

FR BE

ACCESSOIRE HACHOIR

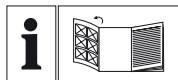
Mode d'emploi

NL BE

VLEESMOLEN-VOORZETSTUK

Gebruiksaanwijzing

**POUR ROBOT DE CUISINE
VOOR PROFESSIONELE KEUKENMACHINE
SKV 1200 A1**



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.

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	17

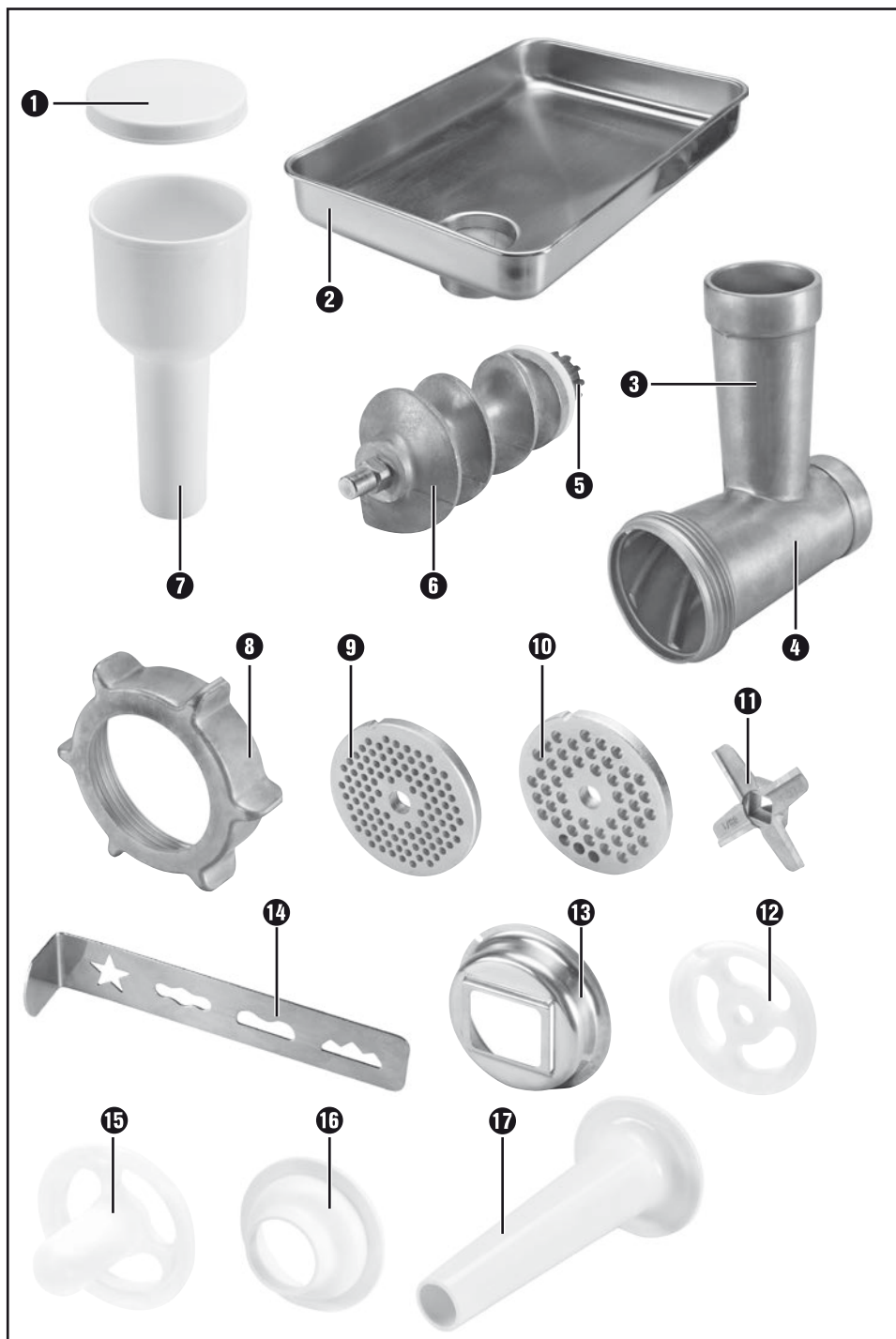


Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme à l'usage prévu	2
Matériel livré	2
Consignes de sécurité	3
Préparatifs	4
Description des pièces : «Hachoir»	5
Description des pièces : «Accessoire à charcuterie»	6
Description des pièces : «Accessoire à kebbe»	7
Description des pièces : «Accessoire à biscuits sablés»	8
Montage	9
Montage du hachoir	9
Montage de l'accessoire à charcuterie	9
Montage de l'accessoire à kebbe	9
Montage de l'accessoire à biscuits sablés	9
Montage contre le robot ménager	10
Transformation de produits alimentaires	11
Faire passer la viande	11
Préparer de la charcuterie	11
Former de petits roulés de kebbe	12
Confectionner des biscuits sablés	12
Démontage	13
Nettoyage et entretien	13
Stockage	13
Mise au rebut	13
Garantie de Kompernass Handels GmbH	14
Service après-vente	15
Importateur	15

Introduction

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

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Le hachoir est exclusivement réservé à la transformation de denrées alimentaires en quantités courantes dans le cadre domestique :

- Passer de la viande fraîche au hachoir,
- Former de petits roulés creux,
- Préparer de la charcuterie en boyau naturel ou artificiel,
- Confectionner des biscuits sablés

Le hachoir n'est pas prévu pour transformer des denrées alimentaires surgelées ou dures comme par ex. les os ou noix, il n'est pas destiné à une utilisation en milieu commercial ou industriel.

Le hachoir doit être utilisé uniquement en liaison avec le robot ménager SKV 1200 A1.



Tous les éléments de cet appareil entrant en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Matériel livré

- Couvercle de poussoir ❶
