SILVERCREST®

MINCER SFW 350 C1

GB IE

MINCER

Operating instructions

DE AT CH

FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IAN 103776

GB IE

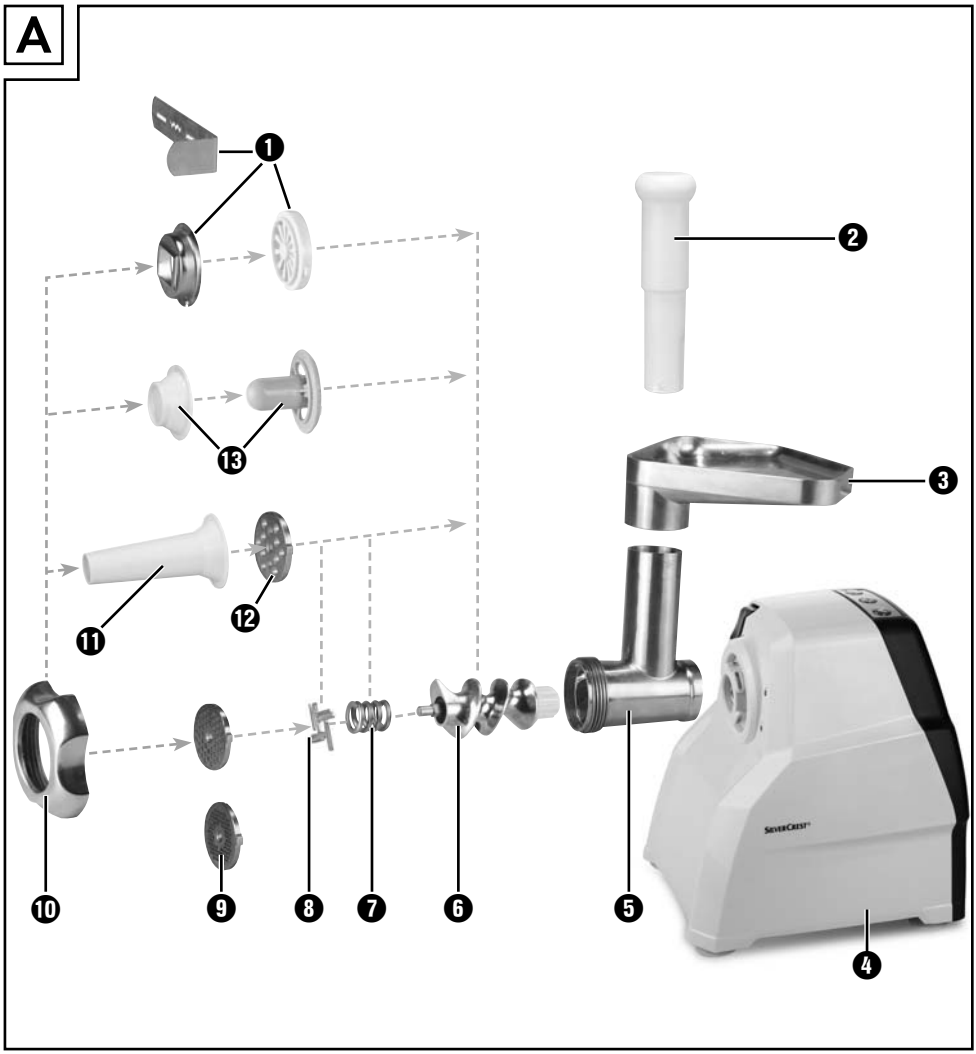
GB IE

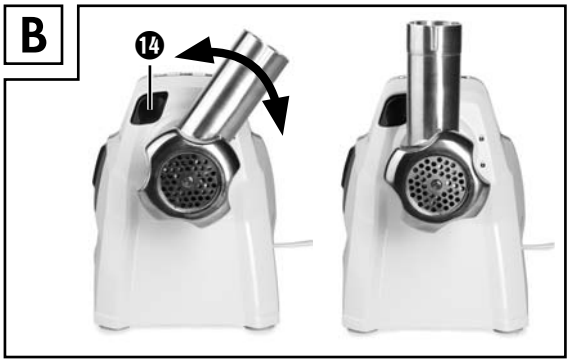
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

