

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## MINCER SFW 350 C1

GB IE CY

### MINCER

Operating instructions

DE AT CH

### FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

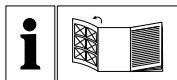
GR CY

### ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

Οδηγίες χρήσης

IAN 86827

GB IE CY



GB IE CY

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

---

GR CY

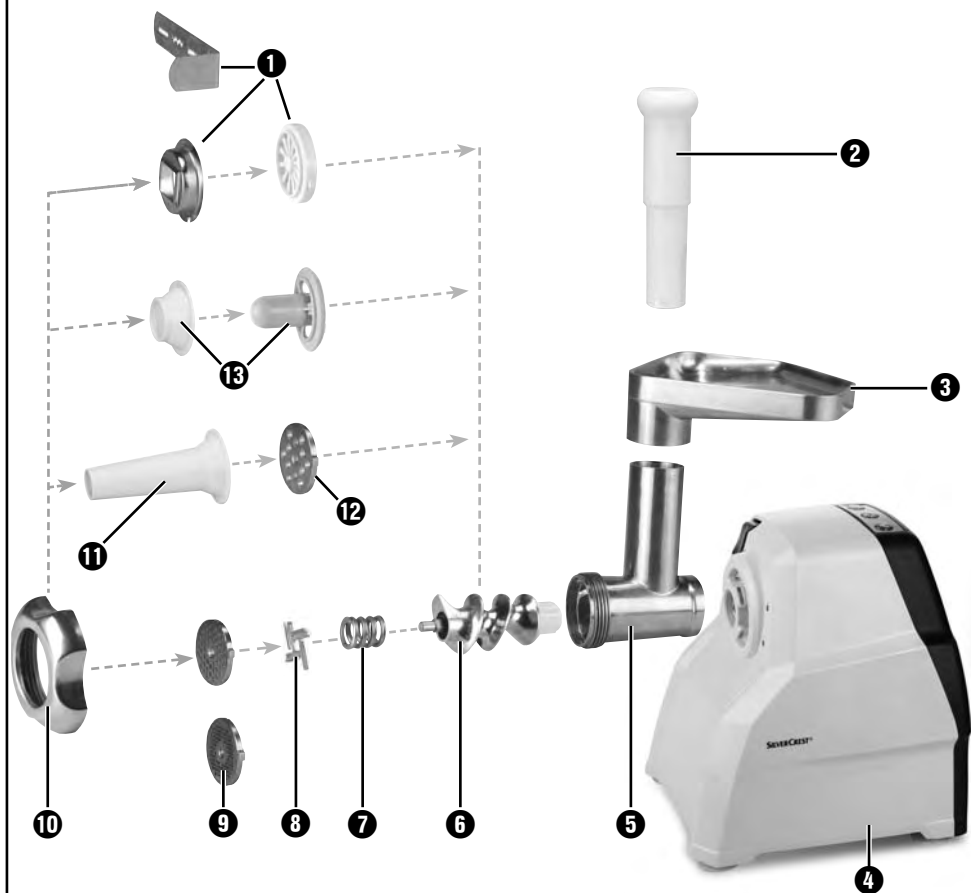
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

---

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/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

**A****B**

# Index

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
Copyright .....	2
Limited liability .....	2
<b>Intended use</b> .....	<b>2</b>
<b>Items supplied / Component description</b> .....	<b>3</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>3</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>4</b>
<b>Assembly / Disassembly</b> .....	<b>5</b>
Assembling the meat grinder .....	5
Assembling the sausage stuffer attachment .....	6
Assembling the kubbe attachment .....	7
Assembling the biscuit attachments .....	7
<b>Operation</b> .....	<b>8</b>
Operating the appliance .....	8
Processing meat .....	9
Processing sausage meat .....	9
Using the kubbe attachment .....	10
Making biscuits .....	10
<b>Non-functionality</b> .....	<b>11</b>
<b>Cleaning</b> .....	<b>11</b>
Cleaning the motor block .....	11
Cleaning the accessories .....	12
<b>Storage</b> .....	<b>12</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>13</b>
<b>Warranty and Service</b> .....	<b>13</b>
<b>Importer</b> .....	<b>14</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>14</b>
Kubbe .....	14
Fresh Grill Sausages .....	15
Biscuits .....	16

## 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

## 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 fittings 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.
- ▶ This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Never operate the appliance in a no-load condition. This could irreparably damage the appliance.

## 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 **6** in the meat grinder casing **5**.
- 2) Place the spring **7** onto the transport screw **6**.
- 3) Then fit the cross blade **8** on so that the sharp side points away from the spring **7**. Ensure that the square opening in the cross blade **8** is placed correctly on the square axle.






### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The cross blade **8** is very sharp! Risk of injury!

### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ The appliance will be damaged if the cross blade **8** is inserted the other way around!
- 4) Select the appropriate cutting disc **9**/sausage disc **12**.



- 5) Place your selected cutting disc **9** into the meat grinder casing **5** so that the fixings on the cutting disc **9** are located in the openings in the meat grinder casing **5**.
- 6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp **10** back on hand-tight.
- 7) The ready-assembled meat grinder casing **5** is connected by a bayonet connector to the motor block **4**:
  - Insert the meat grinder casing **5** into the motor block **4** such that the arrow on the meat grinder casing **5** lies against the symbol  on the motor unit **4**. The locking button presses itself in (Fig. B).
  - Lightly press the meat grinder casing **5** in and at the same time turn the feeding shaft on the meat grinder casing **5** into the middle position (Fig. B) so that the arrow on the feeding shaft points to the symbol . When the meat grinder casing **5** engages, the locking button springs out.
  - Finally, place the feeding tray **3** on top of the feeding funnel.
  - To dismantle it, press the locking button and turn the feeding funnel to the right (Fig. B) . You can now pull the meat grinder casing **5** 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 **5** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **5**.