- Bac de remplissage ❷
- Corps ❸ du hachoir avec goulotte ❹
- Vis sans fin de transport ❺ avec raccord de retenue ❻
- Poussoir ❼
- Anneau de fermeture ❽
- Filière à trous fins ❾
- Filière à gros trous ❿
- Lame cruciforme ⓫
- Pièce d'écartement ⓬
- Support de filière plate à motifs ⓭
- Filière plate à motifs ⓮
- Filière à kebbe ⓯
- Douille à kebbe ⓰
- Tube concentrateur ⓱

Mode d'emploi

REMARQUE

- À la livraison, les pièces de l'accessoire à kebbe et de l'accessoire à charcuterie se trouvent éventuellement dans le poussoir ❼.
- Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est au complet et que rien n'a été endommagé. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Consignes de sécurité

DANGER

- Veuillez impérativement respecter le mode d'emploi et en particulier les consignes de sécurité concernant le robot ménager SKV 1200 A1 !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'introduisez jamais les doigts dans les orifices de l'appareil. N'y introduisez jamais quelque objet que ce soit, sauf le poussoir adapté à l'accessoire et les denrées alimentaires à transformer. Dans le cas contraire, risque considérable d'accident !
- Commencez par débrancher la fiche secteur de la prise secteur avant de monter ou démonter des pièces de l'accessoire.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est prêt à l'emploi. Après l'utilisation ou avant des interruptions du travail, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur pour empêcher un démarrage inopiné.
- Utilisez exclusivement les accessoires d'origine prévus pour cet appareil. Des pièces différentes peuvent ne pas être suffisamment fiables.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide. L'appareil risque sinon d'être endommagé de façon irréparable.
- Avant de changer des accessoires ou 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 démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation 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.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans ingrédients ! Risque de surchauffe !