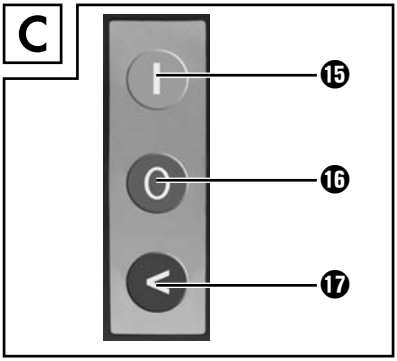
DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB / IE	Operating instructions	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	19


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
SEVERCREST


B
14


C
15
16
17

Index

Introduction 2
Copyright 2
Limited liability 2

Intended use 2

Items supplied / Component description 3

Technical data 3

Safety instructions 4

Assembly / Disassembly 6
Assembling the meat grinder 6
Assembling the sausage stuffer attachment 7
Assembling the kubbe attachment 8
Assembling the biscuit attachments 8

Operation 9
Operating the appliance 9
Processing meat 10
Processing sausage meat 10
Using the kubbe attachment 11
Making biscuits 11

Non-functionality 12

Cleaning 12
Cleaning the motor block 12
Cleaning the accessories 13

Storage 13

Disposal 14

Warranty and Service 14

Importer 15

Recipes 15
Kubbe 15
Fresh Grill Sausages 16
Biscuits 17

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. Retain these instructions for future reference. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction of it, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Limited liability

All technical information, data and instructions for the installation, connection and operation contained in these operating instructions correspond to the latest available at the time of printing and, to the best of our knowledge, take into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, making unauthorised modifications or for using unapproved replacement parts.

Intended use

This appliance is intended only for the preparation of food in quantities expected in domestic households:

- Mincing fresh meat,
- Making sausages with natural or artificial sausage skin,
- Making biscuits

This appliance is not intended for the processing of frozen foods or other hard foodstuffs, e.g. bones or nuts, or for use in commercial or industrial environments.

Items supplied / Component description

Figure A:

❶ Biscuit attachment with pattern strips
❷ Stodger
❸ Feeding tray
❹ Motor unit
❺ Meat grinder casing made of metal
❻ Transport screw
❼ Spring
❽ Cross blade
❾ Cutting discs for coarse and fine mincing
❿ Ring clamp
⓫ Sausage stuffer attachment
⓬ Sausage disc
⓭ Kubbe attachment

Figure B:

⓮ Locking button

Figure C:

⓯ "I" button
⓰ "0" button
⓱ "<" button

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Power consumption	250 - 350 W
Protection class	II / ⧈
C.O. Time	15 minutes

C.O. Time

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. After the appliance has run for this period it must be switched off until the motor has cooled itself down.

Safety instructions

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Ensure that the power cable does not become damaged. Protect the cable from heat and ensure that it cannot be trapped or clamped.
- Arrange for damaged power cables and/or plugs to be replaced as soon as possible by a qualified specialist or by Customer Services.
- Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.

Never immerse the motor block in water or any other liquid! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock.

⚠ WARNING!

- Never use the appliance for purposes other than those listed here. There will be a major risk of serious accidents should you try to neutralise the safety fitments on the appliance!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Never put your hand into the openings of the appliance. Do not insert any objects of any kind into the openings – except for the appropriate stodger and the foodstuff to be processed. If you do, there will be a serious risk of accidents!
- Unplug the appliance from the power source before attaching or removing accessories.
- Do not leave the appliance unsupervised when it is ready for use. To avoid it being switched on accidentally, always unplug the appliance after use or during breaks.
- Only use the original accessory parts for this appliance. Other accessories may not meet the safety requirements.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Never operate the appliance in a no-load condition. This could irreparably damage the appliance.
- Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- Warning – the cross blade is very sharp! Always take care when handling and cleaning the appliance.
- The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance may not be used by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- The appliance must not be used as a plaything by children.

