



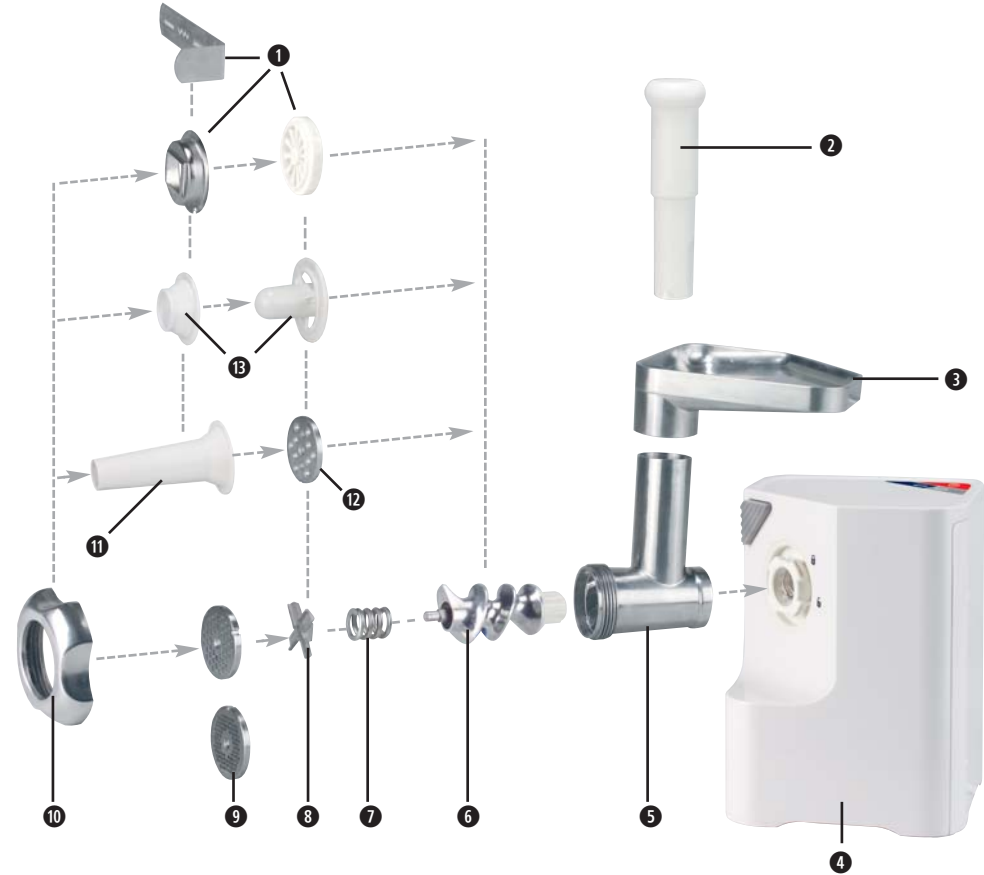
■ HACHOIR À VIANDE



FR
BE **HACHOIR À VIANDE**
Mode d'emploi

NL
BE **VLEESMOLEN**
Gebruiksaanwijzing

DE
AT
CH **FLEISCHWOLF**
Bedienungsanleitung



SOMMAIRE	PAGE
1. Finalité de l'appareil	2
2. Caractéristiques techniques	2
3. Accessoires fournis	2
4. Instructions relatives à la sécurité	2
5. Assemblage / désassemblage	3
a) Assemblage du hachoir à viande	3
b) Installer le poussoir à saucisse	4
c) Monter l'accessoire à boulettes	4
d) Monter l'accessoire pour biscuits sablés	4
6. Utilisation	5
a) Utilisation de l'appareil	5
b) Travailler de la viande	6
c) Confectionner des saucisses	6
d) Travailler avec l'accessoire à boulettes	6
e) Confectionner des biscuits sablés	7
7. En cas de panne	7
8. Nettoyage	7
a) Nettoyage du bloc-moteur	7
b) Nettoyage des accessoires	8
9. Rangement	8
10. Mise au rebut	9
11. Garantie et service après-vente	9
12. Importateur	9
13. Recettes	10

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

HACHOIR À VIANDE KH 3462


1. Finalité de l'appareil

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

- Hachage de viande fraîche,
- Fabrication de saucisses dans des boyaux naturels ou synthétiques
- Fabrication de biscuits sablés

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

2. Caractéristiques techniques

Tension :	220-240 V / ~50 Hz
Puissance consommée :	250 W
Classe de protection :	II 
Temps d'opération par intermittence :	15 minutes

Temps d'opération par intermittence :

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré, sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Après le temps d'opération par intermittence indiqué, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur se soit refroidi.

3. Accessoires fournis

- 1 Accessoire pour biscuits sablés avec plaquette des modèles
- 2 Bouchon
- 3 Plateau de remplissage
- 4 Bloc-moteur
- 5 Adaptateur du hachoir en métal
- 6 Vis transporteuse
- 7 Ressort
- 8 Lame cruciforme
- 9 Grille grossière et fine
- 10 Anneau de fermeture
- 11 Poussoir à saucisse
- 12 Grille à saucisse
- 13 Accessoire à boulettes

4. Instructions relatives à la sécurité

Afin d'éviter tout danger de mort par électrocution :

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé. Maintenez-le à distance de zones chaudes et acheminez-le de telle manière qu'il ne puisse pas être coincé.
- Faites remplacer aussitôt un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagée par des techniciens spécialisés agréés, afin d'éviter tous dangers.
- Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs. Utilisation extérieure interdite.
- N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution.

Avertissement !

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

⚠ Pour éviter les risques d'accident et de blessures :

- Ne passez jamais vos mains dans les ouvertures de l'appareil. N'introduisez jamais un quelconque objet dans les ouvertures – exception faite du bouchon correspondant à la grille et des denrées alimentaires que vous transformez. Risque très élevé d'accident !
- Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur, avant d'installer ou de retirer les pièces accessoires.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est prêt à l'emploi. Lorsque vous avez terminé ou dans le cas d'une interruption du travail, débranchez toujours la fiche de la prise secteur afin d'éviter une mise en marche accidentelle.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine prévus pour cet appareil. L'utilisation de pièces différentes peut ne pas être suffisamment sûr.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales présentent des déficiences ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'opérer l'appareil en toute sécurité, quand bien même une personne avertie surveillerait les opérations.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- N'opérez jamais l'appareil lorsqu'il est vide. Ceci peut en effet entraîner des dommages irréparables.

