. Lorsque la longueur souhaitée est atteinte, éteignez l'appareil, pincez la saucisse à son extrémité et tournez-la plusieurs fois sur son axe longitudinale.

Conseil : Lors de la cuisson et de la congélation, la saucisse se dilate. Ne la remplissez donc pas trop, la saucisse pourrait sinon éclater.

- Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet "saucisses", vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au paragraphe 6.a).

d) Râper et couper

Une fois que vous avez posé les denrées alimentaires sur le plateau de remplissage 7 :

- Enfoncez-les avec le bouchon rectangulaire 13 dans le conduit de remplissage 12.
- S'il reste encore des morceaux dans les grilles de râpage : **éteignez tout d'abord l'appareil avant de retirer les grilles ou avant d'y passer vos doigts.** Risque de blessure.
- Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet "râper et couper", vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au paragraphe 6.a).

e) Travailler avec le tube Kubbe

Avec le tube Kubbe, vous pouvez former des rouleaux creux à partir de viande ou de légumes avec les denrées alimentaires introduites dans l'appareil, que vous pouvez ensuite remplir comme souhaité.

- Faites tout d'abord passer deux fois la viande dans le hachoir à viande avant de la presser à travers le tube Kubbe.
- Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet "tube Kubbe", vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au paragraphe 6.a).

f) Fabriquer des pâtisseries

Une fois que vous avez préparé une pâte pour fabriquer une pâtisserie selon votre recette et que vous avez monté la grille pâtissière :

- Étalez du papier sulfurisé dans un petit lèche-frite et placez-le très près de l'avant de l'appareil sous l'ouverture de sortie.

- Appuyez la pâte de manière uniforme dans le conduit de remplissage - la vis transporteuse va la pousser à travers le motif sélectionné sur la plaquette des modèles de la grille pâtisseries 17.
- Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet "pâtisseries", vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au paragraphe 6.a).

Attention :

N'ouvrez jamais le boîtier du bloc-moteur – il ne contient aucun élément de commande. **Si le boîtier est ouvert, danger de mort par électrocution.**

7. En cas de panne

Si l'**entraînement** se bloque et est donc obstrué par des denrées alimentaires :

- Maintenez la touche (REV) enfoncée. L'entraînement tourne maintenant en sens inverse. De cette manière, vous pouvez transporter les denrées alimentaires un peu en marche arrière afin de débloquer l'entraînement.
- Si vous n'arrivez pas à débloquer l'entraînement, nettoyez l'appareil comme décrit au paragraphe 8.

Si le **moteur s'éteint subitement**, il est possible que le fusible de surcharge interne ait été déclenché. Celui-ci est destiné à protéger le moteur.

- Eteignez le moteur et laissez-le refroidir pendant environ 15 min. avant de continuer à utiliser l'appareil.

- Si cette solution n'apporte aucun résultat, attendez encore 15 minutes supplémentaires.
- Si ce délai s'est écoulé également sans résultat, cela indique une **défectuosité**. Adressez-vous dans ce cas au service après-vente.

Si le **cordon d'alimentation** est endommagé ou si des détériorations sont reconnaissables au niveau des **pièces de l'appareil** :

- Eteignez immédiatement l'appareil en appuyant sur la touche (OFF) !
- S'il n'est pas possible d'éteindre l'appareil sans prendre de risques supplémentaires, débranchez le **cordon d'alimentation**.
- Laissez tout d'abord intervenir le service après-vente pour la réparation avant de continuer à utiliser l'appareil.

8. Nettoyage

Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil.

Vous évitez ainsi les risques d'accident par un démarrage accidentel de l'appareil et par électrocution.

a) Nettoyage du bloc-moteur

- Nettoyez toutes les surfaces extérieures ainsi que le cordon secteur à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. N'oubliez pas de bien sécher l'appareil avant de le réutiliser.
- **Avertissement** : N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou d'autres liquides !
Danger de mort par électrocution si de l'humidité ayant pénétré dans l'appareil atteint les conducteurs électriques.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage, détergeant ou récurant. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

b) Nettoyage des accessoires

- Nettoyez tous les accessoires qui entrent en contact avec les denrées alimentaires, ...