### NOTICE

► For the sausage stuffer attachment **11**, the cross blade **8** with the spring **7** is not required! If need be, remove them both from the meat grinder casing **5**.

- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Insert the sausage disc **12** so that the fixings on the sausage disc **12** are located in the openings in the meat grinder casing **5**.
- 5) Then place the sausage stuffer attachment **11** before the sausage disc **12**.
- 6) Screw the ring clamp **10** on hand-tight.
- 7) Assemble the meat grinder casing **5** 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 **5** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **5**.

### NOTICE

► For the kubbe attachment **13**, the cross blade **8** with the spring **7** is not required! If need be, remove them both from the meat grinder casing **5**.

- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Insert the two plastic parts of the kubbe attachment **13** so that the fixings on the bottom kubbe attachment **13** ring are located in the openings in the meat grinder casing **5**.
- 5) When everything has been attached correctly, screw the ring clamp **10** back on hand-tight.
- 6) Assemble the meat grinder casing **5** 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 **5** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **5**.

### NOTICE

► For the biscuit attachment **1**, the cross blade **8** with the spring **7** is not required! If need be, remove them both from the meat grinder casing **5**.

- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Pull the pattern strips **1** away from the front of the biscuit attachment **1**.
- 5) First place the plastic disc and then the metal disc of the biscuit attachment **1** into the meat grinder casing **5** (see fold-out side). Insert the biscuit attachment **1** so that the fixings on the biscuit attachment **1** are located in the openings in the meat grinder casing **5**.
- 6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp **10** 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 ❷ - 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" or "<", 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" 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" to start the appliance.

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Push the foodstuff into the feeding shaft **ONLY** with the round stodger **②** – **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 **①** 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 **11**. 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 **13** 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 **13**.
- 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 **1**:

- 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 **5** - the transport screw **6** then pushes it through the selected design on the design motif strip of the biscuit attachment **1**.
- 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" to stop the meat grinder.
- Press and hold the button "<". 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 "<" button.
- Press the button "1" 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" 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  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 2002/96/EC (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 86827

**IE Service Ireland**  
Tel.: 1890 930 034  
(0,08 EUR/Min., (peak))  
(0,06 EUR/Min., (off peak))  
E-Mail: kompernass@lidl.ie  
IAN 86827

**CY Service Cyprus**  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy  
IAN 86827

## Importer

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://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 ⑨) and then combine it with the ingredients. Then pass this mixture through the meat grinder twice. Exchange the cutting disc ⑨ for the Kubbe attachment ⑮ (see chapter "Assembling the kubbe attachment").

Shape the Kubbe wrappers with the Kubbe attachment ⑮ and then freeze them.

Filling:

Pass the meat through the meat grinder twice (first with the coarse and then with the fine cutting discs ⑨). 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 Tbsp 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 tbs 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.

## Περιεχόμενα

<b>Εισαγωγή</b> . . . . .	<b>18</b>
Πνευματικά δικαιώματα . . . . .	18
Περιορισμός ευθύνης . . . . .	18
<b>Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς</b> . . . . .	<b>18</b>
<b>Σύνολο αποστολής/ Περιγραφή εξαρτημάτων</b> . . . . .	<b>19</b>
<b>Τεχνικές πληροφορίες</b> . . . . .	<b>19</b>
<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> . . . . .	<b>20</b>
<b>Συναρμολόγηση / Αποσυναρμολόγηση</b> . . . . .	<b>21</b>
Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά . . . . .	21
Μοντάρισμα εξαρτήματος ώθησης . . . . .	22
Μοντάρισμα εξαρτήματος Kubbe . . . . .	23
Μοντάρισμα εξαρτήματος για κουλουράκια . . . . .	23
<b>Χειρισμός</b> . . . . .	<b>24</b>
Χειρισμός της συσκευής . . . . .	24
Επεξεργασία κρέατος . . . . .	25
Επεξεργασία λουκάνικων . . . . .	25
Εργασία με το εξάρτημα Kubbe . . . . .	26
Δημιουργία βουτημάτων . . . . .	26
<b>Στην περίπτωση σφάλματος</b> . . . . .	<b>27</b>
<b>Καθαρισμός</b> . . . . .	<b>27</b>
Καθαρισμός μπλοκ κινητήρα . . . . .	27
Καθαρισμός εξαρτημάτων . . . . .	28
<b>Φύλαξη</b> . . . . .	<b>28</b>
<b>Απόρριψη</b> . . . . .	<b>29</b>
<b>Εγγύηση και σέρβις</b> . . . . .	<b>29</b>
<b>Εισαγωγείας</b> . . . . .	<b>30</b>
<b>Συνταγές</b> . . . . .	<b>30</b>
Kubbe (Κούμπε) . . . . .	30
Φρέσκο ψητό λουκάνικο . . . . .	31
Κουλουράκια . . . . .	32

## Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες καλά. Παραδίδετε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

## Πνευματικά δικαιώματα

Αυτές οι οδηγίες έχουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων.

Κάθε ανατύπωση ή κάθε επανέκδοση ακόμα και τμηματικά, καθώς και η αναπαραγωγή απεικονίσεων, ακόμα και σε τροποποιημένη κατάσταση επιτρέπεται μόνο με γραπτή έγκριση του κατασκευαστή.

## Περιορισμός ευθύνης

Όλες οι περιεχόμενες τεχνικές πληροφορίες, τα δεδομένα και οι υποδείξεις για τη σύνδεση και το χειρισμό σε αυτές τις οδηγίες χειρισμού, αντιστοιχούν στην τελευταία λέξη της τεχνολογίας των εκτυπώσεων και διεξάγονται λαμβάνοντας υπόψη τις μέχρι τώρα εμπειρίες και γνώσεις μας στο ανώτερο επίπεδο.

Από τα στοιχεία, τις απεικονίσεις και τις περιγραφές σε αυτές τις οδηγίες δεν μπορούν να εγερθούν απαιτήσεις.

Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για βλάβες από μη τήρηση των οδηγιών, από μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση, από εσφαλμένες επισκευές, από μη εγκεκριμένες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση με επιπρεπόμενων εξαρτημάτων.

## Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Αυτή η συσκευή προβλέπεται αποκλειστικά για την επεξεργασία μόνο τροφίμων σε οικιακές ποσότητες στο ιδιωτικό νοικοκυριό:

- Για να φιλοκόψετε φρέσκο κρέας,
- Για τη δημιουργία λουκάνικου σε φυσικά ή τεχνητά εντόσθια,
- Για να φτιάξετε κουλουράκια

Η συσκευή δεν προβλέπεται για την επεξεργασία κατεψυγμένων ή άλλων σκληρών τροφίμων, π.χ. κόκαλα ή ξηροί καρποί και όχι για την επεξεργασία σε επαγγελματικά ή βιομηχανικά πεδία.

## Σύνολο αποστολής / Περιγραφή εξαρτημάτων

Απεικόνιση Α:

- ❶ Εξάρτημα για κουλουράκια με λωρίδες σχεδίων
- ❷ Εξάρτημα ώθησης
- ❸ Δίσκος πλήρωσης
- ❹ Σώμα μοτέρ
- ❺ Προσαρμογέας κρεατομηχανής από μέταλλο
- ❻ Κοχλίας μεταφοράς
- ❼ Ελατήριο
- ❽ Σταυρωτή λεπίδα
- ❾ Χοντρός και λεπτός διάτρητος δίσκος
- ❿ Δακτύλιος κλειδώματος
- ⓫ Επίθεμα συμπίεσης λουκάνικου
- ⓬ Δίσκος για λουκάνικα
- ⓭ Εξάρτημα Kubbe

GR  
CY

## Τεχνικές πληροφορίες

Τάση	220 - 240 V ~, 50 Hz
Κατανάλωση ενέργειας	250 - 350 W
Κατηγορία προστασίας	II / □
Χρόνος σύντομης λειτουργίας	15 λεπτά

### Χρόνος σύντομης λειτουργίας

Ο χρόνος σύντομης λειτουργίας δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να πάθει βλάβες. Μετά το δοθέντα σύντομο χρόνο λειτουργίας πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί τόσο έως ότου το μοτέρ κρυώσει.

## Υποδείξεις ασφαλείας

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Προσέξτε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην καταστραφεί. Κρατήστε το μακριά από καυτές περιοχές και τοποθετήστε το έτσι ώστε να μην μπορεί να πιαστεί πουθενά.
- ▶ Τα κατεστραμμένα καλώδια δικτύου ή βύσματα πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο προσωπικό, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς χώρους, όχι σε εξωτερικούς χώρους.



Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα κινητήρα στο νερό ή σε άλλα υγρά!  
Σε άλλη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπληξία.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος εάν λόγω εσφαλμένης χρήσης θέσετε εκτός λειτουργίας τους μηχανισμούς ασφαλείας στη συσκευή!

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Ποτέ μην αγγίζετε ανοίγματα στη συσκευή. Ποτέ μην εισάγετε κάποια αντικείμενα εκεί μέσα – με εξαίρεση το εκάστοτε εξάρτημα ώθησης και τα προς επεξεργασία τρόφιμα. Σε άλλη περίπτωση μπορεί να υπάρχει μεγάλος κίνδυνος ατυχήματος!
- ▶ Τραβάτε πρώτα το βύσμα από την πρίζα πριν εισάγετε ή απομακρύνετε εξαρτήματα.
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, όταν είναι έτοιμη προς λειτουργία. Μετά τη χρήση ή σε διακοπές κατά την εργασία βγάζετε το βύσμα από την πρίζα, για να αποφύγετε ανεπιθύμητη εκκίνηση.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια αξεσουάρ για αυτή τη συσκευή. Άλλα εξαρτήματα πιθανώς να μην είναι επαρκώς ασφαλή.
- ▶ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν έχουν λάβει υποδείξεις για το πώς χρησιμοποιείται η συσκευή.
- ▶ Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ανεπανόρθωτη βλάβη στη συσκευή.

## Συναρμολόγηση / Αποσυναρμολόγηση

### ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Όλα τα εξαρτήματα προβλέπονται με μια λεπτή στρώση λαδιού για να προστατεύονται από τη διάβρωση. Έτσι πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα προσεκτικά όπως περιγράφεται λεπτομερώς στο Κεφάλαιο "Καθαρισμός". Τριβετε στη συνέχεια όλα τα μεταλλικά τμήματα με λίγο λάδι μαγειρικής.

GR  
CY

### Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις.

- 1) Τοποθετήστε τον κοχλία μεταφοράς **6** στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **5**.
- 2) Εισάγετε τα ελατήρια **7** στον κοχλία μεταφοράς **6**.
- 3) Στη συνέχεια τοποθετήστε τη σταυρωτή λεπίδα **8** έτσι ώστε η πλευρά με τις λεπίδες να δείχνει μακριά από το ελατήριο **7**. Η γωνιακή εγκοπή της σταυρωτής λεπίδας **8** πρέπει να εφαρμόζει σωστά στο γωνιακό άξονα.



### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Η σταυρωτή λεπίδα **8** είναι πολύ κοφτερή! Κίνδυνος τραυματισμού!

### ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Η συσκευή παθαίνει ζημιά όταν η σταυρωτή λεπίδα **8** τοποθετείται ανάποδα!
- 4) Επιλέξτε τον επιθυμητό διάτρητο δίσκο **9**/Δίσκος για λουκάνικα **12**.



