

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MINCER SFW 350 C1

(GB) (IE)

MINCER

Operating instructions

(DK)

KØDHAKKER

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

VLEESMOLEN

Gebruiksaanwijzing

(SE)

KÖTTKVARN

Bruksanvisning

(FR) (BE)

HACHOIR À VIANDE

Mode d'emploi

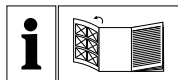
(DE) (AT) (CH)

FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IAN 270744

(SE) (DK) (BE) (NL)



GB IE

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

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

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.

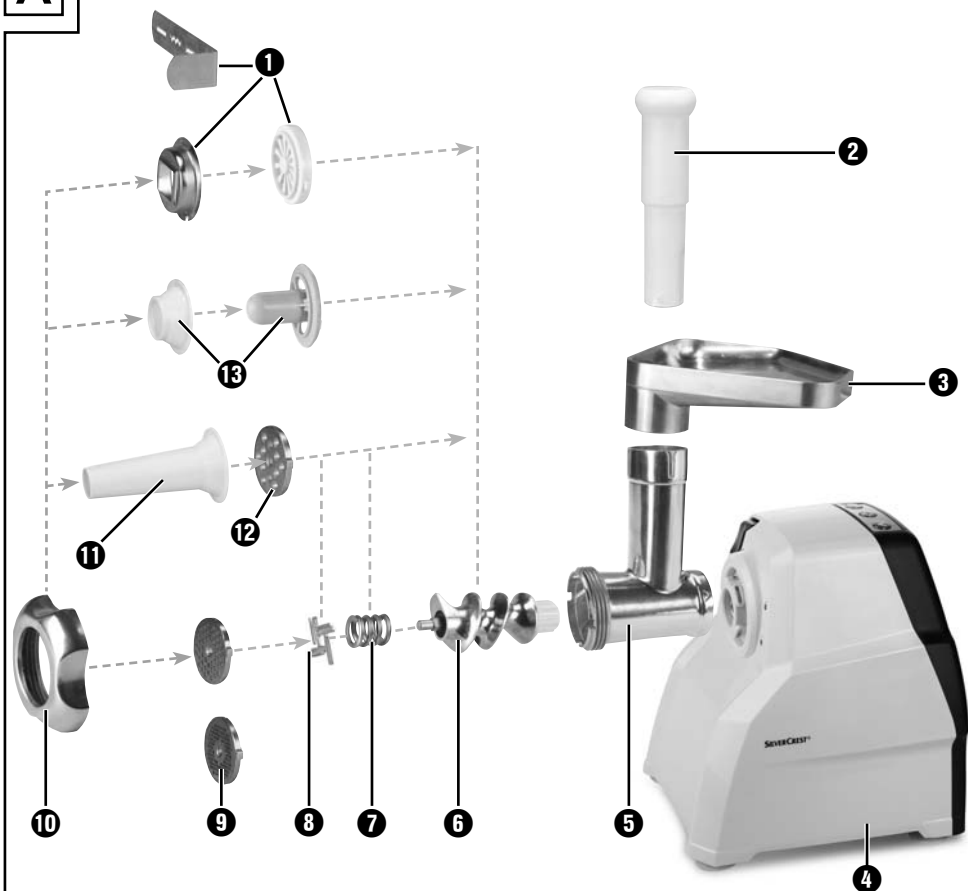
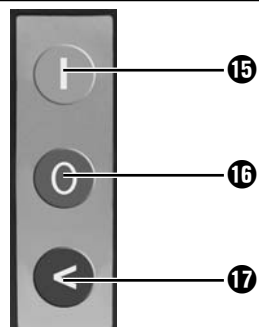
NL BE

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.

GB / IE	Operating instructions	Page	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	19
DK	Betjeningsvejledning	Side	37
FR / BE	Mode d'emploi	Page	55
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	73
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	91

A**B****C**

Index

Introduction	2
Copyright	2
Limited liability	2
Intended use	2
Items supplied / Component description	3
Technical data	3
Safety instructions	4
Assembly / Disassembly	6
Assembling the meat grinder	6
Assembling the sausage stuffer attachment	7
Assembling the kubbe attachment	8
Assembling the biscuit attachments	8
Operation	9
Operating the appliance	9
Processing meat	10
Processing sausage meat	10
Using the kubbe attachment	11
Making biscuits	11
Non-functionality	12
Cleaning	12
Cleaning the motor block	12
Cleaning the accessories	13
Storage	13
Disposal	14
Warranty and Service	14
Importer	15
Recipes	15
Kubbe	15
Fresh Grill Sausages	16
Biscuits	17

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. Retain these instructions for future reference. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction of it, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Limited liability

All technical information, data and instructions for the installation, connection and operation contained in these operating instructions correspond to the latest available at the time of printing and, to the best of our knowledge, take into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, making unauthorised modifications or for using unapproved replacement parts.

Intended use

This appliance is intended only for the preparation of food in quantities expected in domestic households:

- Mincing fresh meat,
- Making sausages with natural or artificial sausage skin,
- Making biscuits

This appliance is not intended for the processing of frozen foods or other hard foodstuffs, e.g. bones or nuts, or for use in commercial or industrial environments.

Items supplied / Component description

Figure A:

- ❶ Biscuit attachment with pattern strips
- ❷ Stodger
- ❸ Feeding tray
- ❹ Motor unit
- ❺ Meat grinder casing made of metal
- ❻ Transport screw
- ❼ Spring
- ❽ Cross blade
- ❾ Cutting discs for coarse and fine mincing
- ❿ Ring clamp
- ⓫ Sausage stuffer attachment
- ⓬ Sausage disc
- ⓭ Kubbe attachment

Figure B:

- ⓮ Locking button

Figure C:

- ⓯ "I" button
- ⓰ "0" button
- ⓱ "<" button

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Power consumption	250 - 350 W
Protection class	II / 
C.O. Time	15 minutes

C.O. Time

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. After the appliance has run for this period it must be switched off until the motor has cooled itself down.

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Ensure that the power cable does not become damaged. Protect the cable from heat and ensure that it cannot be trapped or clamped.
- ▶ Arrange for damaged power cables and/or plugs to be replaced as soon as possible by a qualified specialist or by Customer Services.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.



Never immerse the motor block in water or any other liquid! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock.

WARNING!

- ▶ Never use the appliance for purposes other than those listed here. There will be a major risk of serious accidents should you try to neutralise the safety fitments on the appliance!

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never put your hand into the openings of the appliance. Do not insert any objects of any kind into the openings – except for the appropriate stodger and the foodstuff to be processed. If you do, there will be a serious risk of accidents!
- ▶ Unplug the appliance from the power source before attaching or removing accessories.
- ▶ Do not leave the appliance unsupervised when it is ready for use. To avoid it being switched on accidentally, always unplug the appliance after use or during breaks.
- ▶ Only use the original accessory parts for this appliance. Other accessories may not meet the safety requirements.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never operate the appliance in a no-load condition. This could irreparably damage the appliance.
- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- ▶ Warning – the cross blade is very sharp! Always take care when handling and cleaning the appliance.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ The appliance must not be used as a plaything by children.

Assembly / Disassembly

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- All accessories are coated with a thin film of oil to protect them from corrosion. Therefore, carefully clean all of the parts before using the appliance for the first time, as described in detail in the chapter "Cleaning". After subsequent usage, always apply a light coating of cooking oil to the metallic components.

Assembling the meat grinder

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

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



⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

- 5) Place your selected cutting disc ⑨ into the meat grinder casing ⑤ so that the fixings on the cutting disc ⑨ are located in the openings in the meat grinder casing ⑤.
- 6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp ⑩ back on hand-tight.
- 7) The ready-assembled meat grinder casing ⑤ is connected by a bayonet connector to the motor block ④:
 - Insert the meat grinder casing ⑤ into the motor block ④ such that the arrow on the meat grinder casing ⑤ lies against the symbol  on the motor unit ④. The locking button ⑭ presses itself in (Fig. B).
 - Lightly press the meat grinder casing ⑤ in and at the same time turn the feeding shaft on the meat grinder casing ⑤ into the middle position (Fig. B) so that the arrow on the feeding shaft points to the symbol . When the meat grinder casing ⑤ engages, the locking button ⑭ springs out.
 - Finally, place the feeding tray ③ on top of the feeding funnel.
 - To dismantle it, press the locking button ⑭ and turn the feeding funnel to the right (Fig. B) . You can now pull the meat grinder casing ⑤ out.

Assembling the sausage stuffer attachment

Unfold the fold-out side - there you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- 1) Remove the meat grinder casing ⑤ as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Dismantle all parts which are fitted to/in the meat grinder casing ⑤ and clean them.
- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Put the transport screw ⑥, the spring ⑦ and the cross blade ⑧ back into the meat grinder casing ⑤.
- 5) Insert the sausage disc ⑫ so that the fixings on the sausage disc ⑫ are located in the openings in the meat grinder casing ⑤.
- 6) Then place the sausage stuffer attachment ⑪ before the sausage disc ⑫.
- 7) Screw the ring clamp ⑩ on hand-tight.
- 8) Assemble the meat grinder casing ⑤ as described under "Assembling the meat grinder".

Assembling the kubbe attachment

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- 1) Remove the meat grinder casing **5** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **5**.

NOTICE

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

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

Assembling the biscuit attachments

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- 1) Remove the meat grinder casing **5** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **5**.

NOTICE

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

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

- 7) Replace the pattern strips ❶ back in to the front of the biscuit attachment ❶. Ensure that the grip on the pattern strips ❶ points away from the appliance. If it does not, you will not be able to adjust the pattern, which is located directly on the grip.
- 8) Assemble the meat grinder casing ❺ as described under "Assembling the meat grinder".
- 9) To dismantle it, you must first remove the pattern strips ❶ before you can screw the ring clamp ❿ open and take the biscuit attachment ❶ back out.

Operation

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ NEVER open the housing of the motor block ❷ – it does not contain any user-serviceable elements. If the housing is opened, the warranty becomes void. If the housing is opened, there is a risk of receiving a potentially fatal electric shock.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance for longer than 15 minutes continuously. To avoid an overheating of the appliance, after such a period switch it off and allow it to cool down for ca. 30 minutes.
- ▶ NEVER activate the buttons "I" ❶ or "<" ❷, during a change of rotation direction, if the appliance motor has not come to a complete stop. This could damage the motor.