Assembly / Disassembly

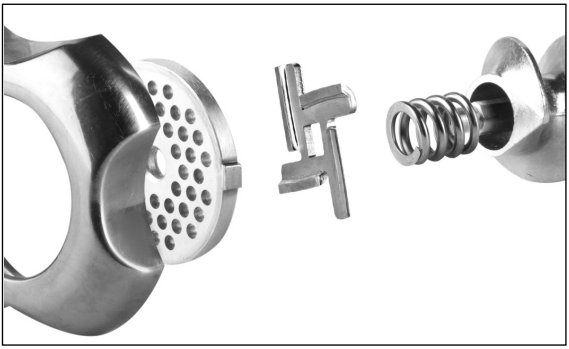
CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

► All accessories are coated with a thin film of oil to protect them from corrosion. Therefore, carefully clean all of the parts before using the appliance for the first time, as described in detail in the chapter "Cleaning". After subsequent usage, always apply a light coating of cooking oil to the metallic components.

Assembling the meat grinder

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

1) Place the transport screw ❻ in the meat grinder casing ❺.
2) Place the spring ❼ onto the transport screw ❻.
3) Then fit the cross blade ❽ on so that the sharp side points away from the spring ❼. Ensure that the square opening in the cross blade ❽ is placed correctly on the square axle.



⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► The cross blade ❽ is very sharp! Risk of injury!

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

► The appliance will be damaged if the cross blade ❽ is inserted the other way around!

4) Select the appropriate cutting disc ❾/sausage disc ⓬.

5) Place your selected cutting disc ❾ into the meat grinder casing ❺ so that the fixings on the cutting disc ❾ are located in the openings in the meat grinder casing ❺.

6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp ❿ back on hand-tight.

7) The ready-assembled meat grinder casing ❺ is connected by a bayonet connector to the motor block ❹:

   – Insert the meat grinder casing ❺ into the motor block ❹ such that the arrow on the meat grinder casing ❺ lies against the symbol 🔓 on the motor unit ❹. The locking button ⓮ presses itself in (Fig. B).
   – Lightly press the meat grinder casing ❺ in and at the same time turn the feeding shaft on the meat grinder casing ❺ into the middle position (Fig. B) so that the arrow on the feeding shaft points to the symbol 🔒. When the meat grinder casing ❺ engages, the locking button ⓮ springs out.
   – Finally, place the feeding tray ❸ on top of the feeding funnel.
   – To dismantle it, press the locking button ⓮ and turn the feeding funnel to the right (Fig. B) 🔓. You can now pull the meat grinder casing ❺ out.

Assembling the sausage stuffer attachment

Unfold the fold-out side - there you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

1) Remove the meat grinder casing ❺ as described under “Assembling the meat grinder”.

2) Dismantle all parts which are fitted to/in the meat grinder casing ❺ and clean them.

3) Coat all metal parts with cooking oil.

4) Put the transport screw ❻, the spring ❼ and the cross blade ❽ back into the meat grinder casing ❺.

5) Insert the sausage disc ⓬ so that the fixings on the sausage disc ⓬ are located in the openings in the meat grinder casing ❺.

6) Then place the sausage stuffer attachment ⓫ before the sausage disc ⓬.

7) Screw the ring clamp ❿ on hand-tight.

8) Assemble the meat grinder casing ❺ as described under “Assembling the meat grinder”.

Assembling the kubbe attachment

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

1) Remove the meat grinder casing ❺ as described under “Assembling the meat grinder”.
2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing ❺.

NOTICE

► For the kubbe attachment ⓭, the cross blade ❽ with the spring ❼ is not required! If need be, remove them both from the meat grinder casing ❺.

3) Coat all metal parts with cooking oil.
4) Insert the two plastic parts of the kubbe attachment ⓭ so that the fixings on the bottom kubbe attachment ⓭ ring are located in the openings in the meat grinder casing ❺.
5) When everything has been attached correctly, screw the ring clamp ❿ back on hand-tight.
6) Assemble the meat grinder casing ❺ as described under “Assembling the meat grinder”.

Assembling the biscuit attachments

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

1) Remove the meat grinder casing ❺ as described under “Assembling the meat grinder”.
2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing ❺.

NOTICE

► For the biscuit attachment ❶, the cross blade ❽ with the spring ❼ is not required! If need be, remove them both from the meat grinder casing ❺.

