

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



HACHOIR À VIANDE SFW 350 D2

FR BE

HACHOIR À VIANDE

Mode d'emploi

DE AT CH

FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IAN 292183

FR



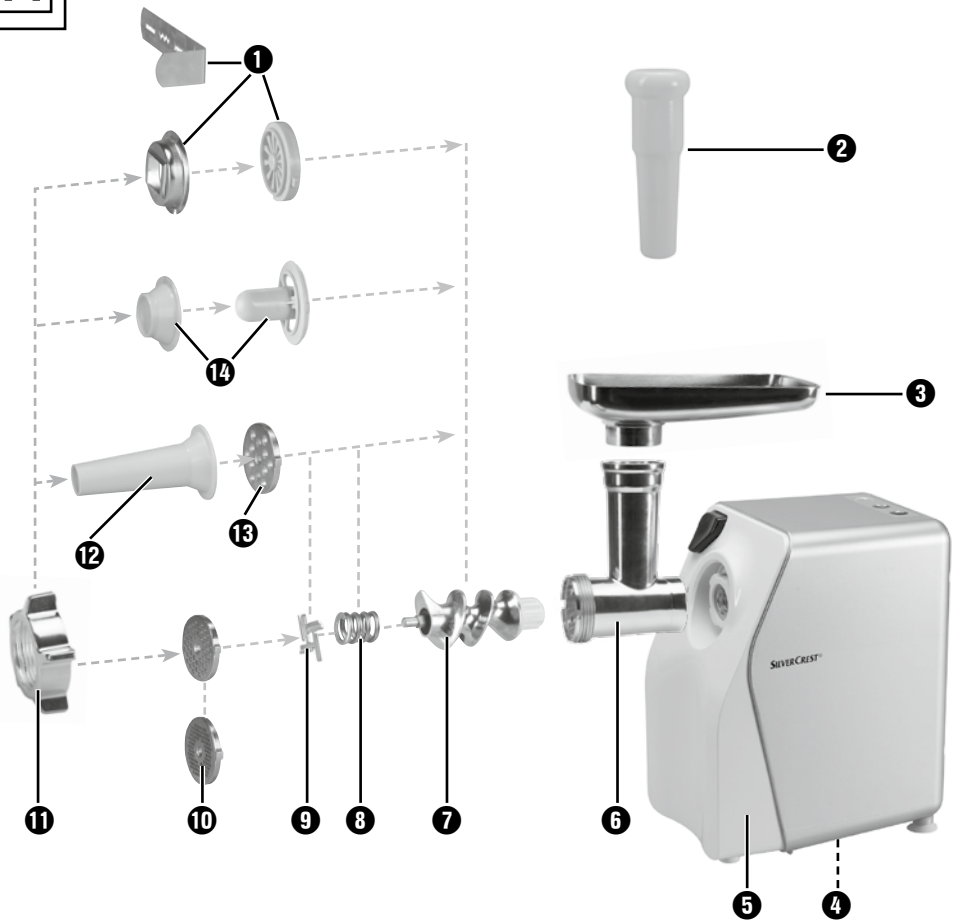
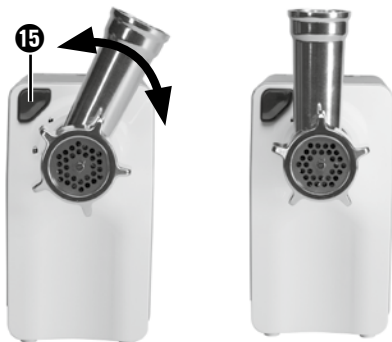
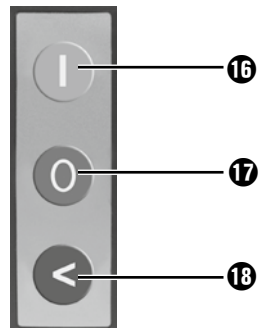
FR BE

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

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.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	23

A**B****C**

Sommaire

Introduction	2
Droits d'auteur	2
Limitation de responsabilité	2
Utilisation conforme	2
Accessoires fournis / Description des pièces	3
Caractéristiques techniques	3
Consignes de sécurité	4
Assemblage / désassemblage	6
Assemblage du hachoir à viande	6
Monter le poussoir à saucisse	7
Monter l'accessoire à boulettes	8
Monter l'accessoire pour biscuits sablés	8
Opération	9
Fonctionnement de l'appareil	9
Travailler de la viande	10
Confectionner des saucisses	10
Travailler avec l'accessoire à boulettes	11
Confectionner des biscuits sablés	11
En cas de panne	12
Nettoyage	12
Nettoyage du bloc-moteur	13
Nettoyage des accessoires	13
Rangement	14
Mise au rebut	15
Garantie de Kompnass Handels GmbH	16
Service après-vente	18
Importateur	18
Recettes	19
Kebbé	19
Roulades	20
Saucisse à griller fraîche	21
Biscuits sablés	21