Operating the appliance

Once the appropriate attachments have been fixed:

- 1) Place the appliance where it will at all times be absolutely stable and under no circumstances could it fall off of the work surface or in any way come into contact with water (due to vibrations or becoming snagged in the power cable). Vibration is unavoidable when it is working.

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Never touch an appliance, which is plugged in or is operational when it happens, that falls or lands in water – or in the case of other emergencies! First disconnect the appliance from the mains power source in all emergency situations! Otherwise you run the risk of serious injury or loss of life!
- 2) Put the food which is to be processed in the feeding tray ❸ and place a catchment container at the front under the exit opening.

- 3) First press the button "0" **16** to check that the appliance is still switched off. Otherwise there is a risk that the appliance could unintentionally start when the plug is inserted into the power socket.
- 4) Then insert the plug into a mains power socket.
- 5) Press the button "I" **15** to start the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Push the foodstuff into the feeding shaft **ONLY** with the round stodger **2** – **NEVER** with one's fingers, forks, spoons or similar objects. That could lead to physical injury and also damage the appliance.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not ever press so hard that the motor gets audibly slower. This could overburden the machine and damage it.

Processing meat

- 1) Use pieces of meat that fit easily into the feeding funnel. If necessary, cut the meat to size beforehand. Check that the meat does not have any bones and or tendons.

WARNING!

- ▶ Minced meat is very prone to bacterial contamination. Therefore take care to maintain good hygiene when processing meat. If you do not, it may cause serious health problems.
- 2) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Meat", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Processing sausage meat

- 1) Pass meat through the meat grinder twice before using it as sausage stuffing.
- 2) To make sausage stuffing, add some chopped onions, spices and other ingredients to the minced meat, as per your recipe, and knead the mixture well. Refrigerate this for 30 minutes before processing it further.
- 3) Pull one end of the sausage skin (natural or artificial sausage skin) onto the sausage stuffer attachment **11** and tie a knot in the other end. For 1 kg of the filling, you will need approximately 1.60 m of sausage skin.

TIP!

Soak the natural sausage skin in lukewarm water for about 3 hours before using it and wring it out before attaching it. This will make the natural sausage skin more elastic. Natural sausage skins are available from butcher suppliers close to slaughter houses or from your family butcher.

- 4) The sausage mixture will be pressed into the sausage skin by the sausage stuffer attachment **11**. When it is long enough switch the appliance off, press the sausage together at the ends and rotate it a couple of times along its longitudinal axis.

TIP!

Sausage meat tends to expand when cooked or frozen. Therefore, to prevent it from bursting it is best not to overstuff the sausage.

- 5) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Sausage", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Using the kubbe attachment

With the kubbe attachment **13** foodstuffs can be processed to form hollow rolls of meat or vegetables, which can then be stuffed as desired.

- 1) First put the meat through the meat grinder twice before pressing it through the kubbe attachment **13**.
- 2) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Kubbe-Attachment", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Making biscuits

After you have made the biscuit pastry according to your recipe, and after having fixed the biscuit attachment **1**:

- 1) Line a small baking tray with greaseproof paper and place or hold it directly under the exit opening at the front of the appliance.
- 2) Press pastry evenly into the meat grinder casing **5** – the transport screw **6** then pushes it through the selected design on the design motif strip of the biscuit attachment **1**.
- 3) When the biscuit is the required length, stop the appliance and break the pastry off at the exit opening. Lay the biscuits on the baking tray.
- 4) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Biscuits", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Non-functionality

If the drive is blocked by accumulated food:

- Press the button "0" **16** to stop the meat grinder.
- Press and hold the button "<" **17**. The appliance will now run in the reverse direction. This enables you to transport the food which has become stuck a short way backwards, and the motor to run freely again.
- When the drive runs smoothly again, release the "<" **17** button.
- Press the button "I" **15** to re-start the meat grinder.
- If you do not succeed in getting the drive free with this, clean the appliance as described in the chapter "Cleaning".

Should the motor suddenly stop, it could be due to automatic activation of the internal overload fuse. This is intended to protect the motor.

- Switch the appliance off and allow it cool down for approximately 30 minutes before continuing to use it.
- Should this not work, wait for a further 15 minutes.
- If it still does not function at the end of this period, this indicates a technical problem. In this case, contact the Customer Service Centre.

If the power cable is damaged or the accessories are visibly damaged:

- Immediately switch the appliance off by pressing the "0" **16** button!
- If this is not possible without risk to personal safety, disconnect the plug from the mains power socket.
- Arrange for the defective parts to be repaired by Customer Services before re-using the appliance.

Cleaning

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance. In this way accidents caused by the inadvertent switching on of the appliance and electric shocks can be avoided.

Cleaning the motor block

- Clean the exterior surfaces and the power cable with a slightly damp cloth. Dry the appliance well before re-using it.

**RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- ▶ Never immerse the motor block in water or any other liquid! Should this occur, you are at risk of a potentially fatal electric shock if permeating moisture makes contact with the electrical wiring.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use detergents, abrasive cleaners or solvents. These could damage the appliance and leave residues on the foodstuffs.

Cleaning the accessories

NOTICE

- ▶ Do not clean the accessories in a dishwasher! This could cause damage to them!
- Clean the accessories that could come in contact with foodstuffs, ...
 - by hand only, the accessories are not dishwasher safe.
 - with hot water and a household detergent suitable for use with foods.

**WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ The cross blade  is very sharp! Risk of injury!
- Dry all parts thoroughly, before re-using the appliance.

NOTICE

- ▶ Apply a light coating of cooking oil to all metallic components after each cleaning. Otherwise, metal parts can discolour!

Storage

- Push the power cable (but not the plug) into the cable storage shaft under the appliance base. There it is protected from damage.
- Store the appliance at a dry location.
- After drying the metal attachments coat them lightly with a little cooking oil – if you are not going to use the appliance immediately. This will protect them from corrosion.
- Store the appliance where it will be out of reach of children and people requiring supervision. They are not always able to correctly assess the potential risks involved with using electrical appliances.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damages, worn parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

The appliance is intended for domestic use only, NOT for commercial purposes. If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs effected under warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date.

Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

The warranty period is not extended by repairs effected under warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date.

Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 270744

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 270744

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Kubbe

Ingredients for the wrapping

450 g of lean Lamb, Veal or Beef

150 g Flour

1 Tsp Pimento (type of pepper)

1 Tsp Nutmeg

1 Pinch Chili powder

1 Pinch Pepper

Ingredients for the meat filling

700 g Mutton

1 1/2 Tbsp. Olive oil

1 1/2 Tbsp Onions, finely chopped

1/2 Tsp Pimento (type of pepper)

1/2 Tsp. Salt

1 1/2 Tbsp Flour

Pass the meat for the wrapping through the meat grinder twice (first with the coarse and then with the fine cutting discs ⑨) and then combine it with the ingredients. Then pass this mixture through the meat grinder twice. Exchange the cutting disc ⑨ for the Kubbe attachment 13 (see chapter “Assembling the kubbe attachment”).

Shape the Kubbe wrappers with the Kubbe attachment 13 and then freeze them.

Filling:

Pass the meat through the meat grinder twice (first with the coarse and then with the fine cutting discs ⑨). Saute the onions and then mix them well with the meat and other ingredients. Fill the Kubbe wrappers and fry until done.

Alternative Fillings:

250 g steamed Broccoli

or 250 g steamed Zucchini

or 250 g cooked Rice

Fresh Grill Sausages

Ingredients:

300 g lean Beef

500 g lean Pork

200 g Shoulder bacon

20 g Salt

1/2 Tsp ground white Pepper

1 Tsp Caraway

1/2 Tsp Nutmeg

Pass the beef, pork and bacon through the meat grinder twice.

Add the mixed spices and salt and thoroughly knead for 5 minutes.

Place the sausage filling in the refrigerator for ca. 30 minutes. Fill the skins with sausage meat as detailed (see chapter “Preparing sausage”) and make sausages of ca. 25 cm in length.

Grill the sausages well and eat them on the same day.

Biscuits

Ingredients:

500 g butter

500 g sugar

2 - 3 packets of vanilla sugar

1 packet of vanilla custard

1/4 tsp salt

1 egg

4 egg yolks

800 g plain flour

2 tbsp baking powder

200 g ground (blanched) almonds

Zest of a lemon

Beat the butter until fluffy. Add the remaining ingredients one after another and knead well into the dough. Cover the finished dough and allow to stand for around 12 hours in the fridge (e.g. overnight). Then pass it through the meat grinder with the biscuit attachment ❶. Place the biscuits on a baking tray lined with baking paper. Bake the biscuits in a pre-heated oven at 180°C for approx. 10 - 15 minutes until golden brown.

Innehållsförteckning

Inledning	20
Upphovsrätt	20
Ansvarsbegränsning	20
Föreskriven användning	20
Leveransens innehåll / Beskrivning av delar	21
Tekniska data	21
Säkerhetsanvisningar	22
Montering/Demontering	24
Montera ihop köttkvarnen	24
Montera korvstoppare	25
Montera rulltillbehör	26
Montera kaksprits	26
Användning	27
Använda produkten	27
Mala kött	28
Göra korv	28
Arbeta med rulltillbehöret	29
Baka spritskakor	29
Åtgärda fel	30
Rengöring	30
Rengöra motorblock	30
Rengöra tillbehör	31
Förvaring	31
Kassering	32
Garanti och service	32
Importör	33
Recept	33
Kubberullar	33
Hemlagad bratwurst	34
Spritskakor	35

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och kaserings. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Ta väl vara på den här bruksanvisningen. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

All form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat tillstånd, är endast tillåten med tillverkarens skriftliga godkännande.

Ansvarsbegränsning

All teknisk information, alla data och anvisningar som gäller anslutning och användning motsvarar senaste standard då dokumentet trycks och har utformats efter bästa förmåga med hänsyn till vår tidigare erfarenhet och kunskap.

Det finns inga som helst möjligheter att ställa krav på ersättning som baseras på angivelserna, bilderna och beskrivningarna i den här bruksanvisningen.

Tillverkaren ansvarar inte för skador som är ett resultat av att anvisningarna inte följts, användningssätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar eller för att reservdelar som inte är godkända använts.

