

W



Ⓓ **Fleischwolf KH 3461**

Bedienungsanleitung

Ⓘ **Tritacarne KH 3461**

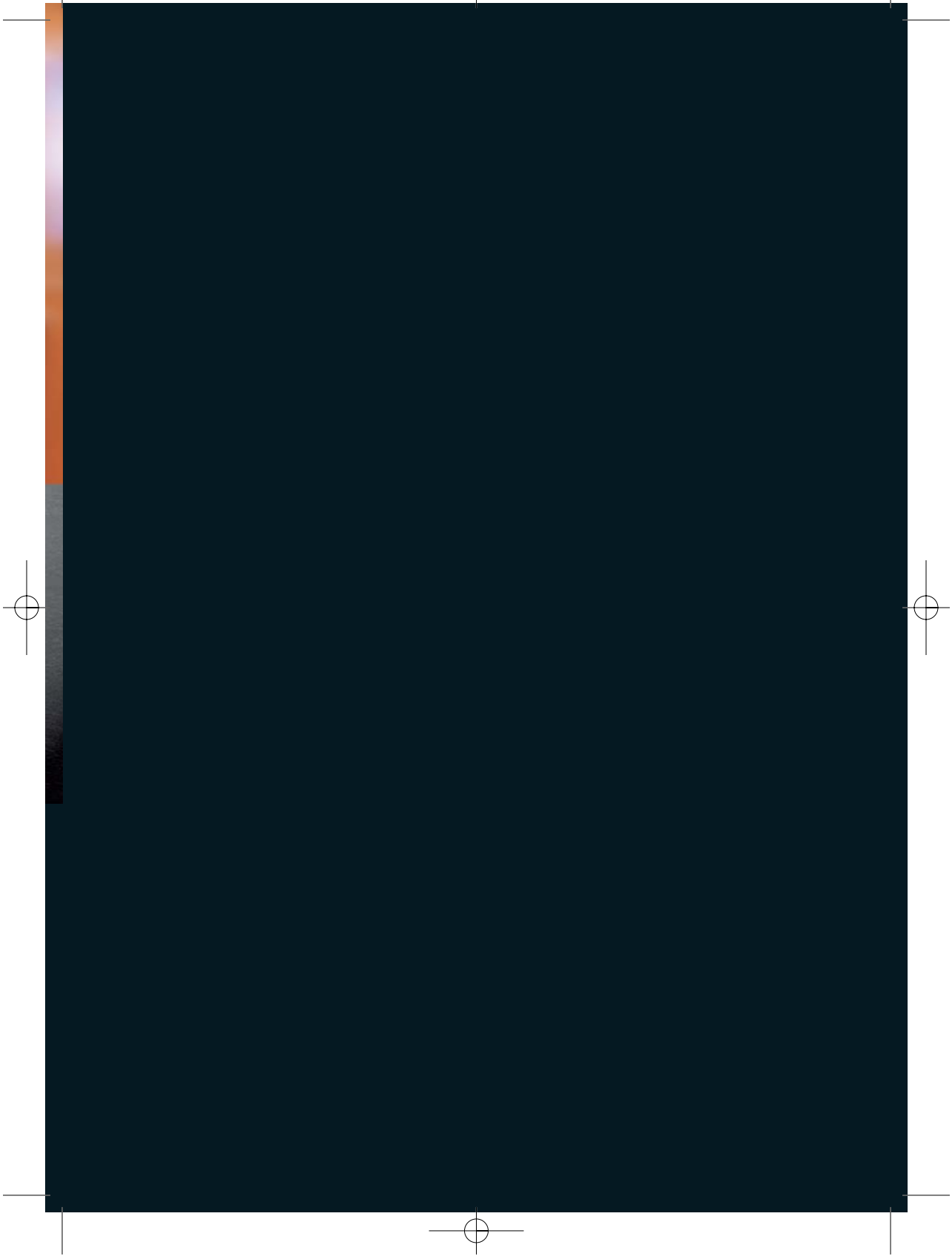
Istruzioni per l'uso

Ⓕ **Hachoir à viande KH 3461**

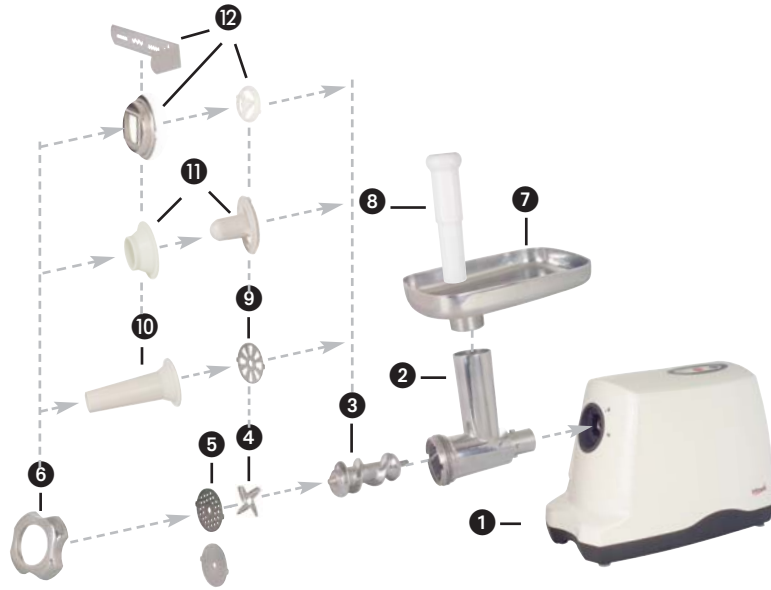
Notice d'utilisation

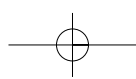
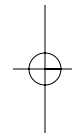
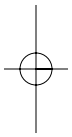
Ⓝ **Vleesmolen KH 3461**

Bedieningshandleiding



bifinett KH 3461





Fleischwolf KH 3461	Seite
1. Verwendungszweck	4
2. Technische Daten	4
3. Lieferumfang	4
4. Sicherheitshinweise	4
5. Zusammenbauen / Zerlegen	5
a) Fleischwolf zusammenbauen	5
b) Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	6
c) Kubbe-Aufsatz montieren	6
d) Spritzgebäck-Aufsatz montieren	6
6. Bedienen	7
a) Das Gerät bedienen	7
b) Fleisch verarbeiten	7
c) Wurst verarbeiten	7
d) Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz	8
e) Spritzgebäck herstellen	8
7. Im Fehlerfall	9
8. Reinigen	9
a) Motorblock reinigen	9
b) Zubehörteile reinigen	10
9. Aufbewahren	10
10. Entsorgen	10
11. Garantie und Service	10
12. Rezepte	11
Leberkäse	11
Kubbe	11
Frische Rostbratwurst	12
Spritzgebäck	12

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

bifinett KH 3461

Fleischwolf KH 3461


1. Verwendungszweck

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

- Durchdrehen von frischem Fleisch,
- Herstellen von Wurst in Natur- oder Kunst darm,
- 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
Schutzklasse:	II 
KB-Zeit:	15 Minuten

3. Lieferumfang

- ① Motorblock
- ② Fleischwolf-Gehäuse
- ③ Transportschnecke
- ④ Kreuzmesser
- ⑤ grobe und feine Lochscheibe
- ⑥ Verschlussring
- ⑦ Einfüllschale
- ⑧ Stopfer
- ⑨ Wurstscheibe
- ⑩ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ⑪ Kubbe-Aufsatz
- ⑫ 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. Zusammenbauen / Zerlegen

⚠ Achtung: 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. Reinigen“ ausführlich beschrieben.

a) Fleischwolf zusammenbauen

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

- Setzen Sie die Transportschnecke **3** in das Fleischwolf-Gehäuse **2**. Achten Sie darauf, dass dabei die metallische Unterlegscheibe sowie der Isolationsring auf der 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**.

bifinett KH 3461

- 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. (Abb. A).
 - Drücken Sie das Fleischwolf-Gehäuse ② leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolf-Gehäuse ② in die Mittelposition (Abb. B).
 - Setzen Sie zum Schluss nun die Einfüllschale ⑦ oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Fleischwolf wieder leicht hinein und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. A). Danach können Sie den Fleischwolf heraus ziehen.

b) Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

- Drehen Sie den Verschlussring ⑥ ab.
- Nehmen Sie die Lochscheibe ⑤ heraus.
- Nehmen Sie das Kreuzmesser ④ heraus.
- Nehmen Sie die Wurstscheibe ⑨ aus dem kleinen Fach (Abb. D) oben an der Maschine.
- Führen Sie die beiden Nasen an der Wurstscheibe ⑨ in die Nut am Fleischwolf-Gehäuse ②.

- Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz ⑩ vor die Wurstscheibe ⑨.
- Schrauben Sie den Verschlussring ⑥ handfest auf.

c) Kubbe-Aufsatz montieren

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

- Drehen Sie den Verschlussring ⑥ ab.
- Nehmen Sie die Lochscheibe ⑤ heraus.
- Nehmen Sie das Kreuzmesser ④ heraus.
- Führen Sie die beiden Nasen an den Kunststoffteilen vom Kubbe-Aufsatz ⑪ in die Nut am Fleischwolfgehäuse ②.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ⑥ wieder handfest auf.

d) Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

- Drehen Sie den Verschlussring ⑥ ab.
- Nehmen Sie die Lochscheibe ⑤ und das Kreuzmesser ④ heraus.
- Ziehen Sie den Musterstreifen vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz ⑫ ab.
- Setzen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz ⑫ in das Fleischwolf-Gehäuse ②. Führen Sie die beiden Nasen am Spritzgebäck-Aufsatz ⑫ in die Nut am Fleischwolf-Gehäuse ②.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ⑥ handfest auf.
- Stecken den Musterstreifen wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz ⑫.
- Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen abziehen, bevor Sie den Verschlussring ⑥ abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz ⑫ wieder herausnehmen können.

6. Bedienen

⚠ Achtung: Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 30 Minuten ausgeschaltet, um ein Überhitzen zu vermeiden.

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.
- Drücken Sie die Taste **ON**, um das Gerät einzuschalten.

- Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem runden Stopfer **8** in den Einfüllschacht – nie mit den Fingern, Gabeln, Löffelstielen 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 überlastet 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.

bifinett KH 3461

- Stülpen Sie den Wurst darm (Natur- oder Kunstdarm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz ⑩ und knoten 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 diesen vor dem Aufstülpen aus. Naturdarm wird so wieder elastisch. Naturdärme bekommen Sie im Metzgerbedarfhandel in der Nähe von Schlachthöfen oder von Ihrem Metzger.

- 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) Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz

Mit dem Kubbe-Aufsatz ⑪ 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 ⑪ pressen.
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kubbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

e) Spritzgebäck herstellen

Wenn Sie einen Spritzgebäck-Teig gemäß Ihrem Rezept vorbereitet und den Spritzgebäck-Aufsatz ⑫ montiert haben:

- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Spritzgebäck“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.
- Legen Sie ein kleines Backblech mit Backpapier aus und stellen Sie es unter die Austrittsöffnung vorne am Gerät.
- Drücken Sie gleichmäßig Teig in das Fleischwolfgehäuse – die Transportschnecke drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäckaufsatzes ⑫.
- Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, stoppen Sie das Gerät und brechen Sie den Teig an der Austrittsöffnung ab. Legen Sie das Gebäck auf das Backblech.

⚠ Warnung:

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks – es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Wird das Gehäuse geöffnet, so erlischt der Garantieanspruch. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

7. Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste **OFF**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- 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.
- Ist der Antrieb frei, lassen Sie die Taste **REV** los.
- Drücken Sie die Taste **ON**, um den Fleischwolf zu starten.
- 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. 30 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. Reinigen

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. Trocknen Sie das Gerät 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 Gerät beschädigen und Rückstände an den Lebensmitteln hinterlassen.

bifinett KH 3461

b) Zubehörteile reinigen

- Das Schneidmesser, sowie die Lochscheiben sind spülmaschinenfest. Sie können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie alle anderen Zubehörteile, die in Kontakt mit Lebensmittel kommen können, ...
 - nur von Hand, diese Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest.
 - mit heißem Spülwasser und einem für Lebensmittel geeigneten Haushalts-Spülmittel.

⚠ Vorsicht: Das Kreuzmesser ist 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 (Abb. C).
- 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



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

11. Garantie und Service

Die Garantiebedingungen und die Serviceanschrift entnehmen Sie bitte dem Garantieheft.

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum

www.kompernass.com

12. Rezepte

Leberkäse

Zutaten:

750g Rinder - oder Kalbsleber
 150g Speck
 1 Zwiebel
 2 Brötchen
 Salz, Majoran
 ca. 150g Speck in Scheiben zum Auslegen

Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Die Leber, den Speck, die Zwiebeln und die Brötchen durch den Fleischwolf drehen. Benutzen Sie hierfür die feine oder grobe Lochscheibe 5. Die Gewürze hinzugeben und fein abschmecken. Eine Kastenform ca. 20-25 cm mit den Speckseiten auslegen, die Lebermasse einfüllen und glatt streichen. Den Leberkäse bei 180°C ca. 45-55 Minuten im Ofen backen, bis er eine schöne braune Kruste hat. Der Leberkäse kann kalt oder warm gegessen werden.

Kubbe

Zutaten für die Hülle

450g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch
 150g Mehl
 1 TL Piment (Nelkenpfeffer)
 1 TL Muskatnuss
 1 Prise Chilipulver
 1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung

700g Hammelfleisch
 1 1/2 EL Olivenöl
 1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt
 1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)
 1/2 TL Salz
 1 1/2 EL Mehl

Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe 5) und mit den Zutaten vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe 5 gegen den Kubbe-Aufsatz 1 wechseln (Siehe 5.c) Kubbe-Hüllen mit dem Kubbe-Aufsatz formen und anfrieren.

Füllung:

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe 5). Zwiebeln anbraten und mit dem Fleisch und den restlichen Zutaten gut vermischen. Kubbe-Hüllen damit füllen und ausbraten.

Alternative Füllungen:

250g gedünsteten Brokkoli
 oder 250g gedünstete Zucchini
 oder 250g gekochten Reis

bifinett KH 3461

Frische Rostbratwurst

Zutaten:


300g mageres Rindfleisch
500g mageres Schweinefleisch
200g Schulterspeck
20g Salz
1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer
1 Teelöffel Kümmel
1/2 Teelöffel Muskatnuß

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen. Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten. Wurstfüllung für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wurstfüllung nach Anleitung abfüllen (siehe 6.c) und Würstchen von 25 cm Länge abdrehen. Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

125g Butter
125g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eiweiß
250g Mehl (Typ 405)
1 Teelöffel Backpulver
abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Die Butter schaumig schlagen. Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben. Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Den Teig durch den Fleischwolf mit Spritzgebäck-Aufsatz  drehen. Das Spritzgebäck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca.10-15 Minuten goldgelb backen.