- 5) Τοποθετήστε τον επιλεγμένο διάτρητο δίσκο 9 στον προσαρμογέα κρεατομηχανής 5 κατά τρόπο, ώστε οι στερεώσεις στο διάτρητο δίσκο 9 να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής 5.
- 6) Όταν όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε το δακτύλιο ασφάλισης 10 σφιχτά.
- 7) Ο έτοιμος μονταρισμένος προσαρμογέας κρεατομηχανής 5 συνδέεται μέσω μιας ασφάλισης μπαγιονέτ με το μπλοκ μοτέρ 4:
  - Εισάγετε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής 5 στο μπλοκ μοτέρ 4, έτσι ώστε το βέλος να βρίσκεται στον προσαρμογέα κρεατομηχανής 5 στο σύμβολο 6 στο μπλοκ μοτέρ 4. Το κουμπί ασφάλισης πιέζεται προς τα μέσα (Εικ. Β).
  - Πιέστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής 5 ελαφρώς προς τα μέσα και περιστρέψτε τότε την υποδοχή πλήρωσης στον προσαρμογέα κρεατομηχανής 5 στη μεσαία θέση (Εικ. Β), έτσι ώστε το βέλος να δείχνει προς την υποδοχή πλήρωσης στο σύμβολο 6. Όταν ο προσαρμογέας μηχανής 5 κομπώσει, το κουμπί ασφάλισης πηδά προς τα έξω.
  - Τέλος τοποθετήστε το δοχείο πλήρωσης 3 επάνω από το χωνί πλήρωσης.
  - Για την απομάκρυνση πατήστε το κουμπί ασφάλισης και περιστρέψτε το χωνί πλήρωσης πάλι προς τα δεξιά (Εικ. Β) 6. Στη συνέχεια μπορείτε να τραβήξετε έξω τον προσαρμογέα κρεατομηχανής 5.

## Μοντάρισμα εξαρτήματος ώθησης

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις.

- 1) Απομακρύνετε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής 5, όπως περιγράφεται στη "Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά".
- 2) Απομακρύνετε ενδεχόμενα εξαρτήματα και καθαρίστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής 5.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Για το εξάρτημα πλήρωσης λουκάνικων 11 δε χρειάζεται η σταυρωτή λεπίδα 8 με το ελατήριο 7! Εάν απαιτείται απομακρύνετε και τα δύο από τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά 5.

- 3) Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 4) Τοποθετήστε το δίσκο για λουκάνικα 12 έτσι, ώστε οι στερεώσεις στο δίσκο για λουκάνικα 12 να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής 5.
- 5) Στη συνέχεια τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα 11 μπροστά από το δίσκο για λουκάνικα 12.
- 6) Βιδώστε καλά το δακτύλιο ασφάλισης 10.w
- 7) Συναρμολογήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής 5 όπως περιγράφεται στη "Συναρμολόγηση μηχανής κοπής κιμά".

## Μοντάρισμα εξαρτήματος Kubbe

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις.

- 1) Απομακρύνετε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **5**, όπως περιγράφεται στη "Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά".
- 2) Απομακρύνετε ενδεχόμενα εξαρτήματα και καθαρίστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **5**.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Για το εξάρτημα Kubbe **13** δε χρειάζεται η σταυρωτή λεπίδα **8** με το ελατήριο **7**! Εάν απαιτείται απομακρύνετε και τα δύο από τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5**.

- 3) Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 4) Τοποθετήστε τα δύο πλαστικά τμήματα του εξαρτήματος Kubbe **13** έτσι, ώστε οι στερεώσεις στον κάτω δακτύλιο του εξαρτήματος Kubbe **13** να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής **5**.
- 5) Εφόσον όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε πάλι το δακτύλιο ασφάλισης **10** πολύ σφιχτά.
- 6) Συναρμολογήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **5** όπως περιγράφεται στη "Συναρμολόγηση μηχανής κοπής κιμά".

## Μοντάρισμα εξαρτήματος για κουλουράκια

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις.

- 1) Απομακρύνετε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **5**, όπως περιγράφεται στη "Συναρμολόγηση μηχανήματος κοπής κιμά".
- 2) Απομακρύνετε ενδεχόμενα εξαρτήματα και καθαρίστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής **5**.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Για το εξάρτημα για κουλουράκια **1** δε χρειάζεται η σταυρωτή λεπίδα **8** με το ελατήριο **7**! Εάν απαιτείται απομακρύνετε και τα δύο από τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5**.

- 3) Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- 4) Βγάλτε τη λωρίδα με σχέδια **1** μπροστά από το εξάρτημα για μπισκότα **1**.
- 5) Τοποθετήστε πρώτα τον πλαστικό δίσκο, στη συνέχεια το μεταλλικό δίσκο του εξαρτήματος για κουλουράκια **1** στον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5** (βλέπε πλευρά ανοίγματος). Τοποθετήστε το εξάρτημα για κουλουράκια **1** έτσι, ώστε οι στερεώσεις στο εξάρτημα για κουλουράκια **1** να βρίσκονται στις εγκοπές του προσαρμογέα κρεατομηχανής **5**.
- 6) Όταν όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε το δακτύλιο ασφάλισης **10** σφιχτά.

- 7) Εισάγετε πάλι τη λωρίδα με σχέδια ❶ μπροστά στο εξάρτημα για κουλουράκια ❶. Προσέξτε ώστε η λαβή στη λωρίδα με σχέδια ❶ να δείχνει μακριά από τη συσκευή. Αλλιώς δε μπορείτε να ρυθμίσετε το σχέδιο το οποίο βρίσκεται απευθείας στη λαβή.
- 8) Συναρμολογήστε τον προσαρμογέα κρεατομηχανής ❺ όπως περιγράφεται στη "Συναρμολόγηση μηχανής κοπής κιμά".
- 9) Για την απομάκρυνση πρέπει πρώτα πάλι να τραβήξετε τη λωρίδα με σχέδια ❶, πριν μπορέσετε να ξεβιδώσετε το δακτύλιο ασφάλισης ❶❶ και να βγάλετε έξω το εξάρτημα για μπισκότα ❶.