Föreskriven användning

Den här produkten är endast avsedd för att bearbeta livsmedel i privata hushåll i de mängder som normalt förekommer i hemmet:

- Mala färskt kött,
- Göra korv i naturtarm eller konstgjort korvskinn,
- Baka spritskakor

Köttkvarnen är inte avsedd för bearbetning av frusna eller naturligt hårda livsmedel, t ex ben eller nötter, och inte heller för yrkesmässig eller industriell användning.

Leveransens innehåll / Beskrivning av delar

Bild A:

- ❶ Kaksprits med mönsterrensa
- ❷ Påmatare
- ❸ Påfyllningsskål
- ❹ Motorblock
- ❺ Köttkvarn av metall
- ❻ Transportsnäcka
- ❼ Fjäder
- ❽ Kniv
- ❾ Grov och fin hålskiva
- ❿ Låsring
- ⓫ Korvstoppare
- ⓬ Korvplatta
- ⓭ Rulltillbehör

Bild B:

- ❮ Låsknapp

Bild C:

- ❯ Knapp I
- ❰ Knapp 0
- ❱ Knapp <

Tekniska data

Spänning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Effektförbrukning	250 - 350 W
Skyddsklass	II / 
Kontinuerlig drifttid	15 minuter

Kontinuerlig drifttid

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge produkten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den tiden har gått måste produkten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn kallnat.

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Akta så att strömkabeln inte skadas. Håll den på avstånd från heta ytor och lägg den så att den inte kan klämmas.
- ▶ Låt genast auktoriserad fackpersonal byta ut skadade kablar och kontakter för att undvika olyckor.
- ▶ Använd endast produkten i torra utrymmen inomhus, aldrig ute i det fria.



Doppa aldrig ner motorblocket i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för elchocker.

VARNING!

- ▶ Använd aldrig produkten till andra ändamål än de som beskrivs här. Det finns en betydande risk för skador om skyddsanordningarna sätts ur funktion för att du använder köttkvarnen på fel sätt!

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Stick aldrig in fingrarna i produktens öppningar. Stick inte heller in några föremål i öppningarna – med undantag från den påmattare som används och de livsmedel som ska bearbetas. Annars finns stor risk för skador!
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du sätter på eller tar av några tillbehör.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den är klar för drift. Dra ut kontakten när du är färdig eller avbryter arbetet så att produkten inte kan sättas på av misstag.
- ▶ Använd bara originaltillbehör till den här produkten. Delar från andra tillverkare kanske inte uppfyller säkerhetskraven.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Använd aldrig produkten utan livsmedel. Då kan den totalförstöras.
- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ur.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den i andra syften än de som anges i den här anvisningen.
- ▶ Var försiktig: Kniven är mycket vass! Var alltid mycket försiktig när du rengör produkten.
- ▶ Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär eller sätts ihop eller när den rengörs.
- ▶ Produkten får inte användas av barn.
- ▶ Produkten och dess anslutningsledning ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.

Montering/Demontering

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Samtliga tillbehör är försedda med en oljefilm som ska skydda mot korrosion. Rengör därför alla delar noga så som beskrivs detaljerat i kapitel Rengöring innan du använder dem första gången. Gnid sedan in alla metalldelar med lite matolja.

Montera ihop köttkvarnen

Fäll upp sidan med bilder - där hittar du en bild som visar i vilken ordning delarna ska monteras.

- 1) Sätt transportsnäckan **6** i köttkvarnen **5**.
- 2) Sätt fjädern **7** på transportsnäckan **6**.
- 3) Sätt sedan in kniven **8** med den vassa sidan vänd från fjädern **7**. Se till att den fyrkantiga öppningen på kniven **8** ligger rätt på den fyrkantiga axeln



⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven **8** är mycket vass! Risk för personskador!

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Produkten skadas om kniven **8** sätts in på fel håll!

- 4) Välj en hålskiva **9**/koryvplatta **12**.

- 5) Lägg in den hålskiva **9** du ska använda i köttkvarnen **5** så att fixeringarna på hålskivan **9** hamnar i öppningarna på köttkvarnen **5**.
- 6) När allt sitter som det ska skruvar du åt låsringen **10** för hand.
- 7) Den färdigmonterade köttkvarnen **5** ansluts till motorblocket **4** med bajonettlås:
 - Sätt köttkvarnen **5** på motorblocket **4** så att pilen på köttkvarnen **5** ligger mot symbolen  på motorblocket **4**. Lås-knappen **14** trycks in (Bild B).
 - Tryck försiktigt in köttkvarnen **5** och vrid samtidigt köttkvarnens **5** påfyllningsrör till läget i mitten (Bild B) så att pilen pekar mot symbolen . När köttkvarnen **5** snäpper fast åker Lås-knappen **14** ut igen.
 - Sätt till sist påfyllningsskålen **3** ovanpå påfyllningsöppningen.
 - För att ta av påfyllningsröret trycker du in Lås-knappen **14** och vrider det åt höger (Bild B) . Sedan kan du dra ut köttkvarnen **5**.

Montera korvstoppare

Fäll upp sidan med bilder - där hittar du en bild som visar i vilken ordning delarna ska monteras.

- 1) Ta av köttkvarnen **5** så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.
- 2) Ta isär alla delar som monterats på/i köttkvarnen **5** och rengör dem.
- 3) Gnid in alla metalldelar med matolja.
- 4) Sätt in transportsnäckan **6**, fjädern **7** och kniven **8** i köttkvarnen **5** igen.
- 5) Stoppa in korvplattan **12** så att fixeringarna på korvplattan **12** hamnar i öppningarna på köttkvarnen **5**.
- 6) Sätt sedan korvstopparen **11** framför korvplattan **12**.
- 7) Skruva fast låsringen **10** för hand.
- 8) Montera köttkvarnen **5** så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.

Montera rulltillbehör

Fäll upp sidan med bilder - där hittar du en bild som visar i vilken ordning delarna ska monteras.

- 1) Ta av köttkvarnen **5** så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.
- 2) Ta av ev. andra tillbehör och rengör köttkvarnen **5**.

OBSERVERA

- När man använder rulltillbehöret **13** behövs varken kniv **8** eller fjäder **7**! Ta ut båda delarna ur köttkvarnen **5** om du ska använda rulltillbehöret.

- 3) Gnid in alla metalledar med matolja.
- 4) Lägg in rulltillbehörets **13** båda plasthalvor så att fixeringarna på rulltillbehörets **13** undre ring hamnar i öppningarna på köttkvarnen **5**.
- 5) När allt sitter på plats skruvar du fast låsringen **10** igen för hand.
- 6) Montera köttkvarnen **5** så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.

Montera kaksprits

Fäll upp sidan med bilder - där hittar du en bild som visar i vilken ordning delarna ska monteras.

- 1) Ta av köttkvarnen **5** så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.
- 2) Ta av ev. andra tillbehör och rengör sedan köttkvarnen **5**.

OBSERVERA

- När man använder kakspritsen **1** behövs varken kniv **8** eller fjäder **7**! Ta ut båda delarna ur köttkvarnen **5** om du ska använda kakspritsen.

- 3) Gnid in alla metalledar med matolja.
- 4) Dra av mönsterremsan **1** framtill på kakspritsen **1**.
- 5) Sätt först in plastskivan och sedan kakspritsens **1** metallskiva i köttkvarnen **5** (se uppfällbar sida). Lägg in kakspritsen **1** så att fixeringarna på kakspritsen **1** hamnar i öppningarna på köttkvarnen **5**.
- 6) När allt sitter som det ska skruvar du åt låsringen **10** för hand.

- 7) Sätt tillbaka mönsterremsan ❶ framtill på kakspritsen ❶. Kontrollera att handtaget på remsan ❶ pekar bort från produkten. Annars går det inte att använda det mönster som sitter precis vid handtaget.
- 8) Montera köttkvarnen ❺ så som beskrivs under Montera ihop köttkvarnen.
- 9) Dra först av mönsterremsan ❶ innan du skruvar loss låsringen ❿ och tar ut kakspritsen ❶.

Användning

RISK FÖR ELCHOCK

- Öppna aldrig motorblockets ❷ hölje – det finns inga komponenter som ska servas inuti. Om höljet öppnas upphör garantin att gälla. När höljet är öppet finns risk för livsfarliga elchocker.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd inte produkten längre än 15 minuter i sträck. Låt den sedan vara avstängd i ungefär 30 minuter så att den inte överhettas.
- Tryck aldrig på någon av knapparna „I“ ❶ eller „<“ ❷ när du byta rotationsriktning så länge motorn inte står helt stilla. Annars kan motorn skadas.

Använda produkten

När du monterat de tillbehör du vill ha:

- 1) Ställ produkten så att den står absolut stabilt och under inga omständigheter kan falla ner från bordet eller hamna i närheten av vatten (t ex av vibrationerna eller för att någon råkar dra ner produkten i strömkabeln). Vibrationer är oundvikliga när köttkvarnen arbetar.

RISK FÖR ELCHOCK

- Försök aldrig fatta tag i köttkvarnen om den fallit ner, hamnat i vatten eller vid liknande nödsituationer om den fortfarande är ansluten och i värsta fall fortfarande är igång! I nödsituationer ska du genast dra ut kontakten! Annars finns akut risk för livsfarliga och allvarliga personsador!.
- 2) Lägg de livsmedel som ska bearbetas i skålen ❸ och ställ ett uppsamlingskärl under utmatningsöppningen på framsidan.

- Tryck först på 0-knappen **10** för att försäkra dig om att produkten verkligen är avstängd. Annars finns risk för att den startar av misstag när man sätter kontakten i ett eluttag.
- Sätt sedan kontakten i ett eluttag.
- Tryck på I-knappen **15** för att sätta på produkten.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Använd endast den runda påmataren **2** för att trycka ner livsmedel i påfyllningsöppningen – använd aldrig fingrarna, gafflar, skedskafv eller liknande. Då finns stor risk för att du själv och produkten skadas.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Tryck aldrig så hårt att motorn hörbart saktar ner. Annars kan produkten överbelastas och skadas.

Mala kött

- Försök bara mala köttbitar som går in genom påfyllningsöppningen utan problem. Skär upp köttet i lagom stora bitar om det behövs. Se till så att det inte finns ben eller senor i köttet.

VARNING!