Préparatifs

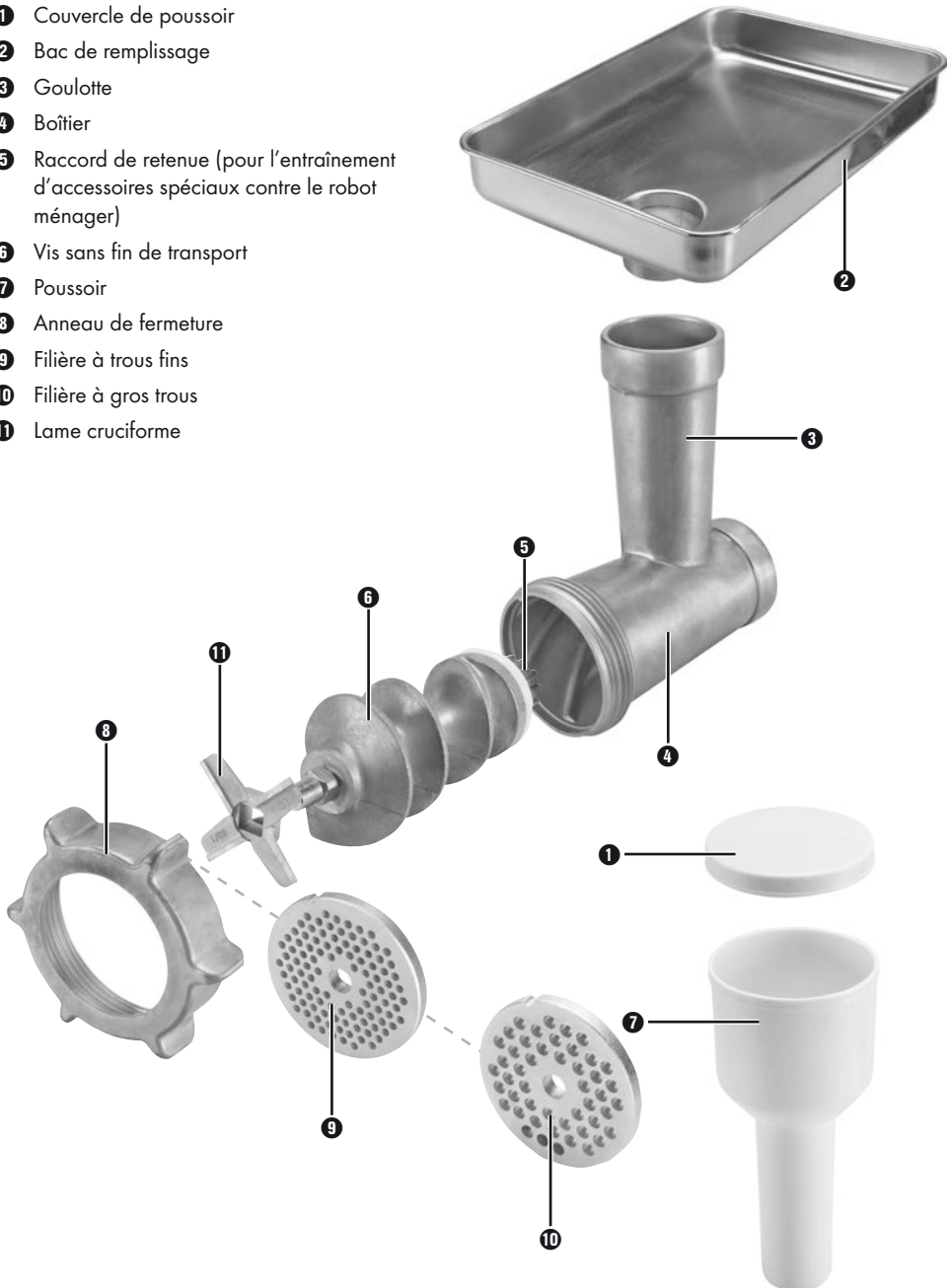
- 1) Retirez toutes les pièces du carton et éliminez le matériau d'emballage ainsi que les films de protection et autocollants éventuels.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Tous les accessoires métalliques sont recouverts d'un mince film d'huile pour les protéger de la corrosion. Par conséquent, nettoyez soigneusement toutes les pièces avant la première utilisation, comme décrit en détail au chapitre "Nettoyage et entretien". Ensuite, frottez toutes les pièces métalliques avec un peu d'huile alimentaire.