5. Assemblage / désassemblage

⚠ Attention : Toutes les pièces d'accessoires sont revêtues d'un fin film huileux afin de les protéger de la corrosion. Avant la première utilisation, nettoyez pour cette raison soigneusement toutes les pièces comme décrit en détails au paragraphe "8. Nettoyage". Badigeonnez ensuite toutes les pièces métalliques d'un peu d'huile alimentaire.

a) Assemblage du hachoir à viande

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

- Insérez la vis transporteuse **6** dans l'adaptateur du hachoir **5**.
- Insérez le ressort **7** sur la vis transporteuse **6**.
- Insérez la lame cruciforme **8** de telle manière que la face tranchante ne soit pas orientée vers le ressort **7**.


⚠ Remarque importante :

La lame cruciforme **8** est extrêmement tranchante ! Risque de blessures

⚠ Attention :

L'appareil sera endommagé si la lame cruciforme **8** est insérée dans le sens contraire !

- Sélectionnez la grille perforée souhaitée – vous trouverez une sélection dans le petit compartiment sur l'appareil (Fig. **C**).

Pour ce faire, appuyez sur le symbole  du capot. Le capot s'ouvre à présent. Retirez la grille perforée souhaitée **9**.

- Insérez la grille perforée **9** de telle manière que la rainure sur la grille **9** se situe au niveau de la fixation de l'adaptateur du hachoir **5**.

- Si toutes les pièces sont correctement positionnées, vissez fermement l'anneau de fermeture **10** à la main.
- L'adaptateur du hachoir **5** installé est connecté par le biais du joint à baïonnette avec le bloc-moteur **4** :
 - Insérez l'adaptateur du hachoir **5** dans le bloc moteur **4**, afin que la flèche au niveau de la gaine de remplissage repose sur le symbole **T** du bloc-moteur **4**. Le bouton de verrouillage s'enfonce. (Fig. **A**).
 - Appuyez légèrement sur l'adaptateur du hachoir **5** et ce faisant, tournez la gaine de remplissage de l'adaptateur du hachoir **5** dans la position du milieu (Fig. **B**), afin que la flèche au niveau de la gaine de remplissage indique le symbole **T**. Lorsque l'adaptateur du hachoir **5** s'enclenche, le bouton de verrouillage ressort.
 - Pour finir, insérez le plateau de remplissage **3** sur le haut de la gaine de remplissage.
 - Pour le retirer, appuyez sur le bouton de verrouillage et tournez à nouveau la gaine de remplissage vers la droite (Fig. **A**) **T**. Vous pouvez ensuite retirer l'adaptateur **5**.

b) Installer le poussoir à saucisse

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

- Retirez l'adaptateur du hachoir **5**, conformément à ce qui est décrit sous a).
- Retirez toutes les appliques éventuelles et nettoyez l'adaptateur du hachoir **5**.

i Remarque :

Pour le poussoir à saucisse **11**, la lame cruciforme **8** avec le ressort **7** n'est pas nécessaire ! Le cas échéant, ressortez les deux éléments de l'adaptateur du hachoir **5**.

- Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.

- Retirez la grille à saucisses **12** du petit compartiment (Fig. **C**) en haut de l'appareil.
- Insérez la grille à saucisses **12** de telle manière que la rainure sur la grille **12** se situe au niveau de la fixation de l'adaptateur du hachoir **5**.
- Placez ensuite le poussoir à saucisse **11** devant la grille à saucisse **12**.
- Desserrez l'anneau de fermeture **10** à la main.
- Installez l'adaptateur du hachoir **5** conformément à ce qui est décrit sous a).

c) Monter l'accessoire à boulettes

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

- Retirez l'adaptateur du hachoir **5**, conformément à ce qui est décrit sous a).
- Retirez toutes les appliques éventuelles et nettoyez l'adaptateur du hachoir **5**.

i Remarque :

Pour l'accessoire à boulettes **13**, la lame cruciforme **8** avec le ressort **7** n'est pas nécessaire ! Le cas échéant, ressortez les deux éléments de l'adaptateur du hachoir **5**.

- Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- Insérez les deux éléments en plastique de l'accessoire à boulettes **13** de telle manière que la rainure sur l'accessoire se situe au niveau de la fixation de l'adaptateur du hachoir **5**.
- Si toutes les pièces sont correctement positionnées, vissez à nouveau fermement l'anneau de fermeture **10** à la main.
- Installez l'adaptateur du hachoir **5** conformément à ce qui est décrit sous a).

d) Monter l'accessoire pour biscuits sablés

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

- Retirez l'adaptateur du hachoir **5**, conformément à ce qui est décrit sous a).
- Retirez toutes les appliques éventuelles et nettoyez l'adaptateur du hachoir **5**.

i **Remarque :**

Pour l'accessoire pour biscuits sablés **1**, la lame cruciforme **8** avec le ressort **7** n'est pas nécessaire ! Le cas échéant, ressortez les deux éléments de l'adaptateur du hachoir **5**.

- Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- Retirez la plaquette des modèles **1** de l'avant de l'accessoire pour biscuits sablés **1**.
- Insérez tout d'abord le disque en plastique, puis le disque en métal de l'accessoire pour biscuits sablés **1** dans l'adaptateur du hachoir **5** (voir face dépliant).
- Insérez l'accessoire pour biscuits sablés **1** de telle manière que la rainure de l'accessoire **1** se trouve au niveau de la fixation de l'adaptateur du hachoir **5**.
- Si toutes les pièces sont correctement positionnées, vissez fermement l'anneau de fermeture **10** à la main.
- Repositionnez la plaquette des modèles **1** à l'avant de l'accessoire pour biscuits sablés **1**. Veillez à ce que la poignée au niveau de la plaquette des modèles **1** ne soit pas dirigée vers l'appareil. Sinon, vous ne pourrez pas régler le modèle qui se trouve directement sur la poignée.
- Installez l'adaptateur du hachoir **5** conformément à ce qui est décrit sous a).
- Pour retirer, vous devez dans un premier temps à nouveau retirer la plaquette des modèles **1**, avant de tourner l'anneau de fermeture **10** et de pouvoir retirer à nouveau l'accessoire pour biscuits sablés **1**.

6. Utilisation

⚠ Attention :

N'utilisez pas l'appareil plus de 15 minutes en opération permanente. Laissez ensuite l'appareil éteint pendant environ 30 minutes pour éviter une surchauffe.

⚠ Attention :

N'appuyez jamais sur les touches ON ou REV en cas de changement de la direction de marche, aussi longtemps que le moteur de l'appareil n'est pas entièrement immobilisé. Le moteur peut être endommagé.

a) Utilisation de l'appareil

Si vous avez monté les grilles souhaitées :

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

⚠ Attention :

Ne saisissez jamais l'appareil s'il tombe sur le sol ou dans l'eau - ou en cas de tout autre cas d'urgence - et qu'il est encore raccordé au secteur ou en fonctionnement ! En cas d'urgence, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation ! Danger de mort et risque important de blessures !

- Placez les denrées alimentaires à transformer dans le plateau de remplissage **3** et placez un récipient collecteur à l'avant sous l'ouverture de sortie.