Tritacarne KH 3461	pagina
1. Destinazione d'uso	14
2. Dati tecnici	14
3. Materiale compreso nella consegna/fornitura	14
4. Avvertenze di sicurezza	14
5. Montaggio	15
a) Montaggio del tritacarne	15
b) Montaggio dell'accessorio per la produzione di salsicce	16
c) Montare l'accessorio per kubbe	16
d) Montaggio dell'accessorio per pasticcini	16
6. Messa in funzione	17
a) Mettere in funzione l'apparecchio	17
b) Lavorare la carne	17
c) Lavorare insaccati	17
d) Lavorare con il dado a calotta	18
e) Fare i pasticcini	18
7. In caso di errore	19
8. Pulizia	19
a) Pulire del blocco motore	19
b) Pulizia degli accessori	19
9. Conservazione	20
10. Smaltimento	20
11. Garanzia e assistenza	20
12. Ricette	20
Pasticcio di fegato	20
Kubbe	21
Salsiccia fresca	21
Pasticcini	22

Conservare le presenti istruzioni per consultarle in futuro – ed in caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni!

bifinett KH 3461

Tritacarne KH 3461

1. Destinazione d'uso

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per la lavorazione di alimenti in quantità e in ambiente domestici.

- Macinazione di carne fresca
- Produzione di insaccati in budello naturale o sintetico
- Produzione di biscotti spritz

Questo apparecchio non è concepito per la lavorazione di alimenti ghiacciati o induriti in altro modo, come per es. ossi o noci, e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.

2. Dati tecnici

Tensione:	230 V / ~50 Hz
Potenza assorbita:	550 W max
Classe di protezione:	II □
Funzionamento continuato:	15 minuti

3. Materiale compreso nella consegna/fornitura

- 1 Blocco motore
- 2 Alloggiamento del tritacarne
- 3 Coclea di trasporto
- 4 Coltello a croce
- 5 Disco forato
- 6 Anello di chiusura
- 7 Vaschetta di riempimento
- 8 Collo alimentazione
- 9 Disco per salsicce
- 10 Applicazione per insaccati
- 11 Accessorio per kubbe
- 12 Accessorio per pasticcini

4. Avvertenze di sicurezza

⚠ Per evitare il pericolo di morte a causa di scosse elettriche:

- Controllare che il cavo di rete non venga danneggiato. Tenerlo lontano da ambienti caldi e fare in modo che non rimanga incastrato.
- In caso di danneggiamento del cavo di rete o della spina, per la sostituzione rivolgersi al servizio clienti prima di fare di nuovo uso dell'apparecchio
- Usare l'apparecchio solo in ambienti asciutti e non all'aperto.
- Non immergere mai il blocco motore in acqua o in altri liquidi. Si corre altrimenti il pericolo di morte a causa di scosse elettriche.

⚠ Avviso!

Non usare mai la macchina per scopi diversi da quelli descritti nelle presenti istruzioni. Se a causa di un uso non conforme a disposizioni i dispositivi di sicurezza dell'apparecchio vengono disattivati, si corre il grave pericolo di incidenti.

⚠ Per evitare incidenti ed infortuni:

- Non prendere mai l'apparecchio dalle aperture. Non mettere mai nessun tipo di oggetto all'interno – ad eccezione del collo alimentazione e degli alimenti da lavorare. Si può altrimenti correre il pericolo di incidenti!
- Disinserire la spina dalla presa prima di infilare o di estrarre le parti degli accessori.

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è pronto per essere messo in funzione. Dopo l'uso o in caso di interruzioni del lavoro, disinscrivere sempre la spina dalla presa per evitare che l'apparecchio venga azionato accidentalmente.
- Usare solo pezzi di ricambio originali per questo apparecchio. Altri pezzi potrebbero non essere sufficientemente sicuri.
- Non lasciare che bambini o persone disabili si avvicinino all'apparecchio senza controllo, perché queste non sempre sono in grado di valutare i possibili pericoli.

5. Montaggio

⚠ Attenzione: Tutte le parti degli accessori sono bagnate con un sottile velo d'olio per evitare che vengano corrose. Prima del primo impiego, dunque, pulire accuratamente tutte le parti come descritto dettagliatamente in "8. Pulizia".

a) Montaggio del tritacarne

Aprire il lato apribile - Qui si trova l'illustrazione della sequenza di montaggio.

- Inserire la coclea di trasporto **3** nell'alloggiamento del tritacarne **2**. Fare attenzione a tenere inserito il dischetto di supporto metallico e l'anello di guarnizione sull'asse. Senza dischetto di supporto, la coclea di trasporto si consumerebbe troppo velocemente.
- Inserire il coltello a croce **4** in modo tale che la parte tagliente sia rivolta verso il disco forato **5**.

⚠ Attenzione: il coltello è molto affilato!

⚠ Attenzione: la macchina si danneggia se si inserisce il coltello a croce in modo sbagliato!

- Selezionare il disco forato desiderato: ne è presente una selezione nello scomparto della macchina (ill. D). A tal fine, spingere il coperchio verso l'alto e prelevare il disco forato desiderato.
- Inserire i due denti del disco forato selezionato **5** nella scanalatura sull'alloggiamento del tritacarne **2**.
- Dopo aver montato tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura **6**.
- Il tritacarne montato viene collegato al blocco motore **1** tramite un attacco a baionetta:
 - Inserire il tritacarne nel blocco motore. (ill. A).
 - Premere leggermente l'alloggiamento del tritacarne **2** e nel contempo ruotare il pozzetto di riempimento dell'alloggiamento del tritacarne **2** in posizione centrale (ill. B).
 - Inserire infine la vaschetta di riempimento **7** in alto sul pozzetto di riempimento.
 - Per la rimozione, premere di nuovo leggermente il tritacarne e ruotare il pozzetto di riempimento nuovamente verso destra (ill. A). È quindi possibile sfilare il tritacarne.

bifinett KH 3461

b) Montaggio dell'accessorio per la produzione di salsicce

Una volta montato il tritacarne, come descritto al punto a):

- svitare l'anello di chiusura ⑥.
- prelevare il disco forato ⑤.
- Rimuovere il coltello a croce ④.
- prelevare il disco per salsicce ⑨ dallo scomparto (ill. D) in alto sulla macchina.
- inserire i due denti del disco per salsicce ⑨ nella scanalatura sull'alloggiamento del tritacarne ②.
- inserire quindi l'applicazione per insaccati ⑩ davanti al disco per salsicce ⑨.
- avvitare saldamente l'anello di chiusura ⑥.

c) Montare l'accessorio per kubbe

Una volta montato il tritacarne, come descritto al punto a):

- svitare l'anello di chiusura ⑥.
- prelevare il disco forato ⑤.
- Rimuovere il coltello a croce ④.
- inserire i due denti delle parti in plastica dell'accessorio per kubbe ⑪ nella scanalatura sull'alloggiamento del tritacarne ②.
- dopo aver montato tutto correttamente, avvitare di nuovo l'anello di chiusura ⑥ saldamente.

d) Montaggio dell'accessorio per pasticcini

Una volta montato il tritacarne come descritto al punto a):

- svitare l'anello di chiusura ⑥.
- prelevare il disco forato ⑤ e il coltello a croce ④.
- tirare in avanti le strisce campione dell'accessorio per pasticcini ⑫.
- inserire l'accessorio per pasticcini ⑫ nell'alloggiamento del tritacarne ②. inserire i due denti dell'accessorio per pasticcini ⑫ nella scanalatura sull'alloggiamento del tritacarne ②.
- una volta montato tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura ⑥.
- reinserire nuovamente sul davanti le strisce campione nell'accessorio per pasticcini ⑫.
- per la rimozione, estrarre nuovamente le strisce campione, prima di svitare l'anello di chiusura ⑥ e poter nuovamente sfilare l'accessorio per pasticcini ⑫.

