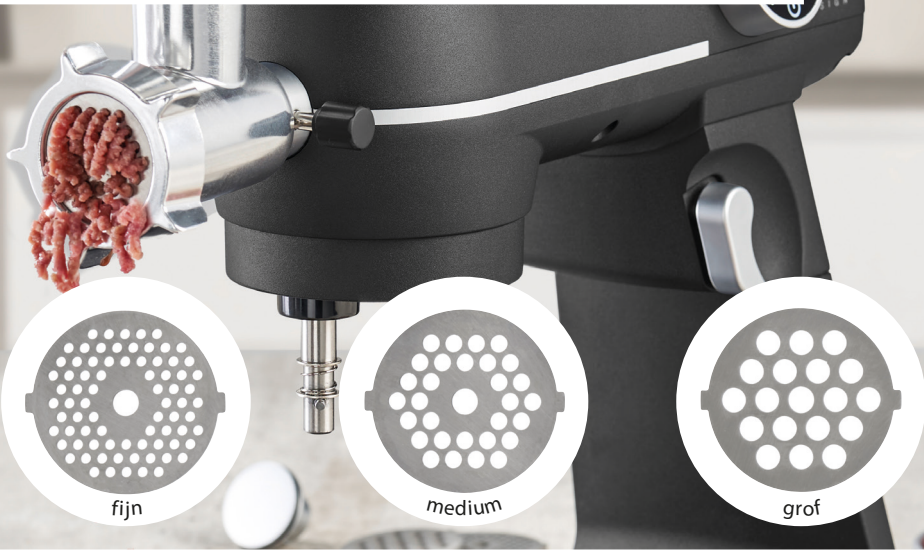
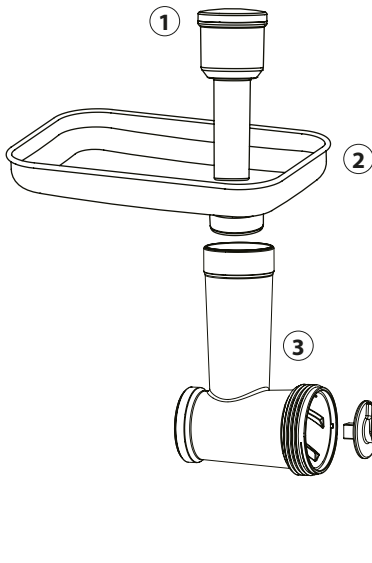


Accessoire vleesmolen (3161) voor de KM 1800 Black

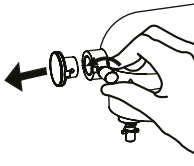



Overzicht van de vleesmolen




- ① 2-in-1 stopper met deksel (omvat drie roestvrijstalen worstenvullers met verschillende diameters)
- ② Vulschaal
- ③ Vormwielbehuizing/vulschacht
- ④ Wormwiel
- ⑤ Lemmet
- ⑥ Gaatjesschijven (grof - 7 mm, medium - 5 mm, fijn - 3 mm)
- ⑦ Fixatiering/wartelmoer

Montage van de vleesmolen

1. Draai de schroef van de frontafdekking los en verwijder de afdekking van de aandrijfas voor de accessoires. 
2. Plaats het wormwiel (4) in de behuizing van het wormwiel (3).
3. Plaats het lemmet (5) voor het wormwiel, zodat de vlakke kanten in de richting van de gaatjesschijf wijzen. Het mes is scherp. Hanteer het dus voorzichtig. 
4. Plaats de gewenste gaatjesschijf (6) voor het lemmet door op de twee uitsparingen (links/rechts) van de wormwielbehuizing te letten.

5. Plaats de fixatiering / wartelmoer (7) en draai de schroef in de richting van de wijzers van de klok weer vast. 
6. Plaats de vleesmole-nopzet op de aandrijfas en draai de schroef vast. 
7. Plaats de vulschaal (2) op de wormwielbehuizing.