## Χειρισμός

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της μονάδας κινητήρα ❹ – εκεί μέσα δεν υπάρχουν κανενός είδους στοιχεία χειρισμού. Εάν ανοιχτεί το περίβλημα, τότε ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης. Σε ανοιχτό περίβλημα υπάρχει κίνδυνος ζωής μέσω ηλεκτροπληξίας.

### ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 15 λεπτά στη συνεχή λειτουργία. Στη συνέχεια αφήστε τη συσκευή για περίπου 30 λεπτά απενεργοποιημένη, ώστε να αποφύγετε μια υπερθέρμανση.
- ▶ Ποτέ μην πιέζετε τα πλήκτρα „I“ ή „<“ κατά την αλλαγή κατεύθυνσης διαδρομής, εάν το μοτέρ της συσκευής δεν έχει ακινητοποιηθεί πλήρως. Ο κινητήρας μπορεί να καταστραφεί.

## Χειρισμός της συσκευής

Εφόσον έχετε μοντάρει τα επιθυμητά εξαρτήματα:

- 1) Τοποθετήστε τη συσκευή κατά τέτοιο τρόπο ώστε να στέκεται εντελώς σταθερά και σε καμία περίπτωση (π.χ. μέσω κραδασμών ή πιασίματος στο καλώδιο δικτύου) να μην πέσει από το τραπέζι ή να μην φτάσει κοντά σε νερό που τρέχει. Οι κραδασμοί κατά τη λειτουργία είναι αναπόφευκτοι.

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Ποτέ μην αγγίζετε μια συνδεδεμένη ή εν λειτουργία συσκευή σε περίπτωση πτώσης, όταν πέφτει σε νερό ή σε άλλες επείγουσες περιπτώσεις! Σε επείγουσα περίπτωση τραβήξτε αμέσως το βύσμα! Σε άλλη περίπτωση υπάρχει σοβαρός κίνδυνος τραυματισμών και θανάτου!
- 2) Τοποθετήστε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στο δίσκο πλήρωσης ❸ και βάλτε ένα δοχείο συγκέντρωσης μπροστά κάτω από το άνοιγμα εξόδου.

- 3) Πιέστε πρώτα το πλήκτρο „0“, ώστε να εξασφαλίσετε ότι η συσκευή είναι ακόμα απενεργοποιημένη. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος μη ηθελημένης εκκίνησης της συσκευής όταν το βύσμα εισάγεται στην πρίζα δικτύου.
- 4) Κατόπιν βάλτε το φινις στην πρίζα.
- 5) Πιέστε το πλήκτρο "I", ώστε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Πιέζετε τα τρόφιμα αποκλειστικά με το στρογγυλό εξάρτημα ώθησης **2** στην υποδοχή πλήρωσης – ποτέ με τα δάχτυλα, πιρούνια, κουτάλια ή παρόμοια. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος ατυχήματος και μπορεί να καταστραφεί η συσκευή.

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- ▶ Ποτέ μην πιέζετε πολύ δυνατά ώστε να ακούγεται ο κινητήρας πιο αργός. Σε άλλη περίπτωση μπορεί η συσκευή να υπερφορτωθεί και να πάθει βλάβη.

## **Επεξεργασία κρέατος**

- 1) Χρησιμοποιείτε τεμάχια κρέατος, τα οποία ταιριάζουν άνετα στο χωνί πλήρωσης. Εάν απαιτείται κόβετε το κρέας στην αρχή. Προσέξτε ώστε το κρέας να μην έχει κόκαλα ή τένοντες.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

- ▶ Στον κιμά μπορεί εύκολα να αναπτυχθούν μικρόβια. Για το λόγο αυτό προσέξτε για μια καλή υγιεινή όταν επεξεργάζεστε κρέας. Αλλιώς μπορεί να επηρεαστεί η υγεία σας.
- 2) Εάν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις σχετικά με το θέμα "Κρέας", μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τώρα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Χειρισμός της συσκευής".

## **Επεξεργασία λουκάνικων**

- 1) Περιστρέψτε το κρέας πρώτα δύο φορές μέσω της μηχανής κοπής κιμά πριν από την επεξεργασία για λουκάνικα.
- 2) Για το γέμισμα των λουκάνικων προσθέστε στον κιμά μικρά κομμάτια κρεμμύδι, καρυκεύματα και άλλα συστατικά σύμφωνα με τη συνταγή σας και ζυμώστε καλά. Τοποθετήστε τη ζύμη για 30 λεπτά στο ψυγείο, πριν από την περαιτέρω επεξεργασία.
- 3) Σκεπάστε με το έντερο (φυσικό ή τεχνητό) το εξάρτημα γεμίσματος λουκάνικου **11** και δέστε το άλλο άκρο. Για κάθε κιλό μάζας γεμίσματος μπορείτε να υπολογίζετε περίπου 1,60 μέτρα έντερο λουκάνικου.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ!

Τοποθετήστε το φυσικό έντερο περίπου για 3 ώρες σε χλιαρό νερό και στύψτε το πριν από τη διαδικασία κάλυψης. Έτσι το έντερο γίνεται πάλι ελαστικό. Φυσικά έντερα βρίσκονται στα κρεοπωλεία κοντά σε σφαγεία ή στο δικό σας κρεοπωλείο.

- 4) Η γέμιση λουκάνικου πιέζεται μέσω του επιθέματος συμπίεσης **11** στο έντερο. Εφόσον έχει επιτευχθεί το επιθυμητό μήκος, απενεργοποιήστε τη συσκευή, πιέστε το λουκάνικο στο άκρο και γυρίστε το μερικές φορές γύρω από τον κατά μήκος άξονα του.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ!