- **uniquement à la main**, les pièces accessoires ne sont pas adaptées pour un lavage en lave-vaisselle.

- à l'eau chaude et avec un produit pour la vaisselle adéquat au lavage des produits en contact avec des denrées alimentaires.

- **Attention** : Le couteau en croix et les grilles à râper sont des pièces extrêmement tranchantes !
- **Séchez bien toutes les pièces** avant de continuer à utiliser l'appareil.

9. Rangement

- Enroulez le **cordons d'alimentation** correctement sous **l'appareil**. Il est ainsi protégé des détériorations.
- Rangez les grilles dans le petit compartiment (fig. D) en haut de l'appareil.
- Rangez l'appareil dans un **endroit sec**.
- Après avoir séché les pièces métalliques, frottez-les avec un film très fin d'huile alimentaire - en particulier si vous ne réutilisez pas immédiatement l'appareil. Vous obtenez ainsi une bonne **protection contre la corrosion**.

- Rangez l'appareil de telle manière qu'il soit **inaccessible** aux enfants et aux personnes séniles. Ces personnes peuvent ne pas bien évaluer les risques éventuels dans la manipulation avec de tels appareils.

10. Mise au rebut

Conseil : soyez respectueux de l'environnement.

Lorsque vous voudrez par la suite mettre l'appareil au rebut, déposez-le dans un point de collecte pour matériaux électroniques usagés.

Vous pouvez agir de manière préventive en protégeant les enfants des risques d'accidents en rendant le cordon d'alimentation inutilisable avant de mettre l'appareil au rebut.

Retirez également les pièces tranchantes (couteau en croix, grilles à râper) afin de protéger les enfants.

11. Garantie et service après-vente

Les conditions de garantie et les coordonnées du service après-vente sont indiquées sur le feuillet d'accompagnement.

Profi vleeswolf

Bifinett KH 3460

Inhoud

1. Gebruiksdoel	19
2. Technische gegevens	19
3. Leveringsomvang	19
4. Aanwijzingen betreffende de veiligheid	20
5. Montage	21
6. Bediening	23
7. Bij storingen	25
8. Reiniging	25
9. Bewaren	26
10. Verwijdering als afval	26
11. Garantie en service	26

1. Gebruiksdoel

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het thuis verwerken van levensmiddelen waarvan de hoeveelheid past binnen het huishoudelijk gebruik:

- Doordraaien van vers vlees,
- Het maken van worst in een natuur- of kunst darm,
- Fijn maken van groente
- Het malen van groente en fruit zonder pit.
- Het maken van spritsgebak

Het apparaat is niet bedoeld voor het verwerken van harde of bevroren levensmiddelen, bijv. botten of noten en niet voor industriële doeleinden.

2. Technische gegevens

Spanning	230 V / ~50 Hz
Vermogen	max. 550 W
Gewicht	ca. 4,57 kg
Afmetingen (mm)	325x160x317

3. Inhoud van het pakket

- 1 Motorblok
- 2 Behuizing van de vleeswolf
- 3 Transportschroef
- 4 Kruismes
- 5 grove en fijne gatenschijf
- 6 Afsluitring
- 7 Vulschaal
- 8 Ronde stopper
- 9 Worstschijf
- 10 Worst-stop-stuk
- 11 Kubbe-stuk
- 12 Raspschacht
- 13 stopper vierhoekig
- 14 Grove raspstuk
- 15 Fijne raspstuk
- 16 Snijstuk
- 17 Spritsgebakstuk

4. Veiligheidsvoorschriften

Om levensgevaar door een elektrische schok te vermijden:

- **U moet u erop letten dat het netsnoer niet wordt beschadigd.** Zorg ervoor dat het niet te warm wordt en geleid het zo, dat het niet kan worden ingeklemd.
- **Mocht het snoer of de stekker zijn beschadigd, moet u het eerst door de servicedienst laten vervangen, voor u het apparaat verder gebruikt.**
- **Gebruik het apparaat alleen in droge vertrekken, niet buiten.**
- **Dompel het motorblok nooit in het water of in andere vloeistoffen!** Anders is er gevaar vanwege een elektrische schok.