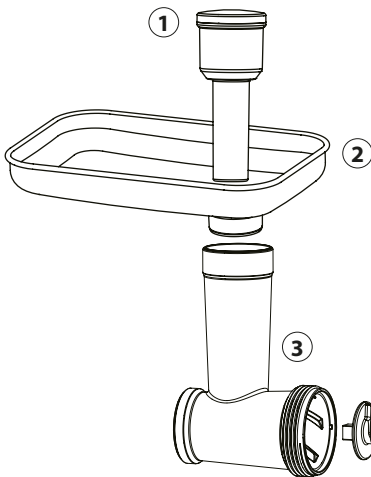
De Vleesmolen gebruiken:

1. Snij de gewenste ingrediënten in stukken, zodat deze in de vulschacht passen.
2. Controleer of de vleesmolen stevig op de motorkop is geïnstalleerd.
3. Doe de ingrediënten in de vulschacht en de vulschaal.
4. Plaats een schaal onder de opening.
5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Tik op de -toets en selecteer een snelheidsniveau. Wij raden snelheidsniveau 3-5 aan.
7. Start het apparaat met de -toets.
8. Duw de ingrediënten met de stopper (1) voorzichtig naar beneden.
9. Schakel het apparaat na gebruik met de -toets weer uit en trek de stekker uit het stopcontact.

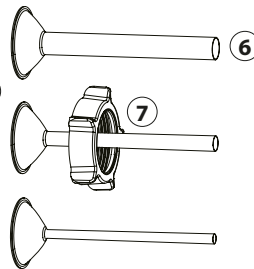




Overzicht van de worstenvuller



- ① 2-in-1 stopper met deksel
- ② Vulschaal
- ③ Vormwielbehuizing/vulschacht
- ④ Wormwiel
- ⑤ Worsttransporteur
- ⑥ Roestvrijstalen worsttrechters (dik - 32 mm, medium - 19 mm, dun - 13 mm)
- ⑦ Fixatiering/wartelmoer






Montage van de worstenvuller

1. Volg de stappen 1 en 2 van „Montage van vleesmolen“.
2. Plaats de worsttransporteur (5) voor het wormwiel.
3. Plaats de gewenste worsttrechter (6) voor de worsttransporteur.
4. Volg de stappen 6 en 7 van „Montage van vleesmolen“.

De worstenvuller gebruiken

1. Bereid de worstvulling.
2. Week de worsthuid voor gebruik minimaal 10 minuten in water.
3. Controleer of de vleesmolen met de worsttrechter stevig op de motorkop is geïnstalleerd.
4. Span de ingeweekte worsthuid over de worsttrechter.

NL

5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Tik op de -toets en selecteer een snelheidsniveau.
7. Start het apparaat met de -toets.
8. Doe de reeds gemalen en gekruide vulling voor de worst in de vulschacht en de vulschaal.
9. Schuif de vulling voorzichtig met de stopper in de wormwielbehuizing.
10. Schakel het apparaat na gebruik met de -toets weer uit en trek de stekker uit het stopcontact.



Na het gebruik van de vleesmolen en de worstenvuller

1. Draai de schroef los om de vleesmolenopzet weer te verwijderen en bevestig de afdekking van de aandrijfjas weer op het apparaat.
2. Verwijder alle gebruikte accessoires van het apparaat en was alle onderdelen die met voedingsmiddelen in contact zijn gekomen met heet zeepsop af. Reinig alle onderdelen onmiddellijk na gebruik.



Verwerk de vleesstukken zonder pezen, botten en vet.

Trek voor de montage/demontage van de vleesmolen de stekker uit het stopcontact.

Als het lemmet door iets wordt geblokkeerd, trekt u eerst de stekker uit het stopcontact en wacht u tot het apparaat volledig tot stilstand is gekomen. Probeer dan voorzichtig om de blokkade te verwijderen.

Grijp nooit in de wormwielbehuizing van de vleesmolenopzet, gebruik altijd de stopper.

Het lemmet van de vleesmolenopzet is scherp. Hanteer het dus voorzichtig. Wees voorzichtig met het lemmet tijdens het legen of reinigen van de opzetstukken.

Houd nooit uw gezicht boven de wormwielbehuizing met vulschaal als de motor draait. Wanneer u tijdens de voorbereiding van de ingrediënten botten of andere harde bestanddelen over het hoofd hebt gezien, zouden deze net als vleesstukken eruit geslingerd kunnen worden. Let op: letselrisico!