- Köttfärs är mycket känsligt för bakterier. Se till att hålla god hygien när du mal kött. Annars kan du bli sjuk.
- När du läst igenom all information på temat kött kan du börja använda produkten så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Göra korv

- Låt köttet först gå två gånger genom köttkvarnen innan du börjar göra korv.
- Tillsätt hackad lök, kryddor och andra ingredienser efter ditt recept i köttfärsen och knåda smeten noga. Låt den sedan stå i kylskåpet i 30 minuter innan du fortsätter.
- Kräng ett korvskinn (naturtarm eller konstgjort skinn) över korvstopparen **11** och gör en knut i den andra änden. För varje kilo korvsmet går det åt ungefär 1,60 m korvskinn.

TIPS

Naturtarmar ska först ligga tre timmar i ljummet vatten och sedan vridas ur innan de krängs över korvhornet. Då blir de elastiska igen. Naturtarmar kan köpas hos en charkuterist i närheten av ett slakteri eller hos någon annan kötthandlare.

- 4) Korvsmeten pressas igenom korvstopparen **11** och in i korvskinnet. När korven har önskad längd stänger du av maskinen, trycker ihop korvänden och snurrar korven ett par varv så att den snörps av i änden.

TIPS

Korven expanderar när den kokas och fryses. Fyll därför inte på för mycket smet, då kan korven spricka.

- 5) När du läst igenom all information på temat korv kan du sätta igång så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Arbeta med rulltillbehöret

Med rulltillbehöret **18** kan du forma ihåliga rullar av kött eller grönsaker och fylla dem med något gott.

- 1) Låt köttet först gå två gånger genom köttkvarnen innan du pressar det genom rulltillbehöret **18**.
- 2) När du läst igenom all information på temat rulltillbehör kan du sätta igång så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Baka spritskakor

När du gjort en kakdeg efter eget recept och monterat kakspritsen **1**:

- 1) Lägg bakpapper på en liten bakplåt och ställ plåten under utmatningsöppningen på produktens framsida.
- 2) Tryck in en jämn ström av deg genom köttkvarnen **5** – sedan pressas den vidare av transportsnäckan **6** genom det motiv som valts på kakspritsens **1** mönsterremsa.
- 3) När degbiten är lagom lång stänger du av produkten och kniper av degen vid öppningen. Lägg kakan på bakplåten.
- 4) När du läst all information på temat spritskakor kan du sätta igång så som beskrivs i kapitel Använda produkten.

Åtgärda fel

Om drivanordningen blockeras av livsmedel som fastnat:

- Tryck på 0-knappen **16** för att stoppa köttkvarnen.
- Håll <-knappen **17** intryckt. Då backas drivmekanismen. På så sätt flyttas det som har fastnat bakåt och drivmekanismen fungerar igen.
- Släpp <-knappen **17** igen när problemet åtgärdats.
- Tryck på I-knappen **15** för att starta köttkvarnen.
- Om det fortfarande är stopp i drivmekanismen ska du rengöra produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring.

Om motorn stannar plötsligt kan det bero på att den inbyggda överbelastningssäkringens har utlöst. Den är till för att skydda motorn

- Stäng av produkten och låt den svalna i ca 30 min. innan du använder den igen.
- Om det inte hjälper väntar du i ytterligare 15 min.
- Om inte det heller har någon effekt tyder det på att något är fel. Vänd dig i så fall till kundtjänst.

Om strömkabeln skadas eller om du märker att andra delar är trasiga :

- Stäng genast av produkten med 0-knappen **16**!
- Om det inte är helt ofarligt ska du istället dra ut kontakten.
- Låt kundtjänst reparera skadorna innan du använder produkten igen.

Rengöring

RISK FÖR ELCHOCK

- Dra ut kontakten innan du rengör köttkvarnen. Då kan den inte sättas på av misstag och orsaka skador och det finns ingen risk för elchocker.

Rengöra motorblock

- Rengör utsidan och strömkabeln med en något fuktig trasa. Torka av produkten noga innan du använder den igen.

**RISK FÖR ELCHOCK**

- Doppa aldrig ner motorblocket i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om det kommer in vätska till elektriska ledare.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Använd inte rengöringsmedel, slipande medel eller lösningsmedel. De kan skada produkten och rester av medlet kan hamna i livsmedlen.

Rengöra tillbehör

OBSERVERA

- Diska inte tillbehören i diskmaskinen! Då kommer de att skadas!
- Rengör alla tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel ...
 - för hand, de tål inte maskindisk.
 - med hett vatten och vanligt diskmedel

**VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Kniven  är mycket vass! Risk för personskador!
- Torka av alla delar noga innan du använder produkten igen.

OBSERVERA

- Gnid alltid in alla metalldelar med lite matolja när du rengjort dem! Annars kan metalldelarna missfärgas!

Förvaring

- För in strömkabeln (utan kontakt) i facket på produktens undersida. Då skyddas den från skador.
- Förvara produkten i ett torrt utrymme.
- Gnid in alla tillbehör av metall med ett tunt lager matolja när de torkat – om du inte genast ska använda produkten igen. Det ger ett gott skydd mot korrosion.
- Förvara produkten oåtkomligt för barn och otillräkneliga personer. De inser inte alltid riskerna när man handskas med elektriska apparater.

Kassering



Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Lämna in den till ett godkänt återvinningsföretag eller till din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti och service

För den här produkten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här produkten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

OBSERVERA

- Garantin gäller endast för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex knappar och batterier.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti. Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas direkt efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum.

När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas direkt efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum.

När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se
IAN 270744

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi
IAN 270744

Tillgänglighet Hotline: Måndag till fredag kl. 08.00 – 20.00 (CET)

Importör

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

Recept

Kubberullar

Ingredienser till skalet
450 g magert får-, kalv- eller nötkött
150 g mjöl
1 tsk kryddpeppar
1 tsk muskotnöt
1 nypa chilipulver
1 nypa peppar

Ingredienser till köttfyllningen
700 g lammkött
1 1/2 msk olivolja
1 1/2 msk finhackad lök
1/2 tsk kryddpeppar
1/2 tsk salt
1 1/2 msk mjöl

Låt köttet till rullarna gå två gånger i följd genom köttkvarnen (först genom den grova och sedan genom den fina hålskivan ⑨) och blanda sedan i de övriga ingredienserna. Låt även denna smet gå igenom köttkvarnen två gånger. Byt hålskivan ⑨ mot rulltillbehöret ⑬ (se kapitel Montera rulltillbehör).

Forma rullar med rulltillbehöret ⑬ och bryn dem.

Fyllning:

Låt köttet gå två gånger igenom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan ⑨). Bryn löken och blanda ordentligt med köttet och resten av ingredienserna. Fyll rullarna med massan och låt dem genomstekas.

Alternativa fyllningar:

250 g ångkokt broccoli

eller 250 g ångkokt zucchini

eller 250 g kokt ris

Hemlagad bratwurst

Ingredienser:

300 g magert nötkött

500 g magert griskött

200 g bogfläsk

20 g salt

1/2 matsked malen vitpeppar

1 tesked kummin

1/2 tesked muskotnöt

Låt nötkött, griskött och fläsk gå två gånger genom köttkvarnen.

Blanda i kryddor och salt och knåda massan i 5 minuter.

Låt korvsmeten stå i kylskåpet i ca 30 minuter. Fyll på korvsmet enligt anvisningarna (se kapitel Göra korv) och stoppa 25 cm långa korvar.

Stek den färdiga bratwursten ordentligt och ät upp den samma dag.

Spritskakor

Ingredienser:

500 g smör

500 g socker

2 - 3 kuvert vaniljsocker

1 kuvert vaniljpudding

1/4 tsk salt

1 ägg

4 äggulor

800 g vetemjöl (typ 405)

2 tsk bakpulver

200 g malen mandel (skållad)

det rivna skalet av en citron

Rör smöret pösigt. Tillsätt övriga ingredienser lite i taget och knåda degen väl. Låt den färdiga delen vila övertäckt ca 12 timmar (t.ex. över natten) i kylskåp. Kör sedan degen i köttkvarnen genom kakspritsen ❶. Lägg spritskakorna på en bakplåt med bakpapper. Grädda spritskakorna i ugnen i 180°C ca 10 - 15 minuter tills de blivit guldgula.

Indholdsfortegnelse

Indledning	38
Ophavsret	38
Ansvarsbegrænsning	38
Anvendelsesområde	38
Medfølger ved køb / Beskrivelse af delene	39
Tekniske data	39
Sikkerhedsanvisninger	40
Sådan samles kødhakkeren / og sådan skilles den ad	42
Samling af kødhakkeren	42
Montering af pølsehorn	43
Montering af kubbe-del	44
Montering af dejsprøjte	44
Betjening	45
Betjening af maskinen	45
Tilberedning af kød	46
Tilberedning af pølser	46
Sådan arbejder du med kubbe-delen	47
Fremstilling af sprøjtede kager	47
I tilfælde af fejl	48
Rengøring	48
Rengøring af motorblokken	48
Rengøring af tilbehørsdele	49
Opbevaring	49
Bortskaffelse	50
Garanti og service	50
Importør	51
Opskrifter	51
Kubbe	51
Frisk Rostbratwurst (tysk medister)	52
Sprøjtede kager	53

Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel.

Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning, så du altid kan finde den igen. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Enhver kopiering eller eftertryk - også i uddrag - samt videregivelse af billeder - også i ændret form - er kun tilladt efter skriftligt samtykke med producenten.

Ansvarsbegrænsning

Alle tekniske informationer, data og anvisninger til tilslutning og betjening i denne betjeningsvejledning svarer til den nyeste viden på trykningstidspunktet 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 på grund af manglende overholdelse af vejledningen, anvendelse, som ikke hører ind under anvendelsesområdet, forkerte reparationer, ændringer, som er foretaget uden tilladelse samt anvendelse af ikke-tilladte reservedele.

Anvendelsesområde

Denne maskine er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i private husholdninger i mængder, der er normale for en almindelig husholdning:

- Hakning af ferskt kød
- Tilberedning af pølser i naturtarm eller kunstig tarm
- Tilberedning af sprøjtede kager

Maskinen er ikke beregnet til forarbejdning af frosne eller på anden måde hårde fødevarer, f.eks. knogler eller nødder, og ikke til erhvervsmæssige eller industrielle områder.