6. Messa in funzione

⚠ Attenzione: non utilizzare l'apparecchio per più di 15 minuti di seguito. Trascorso tale periodo, fare raffreddare l'apparecchio spento per circa 30 minuti, al fine di evitarne il surriscaldamento.

a) Mettere in funzione l'apparecchio

Dopo aver montato le applicazioni desiderate:

- Posizionare l'apparecchio in modo tale che sia assolutamente stabile e che in nessun caso (per es. a causa di vibrazioni nel cavo di rete o perché quest'ultimo si impiglia) possa cadere dalla superficie di appoggio o finisca vicino ad acqua corrente. Mentre l'apparecchio è in funzione, non si possono evitare le vibrazioni.

⚠ Attenzione: nel caso in cui l'apparecchio dovesse cadere o finire in acqua- oppure in altri casi di emergenza- non afferrarlo mai quando è connesso alla rete oppure se è in funzione! In caso di emergenza, staccare subito la spina! Si corre altrimenti il grave pericolo di infortuni o di morte!

- Mettere gli alimenti da lavorare nel vaschetta di riempimento **7** e porre una bacinella di raccolta-carne sotto l'apertura di uscita.
- Premere prima il tasto **OFF**, per accertarsi che l'apparecchio sia ancora spento.
- Inserire poi la spina nella presa
- e premere adesso il tasto **ON** per accendere l'apparecchio.

- Premere gli alimenti esclusivamente con l'apposito attrezzo rotondo **8** nel pozzetto di riempimento, mai con le dita, posate o simili. Si corre il grave pericolo di infortuni e l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

⚠ Attenzione: non premere mai troppo forte così da far rallentare il motore in modo percepibile. Si può altrimenti sovraccaricare l'apparecchio danneggiandolo.

b) Lavorare la carne

- Usare solo pezzi di carne che non siano più grandi di circa 2 cm. Controllare che la carne non contenga ossi o nervi.

⚠ Attenzione: la carne macinata è molto soggetta alla formazione di germi. Assicurarsi perciò che ci sia una buona igiene quando si lavora la carne.

- Dopo aver letto tutte le avvertenze relative alla "carne", si può posizionare l'apparecchio come descritto nel punto 6.a).

c) Lavorare insaccati

- Far passare due volte la carne attraverso il tritacarne prima di lavorarla per fare insaccati.
- Per il ripieno, aggiungere alla carne macinata cipolle tagliate piccole, spezie e altri ingredienti seguendo una ricetta propria e impastare bene il composto. Mettere l'impasto ottenuto per circa 30 min. in frigorifero prima di un'ulteriore lavorazione.

bifinett KH 3461

- Mettere il budello di insaccato (budello naturale o sintetico) sull'applicazione per insaccati. ⑩ e annodare l'altro capo. Per ogni Kg di ripieno, si possono calcolare circa 1,60 m di budello.

Suggerimento: mettere prima il budello naturale circa 3 ore in acqua tiepida e strizzarlo prima di rivoltarlo. Il budello naturale diventa così di nuovo elastico.

- Il ripieno viene pressato all'interno del budello attraverso l'applicazione per insaccati. Quando viene raggiunta la lunghezza desiderata, spegnere l'apparecchio, comprimere l'insaccato ai due capi e girarlo un paio di volte intorno al suo asse longitudinale.
Suggerimento: gli insaccati si dilatano quando vengono cucinati o congelati. Non mettere troppo ripieno perché gli insaccati potrebbero spaccarsi.
- Dopo aver letto tutte le avvertenze relative a "insaccati", si può posizionare l'apparecchio come descritto nel punto 6.a).

d) Lavorare con il dado a calotta

Usando il dado a calotta ⑪, con gli alimenti inseriti si possono formare rotolini vuoti fatti di carne o verdura che si possono riempire a proprio piacimento.

- Far passare due volte la carne attraverso il tritacarne prima di premerla nel dado a calotta ⑪.
- Dopo aver letto tutte le avvertenze relative al "dado a calotta", si può posizionare l'apparecchio come descritto nel punto 6.a).

e) Fare i pasticcini

Dopo aver preparato un impasto per i biscotti spritz seguendo una ricetta propria e dopo aver montato il dado a calotta ⑫:

- Dopo aver letto tutte le avvertenze relative ai "pasticcini", si può posizionare l'apparecchio come descritto nel punto 6.a).
- Ricoprire una piccola piastra di carta da forno e posizionarla sotto l'apertura di uscita davanti all'apparecchio.
- Mettere l'impasto in modo uniforme nella vaschetta per il riempimento- la cloaca per il trasporto spinge poi l'impasto attraverso la forma scelta sulla striscia-campione dell'accessorio per pasticcini ⑫.
- Una volta ottenuta la lunghezza desiderata dei pasticcini, arrestare l'apparecchio e staccare la pasta dall'apertura di uscita. Posizionare i pasticcini sulla piastra da forno.

⚠ Attenzione:

Non aprire mai il contenitore del tritacarne dal blocco motore – non vi si trovano elementi d'uso. Nel caso in cui il contenitore sia aperto, c'è il pericolo di morte a causa di scosse elettriche.

7. In caso di errore

Se il motore è bloccato a causa dell'accumulo di alimenti:

- premere il tasto **OFF** per arrestare il tritacarne.
- tenere premuto il tasto **REV**. Il motore gira al contrario. In tal modo è possibile fare arretrare gli alimenti, per sbloccare il motore.
- Una volta sbloccato il motore, rilasciare il tasto **REV**.
- Premere il tasto **ON**, per avviare il tritacarne.
- Se non si riesce a sbloccare il motore, ripulire l'apparecchio come descritto al punto 8.

Se il motore parte all'improvviso, è possibile che si sia azionato il dispositivo di sicurezza da sovraccarico, che deve proteggere il motore.

- Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per circa 30 min. prima di utilizzarlo di nuovo.
- Se questa operazione non dovesse riuscire, attendere di nuovo altri 15 minuti.
- Se anche dopo 15 minuti l'operazione non riesce, è possibile che ci sia un guasto. Rivolgersi in questo caso ad un servizio di assistenza clienti.

Se il cavo di rete è danneggiato o si riscontrano danni sui pezzi dell'apparecchio:

- Spegnerne subito l'apparecchio premendo il tasto **OFF** !
- Se non è pericoloso, staccare la spina.
- Fare riparare i danni da un servizio di assistenza clienti prima di usare di nuovo l'apparecchio.

8. Pulizia

Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa. Si evita così il pericolo di incidenti dovuti ad un avviamento accidentale dell'apparecchio o a scosse elettriche.

a) Pulire del blocco motore

- Pulire tutte le superfici esterne ed il cavo di rete con uno straccio leggermente umido. Asciugare bene l'apparecchio in ogni caso prima di riutilizzarlo.
- ⚠ **Attenzione:** non immergere mai il blocco motore in acqua o in altri liquidi! Si corre altrimenti il pericolo di morte a causa di scosse elettriche, nel caso in cui l'umidità penetrata finisca sul conduttore elettrico.
- Non impiegare alcun detergente, sostanza abrasiva o solventi. Questi prodotti potrebbero danneggiare l'apparecchio.

b) Pulizia degli accessori

- Il coltello da taglio, nonché i dischi forati sono lavabili in lavastoviglie. È possibile quindi lavarli in lavastoviglie.
- Lavare tutti gli altri accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, ...
 - solo a mano, perché questi accessori non sono lavabili in lavastoviglie.
 - con acqua bollente e un detersivo adatto per il lavaggio a mano di stoviglie.