Waarschuwing!

Gebruik de machine nooit voor andere doeleinden, als hier beschreven. Er bestaat groot gevaar vanwege ongelukken, wanneer u door onjuist gebruik de beschermende voorzieningen op het apparaat buiten gebruik zet!

Grijp om het risico van ongevallen en verwondingen te voorkomen:

- **nooit in de openingen op het apparaat. Druk er nooit één of ander voorwerp in** – met uitzondering van de telkens bij het stuk behorende stopper en de te verwerken levensmiddelen. Anders is het gevaar vanwege ongelukken groot!
- **Trek eerst de stekker uit de wandcontactdoos, voor u de accessoires erop zet of eraf haalt.**
- **Laat het apparaat nooit zonder toezicht, wanneer het klaar voor gebruik is.** Trek na het gebruik of bij werkonderbrekingen steeds de stekker uit de contactdoos, om te vermijden dat het per ongeluk gaat draaien.
- **Gebruik uitsluitend de originele accessoires die bij dit apparaat horen.** Andere onderdelen zijn daarvoor mogelijk niet veilig genoeg.
- **Laat kinderen en gehandicapte personen niet zonder toezicht met het apparaat omgaan, omdat die mogelijke gevaren niet altijd juist kunnen inschatten.**

5. Montage

Alle accessoires zijn van een dunne oliefilm voorzien, om deze tegen corrosie te beschermen.

Reinig voor het eerste gebruik daarom alle delen zorgvuldig, zoals onder „8. reiniging“ uitvoerig is beschreven.

a) vleeswolf monteren

Vouw de uitvouwbare pagina naar buiten - u vindt daar een afbeelding van de volgorde van de montage.

- Plaats de transportschroef ③ met de zeshoekige as in de behuizing van de vleeswolf ②.

Let erop, daar daarbij de metalen onderlegging op de zeshoekige as blijft zitten. Zonder onderlegging zou de transportschroef te snel slijten.

- Plaats daarna het kruismes zo, dat de scherpe kant naar de gatenschijf wijst. **Voorzichtig** - het mes is zeer scherp!

Attentie: De machine wordt beschadigd, wanneer het kruismes er andersom wordt ingezet!

- Kies de gewenste gatenschijf – U kunt uit een aantal kiezen in het kleine vak boven op de machine (Afb. D).
Hiertoe schuift u de afdekking er naar boven uit en haalt u de gewenste gatenschijf er uit.
- Schuif de beide nokken op de geselecteerde gatenschijf 5 in de gleuf op de behuizing van de vleeswolf ②.
- Wanneer alles er goed is ingezet, schroeft u de afsluitring 6 er handvast op.

- De reeds gemonteerde vleeswolf wordt d.m.v. van een bajonetsluiting met het motorblok ① verbonden:

- Druk de vleeswolf in het motorblok. De pijl op de behuizing van de vleeswolf moet daarbij naar het symbool "open" wijzen (Afb. A.)

- Druk de vleeswolf er zachtjes in. Draai de vulschacht op de vleeswolf geheel naar boven, tot deze verticaal staat (Afb. B).

- Om hem eraf te halen drukt u de vleeswolf weer zachtjes naar binnen en draait u de vulschacht weer in de richting van het symbool "open" (Afb. A). Daarna kunt u de vleeswolf eruit trekken.

