SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

MINCER SFW 350 D5

(DK)
KØDHAKKER
Betjeningsvejledning

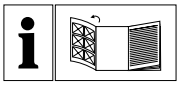
(NL) (BE)
VLEESMOLEN
Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)
HACHOIR À VIANDE
Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)
FLEISCHWOLF
Bedienungsanleitung

IAN 336980_2001

(DK) (BE)



(DK)

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

(FR) (BE)

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

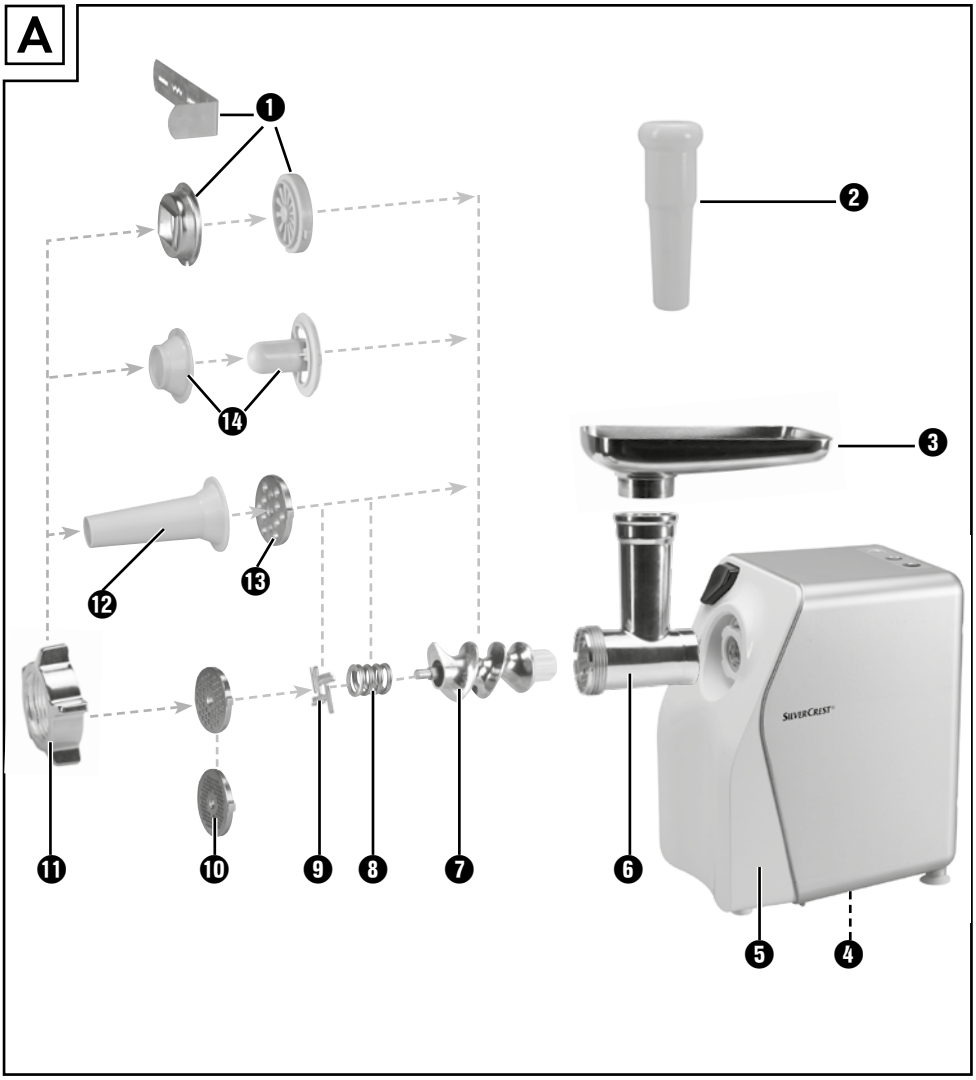
(NL) (BE)

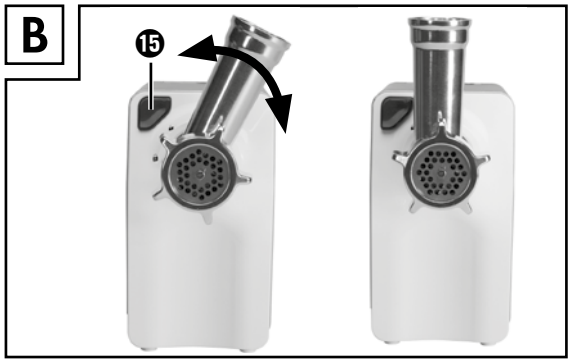
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

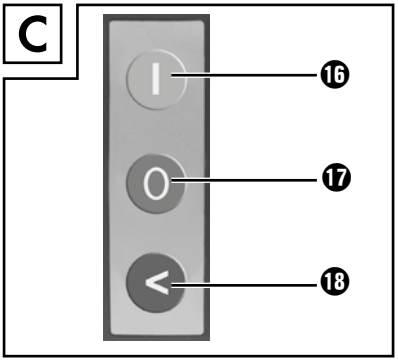
(DE) (AT) (CH)

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	21
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	61


A
1
2
14
3
12
13
11
10
9
8
7
6
5
4
SILVERCREST


B
15


C
16
17
18

Indholdsfortegnelse

Indledning 2
Ophavsret 2
Ansvarsbegrænsning 2

Anvendelsesområde 2

Pakkens indhold/beskrivelse af delene 3

Tekniske data 3

Sikkerhedsanvisninger 4

Sådan samles kødhakkeren/skilles kødhakkeren ad 6
Samling af kødhakkeren 6
Montering af pølsestopper 7
Montering af kibbeh-tilbehør 8
Montering af småkagetilbehør 8

Betjening 9
Betjening af produktet 9
Forarbejdning af kød 10
Fremstilling af pølser 10
Betjening af kibbeh-tilbehøret 11
Fremstilling af småkager 11

I tilfælde af fejl 12

Rengøring 12
Rengøring af motordelen 13
Rengøring af tilbehørsdele 13

Opbevaring 14

Bortskaffelse 15

Garanti for Kompernass Handels GmbH 16
Service 17
Importør 17

Opskrifter 18
Kibbeh 18
Farsruller 19
Frisklavede grillpølser 20
Småkagedej 20

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerheds-anvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Kopiering eller eftertryk – også i uddrag – samt videregivelse af billederne – også i ændret tilstand – er kun tilladt med producentens skriftlige samtykke.

Ansvarsbegrænsning

Alle tekniske informationer, data og anvisninger for tilslutning og betjening i denne betjeningsvejledning svarer til den nyeste viden på trykketidspunktet og gives efter bedste overbevisning i henhold til vores hidtidige erfaringer og viden.

Der kan ikke stilles nogen form for krav baseret på informationerne, billederne og beskrivelserne i denne vejledning.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes manglende over-holdelse af vejledningen, anvendelse, som er i strid med det tilsigtede, forkerte reparationer, ændringer, som er foretaget uden tilladelse samt anvendelse af ikke-tilladte reservedele.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til fremstilling af fødevarer i almindelige husholdningsmængder i private husholdninger:

- Hakning af kød
- Fremstilling af pølser i natur- eller kunsttarm
- Fremstilling af småkager

Produktet er ikke beregnet til forarbejdning af frosne eller på anden måde hårde fødevarer, f.eks. knogler eller nødder, og må ikke anvendes inden for erhverv eller industri.

Pakkens indhold/beskrivelse af delene

Figur A:

❶ Småkagetilbehør med stribemønster
❷ Stopper
❸ Påfyldningsskål
❹ Ledningsoprulning
❺ Motordel
❻ Kødhakkerdel af metal
❼ Transportsnegl
❽ Fjeder
❾ Krydskniv
❿ Grov og fin hulskive
⓫ Lukkering
⓬ Pølsestopper
⓭ Pølseskive
⓮ Kibbeh-tilbehør

Figur B:

⓯ Låseknap

Figur C:

⓰ Knappen "I" (tændt)
⓱ Knappen "0" (slukket)
⓲ Knappen "<" (produktet kører baglæns)

Tekniske data

Spænding	220 – 240 V ~ (vekselstrøm), 50 Hz
Effektforbrug	250 – 350 W
Blokeringseffekt	1200 W
Beskyttelsesklasse	II / ⧈ (dobbeltisolering)
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareægte.
Tid for korttidsdrift	15 minutter

Tid for korttidsdrift
Tiden for korttidsdrift angiver, hvor længe man kan bruge produktet, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal der slukkes for produktet, indtil motoren er kølet af.

Sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

- Sørg for, at ledningen ikke bliver beskadiget. Hold den på afstand af varme områder, og læg den, så den ikke kan komme i klemme.
- Hvis ledningen eller strømstikket er beskadiget, skal den/det straks udskiftes af en autoriseret reparatør, så farlige situationer undgås.
- Brug kun produktet i tørre rum, og ikke udendørs.

Læg aldrig motordelen ned i vand eller andre former for væske! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød.

⚠ ADVARSEL!

- Brug aldrig produktet til andre formål, end dem, der er oplyst her. Der er stor risiko for ulykker, hvis du ved forkert brug sætter produktets beskyttelsesanordninger ud af kraft!

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Stik aldrig hænderne/fingrene ind i produktets åbninger. Stik aldrig nogen form for genstande ind i produktets åbninger – bortset fra den stopper, der hører til det enkelte tilbehør og de fødevarer, der skal behandles. Ellers er der stor fare for ulykker!
- Træk stikket ud af stikkontakten, før du sætter tilbehørsdele på eller tager dem af.
- Sørg for, at produktet altid er under opsyn, når det er klar til brug. Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug, eller hvis arbejdet afbrydes, så utilsigtet igangsætning undgås.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Brug kun originalt tilbehør til dette produkt. Andre dele er muligvis ikke sikre nok.
- Anvend aldrig produktet i tom tilstand. Det kan beskadige produktet, så det ikke længere kan repareres.
- Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og kobles fra strømnettet.
- Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Forsigtig: Krydskniven er meget skarp! Vær altid forsigtig ved håndtering og rengøring af produktet.
- Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- Produktet må ikke bruges af børn.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.

Sådan samles kødhakkeren/ skilles kødhakkeren ad

OBS! MATERIELLE SKADER!

► Alle tilbehørsdele er forsynet med en tynd oliefilm for at beskytte dem mod korrosion. Før produktet bruges første gang, skal alle dele derfor rengøres grundigt som beskrevet i kapitlet "Rengøring". Smør derefter alle metaldele ind i lidt madolie.