Medfølger ved køb / Beskrivelse af delene

Figur A:

- ❶ Dejsprøjte-del med mønsterstriber
- ❷ Stopper
- ❸ Påfyldningsskål
- ❹ Motordel
- ❺ Kødhakedel af metal
- ❻ Transportsnegl
- ❼ Fjeder
- ❽ Krydskniv
- ❾ Grov og fin hulskive
- ❿ Låsering
- ⓫ Pølsehorn
- ⓬ Pølseskive
- ⓭ Kubbe-del

Figur B:

- ⓮ Låseknapp

Figur C:

- ⓯ Knapp „I“
- ⓰ Knapp „O“
- ⓱ Knapp „<“

Tekniske data

Spænding	220 - 240 V ~, 50 Hz
Strømforbrug	250 - 350 W
Beskyttelsesklasse	II/□
Korttidsdrift	15 minutter

Korttidsdrift

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

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR STRØMSTØD

- ▶ Sørg for, at strømledningen ikke beskadiges. Hold den borte fra varme steder og dele, og læg den, så den ikke kan klemmes fast.
- ▶ Hvis strømledningen eller strømskiktet er beskadiget, skal den/det straks udskiftes af en autoriseret reparatør, så farlige situationer undgås.
- ▶ Brug kun maskinen i tørre rum, ikke udendørs.



Læg aldrig motorblokken ned i vand eller andre væsker! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød.

ADVARSEL!

- ▶ Brug kun maskinen til de formål, der er beskrevet her. Der er alvorlig fare for uheld, hvis du sætter beskyttelsesanordningerne på maskinen ud af funktion, fordi du bruger den forkert!

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Stik aldrig fingrene ind i åbningerne på maskinen. Stik heller ikke genstande ind i maskinens åbninger. Den eneste undtagelse er stopperen, der hører til tilbehøret samt fødevarerne, der skal tilberedes. I modsat fald er der alvorlig fare for uheld!
- ▶ Træk først stikket ud af stikkontakten, før tilbehørsdelene sættes på eller tages af.
- ▶ Sørg for, at maskinen altid er under opsyn, når den er klar til brug. Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug, eller hvis du afbryder arbejdet, så maskinen ikke starter ved en fejltagelse.
- ▶ Brug kun de originale tilbehørsdele til denne maskine. Andre dele er muligvis ikke tilstrækkeligt sikre.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Sæt aldrig maskinen i gang, hvis den er tom. Den kan gå i stykker, så den ikke længere kan repareres.
- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og kobles fra lysnettet.
- ▶ 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 / og sådan skilles den ad

OBS - MATERIELLE SKADER!

- Alle tilbehørsdele er forsynet med en tynd oliefilm for at beskytte dem mod korrosion. Rengør derfor alle dele omhyggeligt, før du bruger dem første gang, som beskrevet i kapitlet "Rengøring". Gnid derefter alle metaldele ind med spiseolie.

Samling af kødhakkeren

Klap udklapssiden ud - her kan du på billederne se rækkefølgen for, hvordan maskinen skal samles.

- 1) Sæt transportsneglen **6** ind i kødhakkerdelen **5**.
- 2) Sæt fjederen **7** på transportsneglen **6**.
- 3) Sæt krydskniven **8** ind, så siden med knivene vender væk fra fjederen **7**. Sørg for, at den firkantede kærve på krydskniven **8** sidder korrekt på den firkantede akse.



⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Krydskniven **8** er meget skarp! Fare for personskader!

OBS - MATERIELLE SKADER!

- Maskinen går i stykker, hvis krydskniven **8** sættes omvendt ind!

- 4) Vælg en hulske **9**/pølseskive **12**.

- 5) Sæt den valgte hulske **9** ind i kødhakkedelen **5**, så fikseringerne på hulsken **9** sidder i kærvene på kødhakkedelen **5**.
- 6) Når alt er sat rigtigt ind, skrues låseringen **10** på med hånden.
- 7) Den færdigt monterede kødhakkerdel **5** samles med motorblokken **4** ved hjælp af en bajonettfatning:
 - Sæt kødhakkerdelen **5** ind i motorblokken **4**, så pilen på kødhakkerdelen **5** er ud for symbolet  på motorblokken **4**. Låseknappen **14** trykkes ind. (Fig. B).
 - Tryk kødhakkerdelen **5** en smule ind, og drej samtidigt skakten ved kødhakkerdelen **5** til midterpositionen (Fig. B), så pilen på skakten peger mod symbolet . Når kødhakkerdelen **5** går i hak, hopper låseknappen **14** ud.
 - Sæt til sidst påfyldningsskålen **3** på øverst på påfyldningsskakten.
 - Hvis du vil tage den af, skal du trykke på låseknappen **14** og dreje skakten til højre igen (Fig. B) . Derefter kan kødhakkerdelen **5** tages ud.

Montering af pølsehorn

Klap udklapssiden ud - på billederne kan du se rækkefølgen for, hvordan maskinen skal samles.

- 1) Tag kødhakkerdelen **5** af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 2) Skil alle dele ad, som er monteret på/i kødhakkedelen **5**, og rengør dem.
- 3) Gnid alle metaldele ind i spiseolie.
- 4) Sæt transportsneglen **6**, fjederen **7** og krydskniven **8** ind i kødhakkedelen **5** igen.
- 5) Sæt pølseskiven **12** ind, så fikseringerne på pølseskiven **12** sidder i kærvene på kødhakkedelen **5**.
- 6) Sæt derefter pølsehornet **11** foran pølseskiven **12**.
- 7) Skru låseringen **10** på med hånden.
- 8) Montér kødhakkerdelen **5** som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".

Montering af kubbe-del

Klap udklapssiden ud - på billederne kan du se rækkefølgen for, hvordan maskinen skal samles.

- 1) Tag kødhakkerdelen **5** af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 2) Tag eventuelt tilbehør af, og rengør kødhakkerdelen **5**.

BEMÆRK

- Til kubbe-delen **13** skal krydskniven **8** med fjederen **7** ikke bruges! Tag derfor begge dele ud af kødhakkerdelen **5**.

- 3) Gnid alle metaldele ind i spiseolie.
- 4) Sæt kubbe-delens to plastikdele **13** ind, så fikseringerne på kubbe-delens nederste ring **13** sidder i kærvene på kødhakkerdelen **5**.
- 5) Når det hele er sat rigtigt ind, skrues låseringen **10** fast igen med hånden.
- 6) Montér kødhakkerdelen **5** som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".

Montering af dejsprøjte

Klap udklapssiden ud - på billederne kan du se rækkefølgen for, hvordan maskinen skal samles.

- 1) Tag kødhakkerdelen **5** af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 2) Tag eventuelt tilbehør af, og rengør kødhakkerdelen **5**.

BEMÆRK

- Til dejsprøjtedelen **1** skal krydskniven **8** med fjederen **7** ikke bruges! Tag derfor begge dele ud af kødhakkerdelen **5**.

- 3) Gnid alle metaldele ind i spiseolie.
- 4) Tag mønsterstrimlen **1** foran på dejsprøjtedelen **1** af.
- 5) Sæt først plastskiven og derefter metalskiven til dejsprøjten **1** ind i kødhakkerdelen **5** (se udklapssiden). Sæt dejsprøjte-delen **1** ind, så fikseringerne på dejsprøjte-delen **1** sidder i kærvene på kødhakkerdelen **5**.
- 6) Når alt er sat rigtigt ind, skrues låseringen **10** på med hånden.

- 7) Sæt mønsterstrimlen ❶ ind igen foran på dejsprøjtedelen ❶. Sørg for, at grebet på mønsterstrimlen ❶ peger væk fra maskinen. Ellers kan mønsteret, som er lige ved grebet, ikke indstilles.
- 8) Montér kødhakkerdelen ❺ som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 9) Når du vil afmontere dejsprøjten, skal du trække mønsterstrimlen ❶ af, før du skruer låseringen ❿ af og tage dejsprøjtedelen ❶ ud igen.

Betjening

FARE FOR STRØMSTØD

- Åbn aldrig huset omkring motorblokken ❹ – der er ingen betjeningsdele i huset. Hvis huset åbnes, bortfalder garantien. Når huset er åbent, er der livsfare på grund af elektrisk stød.

OBS - MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke maskinen længere end 15 minutter i vedvarende drift. Lad derefter maskinen være slukket i ca. 30 minutter for at undgå overophedning.
- Tryk aldrig på knapperne "I" ❶❺ eller "<" ❶❻ ved skift af omdrejningsretning, medmindre maskinens motor står helt stille. Motoren kan gå i stykker.

Betjening af maskinen

Når du har monteret det ønskede tilbehør:

- 1) Stil maskinen, så den står helt stabilt og ikke kan falde ned fra bordet (f.eks. på grund af vibrationer, eller hvis der rives i strømledningen) eller komme i nærheden af rindende vand. Vibrationer er uundgåelige, når maskinen arbejder.

FARE FOR STRØMSTØD

- Lad være med at gribe ud efter maskinen, mens den er i gang, hvis den falder ned eller kommer ned i vand – eller i andre nødstilfælde! Træk i nødstilfælde straks strømstikket ud! Ellers er der akut fare for kvæstelser og livsfare!
- 2) Læg fødevarerne, der skal tilberedes, ned i påfyldningsskålen ❸, og stil en opsamlingsbeholder under udløbsåbningen.

- 3) Tryk først på knappen "0" **16** for at sikre, at maskinen stadig er slukket. Ellers kan maskinen starte ved en fejltagelse, hvis stikket sættes i stikkontakten.
- 4) Sæt derefter stikket i stikkontakten.
- 5) Tryk på knappen "I" **15** for at tænde for maskinen.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Pres kun fødevarerne ned i skakten med den runde stopper **2** – aldrig med fingrene, gafler, skafter på skeer eller lignende. Der er alvorlig fare for personskader, og maskinen kan ødelægges.

OBS - MATERIELLE SKADER!

- Tryk aldrig så hårdt, at det kan høres, at motoren arbejder langsomt. Ellers kan maskinen overbelastes og beskadiges.

Tilberedning af kød

- 1) Brug kødstykker, som nemt kan komme ned i påfyldningsskakten. Skær eventuelt kødet til, så det passer. Sørg for, at kødet ikke indeholder knogler eller sener.

ADVARSEL!

- Hakket kød er meget udsat for bakterier. Sørg derfor for en god hygiejne, når du tilbereder kød. Ellers kan der være fare for sygdomme.
- 2) Når du har læst alle informationer om emnet "kød", kan du anvende maskinen som beskrevet i kapitlet "Betjening af maskinen".