- Appuyez tout d'abord sur la touche OFF, afin de vous assurer que l'appareil est encore éteint. Sinon, il y a le risque d'un démarrage accidentel de l'appareil, lorsque la fiche secteur est branchée dans la prise secteur.
- Insérez la fiche secteur dans la prise.
- Appuyez sur la touche ON pour allumer l'appareil.
- Poussez les aliments dans la gaine de remplissage uniquement à l'aide du bouchon rond ②, ne prenez jamais vos doigts, des fourchettes ou des manches de cuiller ou objets similaires. Risque important de blessure et d'endommagement de l'appareil.

⚠ Attention :

N'appuyez jamais avec une force telle que l'on entende le moteur ralentir. Vous risquez sinon de surcharger et d'endommager l'appareil.

b) Travailler de la viande

- Utilisez uniquement des morceaux de viande qui ne dépassent pas environ 2 cm. Veillez à ce que la viande ne contienne pas d'os ou de tendons.

⚠ Remarque importante :

La viande hachée s'avarie rapidement. Pour cette raison, veillez à une bonne hygiène lorsque vous travaillez la viande.

- Si vous avez lu toutes les remarques sur le thème "Viande", vous pouvez à présent utiliser l'appareil, conformément à ce qui est décrit sous le point 6.a).

c) Confectionner des saucisses

- Faites passer la viande deux fois par le hachoir à viande, avant de la transformer en saucisses.
- Pour la farce des saucisses, ajoutez des oignons finement coupés, des épices et autres ingrédients à la farce selon votre recette et pétrissez bien la masse. Placez cette dernière pendant 30 minutes au réfrigérateur avant de poursuivre la transformation.

- Enfilez le boyau (naturel ou synthétique) sur l'embout à saucisses ⑩ et faites un nœud à l'autre extrémité. Vous pouvez calculer environ 1,60 m de boyau à saucisses pour environ 1 kg de farce.

Conseil :

Laissez auparavant tremper le boyau naturel pendant environ 3 heures dans l'eau tiède et essorez-le avant de l'enfiler sur l'embout. Le boyau naturel redevient ainsi plus élastique. Vous trouverez des boyaux naturels dans les magasins spécialisés en accessoires pour bouchers à proximité d'abattoirs ou auprès de votre boucher.

- La farce à saucisse est pressée dans le boyau par l'embout à saucisse ⑩. Lorsque la longueur souhaitée est atteinte, éteignez l'appareil, pincez la saucisse à son extrémité et tournez-la plusieurs fois sur son axe longitudinal.

Conseil :

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

Si vous avez lu toutes les remarques sur le thème "Saucisse", vous pouvez à présent utiliser l'appareil, conformément à ce qui est décrit sous le point 6.a).

d) Travailler avec l'accessoire à boulettes

L'accessoire à boulettes ⑬ vous permet de former des boulettes creuses à partir de viande ou de légume que vous pouvez ensuite farcir à votre goût.

- Faites dans un premier temps passer la viande deux fois dans le hachoir, avant de la presser à travers l'accessoire à boulettes ⑬.
- Si vous avez lu toutes les remarques sur le thème "Accessoires à boulettes", vous pouvez à présent utiliser l'appareil, conformément à ce qui est décrit sous le point 6.a).

e) Confectionner des biscuits sablés

Si vous avez préparé une pâte à biscuits sablés selon votre recette et que vous avez installé l'accessoire pour biscuits sablés ❶ :

- Si vous avez lu toutes les remarques sur le thème "Accessoires pour biscuits sablés", vous pouvez à présent utiliser l'appareil, conformément à ce qui est décrit sous le point 6.a).
- Etalez du papier sulfurisé dans un petit lèche-frite et placez-le à l'avant de l'appareil sous l'ouverture de sortie.
- Appuyez de manière uniforme la pâte dans l'adaptateur du hachoir ❺ – la vis transporteuse ❻ presse ensuite celle-ci à travers la plaquette des modèles choisie de l'accessoire pour biscuits sablés ❶.
- Lorsque les biscuits ont atteint la longueur souhaitée, arrêtez l'appareil et sectionnez la pâte au niveau de l'ouverture de sortie. Posez les biscuits sur sur le lèche-frite.

Attention :

N'ouvrez jamais le boîtier du bloc-moteur ❹ – car il ne s'y trouve aucun élément d'opération. Toute ouverture du boîtier met fin à la prétention à la garantie. Si le boîtier est ouvert, danger de mort par électrocution.

7. En cas de panne

Si l'entraînement est bloqué par des denrées alimentaires :

- Appuyez sur la touche OFF, pour arrêter le hachoir.
- Maintenez la touche REV enfoncée. L'entraînement tourne maintenant en sens inverse. De cette manière, vous pouvez transporter les denrées alimentaires un peu en marche arrière afin de débloquent l'entraînement.
- Dès que l'entraînement est débloquent, relâchez la touche REV.
- Appuyez sur la touche ON, pour faire démarrer le hachoir.

- Si vous ne parvenez pas à débloquent l'entraînement de cette manière, nettoyez l'appareil, conformément à ce qui est décrit sous le point "8. Nettoyage".

Si le moteur s'éteint subitement, il est possible que le fusible de surcharge interne ait été déclenché.

Celui-ci est destiné à protéger le moteur.

- Eteignez le moteur et laissez-le refroidir pendant environ 30 min. avant de réutiliser l'appareil.
- Si cela ne donne pas le résultat escompté, attendez 15 min. de plus.
- Si ce délai s'est écoulé également sans résultat, cela indique une défectuosité. Adressez-vous dans ce cas au service après-vente.

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

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

8. Nettoyage

Attention :

Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil. Vous évitez ainsi les risques d'accident par un démarrage accidentel de l'appareil et par électrocution.

a) Nettoyage du bloc-moteur

- Nettoyez toutes les surfaces extérieures ainsi que le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.

Attention :

N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si de l'humidité ayant pénétré dans l'appareil atteint les conducteurs électriques.

- N'utilisez pas de produit nettoyant, récurant ou de solvant. Il peut endommager l'appareil et laisser des résidus sur les aliments.

b) Nettoyage des accessoires

Remarque :

Ne nettoyez pas les accessoires dans le lave-vaisselle. Ceci peut provoquer des dommages sur ces pièces !

- Nettoyez tous les accessoires qui entrent en contact avec les denrées alimentaires, ...
 - uniquement à la main, les pièces accessoires ne sont pas adaptées pour un lavage en lave-vaisselle.
 - à l'eau chaude et avec un produit pour la vaisselle adéquat au lavage des produits en contact avec des denrées alimentaires

Remarque importante :



La lame est extrêmement tranchante ! Risque de blessures

- Séchez bien toutes les pièces avant de continuer à utiliser l'appareil.

Remarque :

Après chaque nettoyage, badigeonnez à nouveau les pièces métalliques avec de l'huile alimentaire.