⚠ **Attenzione:** Il coltello a croce è molto affilato!

- Asciugare tutto accuratamente prima di riutilizzare l'apparecchio.

bifinett KH 3461

9. Conservazione

- Avvolgere il cavo di rete sotto il piano dell'apparecchio. Viene così protetto da eventuali danneggiamenti. (Fig.C)
- Riporre i dischi forati nel piccolo scomparto (Fig.D) che si trova sopra la macchina.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto.
- Quando i rulli metallici sono asciutti, frizionarli leggermente con un po' di olio da cucina – nel caso in cui l'apparecchio non debba essere riutilizzato subito. Si protegge così l'apparecchio dalla corrosione.
- Conservare l'apparecchio in modo che sia lontano dalla portata di bambini e persone disabili, perché questi non sono sempre in grado di valutare bene i rischi derivanti dall'uso di apparecchi che producono calore.

10. Smaltimento



Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Per le possibilità di smaltimento degli apparecchi usati, informarsi presso la propria amministrazione municipale o cittadina.

L'imballaggio è composto esclusivamente di materiali ecocompatibili, che possono essere smaltiti presso gli appositi contenitori di riciclaggio.

11. Garanzia e assistenza

Le condizioni di garanzia e gli indirizzi di assistenza sono riportati nel libretto di garanzia.

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
44867 Bochum

www.kompernass.com

12. Ricette

Pasticcio di fegato

Ingredienti:

750 g di fegato di manzo o di vitello

150 g di lardo

1 cipolla

2 panini

sale, maggiorana

ca. 150 g di lardo in fette per la copertura

Ammollare i panini in acqua fredda, quindi strizzarne via l'acqua in eccesso. Tritare il fegato, il lardo, le cipolle e i panini con il tritacarne. Utilizzare a tal fine il disco a fori grossi o piccoli ⑤. Aggiungere le spezie e insaporire. Ricoprire con le fette di lardo una forma a cassetta di circa 20-25 cm, versarvi l'impasto ottenuto e livellare. Cuocere in forno il pasticcio di fegato a 180° C per circa 45-55 minuti, fino alla formazione di una crosta dorata. Il pasticcio di fegato si può consumare caldo o freddo.

Kubbe

Ingredienti per l'involucro
 450 g di carne magra di montone, vitello o manzo
 150 g di farina
 1 cucchiaino di pimento (pepe della Giamaica)
 1 cucchiaino di noce moscata
 1 presa di peperoncino in polvere
 1 presa di pepe
 Ingredienti per il ripieno di carne
 700 g di carne di montone
 1 cucchiaio e mezzo di olio d'oliva
 1 cucchiaio e mezzo di cipolle finemente tritate
 1/2 cucchiaio di pimento (pepe della Giamaica)
 1/2 cucchiaio di sale
 1 cucchiaio e mezzo di farina

Tritare la carne per l'involucro per due volte di seguito nel tritacarne (prima con il disco a fori grossi, poi con il disco a fori piccoli ⑤) e mescolarla agli altri ingredienti. Tritare l'impasto così ottenuto per due volte con il tritacarne. Sostituire il disco forato ⑤ con l'accessorio per kubbe ⑪ (vedere 5.c). Formare la parte esterna del kubbe con l'apposito accessorio e mettere in frigo.

Ripieno:

Tritare due volte la carne con il tritacarne (prima con il disco a fori grossi, poi con il disco a fori piccoli ⑤). Dorare le cipolle e mescolarle alla carne e al resto degli ingredienti. Riempire con tale impasto l'involucro del kubbe e arrostito.

Ripieni alternativi:

250 g di broccoli stufati
 o 250 g di zucchine stufate
 o 250 g di riso bollito

Salsiccia fresca

Ingredienti:
 300 g carne magra di manzo--
 500 g carne magra di maiale
 200 g di lardo di spalla
 20 g di sale
 1/2 cucchiaio di pepe bianco macinato
 1 cucchiaino di cumino
 1/2 cucchiaino di noce moscata

Girare per due volte la carne di manzo, la carne di maiale e la pancetta nel tritacarne. Aggiungere le spezie mischiate e il sale e lavorare per 5 minuti. Far riposare il ripieno per circa 30 minuti in frigorifero. Riempire secondo le istruzioni (vedere 6.c) e ottenere salsicce di 25 cm di lunghezza. Consumare le salsicce ben cotte entro la giornata.

bifinett KH 3461

Pasticcini

Ingredienti:

125 g di burro

125 g di zucchero

1 pacchetto di zucchero vanigliato

1 presa di sale

1 uovo

1 albume

250 g di farina (tipo 405)

1 cucchiaino di polvere lievitante

buccia grattugiata di mezzo limone

Montare il burro a neve. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la buccia grattugiata e le uova. Mescolare la farina, la polvere lievitante e il sale e incorporarli con un cucchiaio alla pasta. Fare riposare la pasta per circa 10 minuti. Lavorare la pasta con il tritacarne provvisto dell'accessorio per pasticcini ⑫.

Collocare i pasticcini su una piastra da forno ricoperta di carta da forno.

Far dorare i pasticcini nel forno preriscaldato a 180° C per circa 10-15 minuti.

Hachoir à viande KH 3461	page
1. Finalité de l'appareil	24
2. Caractéristiques techniques	24
3. Accessoires fournis	24
4. Instructions relatives à la sécurité	24
5. Assemblage	25
a) Montage du hache-viande	25
b) Montage de la pièce rapportée pour la fabrication de saucisses	26
c) Monter la pièce Kubbe	26
d) Montage de la pièce à gâteaux	26
6. Utilisation	27
a) Utilisation de l'appareil	27
b) Travailler de la viande	27
c) Fabriquer des saucisses	27
d) Travailler avec le tube Kubbe	28
e) Fabriquer des pâtisseries	28
7. En cas de panne	29
8. Nettoyage	29
a) Nettoyage du bloc-moteur	29
b) Nettoyage des accessoires	30
9. Rangement	30
10. Mise au rebut	30
11. Garantie et service après-vente	30
12. Recettes	31
Terrine de viande	31
Kubbe	31
Saucisse fraîche à faire griller	31
Petits gâteaux	32

Conservez ce mode d'emploi pour une consultation ultérieure – et remettez-le également en même temps que l'appareil si vous le confiez à une autre personne.

bifinett KH 3461

Hachoir à viande KH 3461

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
- 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.
 Classe de protection: II □
 KB-temps: 15 minutes

3. Accessoires fournis

- ① Bloc moteur
- ② Boîtier du hache-viande
- ③ Vis de transport
- ④ Couteau en croix
- ⑤ Disque à trous
- ⑥ Bague de fermeture
- ⑦ Coque de remplissage
- ⑧ Bouchon
- ⑨ Disque à saucisses
- ⑩ Garniture des saucisses
- ⑪ Pièce Kubbe
- ⑫ Pièce à gâteaux

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

⚠ Attention: 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) Montage du hache-viande

Rabattez le côté escamotable - vous trouverez à cet endroit la notice de montage représentée en images.

- Insérez la vis de transport **3** dans le boîtier du hache-viande **2**. Veillez à ce que la rondelle plate métallique ainsi que la bague isolante reste installée sur l'axe. Sans rondelle plate, la vis de transport s'userait trop rapidement.
- Installez ensuite le couteau en croix **4** de telle manière que le côté tranchant soit en direction du disque à trous **5**.

⚠ Attention: le couteau est extrêmement tranchant !