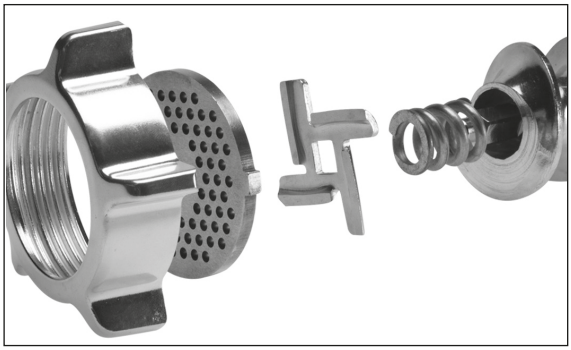
BEMÆRK

► Før produktet bruges første gang, skal du fjerne beskyttelsesfolien på tastaturet.

Samling af kødhakkeren

Klap fold-ud-siden ud – her vises det grafisk, i hvilken rækkefølge delene skal samles.

1) Sæt transportsneglen ❼ ind i kødhakkerdelen ❻.
2) Sæt fjederen ❽ på transportsneglen ❼.
3) Sæt krydskniven ❾ ind, så siden med knivene vender væk fra fjederen ❽. Kontrollér, at det firkantede udsnit på krydskniven ❾ sidder rigtigt på den firkantede aksel.



⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

► Krydskniven ❾ er meget skarp! Fare for personskader!

OBS! MATERIELLE SKADER!

► Produktet beskadiges, hvis krydskniven ❾ sættes omvendt på!

4) Vælg den ønskede hulskive ❿/pølseskive ⓭.

5) Læg den valgte hulskive ⑩ i kødhakkerdelen ⑥, så fikseringerne på hulskiven ⑩ sidder i udsnittene på kødhakkerdelen ⑥.

6) Når alt er korrekt monteret, skrues lukkeringen ⑪ fast med hånden.

7) Den færdigmonterede kødhakkerdel ⑥ forbindes med motordelen ⑤ med en bajonetlukning:

   - Sæt kødhakkerdelen ⑥ ind i motordelen ⑤, så pilen på kødhakkerdelen ⑥ sidder ud for symbolet 🔓 på motordelen ⑤. Låseknappen ⑮ trykkes ind (fig. B).
   - Pres kødhakkerdelen ⑥ lidt ind, og drej samtidig påfyldningsåbningen på kødhakkerdelen ⑥ hen til midterpositionen (fig. B), så pilen på påfyldningsåbningen peger mod symbolet 🔓. Når kødhakkerdelen ⑥ går i hak, springer låseknappen ⑮ ud.
   - Stil til sidst påfyldningsskålen ③ oven på påfyldningsåbningen.
   - For at tage påfyldningsskålen af skal du trykke på låseknappen ⑮ og dreje påfyldningsåbningen mod højre igen (fig. B) 🔓. Derefter kan du tage kødhakkerdelen ⑥ ud.

Montering af pølsestopper

Klap fold-ud-siden ud – her vises det grafisk, i hvilken rækkefølge delene skal samles.

1) Tag kødhakkerdelen ⑥ af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".

2) Tag alle dele, der er monteret på/i kødhakkerdelen ⑥ af, og rengør dem.

3) Gnid alle metaldele med madolie.

4) Sæt transportsneglen ⑦, fjederen ⑧ og krydskniven ⑨ ind i kødhakkerdelen ⑥ igen.

5) Læg pølseskiven ⑬ ind, så fikseringerne på pølseskiven ⑬ ligger i udsnittene på kødhakkerdelen ⑥.

6) Sæt så pølsestopperen ⑫ foran pølseskiven ⑬.

7) Skru lukkeringen ⑪ på med hånden.

8) Montér kødhakkerdelen ⑥ som beskrevet i "Samling af kødhakkeren".

Montering af kibbeh-tilbehør

Klap fold-ud-siden ud – her vises det grafisk, i hvilken rækkefølge delene skal samles.

1) Tag kødhakkerdelen ❻ af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
2) Tag eventuelt tilbehør af, og rengør kødhakkerdelen ❻.

BEMÆRK

► Til kibbeh-tilbehøret ⓮ skal krydskniven ❾ med fjederen ❽ eller hul- eller pølseskiven ❿/⓭ ikke anvendes!
Tag evt. disse dele ud af kødhakkerdelen ❻.

3) Gnid alle metaldele med madolie.
4) Læg de to plastdele til kibbeh-tilbehøret ⓮ i, så fikseringerne ved den nederste ring på kibbeh-tilbehøret ⓮ sidder i udsnittene på kødhakkerdelen ❻.
5) Når alt er sat rigtigt i, skrues lukkeringen ⓫ igen fast med hånden.
6) Montér kødhakkerdelen ❻ som beskrevet i "Samling af kødhakkeren".

Montering af småkagetilbehør

Klap fold-ud-siden ud – her vises det grafisk, i hvilken rækkefølge delene skal samles.

1) Tag kødhakkerdelen ❻ af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
2) Tag eventuelt tilbehør af, og rengør kødhakkerdelen ❻.

BEMÆRK

► Til småkagetilbehøret ❶ skal krydskniven ❾ med fjederen ❽ eller hul- eller pølseskiven ❿/⓭ ikke anvendes!
Tag evt. disse dele ud af kødhakkerdelen ❻.

3) Gnid alle metaldele med madolie.
4) Tag mønsterstriberne ❶ forrest på småkagetilbehøret ❶ af.
5) Sæt først plastikskiven og derefter metalskiven til småkagetilbehøret ❶ i kødhakkerdelen ❻ (se fold-ud-siden). Læg småkagetilbehøret ❶ i, så fikseringerne på småkagetilbehøret ❶ sidder i udsnittene på kødhakkerdelen ❻.
6) Når alt er korrekt monteret, skrues lukkeringen ⓫ fast med hånden.

7) Sæt mønsterstriberne ❶ ind foran i småkagetilbehøret ❶ igen. Sørg for, at grebet på mønsterstriben ❶ vender væk fra produktet. Ellers kan du ikke indstille mønsteret, der er lige ved håndtaget..
8) Montér kødhakkerdelen ❻ som beskrevet i "Samling af kødhakkeren".
9) For at tage den af skal du først tage mønsterstriben ❶ af, før du kan skrue lukkeringen ⓫ af igen og tage småkagetilbehøret ❶ ud.

Betjening

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

► Åbn aldrig kabinettet til motordelen ❺ – der er ingen betjeningselementer indeni. Hvis kabinettet åbnes, ophører kravet om garanti. Hvis kabinettet åbnes, er der livsfare på grund af elektrisk stød.

OBS! MATERIELLE SKADER!

► Brug ikke produktet i længere tid end 15 minutter ad gangen. Lad derefter produktet være slukket i ca. 30 minutter, så overophedning undgås.
► Tryk aldrig på knapperne "I" ⓰ eller "<" ⓲, når bevægelsesretningen skiftes, så længe produktets motor ikke er standset fuldstændigt. Motoren kan blive beskadiget.

Betjening af produktet

Når du har monteret det ønskede tilbehør:

1) Stil produktet, så det står fuldstændig stabilt og under ingen omstændigheder kan vælte ned fra bordet eller falde ned i nærheden af vand (f.eks. på grund af vibrationer eller træk i ledningen). Rystelser kan ikke undgås under driften.

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

► Hvis produktet vælter eller falder ned i vand, må du aldrig forsøge at gribe ud efter det, hvis det er sluttet til eller kører – det gælder også ved andre nødsituationer! Træk strømstikket ud i nødsituationer! Ellers er der akut risiko for tilskadekomst eller livsfare!

2) Læg fødevarerne, der skal behandles, i påfyldningsskålen ❸, og stil en opsamlingsbeholder foran under udløbsåbningen.

3) Tryk først på knappen "0" ⓱ for at sikre dig, at produktet stadigvæk er slukket (fig. C). Ellers er der risiko for, at produktet starter ved en fejltagelse, når strømstikket sættes i stikkontakten.
4) Sæt derefter strømstikket i stikkontakten.
5) Tryk på knappen "I" ⓰ for at tænde for produktet.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

► Pres kun fødevarerne ned i påfyldningshullet med den runde stopper ❷ – brug aldrig fingrene, gafler, skeer eller lignende. Der er stor risiko for tilskadekomst, og produktet kan blive beskadiget.

OBS! MATERIELLE SKADER!

► Pres aldrig så hårdt, at det kan høres, at motoren bliver langsommere. Ellers kan produktet blive overbelastet og beskadiget.

Forarbejdning af kød

1) Brug kødstykker, der nemt kan komme ned i påfyldningsåbningen. Skær ellers kødet i mindre stykker. Sørg for, at kødet ikke indeholder knogler eller sener.

⚠ ADVARSEL!

► Hakket kød er meget modtageligt for bakterier. Sørg derfor for god hygiejne, når du behandler kød. Ellers kan der opstå sundhedsskader.

2) Når du har læst alle anvisninger vedrørende emnet "Kød", kan du anvende produktet som beskrevet i kapitlet "Betjening af produktet".

Fremstilling af pølser

1) Kør først kødet gennem kødhakkeren to gange, før du fremstiller pølser af det.
2) Tilsæt finthakkede løg, krydderier og andre ingredienser til pølsefyldet efter din egen opskrift, og ælt massen godt igennem. Stil pølsekødet i køleskabet i 30 min. før du fortsætter.
3) Sæt pølsetarmen (natur- eller kunsttarm) over pølsestopperen ⓬, og bind knude på enden. For hver 1 kg pølsemasse skal du beregne 1,60 m pølsetarm.

TIP

Læg naturtarmen i blød i lunkent vand i ca. 3 timer, og vrid den, før du sætter den på. Derved bliver naturtarmen elastisk igen. Naturtarme fås hos slagterleverandører i nærheden af slagterier eller hos din slagter.

4) Pølsefyldet presses ind i pølsetarmen ved hjælp af pølsestopperen ⓬. Når den ønskede længde er nået, skal du slukke for produktet, presse pølsen sammen for enden og dreje den rundt et par gange.

TIP

Pølsen udvider sig under kogning og frysning. Overfyld den derfor ikke, da pølsen ellers kan revne.

5) Når du har læst alle anvisninger vedrørende emnet "Pølse", kan du anvende produktet, som beskrevet i kapitlet "Betjening af produktet".

Betjening af kibbeh-tilbehøret

Med kibbeh-tilbehøret ⓮ kan du forme små, hule ruller af kød eller grøntsager, som du kan fylde efter eget ønske.

1) Kør først kødet igennem kødhakkeren to gange, før du presser det igennem kibbeh-tilbehøret ⓮.
2) Når du har læst alle anvisninger vedr. emnet "Kibbeh-tilbehør", kan du anvende produktet, som beskrevet i kapitlet "Betjening af produktet".