9. Rangement

- Glissez le cordon d'alimentation (sans fiche secteur) dans la gaine du câble sous le dessous de l'appareil. Il est ainsi protégé des détériorations.
- Rangez les grilles perforées  dans le petit compartiment (Fig. ) de l'appareil.
- Entreposez l'appareil dans un endroit sec.
- Après le séchage, badigeonnez les pièces métalliques avec une fine couche d'huile alimentaire – si vous ne prévoyez pas d'utiliser immédiatement l'appareil. Vous obtenez ainsi une bonne protection contre la corrosion.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants et des personnes nécessitant une surveillance. Ceux-ci peuvent ne pas toujours bien évaluer les risques lors de la manipulation d'appareils électriques.

10. Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2002/96/EC.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune.

Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

11. Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente concerné. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

Cette garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, et ne couvre pas les éléments d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et non conforme, de recours à la force et d'interventions qui n'ont pas été réalisées par notre succursale de service après-vente agréée. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. Seul l'acheteur d'origine est couvert par la présente garantie qui n'est pas transmissible.

FR Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

BE Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

12. Importateur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

13. Recettes

Boulettes

Ingrédients de l'enveloppe

450g de viande maigre d'agneau, de veau ou de bœuf

150g de farine

1 cuillère à café de piment (quatre-épices)

1 cuillère à café de noix de muscade

1 pincée de piment fort

1 pincée de poivre

Ingrédients de la farce à la viande

700g de viande d'agneau

1 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 1/2 cuillère à soupe d'oignons finement hachés

1/2 cuillère à café de piment (quatre-épices)

1/2 cuillère à café de sel

1 1/2 cuillère à soupe de farine

Hacher la viande pour l'enveloppe deux fois l'une après l'autre dans le hachoir (tout d'abord avec la grille grossière, puis la grille fine **9**) et les mélanger avec les ingrédients. Hacher également cette masse deux fois avec le hachoir. Remplacer la grille **9** par l'accessoire à boulettes **13** (voir le chapitre "Installation de l'accessoire à boulettes").

Formez les enveloppes boulettes avec l'accessoire à boulettes **13** et les mettre au congélateur.

Garniture :

Hacher la viande deux fois avec le hachoir (dans un premier temps avec la grille grossière, puis avec la grille fine **9**). Faire suer les oignons et bien les mélanger avec la viande et le reste des ingrédients. Remplir les enveloppes des boulettes et les faire rôtir.

Garnitures alternatives :

250g de brocolis cuits à la vapeur

ou 250g de courgettes cuites à la vapeur

ou 250g de riz cuit

Saucisse à griller fraîche

Ingrédients :

300g de viande de bœuf maigre

500g de viande de porc maigre

200g de lard d'épaule

20g de sel

1/2 de cuillère à soupe de poivre blanc moulu

1 cuillère à café de cumin

1/2 cuillère à café de noix de muscade

Faire passer la viande de bœuf, la viande de porc et le lard deux fois par le hachoir.

Ajouter le mélange d'épices ainsi que le sel et pétrir pendant 5 minutes.

Mettre la farce à saucisse au réfrigérateur pendant env. 30 minutes. Remplir la farce à saucisse conformément aux instructions (voir le chapitre "Confectionner des saucisses") et fabriquer des saucisses d'une longueur de 25 cm.

Consommer la saucisse à griller le même jour, bien cuite.

Biscuits salés

Ingrédients :

125 g de beurre

125 g de sucre

1 paquet de sucre vanillé

1 pincée de sel

1 œuf

1 blanc d'œuf

250g de farine (type 405)

1 cuillère à café de levure chimique

Zeste râpé d'un demi citron

Battre le beurre en mousse. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron et les œufs. Mélanger la farine, la levure chimique et le sel et les incorporer à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois.

Laisser reposer la pâte pendant environ 30 minutes dans le réfrigérateur. Puis la faire passer par le hachoir pourvu de l'accessoire pour biscuits sablés ❶.

Poser les biscuits sablés sur une plaque revêtue de papier sulfurisé.

Faire cuire les biscuits salés dans le four préchauffé à 180°C pendant 10-15 minutes jusqu'à atteindre une jolie couleur dorée.

1. Gebruiksdoel	14
2. Technische specificaties	14
3. Inhoud van het pakket	14
4. Veiligheidsvoorschriften	14
5. Monteren/ demonteren	15
a) Vleesmolen monteren	15
b) Worst-stop-opzetstuk bevestigen	16
c) Kubbe-opzetstuk bevestigen	16
d) Sprits-opzetstuk bevestigen	16
6. Bediening	17
a) Het apparaat bedienen	17
b) Vlees verwerken	18
c) Worst verwerken	18
d) Werken met het Kubbe-opzetstuk	18
e) Spritsgebak maken	18
7. Bij storingen	19
8. Schoonmaken	19
a) Motorblok reinigen	19
b) Accessoires reinigen	19
9. Opbergen	20
10. Milieuriichtlijnen	20
11. Garantie en service	20
12. Importeur	21
13. Recepten	21

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

VLEESMOLEN KH 3462


1. Gebruiksdoel

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

- doordraaien van vers vlees,
- het maken van worst in een natuur- of kunstdarm,
- het maken van spritsgebak

Het apparaat is niet bedoeld voor het verwerken van harde of bevroren levensmiddelen, bijv. botten of noten, en niet voor bedrijfsmatig of industrieel gebruik.

2. Technische specificaties

Spanning :	220-240 V / ~50 Hz
Vermogen :	250 W
Beveiligingsklasse :	II 
KB-tijd:	15 minuten

KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en schade hieraan ontstaat. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat zolang worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

3. Inhoud van het pakket

- 1 Opzetstuk voor spritskoekjes met streepmotief
- 2 Stopper
- 3 Vulschaal
- 4 Motorblok
- 5 Metalen voorzetstuk voor vleesmolen
- 6 Transportschroef
- 7 Veer
- 8 Kruismes
- 9 Grof en fijn geperforeerde schijf
- 10 Sluitring
- 11 Worst-stop-opzetstuk
- 12 Worstschijf
- 13 Kubbe-opzetstuk

4. Veiligheidsvoorschriften

Voorkom levensgevaar van een elektrische schok:

- let erop, dat het netsnoer niet beschadigd raakt. Zorg ervoor dat het niet te warm wordt en geleid het zo, dat het niet kan worden ingeklemd.
- Laat beschadigde netsnoeren of netstekkers onmiddellijk vervangen door geautoriseerd vakkundig personeel om risico's te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.
- Dompel het motorblok nooit in water of andere vloeistoffen! Anders is er gevaar van een elektrische schok.

WAARSCHUWING!