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 boulettes



Figure B :

- ❶ Bouton de verrouillage

Figure C :

- ❶ Touche «I» (Mise en marche)
- ❷ Touche «O» (Éteindre)
- ❸ Touche «<» (En arrière)

Caractéristiques techniques


Tension	220 - 240 V ~ (Courant alternatif), 50 Hz
Puissance absorbée	250 - 350 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.
- ▶ 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.

⚠ Avertissement ! Risque d'accident !

- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'origine constructeur prévus pour cet appareil. L'utilisation de pièces différentes peut ne pas être suffisamment sûre.
- ▶ 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 **7** dans l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
- 2) Insérez le ressort **8** sur la vis transporteuse **7**.
- 3) Insérez la lame cruciforme **9** de telle manière que la face tranchante ne soit pas orientée vers le ressort **8**. Veillez à ce que l'encoche angulaire de la lame cruciforme **9** repose correctement dans l'axe angulaire.



⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ La lame cruciforme **9** est extrêmement tranchante ! Risque de blessures !

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ L'appareil sera endommagé si la lame cruciforme **9** est insérée dans le sens contraire !

- 4) Sélectionnez la grille souhaitée **10**/grille à saucisses **13**.

- 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 1 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 1. 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) 1. 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 boulettes

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) Retirez toutes les appliques éventuelles et nettoyez l'adaptateur du hachoir à viande **6**.

REMARQUE

► Pour l'accessoire à boulettes **14**, ni la lame cruciforme **9** avec ressort **8** ni un disque ajouré ni une grille à saucisses **10/13** ne sont nécessaires ! Si nécessaire, retirez ces pièces de l'adaptateur **6** 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 boulettes **14** de telle manière que les fixations sur l'accessoire à boulettes **14** se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
- 5) Si toutes les pièces sont correctement positionnées, vissez de nouveau fermement l'anneau de fermeture **11** à la main.
- 6) Montez l'adaptateur du hachoir à viande **6** 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 **6**, conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 2) Retirez toutes les appliques éventuelles et nettoyez l'adaptateur du hachoir à viande **6**.

REMARQUE

► Pour l'accessoire à biscuits sablés **1**, ni la lame cruciforme **9** avec ressort **8** ni un disque ajouré ni une grille à saucisses **10/13** ne sont nécessaires ! Si nécessaire, retirez ces pièces de l'adaptateur du hachoir **6** du hachoir en métal.

- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Retirez la plaquette des modèles **1** à l'avant de l'accessoire pour biscuits sablés **1**.
- 5) Insérez tout d'abord le disque en plastique, puis le disque en métal de l'accessoire pour biscuits sablés **1** dans l'adaptateur du hachoir à viande **6** (voir face dépliant). Insérez l'accessoire pour biscuits sablés **1** de telle manière que les fixations de l'accessoire pour biscuits sablés **1** 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** à la main.

- 7) Insérez la plaquette de modèles **1** à nouveau à l'avant dans l'accessoire pour biscuits sablés **1**. Veillez à ce que la poignée au niveau de la plaquette des modèles **1** ne soit pas dirigée vers l'appareil. Sinon, vous ne pourrez pas régler le modèle qui se trouve directement sur la poignée.
- 8) Montez l'adaptateur du hachoir à viande **6** conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 9) Pour le retirer, il faut à nouveau enlever la plaquette des modèles **1**, avant d'enlever l'anneau de fermeture **11** et de pouvoir à nouveau enlever l'accessoire pour biscuits sablés **1**.

Opération

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier du bloc-moteur **5** – 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» **16** ou «<» **18** 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 **3** et placez un récipient collecteur à l'avant sous l'ouverture de sortie.

- 3) Appuyez tout d'abord sur la touche «0» **17**, 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» **18** pour allumer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ Poussez les aliments dans la gaine de remplissage uniquement à l'aide du bouchon rond **2** – ne prenez jamais vos doigts, des fourchettes ou des manches de cuiller ou objets similaires. Risque important de blessure et d'endommagement de l'appareil.

