

INHALTSVERZEICHNIS

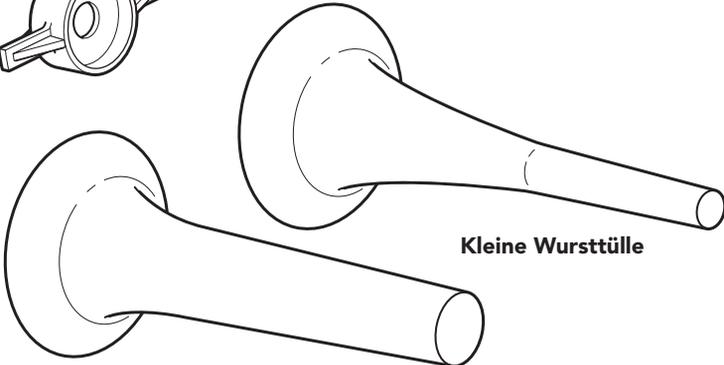
TEILE UND MERKMALE	16
Teile und Zubehör.....	16
SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZUBEHÖR FÜR DIE KÜCHENMASCHINE	17
Wichtige Sicherheitshinweise	17
Entsorgung von elektrogeräten.....	19
VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE	19
Empfehlungen für das Wurstfüllhorn.....	19
Montieren von Fleischwolf und Wurstfüllhorn.....	20
Anbringen des Wurstfüllhorns an der Küchenmaschine	21
Verwenden des Wurstfüllhorn-Zubehörs.....	22
PFLEGE UND REINIGUNG	23
GARANTIE UND KUNDENDIENST	24

TEILE UND MERKMALE

TEILE UND ZUBEHÖR

HINWEIS: Das Wurstfüllhorn (Modell 5SSA) kann nur in Verbindung mit dem Fleischwolf-Zubehör (Modell 5FGA) verwendet werden.

Arretierung



Kleine Wursttülle

Große Wursttülle

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

! GEFAHR

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.

! WARNUNG

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch unerfahrene und unwissende Personen, sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, bedienen.
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch von unerfahrenen und unwissenden Personen verwendet werden, sofern diese das Gerät unter Aufsicht verwenden oder von einer anderen Person über die sichere Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZUBEHÖR FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
5. Lassen Sie die Küchenmaschine während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.
6. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie das Zubehör vom Gerät ab, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht benutzt wird. Schalten Sie das Gerät aus und stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
7. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
10. Stellen Sie vor der Benutzung sicher, dass das Einfülltablett keine Fremdkörper enthält.
11. Geben Sie die Zutaten nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets den mitgelieferten Stopfer/Schlüssel.
12. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
13. Beachten Sie auch die in der Bedienungsanleitung der Küchenmaschine aufgeführten wichtigen Sicherheitshinweise.
14. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
 - Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben;
 - Pensionen.

**HEBEN SIE DIESE
ANLEITUNG GUT AUF**

SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZUBEHÖR FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol  versehen. Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

DEUTSCH

VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS WURSTFÜLLHORN

SIE BENÖTIGEN	UND DAZU	EMPFOHLENE VERWENDUNG	GESCHWINDIGKEIT
 <p>KLEINE WURSTTÜLLE</p>	 <p>KURZES SCHRAUBENGEWINDE</p>	Frühstückswurstchen mit Darm	4
 <p>GROSSE WURSTTÜLLE</p>	 <p>ARRETIERUNG</p>  <p>SPRENGRING</p> <p>FLEISCHWOLFGEHÄUSE</p>	Bratwurst Italienische Wurst Polnische Wurst Frühstückswurstchen ohne Darm	4

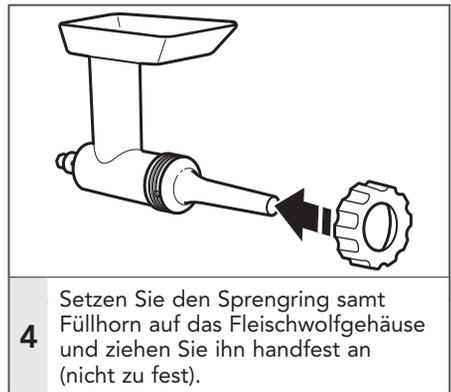
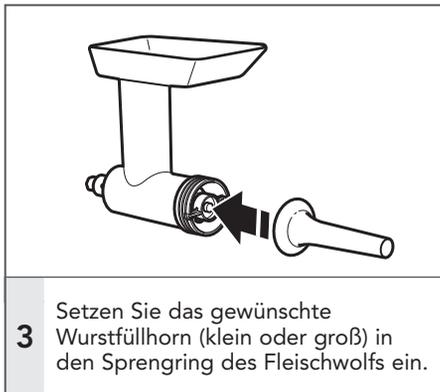
Aufbewahren von Wurst und Wurstchen: Frische Wurst kann einen oder zwei Tage im Kühlschrank und bis zu einem Monat im Gefrierfach aufbewahrt werden.