Description des pièces : «Hachoir»

- ❶ Couvercle de poussoir
- ❷ Bac de remplissage
- ❸ Goulotte
- ❹ Boîtier
- ❺ Raccord de retenue (pour l'entraînement d'accessoires spéciaux contre le robot ménager)
- ❻ Vis sans fin de transport
- ❼ Poussoir
- ❽ Anneau de fermeture
- ❾ Filière à trous fins
- ❿ Filière à gros trous
- ⓫ Lame cruciforme

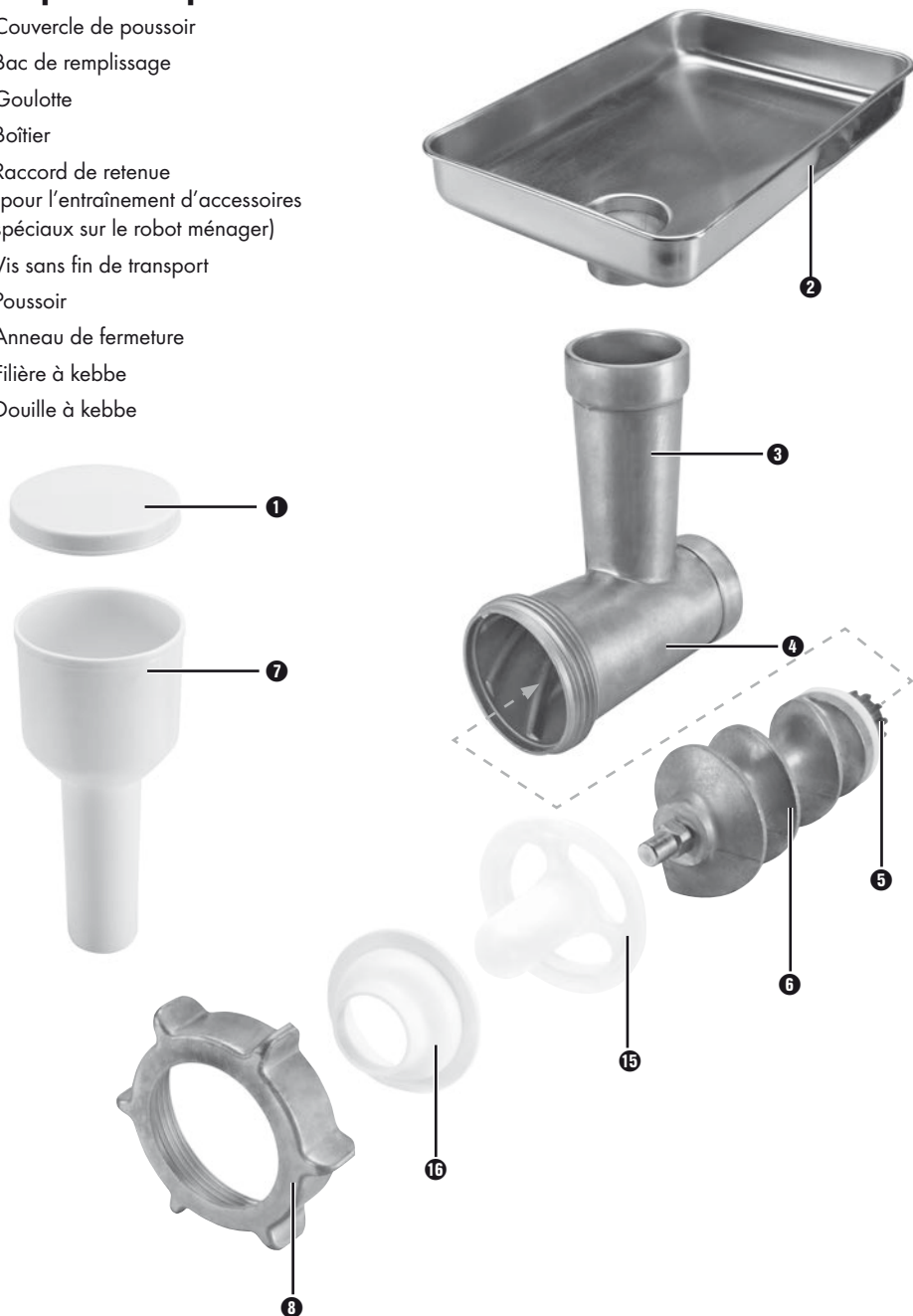


- 
- 3



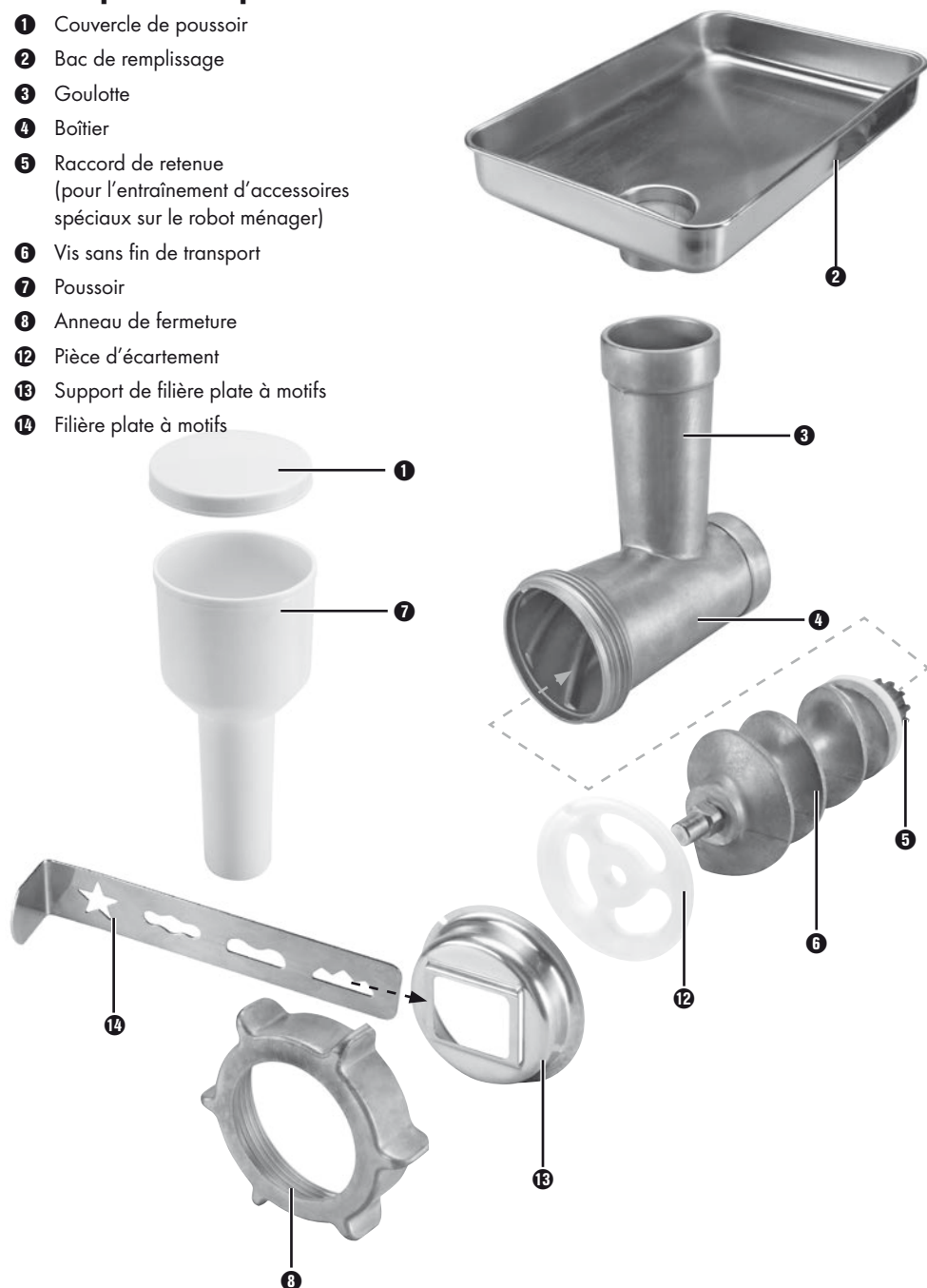
Description des pièces : «Accessoire à kebbe»