Tilberedning af pølser

- 1) Kør kødet to gange gennem kødhakkeren, før du forarbejder det til pølser.
- 2) Tilsæt finthakkede løg, krydderier og andre ingredienser til det hakkede kød som angivet i opskriften for pølsefyldet, og ælt massen godt igennem. Stil pølsefyldet i køleskabet i ca. 30 min., før du fortsætter tilberedningen.
- 3) Sæt pølsetarmen (natur- eller kunstarm) over pølse-stoppedelen **11**, og luk den anden ende med en knude. Til 1 kg pølsefyld skal du regne med ca. 1,60 m pølsetarm.

TIP

Læg først naturtarmen i lunkent vand i ca. 3 timer, og vrid tarmen, før du sætter den på. Derved bliver naturtarmen elastisk igen. Naturtarme kan du få hos specialslagtere i nærheden af slagterier eller hos din slagter.

- 4) Pøsefyldet presses ind i pøsetarmen gennem pøse-stoppedelen **11**. Når den ønskede længde er nået, skal du slukke maskinen, trykke pølsen sammen i enden, og dreje den et par gange rundt om sin egen længdeakse.

TIP

Pølser udvider sig ved kogning og frysning. Overfyld derfor ikke pølserne, da de ellers kan gå i stykker.

- 5) Når du har læst alle informationer om emnet "pølser", kan du anvende maskinen som beskrevet i kapitlet "Betjening af maskinen".

Sådan arbejder du med kubbe-delen

Med kubbe-delen **13** kan du forme hule ruller af kød eller grøntsager af de anvendte fødevarer og derefter fylde dem efter ønske.

- 1) Kør kødet to gange gennem kødhakkeren, før du presser det gennem kubbe-delen **13**.
- 2) Når du har læst alle informationer om emnet "kubbe-del", kan du anvende maskinen som beskrevet i kapitlet "Betjening af maskinen".

Fremstilling af sprøjtede kager

Når du har tilberedt en dej til sprøjtede kager efter en opskrift og har monteret delen til sprøjtede kager **1**:

- 1) Læg bagepapir på en lille bageplade, og stil den under åbningen foran på maskinen.
- 2) Pres dejen ensartet ned i kødhakkerdelen **5** – transportsneglen **6** trykker derefter dejen gennem det valgte motiv på motivstrimlen på dejsprøjten **1**.
- 3) Når dejen har nået den ønskede længde, skal du stoppe maskinen og skære dejen af ved udgangsåbningen. Læg dejen på bagepladen.
- 4) Når du har læst alle informationer om emnet "sprøjtede kager", kan du anvende maskinen som beskrevet i kapitlet "Betjening af maskinen".

I tilfælde af fejl

Hvis motoren er blokeret på grund af ophobede fødevarer:

- Tryk på knappen "0" **16** for at standse kødhakkeren.
- Bliv ved med at trykke på knappen "<" **17**. Motoren kører nu baglæns. Dermed kan du transportere fødevarerne et stykke tilbage for at frigøre motoren.
- Når motoren ikke længere er blokeret, slipper du knappen "<" **17**.
- Tryk på knappen "I" **15** for at starte kødhakkeren.
- Hvis motoren ikke kommer fri, skal maskinen rengøres som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Hvis motoren pludselig standser, kan det være, at den interne overbelastningssikring er blevet udløst. Den skal beskytte motoren.

- Sluk for maskinen, og lad den køle af i ca. 30 min., før du bruger den igen.
- Hvis det ikke hjælper, skal du vente 15 min. mere.
- Hvis det heller ikke hjælper, tyder alt på en defekt. Henvend dig i så fald til kundeservice.

Hvis strømledningen er beskadiget, eller der kan ses skader på maskinens dele:

- Sluk straks for maskinen ved at trykke på knappen "0" **16**!
- Træk strømstikket ud, hvis det ikke kan gøres uden risiko.
- Få disse skader repareret af kundeservice, før maskinen anvendes igen.

Rengøring

FARE FOR STRØMSTØD

- Træk stikket ud af stikkontakten, før du rengør maskinen. Dermed forhindrer du faren for uheld på grund af uventet, uønsket start og elektrisk stød.

Rengøring af motorblokken

- Rengør alle udvendige dele og strømledningen med en fugtig klud. Tør maskinen godt af, inden du bruger den igen.

**FARE FOR STRØMSTØD**

- Læg aldrig motorblokken ned i vand eller andre væsker! Det er livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer fugt ind i elektriske ledere.

OBS - MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke rengørings-, skure- eller opløsningsmidler. Disse midler kan beskadige maskinen og efterlade rester på fødevarerne.

Rengøring af tilbehørsdele

BEMÆRK

- Rengør ikke tilbehørsdelene i opvaskemaskinen! Det medfører, at delene ødelægges!
- Rengør tilbehørsdelene, som kan komme i kontakt med fødevarer, ...
 - med hånden, tilbehørsdelene må ikke vaskes i opvaskemaskine.
 - med varmt opvaskevand og opvaskemiddel, der egner sig til genstande, som kommer i kontakt med fødevarer.

**ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- Krydskniven  er meget skarp! Fare for personskader!
- Tør alle dele omhyggeligt, før du bruger maskinen igen.

BEMÆRK

- Gnid metaldelene ind i spiseolie igen efter rengøring! Ellers kan metaldelene misfarves!

Opbevaring

- Sæt strømledningen (uden strømstik) ind i kabelskakten under maskinens bund. Så beskyttes den mod skader.
- Opbevar maskinen et tørt sted.
- Gnid metaldelene med et tyndt lag spiseolie efter aftørring, hvis du ikke bruger maskinen med det samme igen. Derved er metaltilbehøret godt beskyttet mod korrosion.
- Opbevar maskinen, så børn og personer, som har behov for opsyn, ikke kan få fat i den. Disse personer kan ikke altid bedømme mulige farer ved omgang med elektriske apparater.

Bortskaffelse



Smid aldrig kødhakkeren ud sammen med det normale husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Bortskaf kødhakkeren hos et godkendt affaldsfirmas eller på din kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt genbrugspladsen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti og service

På denne maskine får du 3 års garanti fra købsdatoen. Maskinen er produceret omhyggeligt og er inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst din serviceafdeling telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. På denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.

BEMÆRK

- Garantien gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller akkumulatorer.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misbrug og u hensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien.

Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti. Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparererede dele.

Skader og mangler, der eventuelt allerede fandtes før køb, skal straks anmeldes efter udpakningen og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, er reparationer betalingspligtige.

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparererede dele.

Skader og mangler, der eventuelt allerede fandtes før køb, skal straks anmeldes efter udpakningen og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, er reparationer betalingspligtige.

DK Service Danmark

Tel.: 32 71 0005

E-Mail: kompermass@lidl.dk

IAN 270744

Åbningstid for hotline: Mandag til fredag fra kl. 8:00 – 20:00 (MET)

Importør

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

Opskrifter

Kubbe

Ingredienser til omslaget

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 fåre-/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

Hak kødet til omslaget to gange efter hinanden i kødhakkeren (først med den grove og derefter med den fine hulsive ⑨), og bland det sammen med ingredienserne. Hak også denne masse to gange i kødhakkeren. Skift hulsiven ⑨ ud med kubbe-delen ⑩ (se kapitlet "Montering af kubbe-del").

Form kubbe-omslagene med kubbe-delen ⑩, og frys dem.

Fyld:

Hak kødet to gange med kødhakkeren (først med den grove og derefter med den fine hulsive ⑨).

SVITS lægene, og bland dem godt sammen med kødet og de øvrige ingredienser. Fyld kubbe-omslagene med blandingen, og sprødsteg dem.

Alternativt fyld:

250 g dampet broccoli

eller 250 g dampet squash

eller 250 g kogt ris

Frisk Rostbratwurst (tysk medister)

Ingredienser:

300 g magert oksekød

500 g magert svinekød

200 g spæk

20 g salt

1/2 spsk. hvidt, stødt peber

1 tsk. kommen

1/2 teske muskatnød

Kør oksekødet, svinekødet og spækket to gange gennem kødhakkeren.

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

Stil pøsefyldet i køleskabet i ca. 30 minutter. Fyld pøsefyldet i som beskrevet i vejledningen (se kapitlet "Tilberedning af pølser"), og sno pølser på ca. 25 cm længde.

Spis den færdige godt gennemstegte Rostbratwurst samme dag.

Sprøjtede kager

Ingredienser:

500 g smør

500 g sukker

2 - 3 breve vaniljesukker

1 brev vaniljebudding

1/4 teske salt

1 æg

4 æggeblommer

800 g mel (type 405)

2 tsk. bagepulver

200 g malede mandler (blancherede)

Revet skal af en citron

Pisk smørret, til det skummer. Tilsæt resten af ingredienserne lidt efter lidt, og ælt dejen godt igennem. Lad den færdige dej hvile ca. 12 timer (f.eks. natten over) tildækket i køleskabet. Kør den så gennem kødhakkeren med dejsprøjte-delen ❶. Læg de sprøjtede kager på en bageplade med bagepapir. Bag kagerne gyldne i en forvarmet bageovn ved 180°C i ca. 10-15 minutter.

Sommaire

Introduction	56
Droits d'auteur	56
Limitation de responsabilité	56
Utilisation conforme	56
Accessoires fournis / Description des pièces	57
Caractéristiques techniques	57
Consignes de sécurité	58
Assemblage / désassemblage	60
Assemblage du hachoir à viande	60
Monter le poussoir à saucisse	61
Monter l'accessoire à boulettes	62
Monter l'accessoire pour biscuits sablés	62
Opération	63
Fonctionnement de l'appareil	63
Travailler de la viande	64
Confectionner des saucisses	64
Travailler avec l'accessoire à boulettes	65
Confectionner des biscuits sablés	65
En cas de panne	66
Nettoyage	66
Nettoyage du bloc-moteur	66
Nettoyage des accessoires	67
Rangement	67
Mise au rebut	68
Garantie et service après-vente	68
Importateur	69
Recettes	69
Boulettes	69
Saucisse à griller fraîche	70
Biscuits sablés	71

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 Bloc-moteur
- ❺ Adaptateur du hachoir en métal
- ❻ Vis transporteuse
- ❼ Ressort
- ❽ Lame cruciforme
- ❾ Grille fine et grossière
- ❿ Anneau de fermeture
- ⓫ Embout à saucisses
- ⓬ Grille à saucisses
- ⓭ Accessoire à boulettes

Figure B :

- ⓮ Bouton de verrouillage

Figure C :

- ⓯ Touche «I»
- ⓰ Touche «O»
- ⓱ Touche «<»

Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance absorbée	250 - 350 W
Classe de protection	II / □
Temps d'opération par intermittence	15 minutes

Temps d'opération par intermittence

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

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 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.