Το λουκάνικο τεντώνεται κατά το μαγείρεμα και όταν ψύχεται. Για το λόγο αυτό μην τα παραγεμίζετε διότι μπορεί να σκάσουν .

- 5) Εάν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις σχετικά με το θέμα "Λουκάνικο", μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τώρα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Χειρισμός της συσκευής".

## Εργασία με το εξάρτημα Kubbe

Με το επίθεμα Kubbe **15** μπορείτε να δημιουργήσετε από τα τοποθετούμενα τρόφιμα, κοίλα ρολλά από κρέας ή λαχανικά, τα οποία μπορείτε να γεμίσετε όπως εσείς επιθυμείτε.

- 1) Περάστε το κρέας πρώτα δύο φορές μέσα από τη μηχανή κοπής κιμά πριν το πρεσάρτε μέσα από το επίθεμα Kubbe **15**.
- 2) Εάν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις σχετικά με το θέμα "Εξάρτημα Kubbe", μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τώρα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Χειρισμός της συσκευής".

## Δημιουργία βουτημάτων

Εφόσον έχετε ετοιμάσει τη ζύμη για το γλύκισμα σύμφωνα με τη συνταγή σας και έχετε μοντάρει το επίθεμα για το γλύκισμα **1**:

- 1) Τοποθετήστε ένα μικρό ταψί με χαρτί ψησίματος και τοποθετήστε το ακριβώς κάτω από το άνοιγμα εξόδου μπροστά στη συσκευή.
- 2) Πιέστε ομοιόμορφα ζύμη στον προσαρμογέα κρεατομηχανής **5** - στη συνέχεια ο κοχλίας μεταφοράς **6** την πιέζει μέσω του επιλεγμένου σχεδίου στη λωρίδα με σχέδια του εξαρτήματος βουτημάτων **1**.
- 3) Όταν το κουλουράκι έχει φτάσει στο επιθυμητό μήκος, σταματήστε τη συσκευή και διακόψτε τη ζύμη στο άνοιγμα εξόδου. Τοποθετήστε το κουλουράκι στο ταψί ψησίματος.
- 4) Εάν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις σχετικά με το θέμα «Βουτήματα», μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τώρα τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Χειρισμός της συσκευής».

## Στην περίπτωση σφάλματος

### Εάν έχει μπλοκάρει ο μηχανισμός κίνησης από συγκέντρωση τροφίμων:

- Πιέστε το πλήκτρο „0”, για να σταματήσετε την κρεατομηχανή.
- Κρατήστε το πλήκτρο „<” πιεσμένο. Ο μηχανισμός κίνησης κινείται προς τα πίσω. Έτσι μπορείτε να μεταφέρετε τα τρόφιμα λίγο πιο πίσω για να απελευθερωθεί πάλι ο μηχανισμός κίνησης.
- Όταν ο μηχανισμός κίνησης έχει ελευθερωθεί αφήστε το πλήκτρο “<”.
- Πιέστε το πλήκτρο „I”, για να εκκινήσετε την κρεατομηχανή.
- Όταν ο μηχανισμός κίνησης δεν ελευθερώνεται έτσι, καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο „Καθαρισμός”.

### Εάν ξαφνικά σταματήσει ο κινητήρας, ίσως να έχει ενεργοποιηθεί η εσωτερική ασφάλεια υπερφόρτωσης. Αυτή προστατεύει τον κινητήρα.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε για περ. 30 λεπτά να κρυώσει πριν τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.
- Εάν αυτό δεν έχει αποτελέσματα, τότε περιμένετε για άλλα 15 λεπτά.
- Εάν και αυτή η προθεσμία περάσει χωρίς αποτέλεσμα τότε πρόκειται για κάποιο ελάττωμα. Σε αυτή την περίπτωση απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών.

### Εάν το καλώδιο δικτύου έχει βλάβη ή υπάρχουν ορατές βλάβες στα εξαρτήματα συσκευής :

- Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή πατώντας το πλήκτρο "0"!
- Εάν αυτό δεν είναι δυνατό να συμβεί χωρίς κίνδυνο βγάλτε το βύσμα.
- Επιτρέψτε να επιδιορθωθούν αυτές οι βλάβες πρώτα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών πριν χρησιμοποιήσετε πάλι τη συσκευή.

## Καθαρισμός

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Βγάλτε πρώτα το βύσμα από την πρίζα πριν καθαρίσετε τη συσκευή. Έτσι εμποδίζετε κινδύνους ατυχημάτων μέσω μη αναμενόμενης, κατά λάθος εκκίνησης και ηλεκτροπληξίας.

### Καθαρισμός μπλοκ κινητήρα

- Καθαρίζετε όλες τις εξωτερικές επιφάνειες και το καλώδιο δικτύου με ένα ελαφρά νωπό πανί καθαρισμού. Στεγνώστε τη συσκευή καλά πριν τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.



## ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα κινητήρα στο νερό ή σε άλλα υγρά! Σε άλλη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος ζωής μέσω ηλεκτροπληξίας εάν εισχωρήσει υγρασία σε ηλεκτρικές επαφές.

## ΠΡΟΣΟΧΗ - ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά μέσα, μέσα τριψίματος ή διαλυτικά. Αυτά μπορούν να χαλάσουν τη συσκευή και να αφήσουν υπολείμματα στα τρόφιμα.

## Καθαρισμός εξαρτημάτων

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μην καθαρίζετε τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων! Αυτό οδηγεί σε βλάβες στα εξαρτήματα!

- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα τα οποία μπορεί να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα, ...
  - μόνο με το χέρι, τα εξαρτήματα δεν αντέχουν στο πλύσιμο σε πλυντήριο.
  - με καυτό νερό πλύσης και ένα οικιακό καθαριστικό μέσο κατάλληλο για τρόφιμα.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η σταυρωτή λεπίδα **B** είναι πολύ κοφτερή! Κίνδυνος τραυματισμού!
- Στεγνώστε τα όλα πριν χρησιμοποιήσετε εκ νέου τη συσκευή.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μετά από κάθε καθαρισμό τρίβετε πάλι τα μεταλλικά τμήματα με μαγειρικό λάδι! Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος αποχρωματισμού των μεταλλικών τμημάτων!