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

⚠ Om het risico van ongevallen en verwondingen te voorkomen:

- grijp nooit in de openingen van het apparaat. Druk er nooit één of ander voorwerp in – met uitzondering van de telkens bij het stuk behorende stopper en de te verwerken levensmiddelen. Anders is het gevaar van ongelukken groot!
- Haal eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u accessoires monteert of eraf haalt.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht, als het gebruiksklaar is. Trek na het gebruik of bij werkonderbrekingen steeds de stekker uit het stopcontact, om te vermijden dat het per ongeluk gaat draaien.
- Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Andere onderdelen zijn daarvoor mogelijk niet veilig genoeg.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Zet het apparaat niet aan als het leeg is. Daardoor kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.

5. Monteren/ demonteren

⚠ Let op: alle accessoires zijn van een dunne oliefilm voorzien, om deze tegen corrosie te beschermen. Reinig daarom alle onderdelen vóór het eerste gebruik zorgvuldig, zoals uitgebreid beschreven onder „8. Reinigen“. Wrijf alle metaaldelen in met een beetje plantaardige olie.

a) Vleesmolen monteren

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

- Zet de transportschroef **6** in het voorzetstuk van de vleesmolen **5**.
- Steek de veer **7** op de transportschroef **6**.
- Zet dan het kruismes **8** er zo in, dat de scherpe kant van de veer **7** af wijst.

⚠ Voorzichtig:

het kruismes **8** is zeer scherp! Letselgevaar!




⚠ Let op:

het apparaat raakt beschadigd als het kruismes **8** er verkeerd om wordt ingezet!

- Kies de gewenste geperforeerde schijf – u vindt een selectie in het kleine vak van het apparaat (afb. **9**).

Daartoe drukt u op het symbool  op de afdekking. De afdekking kan nu geopend worden. Haal de gewenste geperforeerde schijf **9** eruit.

- Plaats de geperforeerde schijf **9** er zo in, dat de inkeping op de geperforeerde schijf **9** tegen de fixering in het voorzetstuk van de vleesmolen **5** aan ligt.
- Als alles er correct is ingezet, schroeft u de sluitring **10** handvast erop.

- Het gereed gemonteerde voorzetstuk van de vleesmolen 5 wordt door middel van een bajonet-sluiting met het motorblok 4 verbonden:
 - Steek het voorzetstuk van de vleesmolen 5 in het motorblok 4, zodat de pijl op de vulschacht tegen het symbool  op het motorblok 4 aan ligt. De vergrendelende knop wordt erin gedrukt. (Afb. A).
 - Druk het voorzetstuk van de vleesmolen 5 licht naar binnen en draai hierbij de invulschacht op het voorzetstuk van de vleesmolen 5 in de middelste positie (Afb. B), zodat de pijl op de invulschacht tegen het symbool  aan ligt. Als het voorzetstuk van de vleesmolen 5 vastklikt, springt de vergrendelende knop eruit.
 - Zet tot slot de vulschaal 3 boven op de vulschacht.
 - Om eraf te nemen, drukt u op de vergrendelende knop en draait u de vulschacht weer naar rechts (afb. A) . Daarna kunt u het voorzetstuk voor de vleesmolen 5 eruit trekken.

b) Worst-stop-opzetstuk bevestigen

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

- Haal het voorzetstuk voor de vleesmolen 5 zoals onder a) beschreven eraf.
- Haal alle eventuele opzetstukken eraf en reinig het voorzetstuk voor de vleesmolen 5.

Opmerking:

voor het worst-stop-opzetstuk 11 wordt het kruismes 8 met de veer 7 niet gebruikt! Neem beide in voorkomend geval uit het opzetstuk van de vleesmolen 5.

- Wrijf alle delen van metaal licht met spijsolie in.
- Haal de worstschijf 12 uit het kleine vak (afb. C) boven op het apparaat.
- Plaats de worstschijf 12 er zo in, dat de inkeping op de worstschijf 12 tegen de fixering in het voorzetstuk van de vleesmolen 5 aan ligt.

- Zet dan het worst-stop-opzetstuk 11 voor de worstschijf 12.
- Draai de sluitring 10 er handvast op.
- Monteer het voorzetstuk voor de vleesmolen 5 zoals onder a) beschreven.

c) Kubbe-opzetstuk bevestigen

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

- Haal het voorzetstuk voor de vleesmolen 5 zoals onder a) beschreven eraf.
- Haal alle eventuele opzetstukken eraf en reinig het voorzetstuk voor de vleesmolen 5.

Opmerking:

voor het Kubbe-opzetstuk 13 wordt het kruismes 8 met de veer 7 niet gebruikt! Neem beide in voorkomend geval uit het opzetstuk van de vleesmolen 5.

- Wrijf alle delen van metaal licht met spijsolie in.
- Leg de beide kunststofdelen van het Kubbe-opzetstuk 13 er zo in, dat de inkeping op het Kubbe-opzetstuk 13 tegen de fixering in het voorzetstuk voor de vleesmolen 5 aan ligt.
- Als alles correct is ingezet, draait u de sluitring 10 weer handvast erop.
- Monteer het voorzetstuk voor de vleesmolen 5 zoals onder a) beschreven.

d) Sprits-opzetstuk bevestigen

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

- Haal het voorzetstuk voor de vleesmolen 5 zoals onder a) beschreven eraf.
- Haal alle eventuele opzetstukken eraf en reinig het voorzetstuk voor de vleesmolen 5.

i **Opmerking:**

voor het sprits-opzetstuk ❶ wordt het kruismes ❸ met de veer ❷ niet gebruikt! Neem beide in voorkomend geval uit het opzetstuk van de vleesmolen ❺.

- Wrijf alle delen van metaal licht met spijsolie in.
- Trek de motiefstrepen ❶ voor op het opzetstuk voor spritsgebak ❶ eraf.
- Zet eerst de plastic schijf en dan de metalen schijf van het opzetstuk voor spritsgebak ❶ in het voorzetstuk voor de vleesmolen ❺ (zie uitvouwbare pagina).
Leg het opzetstuk voor spritsgebak ❶ er zo in, dat de inkeping op het opzetstuk voor spritsgebak ❶ tegen de fixering in het voorzetstuk voor de vleesmolen ❺ aan ligt.
- Als alles er correct is ingezet, schroeft u de sluitring ❿ handvast erop.
- Steek de motiefstrepen ❶ weer aan de voorzijde in het opzetstuk voor spritsgebak ❶. Let erop, dat de greep op de motiefstrepen ❶ van het apparaat weg wijst. Anders kunt u het motief, dat direct op de greep zit, niet instellen.
- Monteer het voorzetstuk voor de vleesmolen ❺ zoals onder a) beschreven.
- Om af te halen, eerst weer de motiefstreep ❶ eraf trekken, dan de sluitring ❿ eraf draaien en het opzetstuk voor spritsgebak ❶ er weer uit halen.