⚠ Attention: la machine risque d'être endommagée si le couteau en croix est installé dans le sens inverse!

- Choisissez le disque à trous souhaité - vous trouverez un choix de disques dans le petit compartiment dans la partie supérieure de la machine (fig. D). A cet effet, poussez le recouvrement vers le haut et retirez le disque à trous souhaité.
- Guidez les deux tenons sur le disque à trous **5** sélectionné dans la rainure sur le boîtier du hache-viande **2**.
- Si toutes les pièces sont bien montées, vissez fermement à la main la bague de fermeture **6**.
- Le hache-viande finalement monté est relié au bloc moteur **1** par un verrouillage à baïonnette :
 - Posez le hache-viande dans le bloc moteur. (fig. A)
 - Enfoncez légèrement le boîtier du hache-viande **2** et tournez en même temps la tubulure de remplissage sur le boîtier du hache-viande **2** dans la position centrale (fig. B).
 - Pour terminer, posez la coque de remplissage **7** en haut sur la tubulure de remplissage.
 - Pour retirer l'ensemble, appuyez de nouveau légèrement sur le hache-viande et tournez la tubulure de remplissage de nouveau vers la droite (fig. A). Vous pouvez ensuite sortir le hache-viande.

bifinett KH 3461

b) Montage de la pièce rapportée pour la fabrication de saucisses

Une fois que le hache-viande est monté comme décrit au point a):

- Dévissez la bague de fermeture ⑥.
- Sortez le disque à trous ⑤.
- Retirez le couteau lames ④.
- Sortez le disque à saucisses ⑨ du petit compartiment (fig. D), en haut sur la machine.
- Guidez les deux tenons sur le disque à saucisses ⑨ dans la rainure sur le boîtier du hache-viande ②.
- Installez ensuite la pièce rapportée pour la garniture des saucisses ⑩ devant le disque à saucisses ⑨.
- Vissez la bague de fermeture ⑥ fermement à la main.

c) Monter la pièce Kubbe

Une fois que le hache-viande est monté comme décrit au point a):

- Dévissez la bague de fermeture ⑥.
- Sortez le disque à trous ⑤.
- Retirez le couteau lames ④.
- Guidez les deux tenons sur les pièces en plastique de la pièce Kubbe ⑪ dans la rainure sur le boîtier du hache-viande ②.
- Si toutes les pièces sont bien montées, vissez de nouveau fermement à la main la bague de fermeture ⑥.

d) Montage de la pièce à gâteaux

Une fois que le hache-viande est monté comme décrit au point a):

- Dévissez la bague de fermeture ⑥.
- Retirez le disque à trous ⑤ et le couteau en croix ④.
- Retirez la bande de protection sur le devant de la pièce à gâteaux ⑫.
- Posez la pièce à gâteaux ⑫ dans le boîtier du hache-viande ②.
Guidez les deux tenons sur la pièce à gâteaux ⑫ dans la rainure du boîtier du hache-viande ②.
- Si toutes les pièces sont bien montées, vissez fermement à la main la bague de fermeture ⑥.
- Reposez la bande de protection de nouveau sur le devant de la pièce à gâteaux ⑫.
- Pour enlever l'ensemble, vous devez tout d'abord de nouveau retirer la bande de protection avant de dévisser la bague de fermeture ⑥ et de pouvoir retirer de nouveau la pièce à gâteaux ⑫.

6. Utilisation

⚠ Attention: n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 15 minutes en utilisation continue. Laissez ensuite l'appareil éteint pendant env. 30 minutes afin d'éviter une surchauffe.

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 coque 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.

- Pour enfoncer l'aliment dans l'entonnoir d'introduction, utiliser uniquement le guide rond ⑧ – et jamais les doigts, une fourchette, un manche de cuillère, etc. 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.

bifinett KH 3461

- Enfilez le boyau (naturel ou synthétique) sur le garniture des 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) Travailler avec le tube Kubbe

Avec le tube Kubbe ⑪, 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 ⑪.

- 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).

e) 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 ⑫:

- Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet "pâtisseries", vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au paragraphe 6.a).
- Etalez du papier sulfurisé sur une petite plaque de four et posez cette dernière sous l'ouverture de sortie à l'avant de l'appareil.
- 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 pièce à gâteau ⑫.
- Lorsque le gâteau a atteint la longueur souhaitée, arrêtez l'appareil et coupez la pâte au niveau de l'ouverture de sortie. Posez le gâteau sur la plaque de four.

⚠ 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 est bloqué par des denrées alimentaires qui s'amoncellent :

- Appuyez sur le bouton **OFF** pour arrêter le hache-viande.
- Maintenez le bouton **REV** enfoncé. L'entraînement tourne maintenant en marche arrière. Vous pouvez ainsi transporter brièvement les denrées alimentaires en marche arrière afin de libérer de nouveau l'entraînement.
- Une fois l'entraînement libéré, relâchez le bouton **REV**.
- Appuyez sur le bouton **ON** pour démarrer le hache-viande.
- Si vous n'arrivez pas à libérer l'entraînement, nettoyez l'appareil comme décrit au point 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 30 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.

bifinett KH 3461

b) Nettoyage des accessoires

- Le couteau ainsi que les disques à trous sont résistants au lavage en lave-vaisselle. Ils peuvent donc être placés dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez tous les autres accessoires qui peuvent entrer en contact avec des denrées alimentaires, ...
 - uniquement à la main, ces accessoires ne sont pas résistants au lavage en lave-vaisselle.
 - avec de l'eau de vaisselle très chaude et un produit à vaisselle domestique approprié pour les pièces en contact avec des denrées alimentaires

⚠ Attention: Le couteau lames est extrêmement coupant !

- Séchez bien les pièces avant d'utiliser de nouveau l'appareil.

9. Rangement

- Enroulez le cordon d'alimentation correctement sous l'appareil. Il est ainsi protégé des détériorations. (fig. C)
- 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



Ne jetez sous aucun prétexte l'appareil dans les ordures ménagères.

Renseignez-vous auprès de votre commune ou de votre administration municipale sur les possibilités de mise au rebut des appareils usagés.

L'emballage est exclusivement composé de matériaux écologiques. Il peut être éliminé dans les conteneurs de recyclage locaux.

11. Garantie et service après-vente

Les conditions de garantie et les coordonnées du service après-vente figurent dans le carnet de garantie.

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
44867 Bochum

www.kompernass.com

12. Recettes

Terrine de viande

Ingrédients:

750 g de foie de bœuf ou de veau

150 g de lard

1 oignon

2 petits pains blancs

Sel, origan

env. 150 g de lard en tranches pour déposer au fond de la forme

Ramollir les petits pains dans de l'eau froide et les écraser ensuite. Passer le foie, le lard, l'oignon et les petits pains dans le hache-viande. Utilisez à cet effet le disque à trous ⑤ fin ou grossier.

Ajoutez les herbes et assaisonnez.

Déposez env. 20 à 25 cm de lard dans une forme rectangulaire, remplissez avec la masse passée au hache-viande et lissez. Faites cuire la terrine de viande à 180°C pendant 45 à 55 minutes dans le four jusqu'à ce qu'elle ait une belle croûte brune. La terrine de viande peut être dégustée froide ou chaude.