Fremstilling af småkager

Når du har blandet en småkagedej efter din egen opskrift og har monteret småkagetilbehøret ❶:

1) Læg bagepapir på en lille bageplade, og stil den under udgangsåbningen foran på produktet.
2) Pres dejen ensartet ned i kødhakkerdelen ❻ – transportsneglen ❼ presser den så gennem det valgte motiv på motivstriben til småkagetilbehøret ❶.
3) Når bagværket har nået den ønskede længde, skal du standse produktet og skære dejen af ved udgangsåbningen. Læg bagværket på bagepladen.
4) Når du har læst alle anvisninger om emnet "Småkager", kan du anvende produktet, som beskrevet i kapitlet "Betjening af produktet".

I tilfælde af fejl

Hvis motoren er blokeret på grund af ophobede fødevarer:

- Tryk på knappen "0" ⓱ for at standse kødhakkeren.
- Tryk på knappen "<" ⓲, og hold den inde. Nu kører motoren baglæns. Dermed kan du transportere fødevarerne lidt tilbage for at få motoren fri igen.
- Når motoren er fri, kan du slippe knappen "<" ⓲.
- Tryk på knappen "I" ⓰ for at starte kødhakkeren.
- Hvis motoren ikke kommer fri på denne måde, skal du rengøre produktet som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Hvis motoren pludselig slukker, kan det være, at den interne overbelastningssikring har reageret. Den har til formål at beskytte motoren.

- Sluk for produktet, og lad det afkøle i ca. 30 min., før du anvender produktet igen.
- Hvis det ikke hjælper, skal du vente yderligere 15 min.
- Hvis det heller ikke hjælper, tyder det på en defekt. Henvend dig til vores kundeservice.

Hvis ledningen er beskadiget, eller der er synlige skader på produktdelene:

- Sluk straks for produktet ved at trykke på knappen "0" ⓱!
- Hvis det ikke er muligt uden risiko, skal du tage stikket ud.
- Lad disse skader reparere af kundeservice, før du anvender produktet igen.

Rengøring

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

► Tag stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet. Derved forhindrer du farer for uheld ved uventet utilsigtet igangsætning og elektrisk stød.

Rengøring af motordelen

■ Rengør alle udvendige dele og ledningen med en let fugtet klud. Kom et par dråber mildt opvaskemiddel på den fugtige klud, hvis snavset sidder fast. Tør af med en klud, der kun er fugtet med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel fjernes. Tør produktet godt af, før du anvender det igen.

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

Læg aldrig motordelen ❺ ned i vand eller andre former for væske! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød, hvis der kommer fugt i elektriske ledninger.

OBS! MATERIELLE SKADER!

► Brug ikke rengøringsmiddel, skurepulver eller opløsningsmidler. Disse midler kan ødelægge produktet og efterlade rester på fødevarerne.

Rengøring af tilbehørsdele

■ Rengør kun tilbehørsdele, som kan komme i kontakt med fødevarer, ...

– med varmt vand og et opvaskemiddel beregnet til fødevarer.

BEMÆRK

Plastdelen til småkagetilbehøret ❶, stopperen ❷, pølsestopperen ⓬ og kibbeh-tilbehøret ⓮ kan vaskes i opvaskemaskinen.

► Læg så vidt muligt plastdelene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme. Ellers kan plastdelene miste formen!

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

► Krydskniven ❾ er meget skarp! Fare for personskader!

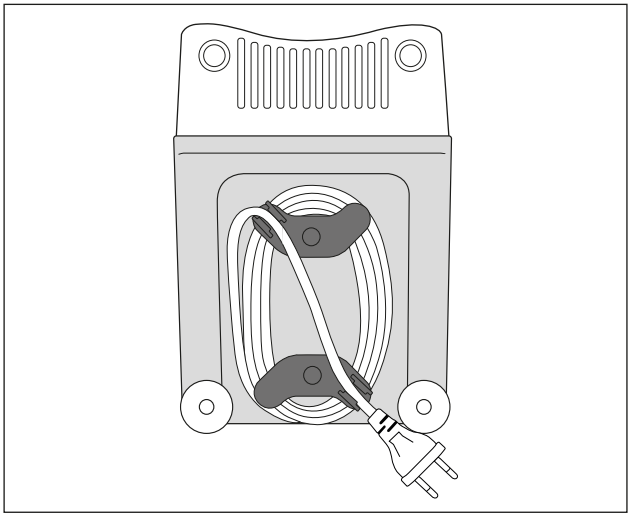
■ Tør alle dele omhyggeligt, før du bruger produktet igen.

BEMÆRK

► Smør metaldelene med madolie igen, hver gang de har været rengjort! Ellers kan metaldelene blive misfarvede!

Opbevaring

- Vikl ledningen i urets retning om ledningsoprulningen ❹ under produktets bund, og fastgør ledningen som vist nedenfor. Derved er den beskyttet mod skader:



- Opbevar produktet et tørt sted.
- Smør metaldelene med et tyndt lag madolie efter tørring, medmindre du straks vil fortsætte med at bruge produktet. Dermed opnår du god beskyttelse mod korrosion.
- Opbevar produktet, så det er utilgængeligt for børn og andre personer, der kræver opsyn. De er ikke altid selv i stand til at vurdere eventuelle farer i forbindelse med elektrisk udstyr.

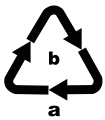
Bortskaffelse

Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt EU-direktivet 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).
Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.

Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.

Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.
Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:
1–7: Plast,
20–22: Papir og pap,
80–98: Kompositmaterialer.

BEMÆRK

► Gem så vidt muligt den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, så det kan pakkes korrekt ind i tilfælde af et garantikrav.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f. eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 123456.

Service

DK **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 336980_2001

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

Kibbeh

Ingredienser til kødfyldet:

400 g magert okse- eller lammekød

2 løg

10 g mel

25 g groft hakkede pinjekerner

1/2 tsk. allehånde, kanel, spidskommen, kommen (stødt), nelliker (stødt), muskatnød (stødt)

Salt og peber

Ingredienser til rørene:

500 g bulgur (udblødt)

500 g magert okse- eller lammekød

1 løg

1 knivspids peber, 1 knivspids chili

Kødfyld
Først tilberedes kødfyldet, så det kan køle af, mens rørene tilberedes.

Kør kødet to gange gennem kødhakkeren (først med den grove og derefter med den fine hulskive ⑩). Bland kødet, melet, pinjekernerne og krydderierne godt. Hak og steg løgene. Tilsæt kødmassen, og bland den med løgene. Steg det hele godt igennem, og lad det køle af.

Rør
Kør kødet til rørene igennem kødhakkeren to gange (først med den grove og derefter med den fine hulskive ⑩) og bland det med bulgur, de finthakkede løg og krydderierne. Denne masse køres ligeledes to gange gennem kødhakkeren. Udskift hulskiven ⑩ med kibbeh-tilbehøret ⑭ (se kapitlet "Montering af kibbeh-tilbehøret"), og form ca. 7 cm lange kibbeh-rør.

Tilberedning:
Fyld kibbeh-rørene med kødfyld, når de er færdige, og tryk de to ender sammen, så der dannes små lommer. Friter de færdige kibbeh-rør i 190 °C varm olie i ca. 3 minutter. De færdige kibbeh-rør skal være gyldenbrune.

Farsruller

Ingredienser til farsrullerne:

450 g magert lamme-, kalve- eller oksekød

150 g mel

1 tsk. allehånde

1 tsk. muskatnød

1 knivspids chilipulver

1 knivspids peber

Ingredienser til kødfyldet:

700 g lammekød

1 1/2 spsk. olivenolie

1 1/2 spsk. finthakket løg

1/2 tsk. allehånde

1/2 tsk. salt

1 1/2 spsk. mel

Rør

Kør kødet til rørene gennem kødhakkeren to gange (først med den grove og derefter med den fine hulskive ⑩), og bland det med ingredienserne. Denne masse køres ligeledes to gange gennem kødhakkeren. Udskift hulskiven ⑩ med kibbeh-tilbehøret ⑭ (se kapitlet "Montering af kibbeh-tilbehøret").

Form kibbeh-rør med kibbeh-tilbehøret ⑭, og frys dem.

Fyld

Kør kødet to gange gennem kødhakkeren (først med den grove og derefter med den fine hulskive ⑩). Svits løgene, bland dem godt med kødet og de øvrige ingredienser. Fyld derefter kibbeh-rørene, og steg dem.

Alternativt fyld:

250 g dampet broccoli

eller 250 g dampet zucchini

eller 250 g kogt ris

Frisklavede grillpølser

Ingredienser:

300 g magert oksekød

500 g magert svinekød

200 g nakkespæk

20 g salt

1/2 spsk. hvid, malet peber

1 tsk. kommen

1/2 tsk. muskatnød

Kør oksekød, svinekød og spæk igennem kødhakkeren to gange.

Tilsæt de blandede krydderier samt salt, og ælt i 5 min.

Stil pølsefyldet i køleskabet i 30 minutter. Fyld pølsefyldet på efter vejledningen (se kapitlet "Fremstilling af pølser"), og luk pølserne ved en længde på 25 cm ved at dreje dem om sig selv.

Steg og spis de færdige grillpølser samme dag.

Småkagedej

Ingredienser:

500 g smør

500 g sukker

2 – 3 breve vaniljesukker

1 brev vaniljebudding

1/4 tsk. salt

1 æg

4 æggeblommer

800 g mel (type 405)

2 tsk. bagepulver

200 g malede mandler (smuttede)

Revet skal af en citron

Pisk smørret til det skummer. Tilsæt de øvrige ingredienser lidt ad gangen, og ælt dejen godt. Lad den færdige dej hvile tildækket i køleskabet i ca. 12 timer (f.eks. natten over). Kør den derefter igennem kødhakkeren med småkagetilbehøret ❶. Læg småkagerne på en bageplade med bagepapir. Bag småkagerne gyldenbrune i en forvarmet bageovn ved 180 °C i ca. 10 – 15 minutter.

Sommaire

Introduction 22
Droits d'auteur 22
Limitation de responsabilité 22

Utilisation conforme 22

Accessoires fournis / Description des pièces 23

Caractéristiques techniques 23

Consignes de sécurité 24

Assemblage / désassemblage 26
Assemblage du hachoir à viande 26
Monter le poussoir à saucisse 27
Monter l'accessoire à kebbé 28
Monter l'accessoire pour biscuits sablés 28

Opération 29
Fonctionnement de l'appareil. 29
Travailler de la viande 30
Confectionner des saucisses 30
Travailler avec l'accessoire à kebbé 31
Confectionner des biscuits sablés 31

En cas de panne. 32

Nettoyage 32
Nettoyage du bloc-moteur. 33
Nettoyage des accessoires 33

Rangement 34

Mise au rebut 35

Garantie de Kompernass Handels GmbH. 36
Service après-vente 37
Importateur 37

Recettes 38
Kebbé 38
Roulades 39
Saucisse à griller fraîche 40
Biscuits sablés 40

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Conservez soigneusement ces instructions. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques se rapportant au raccordement et à l'opération contenues dans le présent mode d'emploi sont conformes au dernier état lors du passage en presse en tenant compte de nos expériences passées et de nos connaissances en toute bonne foi.