Herstellen kürzerer Würste: Legen Sie die gesamte lange Wurst auf eine flache Oberfläche und drehen Sie den Darm in gleichmäßigen Abständen mehrmals gegenläufig.

VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

MONTIEREN VON FLEISCHWOLF UND WURSTFÜLLHORN

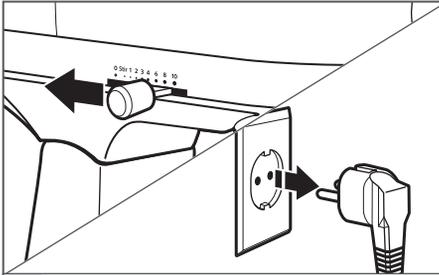
HINWEIS: Das Wurstfüllhorn (Modell 5SSA) kann nur in Verbindung mit dem Fleischwolf-Zubehör (Modell 5FGA) verwendet werden.



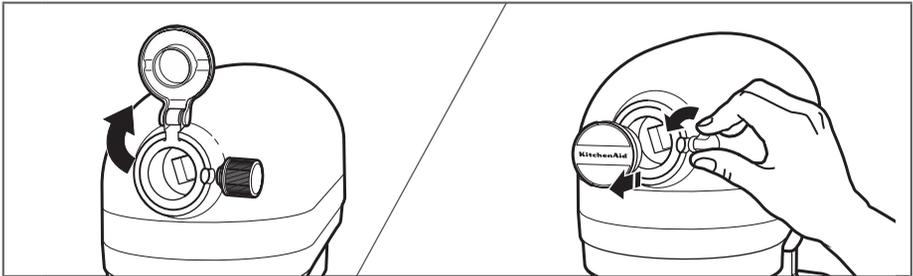
HINWEIS: Der Stopfer/Schlüssel wird nur zum Entfernen des Sprengrings benötigt. Verwenden Sie den Stopfer/Schlüssel NICHT, um den Sprengring anzuschrauben – dabei könnte das Fleischwolfgehäuse beschädigt werden.

VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

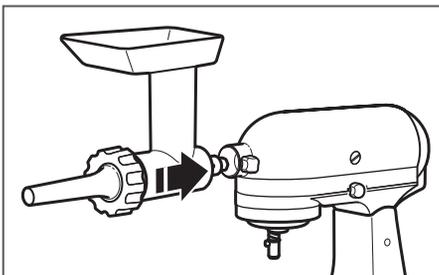
ANBRINGEN DES WURSTFÜLLHORNS AN DER KÜCHENMASCHINE



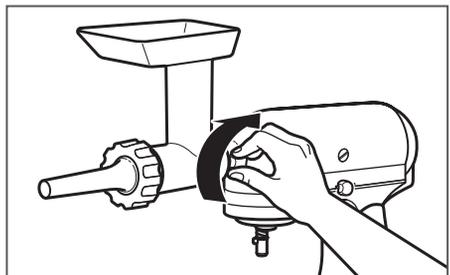
- 1** Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.



- 2** Küchenmaschinen mit Scharnier an der Abdeckung der Zubehörnabe: Klappen Sie die Abdeckung nach oben.
Küchenmaschinen mit abnehmbarer Abdeckung der Zubehörnabe: Drehen Sie die Zubehörschraube gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung abzunehmen.



- 3** Setzen Sie die Welle des Zubehörs in die Zubehörnabe ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle in die quadratische Aufnahme der Nabe einrastet. Drehen Sie gegebenenfalls das Zubehör hin und her. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehörgehäuse in die Kerbe am Rand der Aufnahmehülse ein.



- 4** Ziehen Sie die Schraube an der Zubehörnabe der Küchenmaschine fest, bis das Zubehör sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.

VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

VERWENDEN DES WURSTFÜLLHORN-ZUBEHÖRS

WARNUNG



Gefahr durch rotierende Messerscheibe

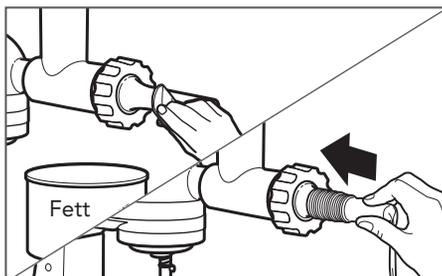
Stets den Stößel verwenden.

Keine Finger in die Öffnungen stecken.

Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.

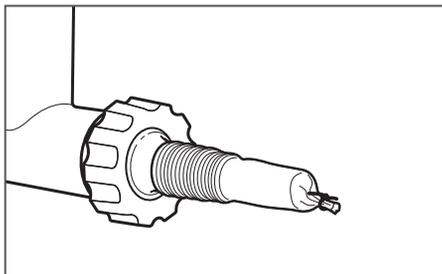
Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.