- Plaats tenslotte nu de vulschaal ⑦ boven op de vulschacht.

b) Worst-stop-stuk monteren

Wanneer de vleeswolf is gemonteerd, zoals onder a) beschreven:

- Draai de afsluitring ⑥ eraf en ...
- verwissel de gatenschijf ⑤ met de worstschijf ⑨. Deze vindt u in het kleine vak (Afb. D) boven op de machine. Monteer deze, zoals onder a) is beschreven.
- Plaats daarna dan pas het worst-stop-stuk J voor de worstschijf, ...
- Voor u de afsluitring ⑥ er weer handvast opschroeft.

c) Kubbe-stuk monteren

Wanneer de vleeswolf is gemonteerd, zoals onder a) beschreven:

- Draait u de afsluitring 6 eraf en ...
- vervangt u de gatenschijf 5 tegen de beide kunststof onderdelen van het Kubbe-stuk 11. Plaats deze, zoals onder a) beschreven.
- Wanneer alles er goed is opgezet, schroeft u de afsluitring 6 weer handvast aan.

d) Rasp- en snijstukken monteren

Wanneer de vleeswolf van het motorblok is afgenomen:

- moet u eerst het betreffende gekozen stuk kiezen. U kunt daarbij kiezen uit ...
 - een grof raspstuk 14,
 - een fijn raspstuk 15,
 - een snij-stuk 16.
- Steek het gekozen rasp- of het snijstuk in de daarvoor bedoelde ronde opname op de raspschacht 12.
- Plaats de raspschacht zo in het motorblok, dat de pijl op de raspschacht op naar het symbool „open“ wijst.

Druk de raspschacht een beetje naar binnen en draai die nu geheel naar boven, tot hij verticaal staat.

- Voor het eraf halen drukt u de raspschacht er weer zacht in en draait u hem weer in de richting van het symbool "open". (Afb. A). Daarna kunt u de raspschacht eruit trekken.

e) Spritsgebak-stuk monteren

Wanneer de vleeswolf is gemonteerd, zoals onder a) beschreven:

- Draait u de afsluitring 6 eraf en ...
 - haalt u de gatenschijf en het kruismes 4 eruit.
 - Trek de monsterstreep voor van de spritsgebakstuk Q af en ...
 - plaats het spritsgebakstuk in de behuizing van de vleeswolf 12.
- Druk de beide nokken op het spritsgebakstuk Q in de gleuf op de behuizing van de vleeswolf 12.
- Wanneer alles er goed in gezet is, schroeft u de afsluitring 6 er handvast op en ...
 - steekt u de monsterstreep weer voor in het spritsgebakstuk.

- Voor het eraf halen moet u eerst weer de monsterstreep eraf trekken, voor de afsluitring 6 er af kunt draaien en het spritsgebakstuk Q er weer uit kunt halen.

6. Bediening

Let op: Bij voedsel, waarvoor een hoge motorkracht noodzakelijk is, mag het apparaat niet langer dan 10 seconden (!) zonder onderbreking worden gebruikt. Houd voordat u weer inschakelt ongeveer een pauze van 30 seconden, om oververhitting te vermijden.

U herkent een hoge belasting van de motorkracht aan het duidelijk remmend geluid van de motor.

a) Het apparaat bedienen

Wanneer u de noodzakelijke stukken hebt gemonteerd:

- Stel het apparaat zo op, dat het absoluut **stabiel staat** en het in geen geval (bijv. door trillingen of het verstrikt raken in het netsnoer) van de tafel kan vallen of in de buurt van open water kan komen. Trillingen zijn gedurende het lopen onvermijdelijk.

Waarschuwing: Grijp nooit naar een aangesloten of zelfs lopend apparaat, wanneer het gaat vallen of in het water komt - of bij andere noodsituaties!

Trek gedurende een noodsituatie direct de stekker uit de contactdoos! Anders bestaat acuut gevaar op verwonding of zelfs levensgevaar!!

- Leg de te verwerken levensmiddelen in de vulschaal **7** en zet een opvangschaal voor onder de uitvoeropening.

- Druk eerst op de toets **OFF**, om er zeker van te zijn, dat het apparaat nog **uitgeschakeld** is.

Steek dan de **netstekker** in de contactdoos.

en druk nu op de toets **ON**, om het apparaat **in te schakelen**.