Aucune prétention ne peut être dérivée des indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un non-respect du mode d'emploi, d'un usage non conforme, de réparations non conformes, de modifications effectuées sans autorisation ou de l'usage de pièces de rechange non agréées.

Utilisation conforme

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,
- Confection de saucisses dans des boyaux naturels ou synthétiques,
- Confection 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.

Accessoires fournis / Description des pièces

Figure A :

❶ Accessoire pour biscuits sablés avec plaquette des modèles
❷ Bouchon
❸ Plateau de remplissage
❹ Enroulement du cordon
❺ Bloc-moteur
❻ Adaptateur du hachoir en métal
❼ Vis transporteuse
❽ Ressort
❾ Lame cruciforme
❿ Grille fine et grossière
⓫ Anneau de fermeture
⓬ Embout à saucisses
⓭ Grille à saucisses
⓮ Accessoire à kebbé

Figure B :

⓯ Bouton de verrouillage

Figure C :

⓰ Touche «I» (Mise en marche)
⓱ Touche «0» (Éteindre)
⓲ Touche «<» (En arrière)

Caractéristiques techniques

Tension	220 – 240 V ~ (Courant alternatif), 50 Hz
Puissance absorbée	250 – 350 W
Puissance bloquée	1200 W
Classe de protection	II / ⧈ (double isolation)
	Toutes les pièces de cet appareil, entrant en contact avec les aliments, sont appropriées à une utilisation alimentaire.
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.

Consignes de sécurité

⚠ RISQUE D'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.
- Utiliser l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.

N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou d'autres liquides ! Sinon, il y a 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 !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- 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.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est prêt à l'emploi. Lorsque vous avez terminé ou en cas d'interruption du travail, débranchez toujours la fiche de la prise secteur afin d'éviter une mise en marche accidentelle.
- Utilisez exclusivement les accessoires d'origine constructeur prévus pour cet appareil. L'utilisation de pièces différentes peut ne pas être suffisamment sûr.
- N'opérez jamais l'appareil lorsqu'il est vide. Ceci peut en effet entraîner des dommages irréparables.
- Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice.
- Attention : la lame cruciforme est extrêmement tranchante ! Faites toujours très attention en manipulant et en nettoyant l'appareil.
- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

Assemblage / désassemblage

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► 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 chapitre «Nettoyage». Badigeonnez ensuite toutes les pièces métalliques d'un peu d'huile alimentaire.

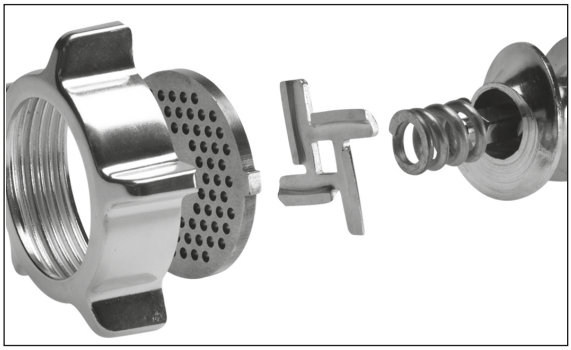
REMARQUE

► Retirez le film protecteur du bloc de touches avant la première utilisation.

Assemblage du hachoir à viande

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

1) Placez la vis transporteuse ❼ dans l'adaptateur du hachoir à viande ❻.
2) Insérez le ressort ❽ sur la vis transporteuse ❼.
3) Insérez la lame cruciforme ❾ de telle manière que la face tranchante ne soit pas orientée vers le ressort ❽. Veillez à ce que l'encoche angulaire de la lame cruciforme ❾ repose correctement dans l'axe angulaire.



⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

► La lame cruciforme ❾ est extrêmement tranchante ! Risque de blessures !

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

4) Sélectionnez la grille souhaitée ❿/grille à saucisses ⓭.

5) Insérez la grille sélectionnée ⑩ de telle manière dans l'adaptateur du hachoir ⑥, que les fixations sur la grille ⑩ se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande ⑥.

6) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture ⑪ fermement à la main.

7) L'adaptateur du hachoir à viande ⑥ monté est relié au bloc-moteur ⑤ par un joint à baïonnette :

   – Insérez l'adaptateur du hachoir à viande ⑥ dans le bloc-moteur ⑤, afin que la flèche au niveau de la gaine de remplissage repose ⑥ sur le symbole du bloc-moteur ⑤. Le bouton de verrouillage ⑮ s'enfonce (Fig. B).

   – Appuyez légèrement sur l'adaptateur du hachoir à viande ⑥ et ce faisant, tournez la gaine de remplissage de l'adaptateur du hachoir à viande ⑥ dans la position du milieu (Fig. B), afin que la flèche au niveau de la gaine de remplissage indique le symbole . Lorsque l'adaptateur du hachoir à viande ⑥ s'enclenche, le bouton de verrouillage ⑮ ressort.

   – Pour finir, placez le plateau de remplissage ③ en haut sur la gaine de remplissage.

   – Pour le retirer, appuyez sur le bouton de verrouillage ⑮ et tournez à nouveau la gaine de remplissage vers la droite (Fig. B) . Ensuite, vous pouvez retirer l'adaptateur du hachoir à viande ⑥.

Monter le poussoir à saucisse

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

1) Retirez l'adaptateur du hachoir à viande ⑥, conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».

2) Démontez toutes les pièces qui sont montées dans/sur l'adaptateur du hachoir en métal ⑥ et nettoyez-les.

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

4) Insérez la vis transporteuse ⑦, le ressort ⑧ et la lame cruciforme ⑨ dans l'adaptateur du hachoir en métal ⑥.

5) Insérez la grille à saucisses ⑬ de telle manière que les fixations de la grille à saucisses ⑬ se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande ⑥.

6) Placez ensuite le poussoir à saucisse ⑫ devant la grille à saucisse ⑬.

7) Vissez l'anneau de fermeture ⑪ fermement à la main.

8) Montez l'adaptateur du hachoir à viande ⑥ conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».

Monter l'accessoire à kebbé

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

1) Retirez l'adaptateur du hachoir à viande ❻, conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
2) Retirez toutes les appliques éventuelles et nettoyez l'adaptateur du hachoir à viande ❻.

REMARQUE

► Pour l'accessoire à kebbé ⓮, ni la lame cruciforme ❾ avec ressort ❽ ni un disque ajouré ni une grille à saucisses ❿/⓭ ne sont nécessaires ! Si nécessaire, retirez ces pièces de l'adaptateur ❻ du hachoir en métal.

3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
4) Insérez les deux pièces en plastique de l'accessoire à kebbé ⓮ de telle manière que les fixations sur l'accessoire à kebbé ⓮ se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande ❻.
5) Si toutes les pièces sont correctement positionnées, vissez de nouveau fermement l'anneau de fermeture ⓫ à la main.
6) Montez l'adaptateur du hachoir à viande ❻ conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».

Monter l'accessoire pour biscuits sablés

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

1) Retirez l'adaptateur du hachoir à viande ❻, conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
2) Retirez toutes les appliques éventuelles et nettoyez l'adaptateur du hachoir à viande ❻.

REMARQUE

► Pour l'accessoire à biscuits sablés ❶, ni la lame cruciforme ❾ avec ressort ❽ ni un disque ajouré ni une grille à saucisses ❿/⓭ ne sont nécessaires ! Si nécessaire, retirez ces pièces de l'adaptateur du hachoir ❻ du hachoir en métal.

3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
4) Retirez la plaquette des modèles ❶ à l'avant de l'accessoire pour biscuits sablés ❶.
5) Insérez tout d'abord le disque en plastique, puis le disque en métal de l'accessoire pour biscuits sablés ❶ dans l'adaptateur du hachoir à viande ❻ (voir face dépliable). Insérez l'accessoire pour biscuits sablés ❶ de telle manière que les fixations de l'accessoire pour biscuits sablés ❶ se trouve dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande ❻.

6) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture ⓫ à la main.

7) Insérez la plaquette de modèles ❶ à nouveau à l'avant dans l'accessoire pour biscuits sablés ❶. Veillez à ce que la poignée au niveau de la plaquette des modèles ❶ ne soit pas dirigée vers l'appareil. Sinon, vous ne pourrez pas régler le modèle qui se trouve directement sur la poignée.

8) Montez l'adaptateur du hachoir à viande ❻ conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».

9) Pour le retirer, il faut à nouveau enlever la plaquette des modèles ❶, avant d'enlever l'anneau de fermeture ⓫ et de pouvoir à nouveau enlever l'accessoire pour biscuits sablés ❶.

Opération

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

► N'ouvrez jamais le boîtier du bloc-moteur ❺ – 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.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► 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.

► N'appuyez jamais sur les touches «I» ⓰ ou «<» ⓲ 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.

Fonctionnement de l'appareil

Si vous avez monté les grilles souhaitées :

1) 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. Des secousses sont inévitables en cours d'opération.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

► 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 !

2) Placez les denrées alimentaires à travailler dans le plateau de remplissage ❸ et placez un récipient collecteur à l'avant sous l'ouverture de sortie.

3) Appuyez tout d'abord sur la touche «0» ⓱, 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.
4) Insérez la fiche secteur dans la prise.
5) Appuyez sur la touche «I» ⓰ pour allumer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

► Poussez les aliments dans la gaine de remplissage uniquement à l'aide du bouchon rond ❷ – 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 ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Travailler de la viande

1) Choisissez des morceaux de viande qui entrent sans problèmes dans la gaine de remplissage. Le cas échéant, prédécoupez la viande. Veillez à ce que la viande ne contienne pas d'os ou de tendons.

⚠ AVERTISSEMENT !

► La viande hachée s'avarie rapidement. Pour cette raison, veillez à une bonne hygiène lorsque vous travaillez la viande. Sinon, vous risquez des problèmes de santé.

2) Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet «Viande», vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au paragraphe «Opérer l'appareil».

Confectionner des saucisses

1) Faites passer la viande deux fois par le hachoir à viande, avant de la transformer en saucisses.
2) 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 fabrication.
3) Enfilez le boyau (naturel ou synthétique) sur l'embout à saucisses ⓬ 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.