6. Bediening

⚠ **Let op:**

gebruik het apparaat niet langer dan 15 minuten in continu bedrijf. Laat het apparaat vervolgens ongeveer 30 minuten lang uitgeschakeld om o ververhitting te voorkomen.

⚠ **Let op:**

nooit op de toetsen ON of REV bij wisseling van de looprichting drukken, zo lang de motor van het apparaat niet volledig stilstaat. De motor kan beschadigd raken.

a) Het apparaat bedienen

Als u de noodzakelijke stukken heeft gemonteerd:

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

⚠ **Waarschuwing:**

grijp nooit naar een aangesloten of zelfs lopend apparaat, wanneer het gaat vallen of in het water komt - of bij andere noodsituaties! Trek gedurende een noodsituatie direct de stekker uit het stopcontact! Anders bestaat acuut gevaar op verwonding of zelfs levensgevaar!!

- Leg de levensmiddelen die verwerkt moeten worden in de vulschaal ❸ en zet een opvangschaal voor onder de uitvoeropening.
- Druk eerst op de toets OFF om zeker te zijn, dat het apparaat nog uitgeschakeld is. Anders bestaat het risico dat het apparaat onbedoeld start, als de stekker in het stopcontact wordt gestoken.
- Steek daarna de stekker in het stopcontact.
- Druk op de toets ON, om het apparaat aan te zetten.

- Druk de levensmiddelen uitsluitend met de ronde stopper ② in de vulschacht - nooit met de vingers, met vorken, stelen van lepels of dergelijke. Er bestaat groot gevaar van verwondingen en het apparaat zou beschadigd kunnen raken.

⚠ Let op:

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

b) Vlees verwerken

- Gebruik geen stukken vlees die groter dan ca. 2 cm zijn. Let erop, dat het vlees geen bot of pezen bevat.

⚠ Voorzichtig:

gehakt is erg gevoelig voor ziektekiemen. Let op een goede hygiëne, als u vlees verwerkt.

- Als u alle aanwijzingen over het thema „Vlees“ heeft gelezen, kunt u het apparaat nu aanzetten, zoals onder 6.a) beschreven.

c) Worst verwerken

- Draai het vlees eerst twee keer door de vleesmolen, voordat u het tot worst verwerkt.
- Voor de worstvulling voegt u aan het gehakt kleingesneden uitjes, kruiden en andere ingrediënten volgens uw recept toe en daarna kneedt u de massa goed door. Zet deze 30 min. lang in de koelkast voordat u het verder verwerkt.
- Druk de worstdarm (natuur- of kunstdarm) over het worst-stop-stuk ⑪ en knoop het andere einde dicht. Voor 1 kg vulmassa heeft u ongeveer 1,60 m worstdarm nodig.

Tip:

leg de natuurdarm van te voren ongeveer 3 uur in lauwwarm water en wring deze uit voor het erop trekken. Natuurdarm wordt zo weer elastisch. Natuurdarmen kunt u bij de toeleverancier voor slagerijen nabij slachthuizen krijgen of bij uw slager.

- De worstvulling wordt door het worst-stop-opzetstuk ⑪ in de worstdarm geperst. Wanneer de gewenste lengte is bereikt, schakelt u het apparaat uit, drukt u de worst aan het einde samen en draait u die een paar maal om de lengtes.

Tip:

worst gaat uitzetten bij het koken en bij het invriezen. Doe er daarom niet te veel vulling in, anders kan de worst knappen.

d) Werken met het Kubbe-opzetstuk

Met het Kubbe-opzetstuk ⑬ kunt u de ingelegde levensmiddelen tot holle rolletjes laten vormen van vlees of groente en deze naar eigen goeddunken vullen.

- Draai het vlees eerst twee keer door de vleesmolen, voordat u het door het Kubbe-opzetstuk ⑬ heen perst.
- Als u alle aanwijzingen over het thema „Kubbe-opzetstuk“ heeft gelezen, kunt u het apparaat nu inzetten, zoals beschreven onder 6.a).

e) Spritsgebak maken

Als u een deeg voor spritsgebak volgens uw recept heeft voorbereid en het opzetstuk voor spritsgebak ① heeft gemonteerd:

- bedek een bakblik met bakpapier en zet het onder de opening voor het uitreden aan de voorzijde van het apparaat.
- Druk het deeg gelijkmatig in het voorzetstuk van de vleesmolen ⑤ – de transportschroef ⑥ drukt dit vervolgens door het gekozen motief op de motiefstreep van het opzetstuk voor spritsgebak ① heen.
- Als het gebak de gewenste lengte heeft bereikt, stopt u het apparaat en breekt u het deeg bij de opening voor het uitreden af. Leg het gebak op het bakblik.

Waarschuwing:

nooit de behuizing van het motorblok ④ openen – hier zitten geen bedieningselementen in. Indien de behuizing geopend wordt, vervalt de aanspraak op garantie. Bij geopende behuizing bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.

7. Bij storingen

Als de aandrijving geblokkeerd is door het opeenhopen van levensmiddelen:

- druk op de toets OFF om de vleesmolen te stoppen.
- Houd de toets REV ingedrukt. De aandrijving loopt nu achterwaarts. Zodoende kunt u de levensmiddelen een stuk terug transporteren om de aandrijving weer vrij te krijgen.
- Als de aandrijving weer vrij is, laat u de toets REV los.
- Druk op de toets ON om de vleesmolen te starten.
- Indien u de aandrijving zodoende niet vrij heeft gekregen, reinig dan het apparaat zoals beschreven onder „8. Reinigen“.

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

- Zet het apparaat uit en laat het ca. 30 minuten lang afkoelen voordat u het apparaat verder gebruikt.
- Mocht dit geen resultaat opleveren, dan wacht u nog eens 15 minuten.
- Als het ook gedurende deze periode niet gelukt is, is er sprake van een defect. Neem in dit geval contact op met de klantenservice.

Als het netsnoer is beschadigd of schade aan de onderdelen van de apparatuur evident is:

- schakel het apparaat onmiddellijk uit door op de toets OFF te drukken!
- Als dit niet zonder risico mogelijk is, haal dan de stekker uit het stopcontact.

- Laat de schade eerst door de klantenservice herstellen, voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

8. Schoonmaken

Waarschuwing:

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt. Daarmee voorkomt u het gevaar van ongevallen door onverwacht en onbedoeld starten en een elektrische schok.

a) Motorblok reinigen

- Reinig de buitenkant en het netsnoer alleen met een licht vochtige doek. Droog het apparaat goed af voordat u het opnieuw gebruikt.



Waarschuwing:

dompel het motorblok nooit in water of andere vloeistoffen! Anders kan zich een levensgevaarlijke situatie voordoen door een elektrische schok, als binnengedrongen vocht bij de elektrische leidingen komt.