- Druk de levensmiddelen uitsluitend met de ronde stopper **8** of de vierhoekige stopper **13** in de betreffende vulschacht- nooit met de vingers, vorken, lepelstelen of dergelijke. Er bestaat groot gevaar op verwondingen en het apparaat zou kunnen worden beschadigd.

Let op: Druk nooit zo vast, dat de motor hoorbaar langzamer loopt. Anders kan het apparaat worden overbelast en beschadigd raken.

b) Vlees verwerken

- Gebruik alleen stukken vlees, die niet groter dan ongeveer 2 cm zijn. Let erop, dat het vlees geen bot of pezen bevat.
- **Voorzichtig:** Gehakt is erg gevoelig voor ziektekiemen. Let op een goede hygiëne, wanneer u vlees verwerkt.
- Wanneer u alle aanwijzingen m.b.t. het onderwerp "vlees" hebt gelezen, kunt u het apparaat nu gebruiken, zoals onder 6.a) beschreven.

c) Worst verwerken

- Draai het vlees eerst twee keer door de vleeswolf, voor u dit tot worst verwerkt.
- Voor de worstvulling voegt u aan het gehakt kleine gesneden uitjes, kruiden en andere ingrediënten volgens uw recept toe en daarna kneed u de massa goed door. Zet die 30 min. lang in de koelkast voordat u die verder verwerkt.
- Druk de worstdarm (natuur- of kunst-darm) over het worst-stopstuk 10 en knoop het andere einde dicht. Voor 1 kg vulmassa hebt u ongeveer 1,60 m worstdarm nodig.

Tip: Leg de natuurdarm van te voren ongeveer 3 uur in lauwwarm water en wring die voordat u die erop trekt uit. Natuurdarm wordt zo weer elastisch.

- De worstvulling wordt door het worst-stopstuk in de worstdarm geperst.. Wanneer de gewenste lengte is bereikt, schakelt u het apparaat uit, drukt u de worst aan het einde samen en draait u die een paar maal om de lengteas.
- Tip:** Worst gaat uitzetten bij het koken en bij het invriezen. Doe er daarom niet te veel vulling in, anders kan de worst knappen.
- Wanneer u alle aanwijzingen m.b.t. het thema „worst“ hebt gelezen, kunt u het apparaat nu gebruiken, zoals onder 6.a) is beschreven.

d) Raspen en snijden

Wanneer u de te raspen levensmiddelen in de vulschaal 7 hebt gelegd:

- Drukt u die met de vierhoekige stopper M in de vulschacht 12.
- Wanneer resten in de raspstukken blijven zitten: **Schakelt u het apparaat eerst uit, voor u de hulpstukken eruit haalt of er in grijpt.** Anders kunt u zich verwonden.
- Wanneer u alle aanwijzingen m.b.t. het thema "raspen en snijden" hebt gelezen, kunt u het apparaat nu gebruiken, zoals onder 6.a) is beschreven.

e) Werken met het Kubbe-stuk

Met het Kubbe-stuk kunt u van erin gelegde levensmiddelen holle rolletjes van vlees of groente vormen, die u naar wens kunt vullen.

- Draai het vlees eerst twee maal door de vleeswolf, voor u het door het Kubbe-stuk perst.
- Wanneer u alle aanwijzingen m.b.t. het thema „Kubbe-stuk“ hebt gelezen, kunt u het apparaat nu gebruiken zoals onder 6.a) is beschreven.

f) Spritsgebak maken

Wanneer u deeg voor spritsgebak volgens uw recept maakt en het spritsgebakstuk hebt gemonteerd:

- Spreid u een klein bakblik met ovenpapier uit en houd dat dicht onder de uitvoeropening aan de voorzijde van het apparaat.

- Druk gelijkmatig deeg in de vulschacht – de transportschroef drukt die dan door het gekozen motief op de motiefstrook van het spritsgebakstuk Q.
- Wanneer u alle aanwijzingen m.b.t. het thema „sprintsgebak“ hebt gelezen, kunt u het apparaat nu gebruiken, zoals onder 6.a) is beschreven.