4) La farce à saucisses est ensuite pressée par l'embout à saucisses ⓬ dans le boyau. 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.

5) Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet «Saucisse», vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au chapitre «Opérer l'appareil».

Travailler avec l'accessoire à kebbé

Avec l'accessoire à kebbé ⓮, vous pouvez former des rouleaux creux à partir de viande ou de légumes avec les denrées alimentaires introduites dans l'appareil, que vous pouvez ensuite remplir comme souhaité.

1) Faites tout d'abord passer deux fois la viande dans le hachoir à viande avant de la presser à travers l'accessoire à kebbé ⓮.

2) Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet «Accessoire à kebbé», vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au chapitre «Opérer l'appareil».

Confectionner des biscuits sablés

Une fois que vous avez préparé une pâte pour fabriquer une pâtisserie selon votre recette et que vous avez monté l'accessoire pour biscuits sablés ❶ :

1) Etalez du papier sulfurisé dans un petit lèchefrite et placez-le à l'avant de l'appareil sous l'ouverture de sortie.

2) Pressez de manière homogène la pâte dans l'adaptateur du hachoir à viande ❻ – la vis transporteuse ❼ la presse alors à travers le motif sélectionné au niveau de la plaquette de modèles de l'accessoire pour biscuits sablés ❶.

3) 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 lèchefrite.

4) Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet «Biscuits sablés», vous pouvez utiliser l'appareil, comme décrit au chapitre «Opérer l'appareil».

En cas de panne

Si l'entraînement est bloqué par des denrées alimentaires :

- Appuyez sur la touche «0» ⑰, pour arrêter le hachoir.
- Maintenez la touche «<» ⑱ enfoncée. L'entraînement tourne maintenant en sens inverse. De cette manière, vous pouvez transporter les denrées alimentaires un peu en marche arrière afin de débloquer l'entraînement.
- Dès que l'entraînement est débloqué, relâchez la touche «<» ⑱.
- Appuyez sur la touche «I» ⑯, pour faire démarrer le hachoir.
- Si vous ne parvenez pas à débloquer l'entraînement de cette manière, nettoyez l'appareil, conformément à ce qui est décrit sous le point «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.

- Éteignez le moteur et laissez-le refroidir pendant environ 30 min. avant de réutiliser l'appareil.
- Si cette solution n'apporte aucun résultat, attendez encore 15 minutes supplémentaires.
- 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 :

- Éteignez immédiatement l'appareil en appuyant sur la touche «0» ⑰!
- 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.

Nettoyage

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

► 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.

Nettoyage du bloc-moteur

- Nettoyez toutes les surfaces extérieures ainsi que le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon légèrement humide. En présence de salissures tenaces, ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle doux sur le chiffon humide. Essuyez ensuite avec un chiffon uniquement humidifié d'eau claire pour éliminer d'éventuels restes de liquide vaisselle. Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

N'immergez jamais le bloc-moteur ❺ 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.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► N'utilisez pas de produit nettoyant, abrasif ou solvant. Ils peuvent endommager l'appareil et laisser des résidus sur les aliments.

Nettoyage des accessoires

- Nettoyez tous les accessoires qui entrent en contact avec les denrées alimentaires, ...
  - à l'eau chaude et avec un produit pour la vaisselle adéquat au lavage des produits en contact avec des denrées alimentaires.

REMARQUE

La pièce en plastique de l'accessoire pour biscuits sablés ❶, le bouchon ❷, l'embout à saucisses ⓬ et l'accessoire à kebbé ⓮ peuvent être lavés au lave-vaisselle.

► Placez les pièces en plastique si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer. Sinon les pièces en plastique risquent de se déformer !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

► La lame cruciforme ❾ est extrêmement tranchante ! Risque de blessures

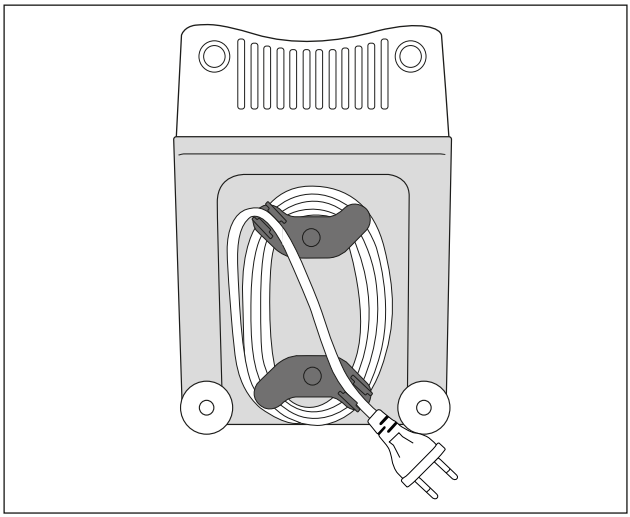
- Séchez bien toutes les pièces avant de continuer à utiliser l'appareil.

REMARQUE

► Après chaque nettoyage, badigeonnez à nouveau les pièces métalliques d'huile alimentaire. Sinon, les pièces métalliques risquent de décolorer !

Rangement

- Enroulez le cordon d'alimentation dans le sens horaire autour de l'enroulement du cordon ❹ sous le fond de l'appareil et fixez-le en bas comme illustré. Il est ainsi à l'abri d'éventuelles détériorations :



- Rangez 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.

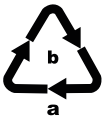
Mise au rebut

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).
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.

Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant une élimination écologique de ceux-ci.

Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :
1–7 : Plastiques
20–22 : Papier et carton
80–98 : Matériaux composites.

REMARQUE

► Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.
Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 336980_2001

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Recettes

Kebbé

Ingrédients pour la farce à la viande

400 g de viande de bœuf ou d'agneau maigre

2 oignons

10 g de farine

25 g de pignons de pin grossièrement hachés

Respectivement 1/2 c. à café de piment, cannelle, cumin, cumin en poudre, clous de girofle en poudre, noix de muscade en poudre

Sel et poivre

Ingrédients pour l'enrobage

500 g de blé boulgour (trempé)

500 g de viande de bœuf ou d'agneau maigre

1 oignon

1 pincée de poivre, 1 pincée de chili

Farce à la viande

Commencer par préparer la farce à la viande pour qu'elle puisse refroidir durant la préparation de l'enrobage.

Hacher la viande deux fois dans le hachoir (la première fois avec la filière moyenne, et ensuite avec la filière fine ⑩). Bien mélanger la farine, les pignons de pin et les épices. Hacher les oignons et les faire revenir. Ajouter la viande et la mélanger aux oignons. Bien faire revenir le tout et laisser refroidir.

Enrobage

Hacher la viande pour l'enrobage deux fois de suite dans le hachoir (la première fois avec la filière moyenne, ensuite avec la filière fine ⑩) et mélanger avec le blé boulgour, l'oignon haché fin et les épices. Hacher également cette masse deux fois au hachoir. Remplacer la filière ⑩ par l'accessoire à kebbé ⑭ (voir au chapitre « Monter l'accessoire à kebbé «) et former des kebbés de 7 cm de long environ.

Préparation

Dès qu'ils sont prêts, garnir les kebbés directement avec la farce à la viande et presser respectivement les extrémités, de manière à former de petits chaussons. Faire frire les kebbés à l'huile chaude à 190 °C pendant environ 3 minutes. Les kebbés doivent être dorés.

Roulades

Ingrédients pour l'enrobage à la viande

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

150 g 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

700 g 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 le manteau deux fois l'une après l'autre dans le hachoir (la première fois avec la filière moyenne et ensuite avec la filière fine ⑩) et la mélanger avec les ingrédients. Hacher également cette masse deux fois avec le hachoir. Remplacer la grille ⑩ par l'accessoire à kebbé ⑭ voir le chapitre «Monter l'accessoire à kebbé»).

Formez les manteaux des boulettes avec l'accessoire à kebbé ⑭ et les mettre au congélateur.

Garniture :

Hacher la viande deux fois avec le hachoir (la première fois avec la filière moyenne et ensuite avec la filière fine ⑩). Faire suer les oignons et bien les mélanger avec la viande et le reste des ingrédients. Remplir les manteaux des boulettes et les faire rôtir.

Garnitures alternatives :

250 g de brocolis cuits à la vapeur

ou 250 g de courgettes cuites à la vapeur

ou 250 g de riz cuit

Saucisse à griller fraîche

Ingrédients :

300 g de viande de bœuf maigre

500 g de viande de porc maigre

200 g de lard d'épaule

20 g 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 saucisses au réfrigérateur pendant env. 30 minutes. Remplir la farce à saucisses 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 sablés

Ingrédients :

500 g de beurre

500 g de sucre

2 – 3 paquets de sucre vanillé

1 paquet de flan à la vanille

1/4 cuillère à café de sel

1 œuf

4 jaunes d'œuf

800 g de farine (type 405)

2 cuillères à café de levure chimique

200 g d'amandes en poudre (blanchies)

Zeste râpé d'un citron

Battre le beurre en mousse. Ajouter les autres ingrédients les uns après les autres et bien malaxer la pâte. Laisser reposer la pâte en la couvrant environ 12 heures (par ex. une nuit) au 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 sablés dans le four préchauffé à 180 °C pendant 10 – 15 minutes jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Inhoud

Inleiding 42
Auteursrecht 42
Beperking van aansprakelijkheid 42

Gebruik in overeenstemming met bestemming 42

Inhoud van het pakket/Beschrijving van onderdelen 43

Technische gegevens 43

Veiligheidsvoorschriften 44

Monteren/demonteren 46
Vleesmolen monteren 46
Worst-stop-opzetstuk monteren 47
Kebbe-opzetstuk monteren 48
Sprits-opzetstuk monteren 48

Bediening 49
Het apparaat gebruiken 49
Vlees verwerken 50
Worst verwerken 50
Werken met het Kebbe-opzetstuk 51
Spritsgebak maken 51

In geval van storingen 52

Reinigen 52
Motorblok reinigen 53
Accessoires reinigen 53

Opbergen 54

Milieurichtlijnen 55

Garantie van Kompernaß Handels GmbH 56
Service 57
Importeur 57

Recepten 58
Kebbe 58
Vleesrolletjes 59
Verse gegrilde braadworst 60
Spritskoekjes 60

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Berg deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig op. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van de afbeeldingen, ook in veranderde toestand is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de producent.

Beperking van aansprakelijkheid

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de inbouw en aansluiting en de bediening in deze gebruiksaanwijzing voldoen aan de laatste stand bij het in druk bezorgen en resulteren naar beste weten uit afweging van onze ervaringen en inzichten tot dusverre.