Kubbe

Ingrédients pour l'enveloppe

450 g de viande maigre de bœuf, de veau ou de mouton

150 g de farine

1 CC de piment (poivre de clou de girofle)

1 CC de noix de muscat

1 prise de poudre de piment fort

1 prise de poivre

Ingrédients pour la garniture à la viande

700 g de viande de mouton

1,5 CS d'huile d'olive

1,5 CS d'oignons finement hachés

0,5 CC de piment (poivre de clou de girofle)

0,5 CC de sel

1,5 CS de farine

Passez la viande destinée à l'enveloppe deux fois consécutives dans le hache-viande (tout d'abord avec le disque à trous grossiers, ensuite avec le disque à trous fins ⑤) et mélangez avec les ingrédients. Passez cette masse également deux fois dans le hache-viande.

Remplacer le disque à trous ⑤ contre la pièce Kubbe ⑪ (voir 5.c) Formez et congelez les enveloppes Kubbe avec la pièce Kubbe.

Remplissage:

Réduisez la viande en morceaux en la faisant passer deux fois dans le hache-viande (tout d'abord avec le disque à trous grossiers, ensuite le disque à trous fins ⑤). Faites revenir les oignons et mélangez-les bien ensuite avec la viande et le reste des ingrédients. Pour finir remplissez les enveloppes Kubbe et les faire cuire.

Farces alternatives:

250 g de brocoli cuit à la vapeur

ou 250 g de petites courgettes cuites

à la vapeur

ou 250 g de riz cuit

Saucisse fraîche à faire griller

Ingrédients:

300 g de viande de bœuf maigre

500 g de viande de porc maigre

200g de lard (épaule)

20 g de sel

0,5 CS de poivre blanc moulu

1 CC de cumin

0,5 CC de noix de muscat

bifinett KH 3461

Passer la viande de œuf, de porc et le saindoux deux fois dans le hachoir à viande. Ajoutez les épices mélangés ainsi que le sel et bien mélanger pendant 5 minutes. Faites reposer la farce pendant env. 30 minutes dans le réfrigérateur. Remplissez la farce dans les saucisses suivant les instructions (voir 6.c) et fabriquez des saucisses d'env. 25 cm de long. Consommez les saucisses fraîches le jour même après les avoir bien faites griller.

Petits gâteaux

Ingrédients:

125 g de beurre

125 g de sucre

1 paquet de sucre vanillé

1 prise de sel

1 œuf

1 blanc d'œuf

250 g de farine (type 405)

1 CC de levure

L'écorce d'un demi-citron.

Battez le beurre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, l'écorce de citron et les œufs. Mélangez la farine, la levure et le sel et ajoutez ce mélange avec précaution au reste de la pâte avec une cuillère. Laissez reposer la pâte pendant env. 10 minutes. Passez la pâte dans le hachoir à viande avec la pièce à gâteaux ⑫. Posez les petits gâteaux sur une plaque de four pourvue de papier sulfurisé. Faire cuire les petits gâteaux au four pendant env. 10 à 15 minutes à 180°C (four préchauffé).

Vleesmolen KH 3461	Pagina
1. Gebruiksdoel	34
2. Technische gegevens	34
3. Inhoud van het pakket	34
4. Veiligheidsvoorschriften	34
5. Montage	35
a) De vleesmolen in elkaar zetten	35
b) Worstvulhulpstuk monteren	36
c) Kebbehulpstuk monteren	36
d) Spritsgebakhulpstuk monteren	36
6. Bediening	37
a) Het apparaat bedienen	37
b) Vlees verwerken	37
c) Worst verwerken	37
d) Werken met het Kubbe-stuk	38
e) Spritsgebak maken	38
7. Bij storingen	39
8. Schoonmaken	39
a) Motorblok reinigen	39
b) Toebehoren schoonmaken	39
9. Opbergen	40
10. Milieuriichtlijnen	40
11. Garantie en service	40
12. Recepten	40
Leverkaas	40
Kebbe	41
Verse gegrilde braadworst	41
Spritsgebak	42

Bewaar deze handleiding voor toekomstige vragen – en geef deze mee als u het apparaat aan iemand anders overdoet!

bifinett KH 3461

Vleesmolen KH 3461


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,
- 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
Beveiligingsklasse:	II 
KB-tijd:	15 minuten

3. Inhoud van het pakket

- 1 Motorblok
- 2 Vleesmolenbehuizing
- 3 Transportschroef
- 4 Kruismes
- 5 Gatenschild
- 6 Afsluitring
- 7 Vulschaal
- 8 Stopper
- 9 Worstschijf
- 10 Worstvulhulpstuk
- 11 Kebbehulpstuk
- 12 Spritsgebakhulpstuk

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

⚠ Attentie: 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) De vleesmolen in elkaar zetten

Sla de uitklappagina uit - Daar is de montagevolgorde met afbeeldingen weergegeven.

- Zet de transportschroef ③ in de behuizing van de vleesmolen ②. Let erop dat daarbij de metalen onderlegging alsook de scheidingsring op de as blijft zitten. Zonder onderlegging zou de transportschroef te snel verslijten.
- Plaats het kruismes ④ vervolgens zo, dat de scherpe kant naar de gatenschijf ⑤ wijst.

⚠ Voorzichtig: het mes is erg scherp!

⚠ Attentie: de machine raakt beschadigd als het kruismes andersom erin gezet wordt.

- Kies de gewenste gatenschijf – U vindt een assortiment gatenschijven in het vakje boven in de machine (Afb. D). Schuif hiervoor de deksel naar boven toe eruit en pak de gewenste gatenschijf.
- Plaats beide nokken op de gekozen gatenschijf ⑤ in de groef van de vleesmolenbehuizing ②.
- Draai wanneer alles goed geplaatst is de afsluitring ⑥ er handvast op.

bifinett KH 3461

- De reeds gemonteerde vleesmolen wordt met een bajonetsluiting op het motorblok ① bevestigd:
 - Steek de vleesmolen in het motorblok. (Afb. A).
 - Druk de vleesmolenbehuizing ② licht erin en draai daarbij de vulschacht van de vleesmolenbehuizing ② in de middelste stand (Afb. B).
 - Plaats tenslotte de vulschaal ⑦ boven op de vulschacht.
 - Voor het verwijderen, druk de vleesmolen weer enigszins erin en draai de vulschacht weer naar rechts (Afb. A). Vervolgens kunt u de vleesmolen eruit trekken.

b) Worstvulhulpstuk monteren

Als de vleesmolen volgens de beschrijving onder a) gemonteerd is:

- Draai de afsluitring ⑥ eraf.
- Haal de gatenschijf ⑤ eruit.
- Neem het kruismes ④ uit.
- Haal de worstschijf ⑨ uit het kleine vak boven in de machine (Afb. D).
- Plaats beide nokken op de worstschijf ⑨ in de groef van de vleesmolenbehuizing ②.
- Zet dan het worstvulhulpstuk ⑩ voor de worstschijf ⑨.
- Draai de afsluitring ⑥ er handvast op.

c) Kebbehulpstuk monteren

Als de vleesmolen gemonteerd is, zoals onder a) beschreven is:

- Draai de afsluitring ⑥ eraf.
- Haal de gatenschijf ⑤ eruit.
- Neem het kruismes ④ uit.
- Plaats beide nokken op de kunststoffen onderdelen van het kebbehulpstuk ⑪ in de groef van de vleesmolenbehuizing ②.
- Draai wanneer alles goed geplaatst is de afsluitring ⑥ er weer handvast op.

d) Spritsgebakhulpstuk monteren

Als de vleesmolen gemonteerd is volgens de beschrijving onder a):

- Draai de afsluitring ⑥ eraf.
- Neem de gatenschijf ⑤ en het kruismes ④ eruit.
- Trek de voorbeeldstrook voor van het spritsgebakhulpstuk ⑫ af.
- Zet het spritsgebakhulpstuk ⑫ in de vleesmolenbehuizing ②. Plaats de beide nokken op het spritsgebakhulpstuk ⑫ in de groef van de vleesmolenbehuizing ②.
- Draai wanneer alles goed geplaatst is de afsluitring ⑥ er handvast op.
- Steek de voorbeeldstrook weer voor in het spritsgebakhulpstuk ⑫.
- Om te verwijderen eerst weer de voorbeeldstrook eraf trekken voordat u de afsluitring ⑥ eraf draait en het spritsgebakhulpstuk ⑫ weer eraf kunt halen.