Waarschuwing:

Open nooit de behuizing van het motorblok – er bevinden zich daarin geen bedieningselementen.
Bij geopende behuizing bestaat er levensgevaar vanwege een elektrische schok.

7. Bij storingen

Wanneer de aandrijving blokkeert door openhoudende levensmiddelen:

- Moet u de toets (REV) ingedrukt houden. De aandrijving loopt nu achterwaarts. Daarmee kunt u de levensmiddelen een stuk achterwaarts transporteren, om de aandrijving weer vrij te krijgen.
- Wanneer u de aandrijving daarmee niet vrij krijgt, reinigt u het apparaat, zoals onder 8. is beschreven.

[Wanneer de motor plotseling stil gaat staan, is het mogelijk, dat de interne overbelastingszekering ingeschakeld is. Deze moet de motor beveiligen.

- Schakel het apparaat uit en laat het ca. 15 minuten afkoelen, voor u het apparaat weer gebruikt.

- Mocht dat niet lukken, dan wacht u nog eens 15 min.
- Wanneer het ook gedurende deze periode niet gelukt is, dan moet er wel een defect zijn. Neem in dit geval contact op met de servicedienst.

Wanneer het netsnoer is beschadigd of schades aan de onderdelen van de apparatuur zichtbaar zijn:

- Schakelt u het apparaat direct uit, door op de toets (OFF) te drukken!
- Wanneer dit niet zonder gevaar mogelijk is, trekt u de netstekker eruit.
- Laat deze schades eerst door de servicedienst herstellen, voor u het apparaat weer gebruikt.

8. Schoonmaken

Trek de stekker uit de contactdoos voor u het apparaat reinigt.

Daarmee voorkomt u het gevaar vanwege ongevallen door onverwachts plotseling starten en een elektrische schok.

a) Motorblok reinigen

- Reinig alleen de buitenkant en het netsnoer met een enigszins vochtige doek. Droog het apparaat altijd goed af voordat u het weer gebruikt.
- **Waarschuwing:** Dompel het motorblok nooit in water of andere vloeistoffen!
Anders kan zich een levensgevaarlijke situatie voordoen door een elektrische schok, wanneer binnengedrongen vocht bij de elek-

- Gebruik geen schoonmaak-, schuur- of oplosmiddelen. Deze kunnen het apparaat beschadigen.

b) Accessoires reinigen

- Reinig alle accessoires, die in contact met levensmiddelen kunnen komen. ...
 - **alleen met de hand, de accessoires kunnen niet in een vaatwasmachine.**
 - met heet spoelwater en een voor levensmiddelen geschikt huishoudafwasmiddel
- **Voorzichtig:** Het kruismes en ook de raspstukken zijn erg scherp!
- **Droog alles goed af, voor u het apparaat weer gebruikt.**

9. Opbergen

- Wikkel het **netsnoer** onder de **bodem van het apparaat** op. Zo beschadigt het niet.
- Berg de gatenschijven in het kleine vak op (Afb. D) boven op de machine.
- Berg het apparaat op een **droge plaats** op.
- Vet de metalen hulpstukken na het afdrogen heel dun met wat spijsolie in - wanneer u het apparaat niet onmiddellijk weer gebruikt. Daarmee zorgt u voor een goede **bescherming tegen roest.**

- Berg het apparaat zo op, dat kinderen en invalide personen er niet bij kunnen. Deze kunnen eventuele gevaren bij het omgaan met hitte-opwekkende apparaten niet altijd juist inschatten.

10. Milieuriichtlijnen

Tip: spaar het milieu.

Als u het apparaat later als afval wilt wegdoen, geef het dan af bij een recyclepunt voor elektronische apparaten.

U kunt eventuele ongevallen met spelende kinderen voorkomen, als u het apparaat voordat u het als afval verwijdert door het afrukken van de netstekker onbruikbaar maakt.

Haal de scherpe delen eruit (kruismes, raspstukken) ter bescherming van spelende kinderen.

11. Garantie en service

De garantiebepalingen en het serviceadres vindt u op de afzonderlijke kaart.