Men kan op basis van de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing geen aanspraken doen gelden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet volgens de bestemming is, ondeskundige reparaties, ongeoorloofd uitgevoerde veranderingen of gebruik van ongeoorloofde onderdelen.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

- Doordraaien van vers vlees,
- Worst maken in een natuur- of kunstdarm
- Spritsgebak maken

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

Inhoud van het pakket/ Beschrijving van onderdelen

Afbeelding A:

❶ Opzetstuk voor spritskoekjes met streepmotief
❷ Stopper
❸ Vulschaal
❹ Kabelspoel
❺ Motor
❻ Vleesmolen-voorzetstuk van metaal
❼ Transportschroef
❽ Veer
❾ Kruismes
❿ Grove en fijne gatenschijf
⓫ Afsluitring
⓬ Worst-stop-opzetstuk
⓭ Worstschijf
⓮ Kebbe-opzetstuk

Afbeelding B:

⓯ Vergrendelendeknop

Afbeelding C:

⓰ Toets „I“ (Inschakelen)
⓱ Toets „0“ (Uitschakelen)
⓲ Toets „<“ (Terugwaarts)

Technische gegevens

Spanning	220 – 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Vermogen	250 – 350 W
Blokkeervermogen	1200 W
Beschermingsklasse	II / ⧈ (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig
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 uitgeschakeld blijven tot de motor is afgekoeld.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- Let erop, dat het netsnoer niet wordt beschadigd. Zorg ervoor dat het niet te warm wordt en geleid het zo, dat het niet kan worden ingeklemd.
- Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerde vakmensen vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes en niet in de openlucht.

Dompel het motorblok nooit in water of andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar voor 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!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- 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, alvorens accessoires op te zetten of af te nemen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht, wanneer het klaar voor gebruik is. Trek na het gebruik of bij werkonderbrekingen steeds de stekker uit het stopcontact, om te vermijden dat het per ongeluk gaat draaien.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Andere onderdelen zijn daarvoor mogelijk niet veilig genoeg.
- Gebruik het apparaat nooit in lege toestand. Daardoor kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.
- U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt, die bij gebruik in beweging zijn.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- Voorzichtig: het kruismes is zeer scherp! Ga steeds voorzichtig te werk in de omgang met het apparaat en bij het reinigen.
- Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Monteren/demonteren

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

► 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 „Reinigen“. Wrijf alle metaaldelen in met een beetje plantaardige olie.

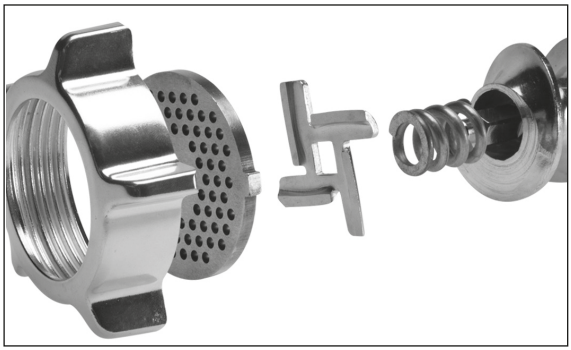
OPMERKING

► Verwijder voor het eerste gebruik de beschermfolie van het toetsenpaneel.

Vleesmolen monteren

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

1) Zet de transportschroef ❼ in het vleesmolen-voorzetstuk ❻.
2) Steek de veer ❽ op de transportschroef ❼.
3) Zet dan het kruismes ❾ er zodanig in, dat de scherpe kant van de veer ❽ weg wijst. Let erop dat de hoekige inkeping van het kruismes ❾ correct op de hoekige as ligt.



⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

► Het kruismes ❾ is erg scherp! Letselgevaar!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

► Het apparaat wordt beschadigd, als het kruismes ❾ er andersom wordt ingezet!

4) Kies de gewenste gatenschijf ❿/worstschijf ⓭.

5) Leg de gekozen gatenschijf ⑩ zodanig in het vleesmolen-voorzetstuk ⑥, dat de fixering op de gatenschijf ⑩ in de inkeping in het vleesmolen-voorzetstuk ⑥ ligt.
6) Als alles er goed is ingezet, draait u de sluitring ⑪ er stevig op.
7) Het gemonteerde vleesmolen-voorzetstuk ⑥ wordt d.m.v. een bajonetsluiting met het motorblok ⑤ verbonden:
   - Steek het vleesmolen-voorzetstuk ⑥ in het motorblok ⑤, zodat de pijl op het vleesmolen-voorzetstuk ⑥ tegen het symbool op het motorblok ⑤ ligt. De vergrendelende knop ⑮ wordt erin gedrukt (Afb. B).
   - Druk het vleesmolen-voorzetstuk ⑥ licht naar binnen en draai daarbij de vulschacht op het vleesmolen-voorzetstuk ⑥ in de middelste stand (Afb. B), zodat de pijl op de vulschacht naar het symbool wijst. Als het voorzetstuk van de vleesmolen ⑥ vastklikt, springt de vergrendelende knop ⑮ eruit.
   - Plaats tot slot de vulschaal ③ boven op de vulopening.
   - Om eraf te nemen, drukt u op de vergrendelende knop ⑮ en draait u de vulschacht weer naar rechts (Afb. B) . Daarna kunt u het vleesmolen-voorzetstuk ⑥ eruit trekken.

Worst-stop-opzetstuk monteren

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

1) Haal het vleesmolen-voorzetstuk ⑥ eraf, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
2) Neem alle onderdelen die op/in het vleesmolen-voorzetstuk ⑥ zijn gemonteerd, uit elkaar en reinig ze.
3) Wrijf alle delen van metaal in met spijsolie.
4) Plaats de transportschroef ⑦, de veer ⑧ en het kruismes ⑨ terug in het vleesmolen-voorzetstuk ⑥.
5) De worstschijf ⑬ zodanig inleggen, dat de fixeringen op de worstschijf ⑬ in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk ⑥ liggen.
6) Zet dan het worst-stop-opzetstuk ⑫ voor de worstschijf ⑬.
7) Draai de afsluitring ⑪ er stevig op.
8) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk ⑥ zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.

Kebbe-opzetstuk monteren

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

1) Haal het vleesmolen-voorzetstuk ❻ eraf, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
2) Haal alle eventuele opzetstukken eraf en reinig het voorzetstuk voor de vleesmolen ❻.

OPMERKING

► Voor het kebbe-opzetstuk ⓮ is noch het kruismes ❾ met de veer ❽, noch een gatenschijf of worstschijf ❿/⓭ nodig! Haal deze onderdelen eventueel uit het vleesmolen-voorzetstuk ❻.

3) Wrijf alle delen van metaal licht met spijsolie in.
4) Beide delen van het kebbe-opzetstuk ⓮ zodanig inleggen, dat de fixeringen op de onderste ring van het kebbe-opzetstuk ⓮ in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk ❻ liggen.
5) Als alles correct ingezet is, draait u de afsluitring ⓫ er weer stevig op.
6) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk ❻ zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.

Sprits-opzetstuk monteren

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

1) Haal het vleesmolen-voorzetstuk ❻ eraf, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
2) Haal alle eventuele opzetstukken eraf en reinig het voorzetstuk voor de vleesmolen ❻.

OPMERKING

► Voor het spritskoekjes-opzetstuk ❶ is noch het kruismes ❾ met de veer ❽, noch een gatenschijf of worstschijf ❿/⓭ nodig! Haal deze onderdelen eventueel uit het vleesmolen-voorzetstuk ❻.

3) Wrijf alle delen van metaal licht met spijsolie in.
4) Trek de patroonstrook ❶ van de voorkant van het sprits-opzetstuk ❶ af.
5) Zet eerst de plastic schijf en dan de metalen schijf van het opzetstuk voor spritsgebak ❶ in het voorzetstuk voor de vleesmolen ❻ (zi uitvouwpagina). Het spritskoekjes-opzetstuk ❶ zodanig inleggen, dat de fixeringen op het spritskoekjes-opzetstuk ❶ in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk ❻ liggen.
6) Als alles er goed is ingezet, draait u de sluitring ⓫ er stevig op.

7) Steek de patroonstrook ❶ weer voor op het spritsgebak-opzetstuk ❶. Let erop, dat de handgreep op de patroonstrook ❶ van het apparaat weg wijst. Anders kunt u het motief, dat direct op de greep zit, niet instellen.
8) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk ❻ zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
9) Alvorens eraf te halen moet u eerst de patroonstrook ❶ eraf trekken, voordat u de sluitring ⓫ eraf draait en het spritsgebak-opzetstuk ❶ er weer uit kunt halen.

Bediening

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- Nooit de behuizing van het motorblok ❺ openen – daarin zitten geen bedieningselementen. Indien de behuizing geopend wordt, vervalt de aanspraak op garantie. Bij geopende behuizing bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het apparaat niet langer dan 15 minuten in continu bedrijf. Laat het apparaat vervolgens ongeveer 30 minuten lang uitgeschakeld om oververhitting te voorkomen.
- Nooit op de toetsen „I“ ⓰ of „<“ ⓲ bij wisseling van de looprichting drukken, zo lang de motor van het apparaat niet volledig stilstaat. De motor kan beschadigd raken.

Het apparaat gebruiken

Als u de noodzakelijke stukken heeft gemonteerd:

1) Stel het apparaat zo op, dat het absoluut stabiel staat en het in geen geval (bijv. door trillingen of het 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.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- 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 er acuut levens- en letselgevaar!.

2) Leg de te verwerken levensmiddelen in de vulschaal ❸ en zet een opvangschaal voor onder de uitvoeropening.

3) Druk eerst op de toets „0“ ⓱, om te controleren, of het apparaat nog uitgeschakeld is. Anders bestaat het risico dat het apparaat onbedoeld start, als de stekker in het stopcontact wordt gestoken.
4) Steek vervolgens de netstekker in het stopcontact.
5) Druk op de toets „I“ ⓰, om het apparaat aan te zetten.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

► Druk de levensmiddelen uitsluitend met de ronde stopper ❷ in de vulopening - nooit met de vingers, vorken, stelen van lepels o.i.d. Er bestaat groot gevaar voor verwondingen en het apparaat zou beschadigd kunnen raken.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Vlees verwerken

1) Gebruik stukken vlees die moeiteloos in de vulopening passen. Snij het vlees desnoods eerst in stukken. Let erop, dat het vlees geen bot of pezen bevat.

⚠ WAARSCHUWING!

► Gehakt is erg gevoelig voor ziektekiemen. Let op een goede hygiëne, als u vlees verwerkt. Anders kunnen er problemen optreden met de gezondheid.

2) Als u alle aanwijzingen heeft gelezen over het thema „vlees“ kunt u het apparaat nu gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk „Het apparaat gebruiken“.