3) Coat all metal parts with cooking oil.
4) Pull the pattern strips ❶ away from the front of the biscuit attachment ❶.
5) First place the plastic disc and then the metal disc of the biscuit attachment ❶ into the meat grinder casing ❺ (see fold-out side). Insert the biscuit attachment ❶. so that the fixings on the biscuit attachment ❶. are located in the openings in the meat grinder casing ❺.
6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp ❿ back on hand-tight.

7) Replace the pattern strips ❶ back in to the front of the biscuit attachment ❶. Ensure that the grip on the pattern strips ❶ points away from the appliance. If it does not, you will not be able to adjust the pattern, which is located directly on the grip.

8) Assemble the meat grinder casing ❺ as described under “Assembling the meat grinder”.

9) To dismantle it, you must first remove the pattern strips ❶ before you can screw the ring clamp ❿ open and take the biscuit attachment ❶ back out.

Operation

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

► NEVER open the housing of the motor block ❹ – it does not contain any user-serviceable elements. If the housing is opened, the warranty becomes void. If the housing is opened, there is a risk of receiving a potentially fatal electric shock.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

► Do not use the appliance for longer than 15 minutes continuously. To avoid an overheating of the appliance, after such a period switch it off and allow it to cool down for ca. 30 minutes.

► NEVER activate the buttons "I" ⓯ or "<" ⓱, during a change of rotation direction, if the appliance motor has not come to a complete stop. This could damage the motor.

Operating the appliance

Once the appropriate attachments have been fixed:

1) Place the appliance where it will at all times be absolutely stable and under no circumstances could it fall off of the work surface or in any way come into contact with water (due to vibrations or becoming snagged in the power cable). Vibration is unavoidable when it is working.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

► Never touch an appliance, which is plugged in or is operational when it happens, that falls or lands in water – or in the case of other emergencies! First disconnect the appliance from the mains power source in all emergency situations! Otherwise you run the risk of serious injury or loss of life!

2) Put the food which is to be processed in the feeding tray ❸ and place a catchment container at the front under the exit opening.

3) First press the button "0" ⓰ to check that the appliance is still switched off. Otherwise there is a risk that the appliance could unintentionally start when the plug is inserted into the power socket.
4) Then insert the plug into a mains power socket.
5) Press the button "I" ⓯ to start the appliance.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Push the foodstuff into the feeding shaft ONLY with the round stodger ❷ – NEVER with one's fingers, forks, spoons or similar objects. That could lead to physical injury and also damage the appliance.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

► Do not ever press so hard that the motor gets audibly slower. This could overburden the machine and damage it.

Processing meat

1) Use pieces of meat that fit easily into the feeding funnel. If necessary, cut the meat to size beforehand. Check that the meat does not have any bones and or tendons.

⚠ WARNING!

► Minced meat is very prone to bacterial contamination. Therefore take care to maintain good hygiene when processing meat. If you do not, it may cause serious health problems.

2) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Meat", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Processing sausage meat

1) Pass meat through the meat grinder twice before using it as sausage stuffing.
2) To make sausage stuffing, add some chopped onions, spices and other ingredients to the minced meat, as per your recipe, and knead the mixture well. Refrigerate this for 30 minutes before processing it further.
3) Pull one end of the sausage skin (natural or artificial sausage skin) onto the sausage stuffer attachment ⓫ and tie a knot in the other end. For 1 kg of the filling, you will need approximately 1.60 m of sausage skin.

TIP!

Soak the natural sausage skin in lukewarm water for about 3 hours before using it and wring it out before attaching it. This will make the natural sausage skin more elastic. Natural sausage skins are available from butcher suppliers close to slaughter houses or from your family butcher.

4) The sausage mixture will be pressed into the sausage skin by the sausage stuffer attachment ⓫. When it is long enough switch the appliance off, press the sausage together at the ends and rotate it a couple of times along its longitudinal axis.

TIP!

Sausage meat tends to expand when cooked or frozen. Therefore, to prevent it from bursting it is best not to overstuff the sausage.

5) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Sausage", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Using the kubbe attachment

With the kubbe attachment ⓭ foodstuffs can be processed to form hollow rolls of meat or vegetables, which can then be stuffed as desired.

1) First put the meat through the meat grinder twice before pressing it through the kubbe attachment ⓭.

2) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Kubbe-Attachment", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Making biscuits

After you have made the biscuit pastry according to your recipe, and after having fixed the biscuit attachment ❶:

1) Line a small baking tray with greaseproof paper and place or hold it directly under the exit opening at the front of the appliance.

2) Press pastry evenly into the meat grinder casing ❺ – the transport screw ❻ then pushes it through the selected design on the design motif strip of the biscuit attachment ❶.

3) When the biscuit is the required length, stop the appliance and break the pastry off at the exit opening. Lay the biscuits on the baking tray.

4) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Biscuits", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Non-functionality

If the drive is blocked by accumulated food:

- Press the button “0” ⓰ to stop the meat grinder.
- Press and hold the button “<” ⓱. The appliance will now run in the reverse direction. This enables you to transport the food which has become stuck a short way backwards, and the motor to run freely again.
- When the drive runs smoothly again, release the “<” ⓱ button.
- Press the button “I” ⓯ to re-start the meat grinder.
- If you do not succeed in getting the drive free with this, clean the appliance as described in the chapter “Cleaning”.

Should the motor suddenly stop, it could be due to automatic activation of the internal overload fuse. This is intended to protect the motor.

- Switch the appliance off and allow it cool down for approximately 30 minutes before continuing to use it.
- Should this not work, wait for a further 15 minutes.
- If it still does not function at the end of this period, this indicates a technical problem. In this case, contact the Customer Service Centre.

If the power cable is damaged or the accessories are visibly damaged:

- Immediately switch the appliance off by pressing the “0” ⓰ button!
- If this is not possible without risk to personal safety, disconnect the plug from the mains power socket.
- Arrange for the defective parts to be repaired by Customer Services before re-using the appliance.

Cleaning

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

► Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance. In this way accidents caused by the inadvertent switching on of the appliance and electric shocks can be avoided.

Cleaning the motor block

- Clean the exterior surfaces and the power cable with a slightly damp cloth. Dry the appliance well before re-using it.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

► Never immerse the motor block in water or any other liquid! Should this occur, you are at risk of a potentially fatal electric shock if permeating moisture makes contact with the electrical wiring.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

► Never use detergents, abrasive cleaners or solvents. These could damage the appliance and leave residues on the foodstuffs.

Cleaning the accessories

NOTICE

► Do not clean the accessories in a dishwasher! This could cause damage to them!

- Clean the accessories that could come in contact with foodstuffs, ...
  - by hand only, the accessories are not dishwasher safe.
  - with hot water and a household detergent suitable for use with foods.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► The cross blade ❽ is very sharp! Risk of injury!

- Dry all parts thoroughly, before re-using the appliance.

NOTICE

► Apply a light coating of cooking oil to all metallic components after each cleaning Otherwise, metal parts can discolour!

Storage

- Push the power cable (but not the plug) into the cable storage shaft under the appliance base. There it is protected from damage.
- Store the appliance at a dry location.
- After drying the metal attachments coat them lightly with a little cooking oil – if you are not going to use the appliance immediately. This will protect them from corrosion.
- Store the appliance where it will be out of reach of children and people requiring supervision. They are not always able to correctly assess the potential risks involved with using electrical appliances.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

► The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damages, worn parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

The appliance is intended for domestic use only, NOT for commercial purposes. If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs effected under warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date.

Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

The warranty period is not extended by repairs effected under warranty.
This applies also to replaced and repaired parts.

Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date.

Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 103776

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 103776

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Recipes

Kubbe

Ingredients for the wrapping

450 g of lean Lamb, Veal or Beef

150 g Flour

1 Tsp Pimento (type of pepper)

1 Tsp Nutmeg

1 Pinch Chili powder

1 Pinch Pepper

Ingredients for the meat filling

700 g Mutton

1 1/2 Tbsp. Olive oil

1 1/2 Tbsp Onions, finely chopped

1/2 Tsp Pimento (type of pepper)

1/2 Tsp. Salt

1 1/2 Tbsp Flour

Pass the meat for the wrapping through the meat grinder twice (first with the coarse and then with the fine cutting discs ❾) and then combine it with the ingredients. Then pass this mixture through the meat grinder twice. Exchange the cutting disc ❾ for the Kubbe attachment ⓭ (see chapter " Assembling the kubbe attachment").