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 **6** dans l'adaptateur du hachoir à viande **5**.
- 2) Insérez le ressort **7** sur la vis transporteuse **6**.
- 3) Insérez la lame cruciforme **8** de telle manière que la face tranchante ne soit pas orientée vers le ressort **7**. Veillez à ce que l'encoche angulaire de la lame cruciforme **8** repose correctement dans l'axe angulaire.



⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

- 4) Sélectionnez la grille souhaitée **9**/grille à saucisses **12**.

- 5) Insérez la grille sélectionnée ⑨ de telle manière dans l'adaptateur du hachoir ⑤, que les fixations sur la grille ⑨ se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande ⑤.
- 6) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture ⑩ fermement à la main.
- 7) L'adaptateur du hachoir à viande ⑤ monté est relié au bloc-moteur ④ par un joint à baïonnette :
 - Insérez l'adaptateur du hachoir à viande ⑤ dans le bloc-moteur ④, afin que la flèche au niveau de la gaine de remplissage repose ⑤ sur le symbole ① du bloc-moteur ④. Le bouton de verrouillage ⑭ s'enfonce (Fig. B).
 - Appuyez légèrement sur l'adaptateur du hachoir à viande ⑤ et ce faisant, tournez la gaine de remplissage de l'adaptateur du hachoir à viande ⑤ 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 ⑤ s'enclenche, le bouton de verrouillage ⑭ 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 ⑭ et tournez à nouveau la gaine de remplissage vers la droite (Fig. B) ①. Ensuite, vous pouvez retirer l'adaptateur du hachoir à viande ⑤.

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 ⑤, 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 ⑤ et nettoyez-les.
- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Insérez la vis transporteuse ⑥, le ressort ⑦ et la lame cruciforme ⑧ dans l'adaptateur du hachoir en métal ⑤.
- 5) Insérez la grille à saucisses ⑫ de telle manière que les fixations de la grille à saucisses ⑫ se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande ⑤.
- 6) Placez ensuite le poussoir à saucisse ⑪ devant la grille à saucisse ⑫.
- 7) Vissez l'anneau de fermeture ⑩ fermement à la main.
- 8) Montez l'adaptateur du hachoir à viande ⑤ 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 **5**, conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 2) Retirez toutes les appliques éventuelles et nettoyez l'adaptateur du hachoir à viande **5**.

REMARQUE

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

- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Insérez les deux pièces en plastique de l'accessoire à boulettes **13** de telle manière que les fixations sur l'accessoire à boulettes **13** se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande **5**.
- 5) Si toutes les pièces sont correctement positionnées, vissez de nouveau fermement l'anneau de fermeture **10** à la main.
- 6) Montez l'adaptateur du hachoir à viande **5** 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 **5**, conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 2) Retirez toutes les appliques éventuelles et nettoyez l'adaptateur du hachoir à viande **5**.

REMARQUE

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

- 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 **5** (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 **5**.
- 6) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture **10** 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 ❺ 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 ❿ et de pouvoir à nouveau enlever l'accessoire pour biscuits sablés ❶.

Opération

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

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» ❶ ou «<» ❷ 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» **16**, 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» **15** 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, 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 **11** 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 ❶ 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 ❷, 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 ❷.
- 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 ❶ :

- 1) Étalez 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 ❶ – la vis transporteuse ❷ 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 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» **16**, pour arrêter le hachoir.
- Maintenez la touche «<» **17** 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 «<» **17**.
- Appuyez sur la touche «I» **15**, 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» **16**!
- 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. Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.

**RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

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

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

REMARQUE

- Ne nettoyez pas les accessoires dans le lave-vaisselle. Ceci peut provoquer des dommages sur ces pièces !
- Nettoyez tous les accessoires qui entrent en contact avec les denrées alimentaires, ...
 - uniquement à la main, les pièces accessoires ne sont pas adaptées pour un lavage en lave-vaisselle.
 - à l'eau chaude et avec un produit pour la vaisselle adéquat au lavage des produits en contact avec des denrées alimentaires.

**AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !**

- La lame cruciforme ⑧ 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

- Glissez le cordon d'alimentation (sans fiche secteur) dans la gaine du câble sous le dessous de l'appareil. Il est ainsi protégé des détériorations.
- Rangez 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.



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

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente concerné. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

- La prestation de garantie s'applique uniquement aux vices de matériau ou de fabrication, pas aux dégâts de transport, aux pièces d'usure ou aux dégâts subis par des pièces fragiles, par ex. commutateurs ou batteries.

Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et non conforme, de recours à la force et d'interventions qui n'ont pas été réalisées par notre succursale de service après-vente agréée.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. La durée de la garantie n'est pas prolongée par l'exercice de la garantie. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations survenant après la période sous garantie seront payantes.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par l'exercice de la garantie. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations survenant après la période sous garantie seront payantes.

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
IAN 270744

BE Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be
IAN 270744

Heures de service de notre hotline : du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Importateur

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

Recettes

Boulettes

Ingrédients du manteau

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 (tout d'abord avec la grille grossière, puis la grille fine ⑨) et la mélanger avec les ingrédients. Hacher également cette masse deux fois avec le hachoir. Remplacer la grille ⑨ par l'accessoire à boulettes ⑬ (voir le chapitre «Monter l'accessoire à boulettes»).

Formez les manteaux des boulettes avec l'accessoire à boulettes ⑬ et les mettre au congélateur.

Garniture :

Hacher la viande deux fois avec le hachoir (dans un premier temps avec la grille grossière, puis avec la grille fine ⑨). Faire suer les oignons et bien les mélanger avec la viande et le reste des ingrédients. Remplir les 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	74
Auteursrecht	74
Beperking van aansprakelijkheid	74
Gebruik in overeenstemming met bestemming	74
Inhoud van het pakket / Beschrijving van onderdelen	75
Technische gegevens	75
Veiligheidsvoorschriften	76
Monteren/demonteren	78
Vleesmolen monteren	78
Worst-stop-opzetstuk monteren	79
Kubbe-opzetstuk monteren	80
Sprits-opzetstuk monteren	80
Bediening	81
Het apparaat gebruiken	81
Vlees verwerken	82
Worst verwerken	82
Werken met het Kubbe-opzetstuk	83
Spritsgebak maken	83
In geval van storingen	84
Reinigen	84
Motorblok reinigen	84
Accessoires reinigen	85
Opbergen	85
Milieurichtlijnen	86
Garantie en service	86
Importeur	87
Recepten	87
Kubbe	87
Verse gegrilde braadworst	88
Spritskoekjes	89

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 Motor
- ❺ Vleesmolen-voorzetstuk van metaal
- ❻ Transportschroef
- ❼ Veer
- ❽ Kruismes
- ❾ Grove en fijne gatenschiif
- ❿ Afsluitring
- ⓫ Worst-stop-opzetstuk
- ⓬ Worstschijf
- ⓭ Kubbe-opzetstuk

Afbeelding B:

- ⓮ Vergrendelendeknop

Afbeelding C:

- ⓯ Toets „I“
- ⓰ Toets „O“
- ⓱ Toets „<“

Technische gegevens

Spanning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Vermogen	250 - 350 W
Beschermingsklasse	II / 
KB-tijd	15 minuten

KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en schade hieraan ontstaat. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat 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.
- ▶ Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Andere onderdelen zijn daarvoor mogelijk niet veilig genoeg.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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.

Vleesmolen monteren

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

- 1) Zet de transportschroef **6** in het vleesmolen-voorzetstuk **5**.
- 2) Steek de veer **7** op de transportschroef **6**.
- 3) Zet dan het kruismes **8** er zodanig in, dat de scherpe kant van de veer **7** weg wijst. Let erop dat de hoekige inkeping van het kruismes **8** correct op de hoekige as ligt.



⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Het kruismes **8** is erg scherp! Letselgevaar!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Het apparaat wordt beschadigd, als het kruismes **8** er andersom wordt ingezet!

- 4) Kies de gewenste gatenschijf **9**/worstschijf **12**.

- 5) Leg de gekozen gatenschijf ⑨ zodanig in het vleesmolen-voorzetstuk ⑤, dat de fixering op de gatenschijf ⑨ in de inkeping in het vleesmolen-voorzetstuk ⑤ ligt.
- 6) Als alles er goed is ingezet, draait u de sluitring ⑩ er stevig op.
- 7) Het gemonteerde vleesmolen-voorzetstuk ⑤ wordt d.m.v. een bajonetsluiting met het motorblok ④ verbonden:
 - Steek het vleesmolen-voorzetstuk ⑤ in het motorblok ④, zodat de pijl op het vleesmolen-voorzetstuk ⑤ tegen het symbool  op het motorblok ④ ligt. De vergrendelende knop ⑭ wordt erin gedrukt (Afb. B).
 - Druk het vleesmolen-voorzetstuk ⑤ licht naar binnen en draai daarbij de vulschacht op het vleesmolen-voorzetstuk ⑤ in de middelste stand (Afb. B), zodat de pijl op de vulschacht naar het symbool  wijst. Als het voorzetstuk van de vleesmolen ⑤ vastklikt, springt de vergrendelende knop ⑭ eruit.
 - Plaats tot slot de vulschaal ③ boven op de vulopening.
 - Om eraf te nemen, drukt u op de vergrendelende knop ⑭ en draait u de vulschacht weer naar rechts (Afb. B) . Daarna kunt u het vleesmolen-voorzetstuk ⑤ 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 ⑤ eraf, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 2) Neem alle onderdelen die op/in het vleesmolen-voorzetstuk ⑤ zijn gemonteerd, uit elkaar en reinig ze.
- 3) Wrijf alle delen van metaal in met spijsolie.
- 4) Plaats de transportschroef ⑥, de veer ⑦ en het kruismes ⑧ terug in het vleesmolen-voorzetstuk ⑤.
- 5) De worstschijf ⑫ zodanig inleggen, dat de fixeringen op de worstschijf ⑫ in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk ⑤ liggen.
- 6) Zet dan het worst-stop-opzetstuk ⑪ voor de worstschijf ⑫.
- 7) Draai de afsluitring ⑩ er stevig op.
- 8) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk ⑤ zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.