Worst verwerken

1) Draai het vlees eerst twee keer door de vleeswolf, voor u dit tot worst verwerkt.
2) Voor de worstvulling voegt u aan het gehakt kleine gesneden uitjes, kruiden en andere ingrediënten volgens uw recept toe en daarna kneed u de massa goed door. Zet die 30 min. lang in de koelkast voordat u die verder verwerkt.
3) Druk de worstdarm (natuur- of kunstdarm) over het worst-stop-stuk ⓬ 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.

4) De worstvulling wordt door het worst-stop-stuk ⓬ 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 lengteas.

TIP

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

5) Als u alle aanwijzingen heeft gelezen over het thema „worst" kunt u het apparaat nu gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk „Het apparaat gebruiken".

Werken met het Kebbe-opzetstuk

Met het kebbe-opzetstuk ⓮ kunt u van de erin gelegde levensmiddelen holle rolletjes van vlees of groente vormen, die u naar wens kunt vullen.

1) Draai het vlees eerst twee maal door de vleeswolf, voor u het door het kebbe-opzetstuk ⓮ perst.

2) Als u alle aanwijzingen heeft gelezen over het thema „kebbe-opzetstuk" kunt u het apparaat nu gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk „Het apparaat gebruiken".

Spritsgebak maken

Wanneer u deeg voor spritsgebak volgens uw recept maakt en het spritsgebak-opzetstuk ❶ heeft gemonteerd:

1) Leg bakpapier op een klein bakblik en houd dat dicht onder de uitvoeropening aan de voorzijde van het apparaat.

2) Druk gelijkmatig deeg in het vleesmolen-voorzetstuk ❻ – de transportschroef ❼ drukt dit dan door het gekozen motief heen op het spritsgebak-opzetstuk ❶.

3) Als het gebak de gewenste lengte heeft bereikt, stopt u het apparaat en breekt u het deeg af bij de uitvoeropening. Leg het gebak op het bakblik.

4) Als u alle aanwijzingen heeft gelezen over het thema „spritsgebak" kunt u het apparaat nu gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk „Het apparaat gebruiken.

In geval van storingen

Als de aandrijving geblokkeerd is door het opeenhopen van levensmiddelen:

- Druk op de toets „0“ ⓱, om de vleesmolen te stoppen.
- Houd de toets „<“ ⓲ ingedrukt. De aandrijving loopt nu achterwaarts. Zodoende kunt u de levensmiddelen een stuk terug transporteren om de aandrijving weer vrij te krijgen.
- Is de aandrijving vrij, laat u de toets „<“ ⓲ los.
- Druk op de toets „I“ ⓰, om de vleesmoelen te starten.
- Indien u de aandrijving zodoende niet vrij heeft gekregen, reinig dan het apparaat zoals beschreven onder „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 min. lang afkoelen, alvorens het apparaat weer te gebruiken.
- Mocht dat niet helpen, dan wacht u nog eens 15 min.
- Wanneer het ook gedurende deze periode niet gelukt is, dan moet er wel een defect zijn. Neem in dit geval contact op met de klantenservice.

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

- Zet het apparaat onmiddellijk uit, door op de toets „0“ ⓱ te drukken!
- Wanneer dit niet zonder gevaar mogelijk is, trekt u de netstekker eruit.
- Laat de schade eerst door de klantenservice herstellen, voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Reinigen

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

► 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.

Motorblok reinigen

■ Reinig alle vlakken aan de buitenkant en het netsnoer met een enigszins vochtige doek. Breng bij hardnekkige vuilresten wat mild afwasmiddel aan op de doek. Veeg vervolgens na met een doek die is bevochtigd met schoon water om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen. Droog het apparaat goed af voordat u het opnieuw gebruikt.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

Dompel het motorblok ❺ 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.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

Accessoires reinigen

■ Reinig de accessoires die in contact kunnen komen met levensmiddelen,....

– met heet afwaswater en een huishoudelijk afwasmiddel dat levensmiddelvriendelijk is.

OPMERKING

Het kunststofgedeelte van het spritskoekjes-opzetstuk ❶, de stopper ❷, het worst-stop-opzetstuk ⓬ en het kebbe-opzetstuk ⓮ zijn vaatwasserbestendig.

► Leg de kunststof onderdelen zo mogelijk in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken. Anders kunnen de kunststof onderdelen vervormd raken!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

► Het kruismes ❾ is erg scherp! Letselgevaar!

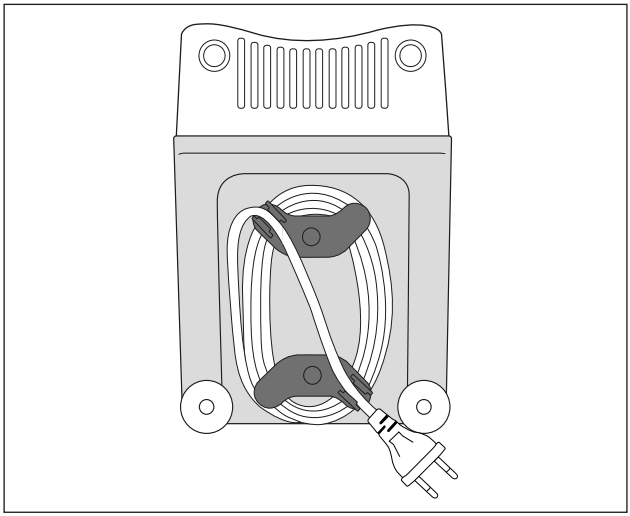
■ Droog alles goed af, voordat u het apparaat verder gebruikt.

OPMERKING

► Wrijf na elke schoonmaakbeurt de metaaldelen weer met spijsolie in! Anders kunnen de metaaldelen verkleuren!

Opbergen

- Wikkel het snoer met de wijzers van de klok mee om de kabelspoel ❹ onder op het apparaat en maak het snoer vast zoals hieronder afgebeeld. Zo blijft het beschermd tegen beschadigingen:



- Bewaar het apparaat op een droge plaats.
- Vet de metalen opzetstukken na het afdrogen heel dun met wat spijsolie in - wanneer u het apparaat niet onmiddellijk weer gebruikt. . Daarmee zorgt u voor een goede bescherming tegen corrosie.
- Berg het apparaat zo op, dat kinderen en minder valide personen er niet bij kunnen. Deze kunnen mogelijke gevaren in de omgang met elektrische apparaten niet altijd juist inschatten.

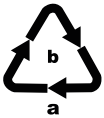
Milieurichtlijnen

Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).
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.

Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.

Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.
Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:
1–7: kunststoffen,
20–22: papier en karton,
80–98: composietmaterialen.

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 123456 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 336980_2001

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Recepten

Kebbe

Ingrediënten voor de vleesvulling

400 g mager rundvlees of lamsvlees

2 uien

10 g bloem

25 g grof gehakte pijnboompitten

1/2 tl van elk: pimentpoeder, kaneelpoeder, komijnpoeder, kruidnagelpoeder, nootmuskaatpoeder

zout en peper

Ingrediënten voor de omhulsels

500 g bulgurtarwe (geweekt)

500 g mager rundvlees of lamsvlees

1 ui

1 snufje peper, 1 snufje chilipoeder

Vleesvulling

Prepareer eerst de vleesvulling, zodat die tijdens het prepareren van de omhulsels kan afkoelen.

Maal het vlees tweemaal fijn met de vleesmolen (eerst met de middelfijne en dan met de fijne gatenschijf ⑩). Meng het vlees, de bloem, de pijnboompitten en de kruiden goed dooreen. Snipper de ui en fruit deze. Voeg de vleesmassa toe en vermeng deze met de ui. Bak alles goed door en laat het geheel afkoelen.

Omhulsels

Maal het vlees voor de omhulsels tweemaal achtereen fijn in de vleesmolen (eerst met de middelfijne en dan met de fijne gatenschijf ⑩). Meng daarna het vlees met de bulgurtarwe, de gesnipperde ui en de kruiden. Maal ook deze massa tweemaal fijn in de vleesmolen. Vervang de gatenschijf ⑩ door het kebbe-opzetstuk ⑭ (zie het hoofdstuk "Kebbe-opzetstuk monteren") en vorm ca. 7 cm lange kebbe-omhulsels.

Bereiding

Vul de afzonderlijke kebbe-omhulsels direct nadat u ze hebt gemaakt met de vleesvulling en druk de uiteinden samen, zodat er kleine zakjes ontstaan. Frituur de geprepareerde kebbe ca. 3 minuten in 190 °C hete olie. De kebbe moeten goudbruin zijn gefrituurd.

Vleesrolletjes

Ingrediënten voor de vleesomhulsels

450 g mager schapen-, kalfs- of rundvlees

150 g meel

1 TL piment (jamaicapeper)

1 TL nootmuskaat

1 snufje chilipoeder

1 snufje peper

Ingrediënten voor de vleesvulling

700 g lamsvlees

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 na elkaar in de vleesmolen fijnmalen (eerst met de middelfijne en dan met de fijne gatenschijf ⑩) en vermengen met de ingrediënten. Deze massa eveneens twee keer met de vleesmolen fijnmalen. Gatenschijf ⑩ vervangen voor kebbe-opzetstuk ⑭ (zie hoofdstuk „Kebbe-opzetstuk monteren").

Kebbe-omhulsels met het kebbe-opzetstuk ⑭ vormen en licht bevriezen.

Vulling:

vlees twee keer met de vleesmolen fijnmalen (eerst met de middelfijne en dan met de fijne gatenschijf ⑩). Uien fruiten en met het vlees en de overige ingredienten goed vermengen. Kebbe-omhulsels ermee vullen en braden.

Alternatieve vullingen:

250 g gestoomde broccoli

of 250 g gestoomde courgette

of 250 g gekookt rijst

Verse gegrilde braadworst

Ingrediënten:

300 g mager rundvlees

500 g mager varkensvlees

200 g schouderspek

20 g 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 doorgebraden en nuttigen.