- Gebruik geen schoonmaak-, schuur- of oplosmiddelen. Deze kunnen het apparaat beschadigen en restanten achterlaten op de levensmiddelen.

b) Accessoires reinigen

Opmerking:

reinig de accessoires niet in de vaatwasmachine! Dat leidt tot beschadiging aan de accessoires!

- Reinig de accessoires die in contact kunnen komen met levensmiddelen,....
 - alleen met de hand, de accessoires zijn niet vaatwasmachinebestendig
 - met heet afwaswater en een huishoudelijk afwasmiddel dat levensmiddelvriendelijk is.

Voorzichtig:



het kruismes is erg scherp! Letselgevaar!

- Droog alles goed af, voordat u het apparaat verder gebruikt.

Opmerking:

wrijf na elke schoonmaakbeurt de metaaldelen weer met spijsolie in.

9. Opbergen

- Schuif het netsnoer (zonder netstekker) in de kabelschacht onder op de bodem van het apparaat. Zo beschadigt het niet.
- Berg de geperforeerde schijven  op in het kleine vak (afb. ) in het apparaat.
- Berg het apparaat op een droge plek op.
- Wrijf de opzetstukken van metaal na het afdrogen dus in met spijsolie – als u het apparaat niet meteen opnieuw gebruikt. Daarmee zorgt u voor een goede bescherming tegen corrosie.
- Berg het apparaat zodanig op dat het niet bereikbaar is voor kinderen en personen die supervisie nodig hebben. Deze kunnen mogelijke gevaren in de omgang met elektrische apparaten niet altijd juist inschatten.

10. Milieurichtlijnen



Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

11. Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd.

De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, niet voor aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet ingeperkt. Deze garantie geldt uitsluitend voor de eerste koper en is niet overdraagbaar.

NL Kompernass Service Netherland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

BE Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

12. Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

13. Recepten

Kubbe

Ingrediënten voor het omhulsel
450g mager lam- kalf- of rundvlees
150g meel
1 TL piment (jamaicapeper)
1 TL nootmuskaat
1 snufje chilipoeder
1 snufje peper

Ingrediënten voor de vleesvulling
700g lamvlees
1 1/2 EL olijfolie
1 1/2 EL fijngehakte uien
1/2 TL piment (jamaicapeper)
1/2 TL zout
1 1/2 EL meel

Het vlees voor het omhulsel twee keer achter elkaar in de vleesmolen malen (eerst met de grove en vervolgens met de fijne geperforeerde schijf **9**) en met de ingrediënten vermengen. Deze massa eveneens twee keer met de vleesmolen fijnmalen. Geperforeerde schijf **9** verwisselen voor het Kubbe-opzetstuk **13** (zie hoofdstuk „Kubbe-opzetstuk monteren“). Kubbe-omhulsels met het Kubbe-opzetstuk **13** vormen en licht bevroren.

Vulling:

vlees twee keer met de vleesmolen fijnmalen (eerst met de grove en vervolgens met de fijne geperforeerde schijf **9**). Uien fruiten en met het vlees en de overige ingrediënten goed vermengen. Kubbe-omhulsels ermee vullen en braden.

Alternatieve vullingen:

250g gestoomde broccoli
of 250g gestoomde courgette
of 250g gekookt rijst

Verse gegrilde braadworst

Ingrediënten:

300g mager rundvlees
500g mager varkensvlees
200g schouderpek
20g zout
1/2 eetlepel gemalen witte peper
1 theelepel karwijzaad
1/2 theelepel nootmuskaat

Rundvlees, varkensvlees en spek twee keer door de vleesmolen draaien.

Vermengde kruiden en het zout toevoegen en 5 minuten door elkaar kneden.

Worstvulling ongeveer 30 minuten lang in de koelkast zetten. Worstvulling volgens gebruiksaanwijzing vullen (zie hoofdstuk "Worst verwerken") en worstjes van 25 cm lengte draaien.

De braadworst die gereed is dezelfde dag nog goed doorbraden en nuttigen.

Spritsgebak

Ingrediënten:

125 g boter
125g suiker
1 pakje vanillesuiker
1 snufje zout
1 ei
1 eiwit
250g meel (type 405)
1 theelepel bakpoeder
Geraspte schil van een halve citroen

De boter schuimig roeren. Suiker, vanillesuiker, citroenschil en eieren toevoegen. Meel, bakpoeder en zout vermengen en met een roerlepel in het deeg roeren. Het deeg ca. 30 minuten in de koelkast laten rusten. Dan door de vleesmolen met het opzetstuk voor spritsgebak ❶ draaien.

Het spritsgebak op een met bakpapier bekleed bakblik leggen.

Het spritsgebak in een voorverwarmde oven bij 180°C ca. 10-15 minuten goudgeel bakken.

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
1. Verwendungszweck	24
2. Technische Daten	24
3. Lieferumfang	24
4. Sicherheitshinweise	24
5. Zusammenbauen / Zerlegen	25
a) Fleischwolf zusammenbauen	25
b) Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	26
c) Kubbe-Aufsatz montieren	26
d) Spritzgebäck-Aufsatz montieren	26
6. Bedienen	27
a) Das Gerät bedienen	27
b) Fleisch verarbeiten	27
c) Wurst verarbeiten	28
d) Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz	28
e) Spritzgebäck herstellen	28
7. Im Fehlerfall	29
8. Reinigen	29
a) Motorblock reinigen	29
b) Zubehörteile reinigen	29
9. Aufbewahren	30
10. Entsorgung	30
11. Garantie und Service	30
12. Importeur	31
13. Rezepte	31

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

FLEISCHWOLF KH 3462


1. Verwendungszweck

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

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

2. Technische Daten

Spannung:	220-240 V / ~50 Hz
Leistungsaufnahme:	250 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.

3. Lieferumfang

- 1 Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
- 2 Stopfer
- 3 Einfüllschale
- 4 Motorblock
- 5 Fleischwolfvorsatz aus Metall
- 6 Transportschnecke
- 7 Feder
- 8 Kreuzmesser
- 9 grobe und feine Lochscheibe
- 10 Verschlussring
- 11 Wurst-Stopf-Aufsatz
- 12 Wurstscheibe
- 13 Kubbe-Aufsatz

4. Sicherheitshinweise

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird. Halten Sie es von heißen Bereichen fern und führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt werden kann.
- 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!

⚠ Um Unfall- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

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

5. Zusammenbauen / Zerlegen

⚠ Achtung: Sämtliche Zubehörteile sind mit einem dünnen Ölfilm versehen, um diese vor Korrosion zu schützen. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch daher sämtliche Teile sorgfältig, wie unter „8. Reinigen“ ausführlich beschrieben. Reiben Sie danach alle Metallteile mit etwas Speiseöl ein.

a) Fleischwolf zusammenbauen

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

- Setzen Sie die Transportschnecke **6** in den Fleischwolfvorsatz **5**.
- Stecken Sie die Feder **7** auf die Transportschnecke **6**.
- Setzen Sie dann das Kreuzmesser **8** so ein, dass die scharfe Seite von der Feder **7** weg zeigt.