Kubbe-opzetstuk monteren

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

- 1) Haal het vleesmolen-voorzetstuk **5** eraf, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 2) Haal alle eventuele opzetstukken eraf en reinig het voorzetstuk voor de vleesmolen **5**.

OPMERKING

- Voor het kubbe-opzetstuk **13** wordt het kruismes **8** met de veer **7** niet gebruikt! Neem beide in voorkomend geval uit het vleesmolen-opzetstuk **5**.

- 3) Wrijf alle delen van metaal licht met spijsolie in.
- 4) Beide delen van het kubbe-opzetstuk **13** zodanig inleggen, dat de fixeringen op de onderste ring van het kubbe-opzetstuk **13** in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk **5** liggen.
- 5) Als alles correct ingezet is, draait u de afsluitring **10** er weer stevig op.
- 6) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk **5** 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 **5** eraf, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 2) Haal alle eventuele opzetstukken eraf en reinig het voorzetstuk voor de vleesmolen **5**.

OPMERKING

- Voor het sprits-opzetstuk **1** wordt het kruismes **8** met de veer **7** niet gebruikt! Neem beide in voorkomend geval uit het vleesmolen-opzetstuk **5**.

- 3) Wrijf alle delen van metaal licht met spijsolie in.
- 4) Trek de patroonstrook **1** van de voorkant van het sprits-opzetstuk **1** af.
- 5) Zet eerst de plastic schijf en dan de metalen schijf van het opzetstuk voor spritsgebak **1** in het voorzetstuk voor de vleesmolen **5** (zi uitvouwpagina). Het spritskoekjes-opzetstuk **1** zodanig inleggen, dat de fixeringen op het spritskoekjes-opzetstuk **1** in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk **5** liggen.
- 6) Als alles er goed is ingezet, draait u de sluitring **10** 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 ❺ zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 9) Alvorens eraf te halen moet u eerst de patroonstrook ❶ eraf trekken, voordat u de sluitring ❿ eraf draait en het spritsgebak-opzetstuk ❶ er weer uit kunt halen.

Bediening

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- Nooit de behuizing van het motorblok ❷ 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 - MATERIELE 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“ ❶ of „<“ ❷ 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“ **10**, 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“ **15**, om het apparaat aan te zetten.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Druk de levensmiddelen uitsluitend met de ronde stopper **2** 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 **11** en knoop het andere einde dicht. Voor 1 kg vulmassa heeft u ongeveer 1,60 m worstdarm nodig.

TIP

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

- 4) De worstvulling wordt door het worst-stop-stuk ❶ 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 Kubbe-opzetstuk

Met het kubbe-opzetstuk ❸ 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 kubbe-opzetstuk ❸ perst.
- 2) Als u alle aanwijzingen heeft gelezen over het thema „kubbe-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 ❺ – de transportschroef ❻ 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“ **16**, om de vleesmolen te stoppen.
- Houd de toets „<“ **17** 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 „<“ **17** los.
- Druk op de toets „I“ **15**, 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 overbelastingsekering 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“ **16** 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. Droog het apparaat goed af voordat u het opnieuw gebruikt.

**⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

Accessoires reinigen

OPMERKING

- Reinig de accessoires niet in de vaatwasmachine! Dat leidt tot beschadiging aan de accessoires!
- Reinig de accessoires die in contact kunnen komen met levensmiddelen,...
 - alleen met de hand, de accessoires zijn niet vaatwasmachinebestendig
 - met heet afwaswater en een huishoudelijk afwasmiddel dat levensmiddel-vriendelijk is.

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- Het kruismes **8** 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

- Schuif het netsnoer (zonder netstekker) in de kabelschacht onder op de bodem van het apparaat. Zo beschadigt het niet.
- 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.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd.

OPMERKING

- De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's.

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

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt. De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop.

Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop.

Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 270744

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 270744

Bereikbaarheid hotline: Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepten

Kubbe

Ingrediënten voor het omhulsel

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 grove en dan met de fijne gatenschijf ⑨) en vermengen met de ingrediënten. Deze massa eveneens twee keer met de vleesmolen fijnmalen. Gatenschijf ⑨ vervangen voor kubbe-opzetstuk ⑬ (zie hoofdstuk „kubbe-opzetstuk monteren“).

Kubbe-omhulsels met het kubbe-opzetstuk ⑬ vormen en licht bevriezen.

Vulling:

vlees twee keer met de vleesmolen fijnmalen (eerst met de grove en vervolgens met de fijne gatenschijf ⑨). Uien fruiten en met het vlees en de overige ingrediënten goed vermengen. Kubbe-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	92
Urheberrecht	92
Haftungsbeschränkung	92
Bestimmungsgemäße Verwendung	92
Lieferumfang / Teilebeschreibung	93
Technische Daten	93
Sicherheitshinweise	94
Zusammenbauen / Zerlegen	96
Fleischwolf zusammenbauen	96
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	97
Kubbe-Aufsatz montieren	98
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	98
Bedienen	99
Das Gerät bedienen	99
Fleisch verarbeiten	100
Wurst verarbeiten	100
Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz	101
Spritzgebäck herstellen	101
Im Fehlerfall	102
Reinigen	102
Motorblock reinigen	102
Zubehörteile reinigen	103
Aufbewahren	103
Entsorgung	104
Garantie und Service	104
Importeur	105
Rezepte	105
Kubbe	105
Frische Rostbratwurst	106
Spritzgebäck	107

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

- Durchdrehen von frischem Fleisch,
- Herstellen von Wurst in Natur- oder Kunstdarm,
- Herstellung von Spritzgebäck

Das Gerät ist nicht vorgesehen für das Verarbeiten von gefrorenen oder anderweitig harten Lebensmitteln, z.B. Knochen oder Nüsse und nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
- ❷ Stopfer
- ❸ Einfüllschale
- ❹ Motorblock
- ❺ Fleischwolfvorsatz aus Metall
- ❻ Transportschnecke
- ❼ Feder
- ❽ Kreuzmesser
- ❾ grobe und feine Lochscheibe
- ❿ Verschlussring
- ⓫ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ⓬ Wurstscheibe
- ⓭ Kubbe-Aufsatz

Abbildung B:

- ⓮ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- ⓯ Taste „I“
- ⓰ Taste „0“
- ⓱ Taste „<“

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	250 - 350 W
Schutzklasse	II / 
KB-Zeit	15 Minuten

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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



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

WARNUNG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ 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.

Fleischwolf zusammenbauen

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

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



⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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

- 5) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe ⑨ so in den Fleischwolfvorsatz ⑤ ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe ⑨ in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz ⑤ liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ⑩ handfest auf.
- 7) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz ⑤ wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock ④ verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤ in den Motorblock ④, so dass der Pfeil am Fleischwolfvorsatz ⑤ am Symbol  am Motorblock ④ liegt. Der Verriegelungsknopf ⑭ drückt sich hinein (Abb. B).
 - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤ leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz ⑤ in die Mittelposition (Abb. B), so dass der Pfeil am Einfüllschacht auf das Symbol  zeigt. Wenn der Fleischwolfvorsatz ⑤ einrastet, springt der Verriegelungsknopf ⑭ heraus.
 - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale ③ oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf ⑭ und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤ heraus ziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie alle Teile, die am/im Fleischwolfvorsatz ⑤ montiert sind, auseinander und reinigen Sie diese.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke ⑥, die Feder ⑦ und das Kreuzmesser ⑧ wieder in den Fleischwolfvorsatz ⑤ ein.
- 5) Legen Sie die Wurstscheibe ⑫ so ein, dass die Fixierungen an der Wurstscheibe ⑫ in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz ⑤ liegen.
- 6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz ⑪ vor die Wurstscheibe ⑫.
- 7) Schrauben Sie den Verschlussring ⑩ handfest auf.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤ wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Kubbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

- 7) Stecken Sie den Musterstreifen 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 ❸ wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen ❶ abziehen, bevor Sie den Verschlussring ❷ abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ wieder herausnehmen können.

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks ❹ – 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“ ❺ oder „<“ ❻ 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“ **16**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist. Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
- 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
- 5) Drücken Sie die Taste „I“ **15**, 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 **11** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurstdarm kalkulieren.

TIPP

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

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **11** in den Wurst darm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz

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

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kubbe-Aufsatz **13** pressen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kubbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Spritzgebäck herstellen

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

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

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste „0“ **16**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **17** 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 „<“ **17** los.
- Drücken Sie die Taste „I“ **15**, 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“ **16** 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. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

**⚠ STROMSCHLAGGEFAHR**

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zubehöerteile reinigen

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie die Zubehöerteile nicht in der Spülmaschine! Das führt zu Beschädigungen an den Zubehöerteilen!
- Reinigen Sie die Zubehöerteile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, ...
 - nur von Hand, die Zubehöerteile sind nicht spülmaschinenfest.
 - mit heißem Spülwasser und einem für Lebensmittel geeigneten Haushalts-Spülmittel.

**⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Das Kreuzmesser ❸ ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

HINWEIS

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

Aufbewahren

- Schieben Sie das Netzkabel (ohne Netzstecker) in den Kabelschacht unter dem Geräteboden. So bleibt es geschützt vor Beschädigungen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.
- Reiben Sie die metallischen Aufsätze nach dem Abtrocknen dünn mit Speiseöl ein – wenn Sie das Gerät nicht sofort weiter benutzen. Damit erzielen Sie einen guten Schutz vor Korrosion.
- Bewahren Sie das Gerät so auf, dass es unerreichbar ist für Kinder und aufsichtsbedürftige Personen. Diese können mögliche Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten nicht immer richtig einschätzen.

Entsorgung



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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@idl.de

IAN 270744

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 270744

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 270744

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Rezepte

Kubbe

Zutaten für die Hülle

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung

700 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe ⑨) und mit den Zutaten vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe ⑨ gegen den Kubbe-Aufsatz ⑬ wechseln (siehe Kapitel „Kubbe-Aufsatz montieren“).

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

Füllung:

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe ⑨). Zwiebeln anbraten und mit dem Fleisch und den restlichen Zutaten gut vermischen. Kubbe-Hüllen damit füllen und ausbraten.

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteten Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochten Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2 - 3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Typ 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Informationsstatus · Tilstand af information

Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:

11 / 2015 · Ident.-No.: SFW350C2-092015-2

IAN 270744