Shape the Kubbe wrappers with the Kubbe attachment ⓭ and then freeze them.

Filling:

Pass the meat through the meat grinder twice (first with the coarse and then with the fine cutting discs ❾). Saute the onions and then mix them well with the meat and other ingredients. Fill the Kubbe wrappers and fry until done.

Alternative Fillings:

250 g steamed Broccoli

or 250 g steamed Zucchini

or 250 g cooked Rice

Fresh Grill Sausages

Ingredients:

300 g lean Beef

500 g lean Pork

200 g Shoulder bacon

20 g Salt

1/2 Tsp ground white Pepper

1 Tsp Caraway

1/2 Tsp Nutmeg

Pass the beef, pork and bacon through the meat grinder twice.

Add the mixed spices and salt and thoroughly knead for 5 minutes.

Place the sausage filling in the refrigerator for ca. 30 minutes. Fill the skins with sausage meat as detailed (see chapter "Preparing sausage") and make sausages of ca. 25 cm in length.

Grill the sausages well and eat them on the same day.

Biscuits

Ingredients:

500 g butter

500 g sugar

2 - 3 packets of vanilla sugar

1 packet of vanilla custard

1/4 tsp salt

1 egg

4 egg yolks

800 g plain flour

2 tbsp baking powder

200 g ground (blanched) almonds

Zest of a lemon

Beat the butter until fluffy. Add the remaining ingredients one after another and knead well into the dough. Cover the finished dough and allow to stand for around 12 hours in the fridge (e.g. overnight). Then pass it through the meat grinder with the biscuit attachment ❶. Place the biscuits on a baking tray lined with baking paper. Bake the biscuits in a pre-heated oven at 180°C for approx. 10 - 15 minutes until golden brown.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 20
Urheberrecht 20
Haftungsbeschränkung 20

Bestimmungsgemäße Verwendung 20

Lieferumfang / Teilebeschreibung 21

Technische Daten 21

Sicherheitshinweise 22

Zusammenbauen / Zerlegen 24
Fleischwolf zusammenbauen 24
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren 25
Kubbe-Aufsatz montieren 26
Spritzgebäck-Aufsatz montieren 26

Bedienen 27
Das Gerät bedienen 27
Fleisch verarbeiten 28
Wurst verarbeiten 28
Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz 29
Spritzgebäck herstellen 29

Im Fehlerfall 30

Reinigen 30
Motorblock reinigen 30
Zubehörteile reinigen 31

Aufbewahren 31

Entsorgung 32

Garantie und Service 32

Importeur 33

Rezepte 33
Kubbe 33
Frische Rostbratwurst 34
Spritzgebäck 35

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

- Durchdrehen von frischem Fleisch,
- Herstellen von Wurst in Natur- oder Kunstdarm,
- 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.

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

❶ Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
❷ Stopfer
❸ Einfüllschale
❹ Motorblock
❺ Fleischwolfvorsatz aus Metall
❻ Transportschnecke
❼ Feder
❽ Kreuzmesser
❾ grobe und feine Lochscheibe
❿ Verschlussring
⓫ Wurst-Stopf-Aufsatz
⓬ Wurstscheibe
⓭ Kubbe-Aufsatz

Abbildung B:

⓮ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

⓯ Taste „I“
⓰ Taste „0“
⓱ Taste „<“

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	250 - 350 W
Schutzklasse	II / ⧈
KB-Zeit	15 Minuten

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

DE
AT
CH

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- 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.
- Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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 das Gerät niemals für andere Zwecke, als hier beschrieben. Es besteht erhebliche Unfallgefahr, wenn Sie durch Fehlverwendung die Schutzvorrichtungen am Gerät außer Funktion setzen!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgend-welche 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.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt sein.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- Vorsicht: das Kreuzmesser ist sehr scharf! Gehen Sie beim Umgang und Reinigen des Gerätes stets vorsichtig vor.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Zusammenbauen / Zerlegen