ATTENTION - 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, prédecoupez 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 **12** 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 12 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 boulettes

Avec l'accessoire à boulettes 13, 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 boulettes 13.
- 2) Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet «Accessoire à boulettes», 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 1 :

- 1) Étalez du papier sulfurisé dans un petit lèche-frite 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 6 - la vis transporteuse 7 la presse alors à travers le motif sélectionné au niveau de la plaquette de modèles de l'accessoire pour biscuits sablés 1.
- 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 lèche-frite.
- 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 débloquent l'entraînement.
- Dès que l'entraînement est débloquent, relâchez la touche «<>» **18**.
- Appuyez sur la touche «|» **16**, pour faire démarrer le hachoir.
- Si vous ne parvenez pas à débloquent l'entraînement de cette manière, nettoyez l'appareil, conformément à ce qui est décrit sous le point «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 ⑤ 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 ①, le bouchon ②, l'embout à saucisses ⑫ et l'accessoire à boulettes ⑭ 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 !

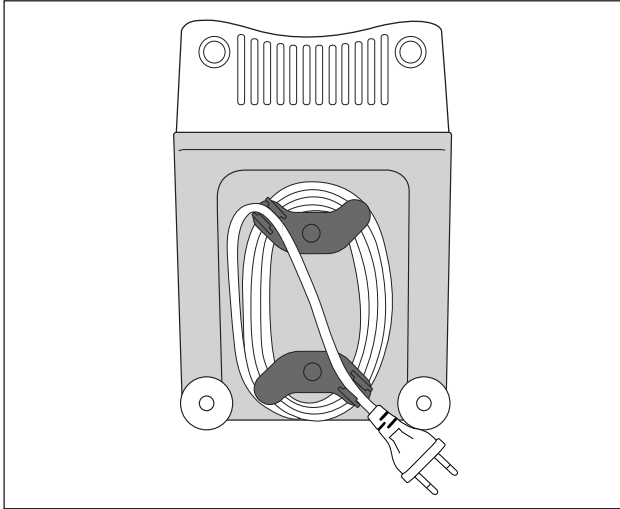
- ▶ La lame cruciforme ⑨ est extrêmement tranchante ! Risque de blessures
- Séchez bien toutes les pièces avant de continuer à utiliser l'appareil.

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 ④ 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 assujéti 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.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.



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.

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.



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 (b) et des numéros (a) qui ont la signification suivante :

1-7 : Plastiques

20-22 : Papier et carton

80-98 : Matériaux composites

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 de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document 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 ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un 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 garantie est valable pour des 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. connecteur, accu, moules 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.

Article L211-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L211-16 du Code de la consommation

Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L211-5 du Code de la consommation

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

- 1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L211-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- 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.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompennass@lidl.fr

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

IAN 292183

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.

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompennass.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.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	24
Urheberrecht	24
Haftungsbeschränkung	24
Bestimmungsgemäße Verwendung	24
Lieferumfang / Teilebeschreibung	25
Technische Daten	25
Sicherheitshinweise	26
Zusammenbauen / Zerlegen	28
Fleischwolf zusammenbauen	28
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	29
Kebbe-Aufsatz montieren	30
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	30
Bedienen	31
Das Gerät bedienen	31
Fleisch verarbeiten	32
Wurst verarbeiten	32
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	33
Spritzgebäck herstellen	33
Im Fehlerfall	34
Reinigen	34
Motorblock reinigen	35
Zubehörteile reinigen	35
Aufbewahren	36
Entsorgung	37
Garantie der Kompertnaß Handels GmbH	38
Service	39
Importeur	39
Rezepte	40
Kebbe	40
Fleischröllchen	41
Frische Rostbratwurst	42
Spritzgebäck	42

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:

- ❶ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- ❶ Taste „I“ (Ein)
- ❷ Taste „O“ (Aus)
- ❸ Taste „<“ (Rückwärtslauf)

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	250 - 350 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolation)
	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

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird. Halten Sie es von heißen Bereichen fern und führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt werden kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.

 Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

WARNUNG!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät niemals für andere Zwecke, als hier beschrieben. Es besteht erhebliche Unfallgefahr, wenn Sie durch Fehlverwendung die Schutzvorrichtungen am Gerät außer Funktion setzen!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ 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 **7** in den Fleischwolfvorsatz **6**.
- 2) Stecken Sie die Feder **8** auf die Transportschnecke **7**.
- 3) Setzen Sie dann das Kreuzmesser **9** so ein, dass die Seite mit den Messern von der Feder **8** weg zeigt. Achten Sie darauf, dass die eckige Aussparung des Kreuzmessers **9** korrekt auf der eckigen Achse liegt.



⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Kreuzmesser **9** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Das Gerät wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser **9** anders herum eingesetzt wird!

- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **10**/Wurstscheibe **13**.

- 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 14 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 14 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) 14. 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 **6**, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **6**.