## Φύλαξη

- Ωθήστε το καλώδιο δικτύου (χωρίς βύσμα) στην υποδοχή καλωδίου κάτω από το κάτω μέρος συσκευής. Έτσι παραμένει προστατευμένο από βλάβες.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή σε έναν στεγνό χώρο.
- Εάν δε χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ξανά αμέσως, τρίψτε τα μεταλλικά εξαρτήματα μετά το στέγνωμα με μια λεπτή στρώση λαδιού μαγειρικής. Έτσι επιτυγχάνετε καλή προστασία από τη διάβρωση.
- Φυλάτε τη συσκευή έτσι ώστε να μην είναι προσβάσιμη από παιδιά και από άτομα τα οποία χρήζουν επιτήρησης. Αυτά τα άτομα δεν μπορούν πάντα να αξιολογούν τους πιθανούς κινδύνους όταν έρχονται σε επαφή με ηλεκτρικές συσκευές.

## Απόρριψη



**Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.**

**Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ (Waste Electrical and Electronic Equipment [Απόρριψη ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών]).**

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απομάκρυνσης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απομάκρυνσης. Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.



Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασιών φιλικά προς το περιβάλλον.

## Εγγύηση και σέρβις

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί.

Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά ζημιές και ελλείψεις πρέπει να ανακοινώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς.

Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται οι εμφανιζόμενες επισκευές.

Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί.

Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά ζημιές και ελλείψεις πρέπει να ανακοινώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς.

Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται οι εμφανιζόμενες επισκευές.



**GR** Σέρβις Ελλάδα  
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)  
E-Mail: kompernass@lidl.gr  
IAN 86827

**CY** Σέρβις Κύπρος  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy  
IAN 86827

## Εισαγωγέας

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

## Συνταγές

### **Kubbe (Κούμπε)**

Συστατικά για το περιτύλιγμα  
450 γρ. άπαχο αρνίσιο, μοσχαρίσιο ή βοδινό κρέας  
150 γρ. αλεύρι  
1 ΚΤ καυτό πιπέρι (πιπέρι γαρίφαλων)  
1 ΚΤ μοσχοκάρυδο  
1 πρέζα σκόνη τσίλι  
1 πρέζα πιπέρι

Συστατικά για τη γέμιση κρέατος  
700 γρ. κρέας αρνίσιο  
1 1/2 ΚΣ ελαιόλαδο  
1 1/2 ΚΣ κρεμμύδια ψιλοκομμένα  
1/2 ΚΤ καυτό πιπέρι (πιπέρι γαρίφαλων)  
1/2 κουταλάκι τσαγιού αλάτι  
1 1/2 ΚΣ αλεύρι

Ψιλοκόβετε το κρέας για το περιτυλίγμα δύο φορές διαδοχικά στο μηχάνημα κοπής κιμά (πρώτα με το χονδρό και μετά με το λεπτό διάτρητο δίσκο 9) και αναμιγνύετε με τα άλλα συστατικά. Ψιλοκόβετε αυτή τη μάζα επίσης δύο φορές με το μηχάνημα κοπής για κιμά. Αντικαθιστάτε το διάτρητο δίσκο 9 με το εξάρτημα Kubbe 13 (βλέπε Κεφάλαιο „Μοντάρισμα εξαρτήματος Kubbe“).

Σχηματίζετε τα περιτυλίγματα Kubbe με το εξάρτημα Kubbe 13 και ψύχετε.

Γέμιση:

Ψιλοκόβετε δύο φορές το κρέας με το μηχάνημα κοπής κιμά (πρώτα με το χονδρό και μετά με το λεπτό διάτρητο δίσκο 9). Τηγανίζετε ελαφρώς τα κρεμμύδια και αναμιγνύετε με το κρέας και τα υπόλοιπα συστατικά. Γεμίζετε τα περιτυλίγματα Kubbe με αυτό και αφήνετε να ψηθούν.

Εναλλακτικές λύσεις γέμισης:

250 γρ. μπρόκολο στον ατμό

ή 250 γρ. κολοκύθια στον ατμό

ή 250 γρ. βρασμένο ρύζι

### **Φρέσκο ψητό λουκάνικο**

Συστατικά

300 γρ. άπαχο βοδινό κρέας

500 γρ. άπαχο χοιρινό κρέας

200 γρ. μπέικον ωμοπλάτης

20 γρ. αλάτι

1/2 ΚΣ λευκό, αλεσμένο πιπέρι

1 ΚΤ κύμινο

1/2 ΚΤ μοσχοκάρυδο

Περάστε το βοδινό, το χοιρινό και το μπέικον δύο φορές μέσα από το μηχάνημα κοπής κιμά.

Βάζετε τα αναμειγμένα καρυκεύματα όπως και το αλάτι και ανακατεύετε για 5 λεπτά.

Τοποθετείτε τη γέμιση για τα λουκάνικα για περ. 30 λεπτά στο ψυγείο. Βάλτε τη γέμιση για λουκάνικα σύμφωνα με τις οδηγίες (βλέπε Κεφάλαιο „Επεξεργασία λουκάνικων“) και φτιάχνετε λουκάνικα μήκους 25 εκ.

Το έτοιμο λουκάνικο μπορεί να καταναλωθεί την ίδια μέρα αφότου έχει ψηθεί καλά.