DE
AT
CH

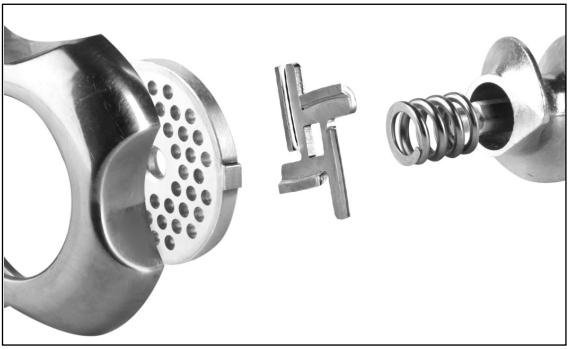
ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► 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 im Kapitel „Reinigen“ ausführlich beschrieben. Reiben Sie danach alle Metallteile mit etwas Speiseöl ein.

Fleischwolf zusammenbauen

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

1) Setzen Sie die Transportschnecke ❻ in den Fleischwolfvorsatz ❺.
2) Stecken Sie die Feder ❼ auf die Transportschnecke ❻.
3) Setzen Sie dann das Kreuzmesser ❽ so ein, dass die Seite mit den Messern von der Feder ❼ weg zeigt. Achten Sie darauf, dass die eckige Aussparung des Kreuzmessers ❽ korrekt auf der eckigen Achse liegt.



⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Das Kreuzmesser ❽ ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Das Gerät wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser ❽ anders herum eingesetzt wird!

4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe ❾/Wurstscheibe ⓬.

5) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe ❾ so in den Fleischwolfvorsatz ❺ ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe ❾ in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz ❺ liegen.

6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ❿ handfest auf.

7) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz ❺ wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock ❹ verbunden:

   – Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz ❺ in den Motorblock ❹, so dass der Pfeil am Fleischwolfvorsatz ❺ am Symbol 🔓 am Motorblock ❹ liegt. Der Verriegelungsknopf ⓮ drückt sich hinein (Abb. B).
   – Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz ❺ leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz ❺ in die Mittelposition (Abb. B), so dass der Pfeil am Einfüllschacht auf das Symbol 🔒 zeigt. Wenn der Fleischwolfvorsatz ❺ einrastet, springt der Verriegelungsknopf ⓮ heraus.
   – Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale ❸ oben auf den Einfüllschacht.
   – Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf ⓮ und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) 🔓. Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz ❺ heraus ziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz ❺, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.

2) Nehmen Sie alle Teile, die am/im Fleischwolfvorsatz ❺ montiert sind, auseinander und reinigen Sie diese.

3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.

4) Setzen Sie die Transportschnecke ❻, die Feder ❼ und das Kreuzmesser ❽ wieder in den Fleischwolfvorsatz ❺ ein.

5) Legen Sie die Wurstscheibe ⓬ so ein, dass die Fixierungen an der Wurstscheibe ⓬ in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz ❺ liegen.

6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz ⓫ vor die Wurstscheibe ⓬.

7) Schrauben Sie den Verschlussring ❿ handfest auf.

8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz ❺ wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Kubbe-Aufsatz montieren

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

1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz ❺, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.

2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz ❺.

HINWEIS

► Für den Kubbe-Aufsatz ⓭ wird das Kreuzmesser ❽ mit der Feder ❼ nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz ❺ heraus.

3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.

4) Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kubbe-Aufsatzes ⓭ so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kubbe-Aufsatzes ⓭ in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz ❺ liegen.

5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ❿ wieder handfest auf.

6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz ❺ wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz ❺, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.

2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz ❺.

HINWEIS

► Für den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ wird das Kreuzmesser ❽ mit der Feder ❼ nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz ❺ heraus.

3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.

4) Ziehen Sie den Musterstreifen ❶ vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz ❶ ab.

5) Setzen Sie zuerst die Plastikscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes ❶ in den Fleischwolfvorsatz ❺ (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz ❶ in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz ❺ liegen.

6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ❿ handfest auf.

7) Stecken Sie den Musterstreifen ❶ wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz ❶. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen ❶ vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.

8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz ❺ wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen ❶ abziehen, bevor Sie den Verschlussring ❿ abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ wieder herausnehmen können.

Bedienen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► 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.

► Drücken Sie nie die Tasten „I“ ⓯ oder „<“ ⓱ bei Laufrichtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

1) 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.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

► 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!.

2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale ❸ und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.