HINWEIS

► Für den Kebbe-Aufsatz **14** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt!
Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kebbe-Aufsatzes **14** so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kebbe-Aufsatzes **14** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** wieder handfest auf.
- 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** 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 **6**, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **6**.

HINWEIS

► Für den Spritzgebäck-Aufsatz **1** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt!
Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plastikscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.

- 7) Stecken Sie den Musterstreifen **1** wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz **1**. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen **1** vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen **1** abziehen, bevor Sie den Verschlussring **11** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks **5** – 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“ **16** oder „<“ **18** bei Laufrichtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.

- 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **17**, 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“ **18**, um das Gerät einzuschalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem runden Stopfer **2** in den Einfüllschacht – nie mit den Fingern, Gabeln, Löffelstielen oder ähnlichem. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

⚠️ WARNUNG!

- ▶ Hackfleisch ist sehr anfällig für Verkeimung. Achten Sie daher auf eine gute Hygiene, wenn Sie Fleisch verarbeiten. Ansonsten kann es zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen kommen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Fleisch“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Wurst verarbeiten

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
- 2) Für die Wurstfüllung fügen Sie dem Hackfleisch klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten nach Ihrem Rezept hinzu und kneten die Masse gut durch. Stellen Sie diese, vor der weiteren Verarbeitung, für 30 Min. in den Kühlschrank.
- 3) Stülpen Sie den Wurstdarm (Natur- oder Kunstdarm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz **12** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurstdarm kalkulieren.

TIPP

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

- Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **12** in den Wurst darm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

Mit dem Kebbe-Aufsatz **14** können Sie aus den eingelegten Lebensmitteln hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen lassen, die Sie nach Belieben füllen können.

- Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kebbe-Aufsatz **14** pressen.
- 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 **1** montiert haben:

- Legen Sie ein kleines Backblech mit Backpapier aus und stellen Sie es unter die Austrittsöffnung vorne am Gerät.
- Drücken Sie gleichmäßig Teig in den Fleischwolfvorsatz **6** – die Transportschnecke **7** drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**.
- Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, stoppen Sie das Gerät und brechen Sie den Teig an der Austrittsöffnung ab. Legen Sie das Gebäck auf das Backblech.
- 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“ **17**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **18** 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 „<“ **18** los.
- Drücken Sie die Taste „I“ **16**, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Wenn der Motor plötzlich ausgeht, kann es sein, dass die interne Überlastungssicherung ausgelöst hat. Diese soll den Motor schützen.

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 30 Min. abkühlen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Sollte dies ergebnislos sein, so warten Sie noch einmal weitere 15 Min. .
- Wenn auch diese Frist ergebnislos verstrichen ist, deutet dies auf einen Defekt hin. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder Schäden an den Geräteteilen erkennbar sind:

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie die Taste „0“ **17** 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 **5** 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 Lebensmitteln kommen können, ...
 - mit heißem Spülwasser und einem für Lebensmittel geeigneten Haushalts-Spülmittel.

HINWEIS

- ▶  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**, der Stopfer **2**, der Wurst-Stopf-Aufsatz **12** und der Kebbe-Aufsatz **14** 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 **9** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

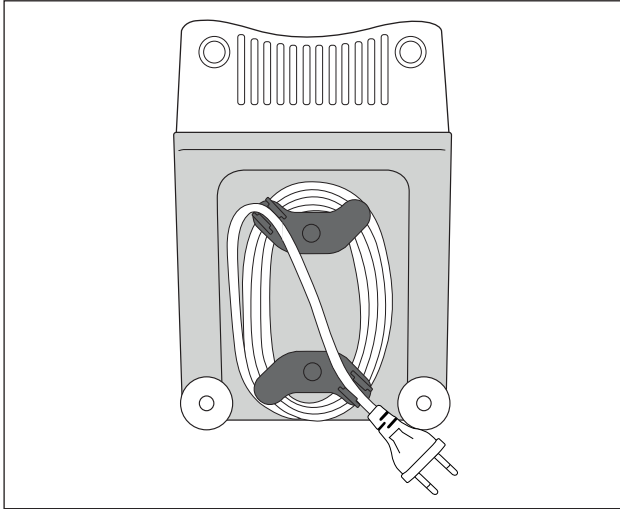
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

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 ④ 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.



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.

HINWEIS

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



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 (b) und Ziffern (a) mit folgender Bedeutung:

1 - 7: Kunststoffe

20 - 22: Papier und Pappe

80 - 98: Verbundstoffe

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Software herunterladen.

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 292183

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-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 2,5 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

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen
11 / 2017 · Ident.-No.: SFW350D2-082017-2

IAN 292183