**Κουλουράκια**

Συστατικά:

500 γρ. βούτυρο

500 γρ. ζάχαρη

2 - 3 πακετάκια ζάχαρη βανίλια

1 πακετάκι κρέμα βανίλιας

1/4 κ. γλ. αλάτι

1 αυγό

4 κρόκοι

800 γρ. αλεύρι (τύπου 405)

2 κ. γλ. μπέικιν πάουντερ

200 γρ. αλεσμένα αμύγδαλα (ζεματισμένα)

ζύσμα ενός λεμονιού

Χτυπήστε το βούτυρο έως ότου γίνει αφρός. Προσθέστε διαδοχικά τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώστε το μείγμα καλά. Αφήστε το μείγμα σκεπασμένο στο ψυγείο να κρυώσει για περ. 12 ώρες (π.χ. όλη νύχτα). Στη συνέχεια και μέσα από τη μηχανή κοπής γυρίζετε με το εξάρτημα για κουλουράκια ❶. Τοποθετήστε τα κουλουράκια σε ένα ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος. Ψήστε τα κουλουράκια σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περ. 10-15 λεπτά έως ότου ροδίσουν.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>34</b>
Urheberrecht .....	34
Haftungsbeschränkung .....	34
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>34</b>
<b>Lieferumfang / Teilebeschreibung</b> .....	<b>35</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>35</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>36</b>
<b>Zusammenbauen / Zerlegen</b> .....	<b>37</b>
Fleischwolf zusammenbauen .....	37
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren .....	38
Kubbe-Aufsatz montieren .....	39
Spritzgebäck-Aufsatz montieren .....	39
<b>Bedienen</b> .....	<b>40</b>
Das Gerät bedienen .....	40
Fleisch verarbeiten .....	41
Wurst verarbeiten .....	41
Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz .....	42
Spritzgebäck herstellen .....	42
<b>Im Fehlerfall</b> .....	<b>43</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>43</b>
Motorblock reinigen .....	43
Zubehörteile reinigen .....	44
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>44</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>45</b>
<b>Garantie und Service</b> .....	<b>45</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>46</b>
<b>Rezepte</b> .....	<b>46</b>
Kubbe .....	46
Frische Rostbratwurst .....	47
Spritzgebäck .....	48

## 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

DE  
AT  
CH

## 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.

## 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 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.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.

## Zusammenbauen / Zerlegen

### 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 **6** in den Fleischwolfvorsatz **5**.
- 2) Stecken Sie die Feder **7** auf die Transportschnecke **6**.
- 3) Setzen Sie dann das Kreuzmesser **8** so ein, dass die Seite mit den Messern von der Feder **7** weg zeigt. Achten Sie darauf, dass die eckige Aussparung des Kreuzmessers **8** korrekt auf der eckigen Achse liegt.



### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Kreuzmesser **8** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Das Gerät wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser **8** anders herum eingesetzt wird!

- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **9**/Wurstscheibe **12**.



- 5) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe 9 so in den Fleischwolfvorsatz 5 ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe 9 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 5 liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring 10 handfest auf.
- 7) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz 5 wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock 4 verbunden:
  - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz 5 in den Motorblock 4, so dass der Pfeil am Fleischwolfvorsatz 5 am Symbol 1 am Motorblock 4 liegt. Der Verriegelungsknopf drückt sich hinein. (Abb. B).
  - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz 5 leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz 5 in die Mittelposition (Abb. B), so dass der Pfeil am Einfüllschacht auf das Symbol 1 zeigt. Wenn der Fleischwolfvorsatz 5 einrastet, springt der Verriegelungsknopf heraus.
  - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale 3 oben auf den Einfüllschacht.
  - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) 1. Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz 5 heraus ziehen.

## Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz 5, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz 5.

### HINWEIS

- ▶ Für den Wurst-Stopf-Aufsatz 11 wird das Kreuzmesser 8 mit der Feder 7 nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz 5 heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Legen Sie die Wurstscheibe 12 so ein, dass die Fixierungen an der Wurstscheibe 12 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 5 liegen.
- 5) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz 11 vor die Wurstscheibe 12.
- 6) Schrauben Sie den Verschlussring 10 handfest auf.
- 7) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz 5 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 **5**, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**.

### HINWEIS

► Für den Kubbe-Aufsatz **13** wird das Kreuzmesser **8** mit der Feder **7** nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **5** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kubbe-Aufsatzes **13** so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kubbe-Aufsatzes **13** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **5** liegen.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **10** wieder handfest auf.
- 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **5** 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 **5**, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**.

### HINWEIS

► Für den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wird das Kreuzmesser **8** mit der Feder **7** nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **5** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plasticscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **5** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **5** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **10** handfest auf.

- 7) Stecken Sie den Musterstreifen **1** wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz **1**. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen **1** vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **5** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen **1** abziehen, bevor Sie den Verschlussring **10** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

## Bedienen

### **STROMSCHLAGGEFAHR**

- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks **4** – 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“ oder „<“ 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 **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.

- 3) Drücken Sie erst die Taste „0“, 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“, um das Gerät einzuschalten.

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem runden Stopfer **2** 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 **1** und kneten 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 **11** 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.

- 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 **13** 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 **13** 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 **1** 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 **5** - die Transport-schnecke **6** drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäckaufsatzes **1**.
- 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“, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ 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 „<“ los.
- Drücken Sie die Taste „I“, 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“ 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

### STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ 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.



## STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ 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  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 2002/96/EC (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.

DE  
AT  
CH

## 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, Gewaltnwendung 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.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

IAN 86827

## AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

IAN 86827

## CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 86827

## Importeur

KOMPENASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.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 ⑨) und mit den Zutaten vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe ⑨ gegen den Kubbe-Aufsatz ⑬ wechseln (siehe Kapitel „Kubbe-Aufsatz montieren“).

Kubbe-Hüllen mit dem Kubbe-Aufsatz ⑬ formen und anfrieren.

Füllung:

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe ⑨). 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 GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

02/2013 · Ident.-No.: SFW350C1122012-1

---

IAN 86827