3) Drücken Sie erst die Taste „0“ ⓰, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist. Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
5) Drücken Sie die Taste „I“ ⓯, um das Gerät einzuschalten.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem runden Stopfer ❷ in den Einfüllschacht – nie mit den Fingern, Gabeln, Löffelstielen oder ähnlichem. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

1) Verwenden Sie Fleischstücke, die problemlos in den Einfüllschacht passen. Schneiden Sie das Fleisch gegebenenfalls vor. Achten Sie darauf, dass das Fleisch keine Knochen oder Sehnen hat.

⚠ WARNUNG!

► Hackfleisch ist sehr anfällig für Verkeimung. Achten Sie daher auf eine gute Hygiene, wenn Sie Fleisch verarbeiten. Ansonsten kann es zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen kommen.

2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Fleisch“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Wurst verarbeiten

1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
2) 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, vor der weiteren Verarbeitung, für 30 Min. in den Kühlschrank.
3) Stülpen Sie den Wurstdarm (Natur- oder Kunstdarm) über den Wurst- Stopf-Aufsatz ⓫ und knoten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurstdarm 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.

4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz ⓫ in den Wurstdarm 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.

5) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Wurst" gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen" beschrieben.

Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz

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

1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kubbe-Aufsatz ⓭ pressen.

2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kubbe-Aufsatz" gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen" beschrieben.

Spritzgebäck herstellen

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

1) Legen Sie ein kleines Backblech mit Backpapier aus und stellen Sie es unter die Austrittsöffnung vorne am Gerät.

2) Drücken Sie gleichmäßig Teig in den Fleischwolfvorsatz ❺ – die Transportschnecke ❻ drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäckaufsatzes ❶.

3) 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.

4) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Spritzgebäck" gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen" beschrieben.

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste „0“ ⓰, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ ⓱ 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 „<“ ⓱ los.
- Drücken Sie die Taste „I“ ⓯, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ 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 „0“ ⓰ 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.

Reinigen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

► Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Damit verhindern Sie Unfallgefahren durch unerwarteten versehentlichen Anlauf und elektrischen Schlag.

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.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

► Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, wenn eingedrungene Feuchtigkeit an elektrische Leiter gelangt.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Verwenden Sie keine Reinigungs-, Scheuer- oder Lösemittel. Diese können das Gerät beschädigen und Rückstände an den Lebensmitteln hinterlassen.

Zubehörteile reinigen

HINWEIS

► Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in der Spülmaschine! Das führt zu Beschädigungen an den Zubehörteilen!

- Reinigen Sie die 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.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Das Kreuzmesser ❽ ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

HINWEIS

► Reiben Sie nach jeder Reinigung die Metallteile wieder mit Speiseöl ein! Ansonsten können sich die Metallteile verfärben!

Aufbewahren

- Schieben Sie das Netzkabel (ohne Netzstecker) in den Kabelschacht unter dem Geräteboden. So bleibt es geschützt vor Beschädigungen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.
- Reiben Sie die metallischen Aufsätze nach dem Abtrocknen dünn mit 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 aufsichtsbedürftige Personen. Diese können mögliche Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten nicht immer richtig einschätzen.

Entsorgung

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

► Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 103776

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 103776

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 103776

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Rezepte

Kubbe

Zutaten für die Hülle

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung

700 g 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 ❾) und mit den Zutaten vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe ❾ gegen den Kubbe-Aufsatz ⓭ wechseln (siehe Kapitel „Kubbe-Aufsatz montieren“).

Kubbe-Hüllen mit dem Kubbe-Aufsatz ⓭ formen und anfrieren.

Füllung:

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

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteten Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochten Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g 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 Kapitel „Wurst verarbeiten“) und Würstchen von 25 cm Länge abdrehen.

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2 - 3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Typ 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

Die Butter schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten nach und nach hinzugeben und den Teig gut durchkneten. Den fertigen Teig ca. 12 Stunden (z.B. über Nacht) im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Dann durch den Fleischwolf mit Spritzgebäck-Aufsatz ❶ drehen. Das Spritzgebäck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca.10-15 Minuten goldgelb backen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen:
10 / 2014 · Ident.-No.: SFW350C1-092014-1