TIPP: Naturdärme sollen Sie zunächst 30 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen, um überschüssiges Salz zu entfernen. Spülen Sie jeden Darm danach unter fließendem kaltem Wasser von innen und außen ab.



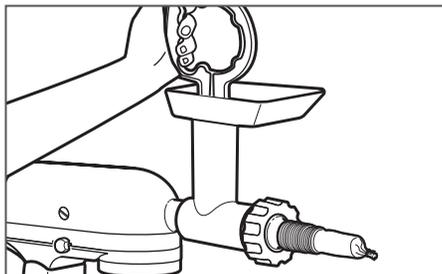
1

Fetten Sie die Außenseite der Wursttülle ein. Schieben Sie dann einen 91 bis 122 cm langen Darm auf die Tülle.



2

Verknoten Sie das Darmende mit einem Faden.

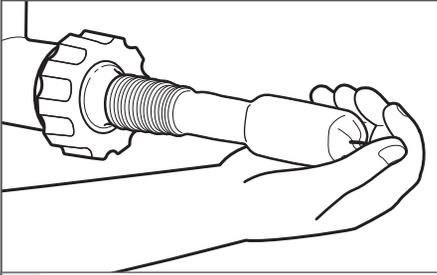


3

Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 4 und geben Sie das Hackfleisch langsam mit Hilfe des Stopfers/Schlüssels in den Einfülltrichter.

HINWEIS: Verarbeiten Sie nicht mehr als 1,4 bis 2,3 kg Fleisch in einem Durchgang mit dem Wurstfüllhorn; andernfalls könnte die Küchenmaschine beschädigt werden. Nach dem Verarbeiten von 1,4 bis 2,3 kg Fleisch muss die Küchenmaschine 45 Minuten ruhen, bevor Sie sie erneut verwenden können.

VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE



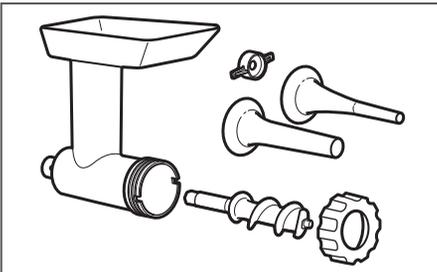
4

Halten Sie das verknotete Ende des Darms in einer Hand und führen Sie die Fleischmischung mit der anderen Hand, während sich der Darm füllt.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Fleischmischung den Darm nicht zu prall ausfüllt. Sie müssen die Wurst noch in kleinere Stücke drehen können und auch die Ausdehnung beim Kochen berücksichtigen. Falls beim Füllen eine Luftblase entsteht, stechen Sie diese mit einem Zahnstocher oder einem Bratspieß ein. Wenn Sie ein Rezept mit mehreren Pfund Fleisch verwenden, müssen Sie möglicherweise mehrmals Darm auf die Tülle aufziehen, um das gesamte Hackfleisch zu Wurst verarbeiten zu können.

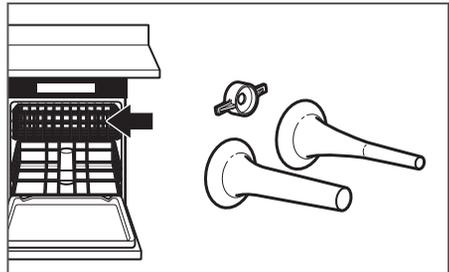
PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGEN DES WURSTFÜLLHORN-ZUBEHÖRS



1

Demontieren Sie die Vorsatzinheit aus Fleischwolf und Wurstfüllhorn vollständig. Verwenden Sie den Stopfer/Schlüssel NICHT, um den Sprengring anzuschrauben – dabei könnte das Fleischwolfgehäuse beschädigt werden.



2

Die folgenden Teile des Wurstfüllhorns sind spülmaschinengeeignet: Arretierung, beide Wursttüllen.

HINWEIS: Die Anleitung zur Reinigung der Teile des Fleischwolfs finden Sie unter „Pflege und Reinigung“ in der Bedienungsanleitung für den Fleischwolf.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

KITCHENAID-GARANTIE FÜR ZUBEHÖR FÜR KÜCHENMASCHINEN

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: 5SSA Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Zubehör für Küchenmaschinen, das für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung im Haushalt eingesetzt wurde. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

KUNDENDIENST

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS: Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.

Postfach 19

B-2018 ANTWERPEN 11

BELGIEN

Rufnummer für allgemeine Fragen:



00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.kitchenaid.eu

Sie finden diese Anleitung auch auf unserer Website www.kitchenaid.eu.

©2017 Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine sind in den USA und anderen Ländern Markenzeichen.