Spritskoekjes

Ingrediënten:

500 g boter

500 g suiker

2 – 3 pakjes vanillesuiker

1 pakje vanillepudding

1/4 theelepel zout

1 ei

4 dooiers

800 g meel (type 405)

2 theelepels bakpoeder

200 g gemalen amandelen (geblancheerd)

Geraspte schil van een citroen

De boter schuimig roeren. De overige ingrediënten beetje bij beetje toevoegen en het deeg goed kneden. Het deeg als het klaar is ca. 12 uur (bijv. 's nachts) in de koelkast afgedekt laten rusten. Dan door de vleesmolen draaien met het spritskoekjes-opzetstuk ❶. De spritskoekjes op een met bakpapier bekleed bakblik leggen. De spritskoekjes in een voorverwarmde oven op 180 °C in ca. 10 – 15 minuten goudgeel bakken.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 62
Urheberrecht 62
Haftungsbeschränkung 62

Bestimmungsgemäße Verwendung 62

Lieferumfang / Teilebeschreibung 63

Technische Daten 63

Sicherheitshinweise 64

Zusammenbauen / Zerlegen 66
Fleischwolf zusammenbauen 66
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren 67
Kebbe-Aufsatz montieren 68
Spritzgebäck-Aufsatz montieren 68

Bedienen 69
Das Gerät bedienen 69
Fleisch verarbeiten 70
Wurst verarbeiten 70
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz 71
Spritzgebäck herstellen 71

Im Fehlerfall 72

Reinigen 72
Motorblock reinigen 73
Zubehörteile reinigen 73

Aufbewahren 74

Entsorgung 75

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 76
Service 77
Importeur 77

Rezepte 78
Kebbe 78
Fleischröllchen 79
Frische Rostbratwurst 80
Spritzgebäck 80

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 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 Kabelaufwicklung
❺ Motorblock
❻ Fleischwolfvorsatz aus Metall
❼ Transportschnecke
❽ Feder
❾ Kreuzmesser
❿ grobe und feine Lochscheibe
⓫ Verschlussring
⓬ Wurst-Stopf-Aufsatz
⓭ Wurstscheibe
⓮ Kebbe-Aufsatz

Abbildung B:

⓯ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

⓰ Taste „I" (Ein)
⓱ Taste „0" (Aus)
⓲ Taste „<" (Rückwärtslauf)

Technische Daten

Spannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	250–350 W
Blockierleistung	1200 W
Schutzklasse	II / ⧈ (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
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

⚠ STROMSCHLAGEFAHR!

- 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.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Zusammenbauen / Zerlegen

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.

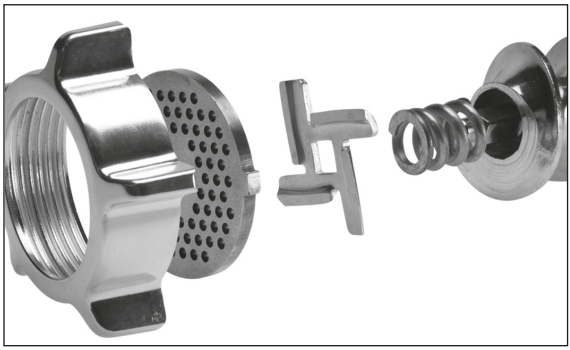
HINWEIS

► Entfernen Sie vor der ersten Benutzung die Schutzfolie vom Tastenfeld.

Fleischwolf zusammenbauen

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

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



⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Das Kreuzmesser ❾ ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe ❿/Wurstscheibe ⓭.

5) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe ⑩ so in den Fleischwolfvorsatz ⑥ ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe ⑩ in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz ⑥ liegen.

6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ⑪ handfest auf.

7) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz ⑥ wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock ⑤ verbunden:

   - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz ⑥ in den Motorblock ⑤, so dass der Pfeil am Fleischwolfvorsatz ⑥ am Symbol 🔓 am Motorblock ⑤ liegt. Der Verriegelungsknopf ⑮ drückt sich hinein (Abb. B).
   - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz ⑥ leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz ⑥ in die Mittelposition (Abb. B), so dass der Pfeil am Einfüllschacht auf das Symbol 🔒 zeigt. Wenn der Fleischwolfvorsatz ⑥ einrastet, springt der Verriegelungsknopf ⑮ heraus.
   - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale ③ oben auf den Einfüllschacht.
   - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf ⑮ und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) 🔓. Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz ⑥ herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz ⑥, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.

2) Nehmen Sie alle Teile, die am/im Fleischwolfvorsatz ⑥ montiert sind, auseinander und reinigen Sie diese.

3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.

4) Setzen Sie die Transportschnecke ⑦, die Feder ⑧ und das Kreuzmesser ⑨ wieder in den Fleischwolfvorsatz ⑥ ein.

5) Legen Sie die Wurstscheibe ⑬ so ein, dass die Fixierungen an der Wurstscheibe ⑬ in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz ⑥ liegen.

6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz ⑫ vor die Wurstscheibe ⑬.

7) Schrauben Sie den Verschlussring ⑪ handfest auf.

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

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

► Für den Kebbe-Aufsatz ⓮ werden weder das Kreuzmesser ❾ mit der Feder ❽, noch eine Loch- oder Wurstscheibe ❿/⓭ benötigt! Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz ❻ heraus.

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

HINWEIS

► Für den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ werden weder das Kreuzmesser ❾ mit der Feder ❽, noch eine Loch- oder Wurstscheibe ❿/⓭ benötigt! Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz ❻ heraus.

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

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

Bedienen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

► Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks ❺ – 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" ⓰ oder „<" ⓲ bei Laufrichtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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

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

3) Drücken Sie erst die Taste „0“ ⓱, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist (Abb. C). 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“ ⓰, um das Gerät einzuschalten.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

⚠ WARNUNG!

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

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

Wurst verarbeiten

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

TIPP

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

4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz ⓬ in den Wurstdarm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

TIPP

Wurst dehnt sich beim Kochen und Einfrieren aus. Überfüllen Sie diese daher nicht, die Wurst könnte sonst platzen.

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

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

Spritzgebäck herstellen

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

1) Legen Sie ein kleines Backblech mit Backpapier aus und stellen Sie es unter die Austrittsöffnung vorne am Gerät.
2) Drücken Sie gleichmäßig Teig in den Fleischwolfvorsatz ❻ – die Transportschnecke ❼ drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäck-Aufsatzes ❶.
3) Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, stoppen Sie das Gerät und brechen Sie den Teig an der Austrittsöffnung ab. Legen Sie das Gebäck auf das Backblech.
4) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Spritzgebäck" gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen" beschrieben.

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste „0“ ⓱, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ ⓲ 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 „<“ ⓲ los.
- Drücken Sie die Taste „I“ ⓰, 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 Minuten.
- 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“ ⓱ drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instandsetzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Reinigen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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

Motorblock reinigen

- Reinigen Sie alle Außenflächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Geben Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

Tauchen Sie den Motorblock ❺ 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

- Reinigen Sie die Zubehörteile, die in Kontakt mit Lebensmittel kommen können,...
  - mit heißem Spülwasser und einem für Lebensmittel geeigneten Haushalts-Spülmittel.

HINWEIS

Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes ❶, der Stopfer ❷, der Wurst-Stopf-Aufsatz ⓬ und der Kebbe-Aufsatz ⓮ sind spülmaschinengeeignet.

► Legen Sie die Kunststoffteile, wenn möglich, in den obersten Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich die Kunststoffteile verformen!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Das Kreuzmesser ❾ ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

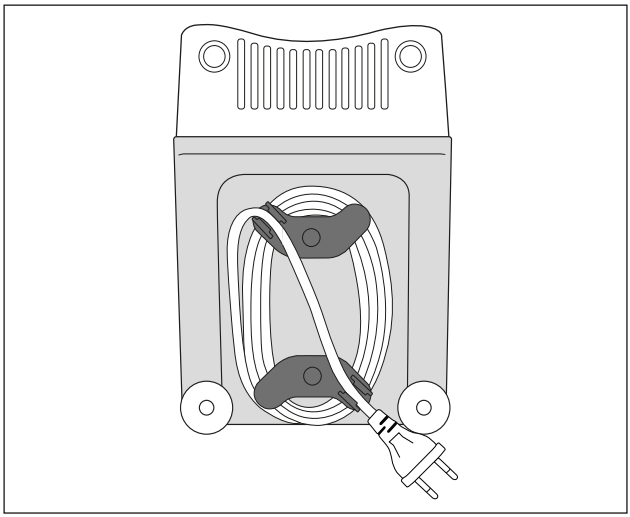
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

HINWEIS

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

Aufbewahren

- Wickeln Sie das Netzkabel im Uhrzeigersinn um die Kabelaufwicklung ❹ unter dem Geräteboden und fixieren Sie das Kabel wie unten dargestellt. So bleibt es geschützt vor Beschädigungen:



- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.
- Reiben Sie die metallischen Aufsätze nach dem Abtrocknen dünn mit Speiseöl ein – wenn Sie das Gerät nicht sofort weiter benutzen. Damit erzielen Sie einen guten Schutz vor Korrosion.
- Bewahren Sie das Gerät so auf, dass es unerreichbar ist für Kinder und aufsichtsbedürftige Personen. Diese können mögliche Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten nicht immer richtig einschätzen.

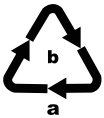
Entsorgung

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.
Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1–7: Kunststoffe,
20–22: Papier und Pappe,
80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

► Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

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

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

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

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

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

IAN 336980_2001

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

Je 1/2 TL Piment-Pulver, Zimt, Kreuzkümmel (Cumin), Kümmel-Pulver, Nelken-Pulver, Muskatnuss-Pulver

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung
Zuerst die Fleischfüllung vorbereiten, damit diese während der Zubereitung der Hülle abkühlen kann.

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe ⑩). Das Fleisch, das Mehl, die Pinienkerne und die Gewürze gut vermischen. Zwiebeln hacken und anbraten. Die Fleischmasse hinzugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Alles gut durchbraten und dann abkühlen lassen.

Hülle
Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe ⑩) und mit dem Bulgur-Weizen, der klein geschnittenen Zwiebel und den Gewürzen vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe ⑩ gegen den Kebbe-Aufsatz ⑭ wechseln (siehe Kapitel „Kebbe-Aufsatz montieren“) und ca. 7 cm lange Kebbe-Hüllen formen.

Zubereitung:
Die einzelnen Kebbe-Hülle direkt nach der Fertigstellung mit der Fleischfüllung füllen und die Enden jeweils zusammendrücken, dass kleine Taschen entstehen. Die fertigen Kebbe in 190 °C heißem Öl ca. 3 Minuten frittieren. Die Kebbe sollten goldbraun frittiert sein.

Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle:

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

Hülle
Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe ⑩) und mit den Zutaten vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe ⑩ gegen den Kebbe-Aufsatz ⑭ wechseln (siehe Kapitel „Kebbe-Aufsatz montieren").

Kebbe-Hüllen mit dem Kebbe-Aufsatz ⑭ formen und anfrieren.

Füllung
Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe ⑩). Zwiebeln anbraten und mit dem Fleisch und den restlichen Zutaten gut vermischen. Kebbe-Hüllen damit füllen und ausbraten.

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter 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 (Type 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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

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

Tilstand af information · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
03 / 2020 · Ident.-No.: SFW350D5-032020-1

IAN 336980_2001