⚠ Vorsicht:

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

⚠ Achtung:

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

- Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe – Sie finden eine Auswahl in dem kleinen Fach am Gerät (Abb. **C**).

Hierzu drücken Sie auf das Symbol **|||** an der Abdeckung. Die Abdeckung lässt sich nun öffnen. Entnehmen Sie die gewünschte Lochscheibe **9**.

- Legen Sie die Lochscheibe **9** so ein, dass die Einkerbung an der Lochscheibe **9** an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz **5** liegt.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **10** handfest auf.

- 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 Einfüllschacht am Symbol **U** am Motorblock **4** liegt. Der Verriegelungsknopf drückt sich hinein. (Abb. **A**).
 - 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 **U** 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. **A**) **U**. Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz **5** heraus ziehen.

b) Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

- Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**, wie unter a) beschrieben, ab.
- Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**.

i Hinweis:

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

- Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- Nehmen Sie die Wurstscheibe **12** aus dem kleinen Fach (Abb. **C**) oben am Gerät.
- Legen Sie die Wurstscheibe **12** so ein, dass die Einkerbung an der Wurstscheibe **12** an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz **5** liegt.
- Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz **11** vor die Wurstscheibe **12**.

- Schrauben Sie den Verschlussring **10** handfest auf.
- Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **5** wie unter a) beschrieben.

c) Kubbe-Aufsatz montieren

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

- Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**, wie unter a) beschrieben, ab.
- Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**.

i Hinweis:

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

- Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kubbe-Aufsatzes **13** so ein, dass die Einkerbung am Kubbe-Aufsatz **13** an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz **5** liegt.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **10** wieder handfest auf.
- Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **5** wie unter a) beschrieben.

d) Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

- Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**, wie unter a) beschrieben, ab.
- Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **5**.

i Hinweis:

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

- Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.

- Ziehen Sie den Musterstreifen ❶ vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz ❶ ab.
- Setzen Sie zuerst die Plasticscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes ❶ in den Fleischwolfvorsatz ❷ (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ so ein, dass die Einkerbung am Spritzgebäck-Aufsatz ❶ an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz ❷ liegt.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ❸ handfest auf.
- 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.
- Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz ❷ wie unter a) beschrieben.
- Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen ❶ abziehen, bevor Sie den Verschlussring ❸ abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ wieder herausnehmen können.

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

Warnung:

Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!

- Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale ❹ und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
- Drücken Sie erst die Taste OFF, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist. Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
- Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
- Drücken Sie die Taste ON, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem runden Stopfer ❺ in den Einfüllschacht – nie mit den Fingern, Gabeln, Löffelstielen oder ähnlichem. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

Achtung:

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

b) Fleisch verarbeiten

- Verwenden Sie nur Fleischstücke, die nicht größer als etwa 2 cm sind. Achten Sie darauf, dass das Fleisch keine Knochen oder Sehnen hat.

6. Bedienen

Achtung:

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

Achtung:

Drücken Sie nie die Tasten ON oder REV bei Lauf- richtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

a) Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

Vorsicht:

Hackfleisch ist sehr anfällig für Verkeimung. Achten Sie daher auf eine gute Hygiene, wenn Sie Fleisch verarbeiten.

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

c) Wurst verarbeiten

- Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
- Für die Wurstfüllung fügen Sie dem Hackfleisch klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten nach Ihrem Rezept hinzu und kneten die Masse gut durch. Stellen Sie diese für 30 min. in den Kühlschrank vor dem weiteren Verarbeiten.
- Stülpen Sie den Wurst darm (Natur- oder Kunst darm) über den Wurst- Stopf-Aufsatz **11** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurst darm kalkulieren.

Tipp:

Legen Sie Naturdarm vorher etwa 3 Stunden in lauwarmes Wasser und wringen Sie diesen vor dem Aufstülpen aus. Naturdarm wird so wieder elastisch. Naturdärme bekommen Sie im Metzgerbedarfhandel in der Nähe von Schlachthöfen oder von Ihrem Metzger.

- Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **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.

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

d) Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz

Mit dem Kubbe-Aufsatz **13** können Sie aus den eingelegten Lebensmitteln hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen lassen, die Sie nach Belieben füllen können.

- Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kubbe-Aufsatz **13** pressen.
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kubbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

e) Spritzgebäck herstellen

Wenn Sie einen Spritzgebäck-Teig gemäß Ihrem Rezept vorbereitet und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** montiert haben:

- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Spritzgebäck“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.
- Legen Sie ein kleines Backblech mit Backpapier aus und stellen Sie es unter die Austrittsöffnung vorne am Gerät.
- Drücken Sie gleichmäßig Teig in den Fleischwolfvorsatz **5** – die Transportschnecke **6** drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäckaufsatzes **1**.
- Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, stoppen Sie das Gerät und brechen Sie den Teig an der Austrittsöffnung ab. Legen Sie das Gebäck auf das Backblech.

Warnung:

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks **4** – es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Wird das Gehäuse geöffnet, so erlischt der Garantieanspruch. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

7. Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste OFF, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste REV gedrückt. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Damit können Sie die Lebensmittel ein Stück rückwärts transportieren, um den Antrieb wieder freizubekommen.
- Ist der Antrieb frei, lassen Sie die Taste REV los.
- Drücken Sie die Taste ON, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie unter „8. 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 OFF drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instandsetzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

8. Reinigen

Warnung:

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

a) Motorblock reinigen

- Reinigen Sie alle Außenflächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

Warnung:

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

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

b) 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.

Vorsicht:



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.

9. Aufbewahren

- Schieben Sie das Netzkabel (ohne Netzstecker) in den Kabelschacht unter dem Geräteboden. So bleibt es geschützt vor Beschädigungen.
- Verstauen Sie die Lochscheiben  in dem kleinen Fach (Abb. ) am Gerät.
- 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.

10. Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

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.

11. 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.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für 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. Diese Garantie gilt nur gegenüber dem Erstkäufer und ist nicht übertragbar.

DE Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Gewerbering 14

47623 Kevelaer, Germany

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise
aus den Mobilfunknetzen)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

AT Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

12. Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

13. Rezepte

Kubbe

Zutaten für die Hülle

450g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung

700g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **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:

250g gedünsteten Brokkoli

oder 250g gedünstete Zucchini

oder 250g gekochten Reis

FrISChe Rostbratwurst

Zutaten:

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

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

Wurstfüllung für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wurstfüllung nach Anleitung abfüllen (siehe Kapitel „Wurst verarbeiten“) und Würstchen von 25 cm Länge abdrehen.

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

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

Die Butter schaumig schlagen. Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben. Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.

Den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank 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.