6. Bediening

⚠ Attentie: gebruik dit apparaat hooguit 15 minuten onafgebroken. Laat het apparaat vervolgens 30 minuten uit staan om oververhitting te voorkomen.

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 nood-situaties! Trek gedurende een nood-situatie 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 in de vulschaal – nooit met de vingers, een vork, een steel van een lepel of iets dergelijks. 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.

bifinett KH 3461

- Druk de worstdarm (natuur- of kunst-darm) over het worst-stop-stuk 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-stop-stuk 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) Werken met het Kubbe-stuk

Met het Kubbe-stuk ⑪ 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 ⑪ 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.

e) Spritsgebak maken

Wanneer u deeg voor spritsgebak volgens uw recept maakt en het spritsgebakstuk ⑫ hebt gemonteerd:

- Wanneer u alle aanwijzingen m.b.t. het thema „spritsgebak“ hebt gelezen, kunt u het apparaat nu gebruiken, zoals onder 6.a) is beschreven.
- Bedek een kleine bakplaat met bakpapier en leg deze onder de uitgangsopening voor op het apparaat.
- Druk gelijkmatig deeg in de vulschacht – de transportschroef drukt die dan door het gekozen motief op de motiefstrook van het spritsgebakhulpstuk ⑬.
- Als het spritsgebak de gewenste lengte bereikt heeft, zet het apparaat stop en breek het deeg bij de uitgangsopening af. Leg het spritsgebak op de bakplaat.

⚠ 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

Als de aandrijving door opgehoopte levensmiddelen geblokkeerd is:

- Druk op de toets **OFF** om de vleesmolen stop te zetten.
- Houd deze toets **REV** ingedrukt. De aandrijving draait nu achteruit. Door de levensmiddelen een stukje terug te voeren kunt u de aandrijving weer helemaal vrijmaken.
- Wanneer de aandrijving weer vrij is, laat u de toets **REV** los.
- Druk op de toets **ON** om de vleesmolen te starten.
- Krijgt u de aandrijving daardoor niet vrij, maak het apparaat dan schoon volgens de aanwijzingen onder 8.

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

- Schakel het apparaat uit en laat het ca. 30 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 service-dienst.

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

b) Toebehoren schoonmaken

- De snijmessen en gatenschijven zijn vaatwasserbestendig. Zij kunnen in de afwasmachine schoongemaakt worden.
- Maak alle andere toebehoren die met levensmiddelen in aanraking kunnen komen schoon,
 - alleen met de hand, dit toebehoren is niet vaatwasserbestendig.
 - met heet afwaswater en een voor levensmiddelen geschikt huishoudelijk afwasmiddel
- ⚠ **Voorzichtig:** Het kruismes is zeer scherp!
- Droog alles goed af voordat u het apparaat weer gaat gebruiken.

bifinett KH 3461

9. Opbergen

- Wikkel het netsnoer onder de bodem van het apparaat op. Zo beschadigt het niet. (Afb. C)
- 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



Werp dit apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil.

Naar de mogelijkheden om u van afgedankte apparatuur te ontdoen kunt u bij uw gemeente navraag doen.

De verpakking bestaat uitsluitend uit milieuvriendelijke materialen. Deze kan in de plaatselijke hergebruikcontainers gedeponeerd worden.

11. Garantie en service

De garantiebepalingen en het serviceadres vindt u in het garantiebewijs.

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
44867 Bochum

www.kompernass.com

12. Recepten

Leverkaas

Ingrediënten:

750 gram rund- of kalfslever

150 gram spek

1 ui

2 broodje

Zout, marjolein

Ca. 150 gram spek in plakken om uit te spreiden

Week de broodjes in koud water en druk ze vervolgens plat. Draai de lever, het spek, de ui en de broodjes door de vleesmolen. Gebruik hiervoor de fijne of grove gatenschijf 5. Voeg de kruiden toe en breng het geheel fijn op smaak. Leg in een rechthoekige bakvorm van ca. 20-25 cm de spekschijven, vul deze aan met de levermassa en strijk alles glad. Bak de leverkaas bij 180°C in ca. 45-55 minuten in de oven tot deze een mooie korst heeft. De leverkaas kan koud of warm gegeten worden.

Kebbe

Ingrediënten voor het omhulsel

450 gram mager hamel-, kalfs- of rundvlees

150 gram meel

1 theelepeltje piment (jamaicapeper)

1 theelepeltje nootmuskaat

1 snuifje chilipoeder

1 snuifje peper

Ingrediënten voor de vleesvulling

700 gram hamelvlees

1,5 eetlepel olijfolie

1,5 eetlepel gesnipperde uien

0,5 theelepeltje piment (jamaicapeper)

0,5 theelepeltje zout

1,5 eetlepel meel

Maal het vlees voor het omhulsel tweemaal achtereen in de vleesmolen (eerst met de grove en dan met de fijne gatenschijf ⑤) en vermeng het dan met de ingrediënten. Maal deze massa ook tweemaal in de vleesmolen. Vervang gatenschijf ⑤ door het kebbehulpstuk ① (zie 5.c) Geef de kebbe-omhulsels met het kebbehulpstuk vorm en bak deze aan.

Vulling:

Maal het vlees tweemaal in de vleesmolen (eerst met de grove en dan met de fijne gatenschijf ⑤). Bak de uien aan en vermeng ze met vlees en de overige ingrediënten. Vul hiermee de kebbe-omhulsels en braad deze uit.

Alternatieve vullingen:

250 gram gestoofde broccoli

of 250 gram gestoofde courgette

of 250 gram gekookte rijst

Verse gegrilde braadworst

Ingrediënten:

300 gram mager rundvlees

500 gram mager varkensvlees

200 gram schouderpek

20 gram zout

0,5 eetlepel gemalen witte peper

1 theelepeltje karwijzaad

0,5 theelepeltje nootmuskaat

Draai rundvlees, varkensvlees en spek tweemaal door de vleeswolf. Voeg gemengde kruiden en zout toe en kneed het geheel gedurende 5 minuten.

Zet de worstvulling zo'n 30 minuten in de koelkast. Vul de worstvulling bij volgens de aanwijzingen (zie 6.c) en draai worstjes van 25 cm lengte af.

De toe bereide gegrilde braadworst op dezelfde dag goed doorbraden nuttigen.

bifinett KH 3461

Spritsgebak

Ingrediënten:

125 gram boter

125 gram suiker

1 pakje vanillinesuiker

1 mespuntje zout

1 ei

1 eiwit

250 gram meel (type 405)

1 theelepeltje bakpoeder

Geraspte schil van een halve citroen

Klop de boter schuimig. Voeg de suiker, vanillinesuiker, de geraspte citroenschil en de eieren toe. Meng het meel, het bakpoeder en het zout en roer dit met een pollepel door het deeg. Laat het deeg ca. 10 minuten rusten. Draai het deeg door de vleesmolen met het spritsgebakhulpstuk ⑫. Leg het spritsgebak op een met bakpapier beklede ovenplaat. Bak het spritsgebak in de voorverwarmde oven op 180°C in ca. 10-15 minuten goudgeel.