- ❶ Couvercle de poussoir
- ❷ Bac de remplissage
- ❸ Goulotte
- ❹ Boîtier
- ❺ Raccord de retenue
(pour l'entraînement d'accessoires
spéciaux sur le robot ménager)
- ❻ Vis sans fin de transport
- ❼ Poussoir
- ❽ Anneau de fermeture
- ❿ Filière à kebbe
- ⓫ Douille à kebbe



Description des pièces : «Accessoire à biscuits sablés»

- ❶ Couverture de poussoir
- ❷ Bac de remplissage
- ❸ Goulotte
- ❹ Boîtier
- ❺ Raccord de retenue
(pour l'entraînement d'accessoires
spéciaux sur le robot ménager)
- ❻ Vis sans fin de transport
- ❼ Poussoir
- ❽ Anneau de fermeture
- ❿ Pièce d'écartement
- ⓫ Support de filière plate à motifs
- ⓬ Filière plate à motifs



Montage

Montage du hachoir

Aidez-vous en consultant le chapitre «Description des pièces : hachoir».

- 1) Placez la vis sans fin de transport **6** dans le corps du hachoir **4**.
- 2) Ensuite, mettez la lame cruciforme **11** en place de sorte que le côté équipé des lames ne regarde pas vers la vis sans fin de transport **6**. Veillez à ce que l'évidement polygonal de la lame cruciforme **11** épouse bien l'axe polygonal.
- 3) Choisissez la filière souhaitée **9/10**.
- 4) Introduisez la filière choisie **9/10** dans le corps **4** du hachoir de sorte que le cran d'immobilisation situé contre le corps **4** pénètre dans l'évidement ménagé sur le bord de la filière **9/10**.
- 5) Une fois que tout est correctement en place, vissez fermement l'anneau de fermeture **8** à la main.

Il est maintenant possible de relier l'accessoire au robot ménager (voir le chapitre «Montage contre le robot ménager»).

Montage de l'accessoire à charcuterie

Aidez-vous en consultant le chapitre «Description des pièces : accessoire à charcuterie».

- 1) Placez la vis sans fin de transport **6** dans le corps **4** du hachoir.
- 2) Ensuite, mettez la pièce d'écartement **12** en place. Veillez à ce que le cran d'immobilisation situé contre le corps **4** du hachoir pénètre bien dans l'évidement ménagé sur le bord de la pièce d'écartement **12**.
- 3) Placez ensuite le tube concentrateur **17** devant la pièce d'écartement **12**.
- 4) Vissez fermement l'anneau de fermeture **8** à la main.

Il est maintenant possible de relier l'accessoire au robot ménager (voir le chapitre «Montage contre le robot ménager»).

Montage de l'accessoire à kebbe

Aidez-vous en consultant le chapitre «Description des pièces : accessoire à kebbe».

- 1) Placez la vis sans fin de transport **6** dans le corps **4** du hachoir.
- 2) Ensuite, mettez la douille à kebbe **16** en place. Veillez à ce que le cran d'immobilisation situé contre le corps **4** du hachoir pénètre bien dans l'évidement ménagé sur le bord de la douille à kebbe **16**.
- 3) Placez ensuite la filière à kebbe **15** devant la douille à kebbe **16**.
- 4) Vissez fermement l'anneau de fermeture **8** à la main.

Il est maintenant possible de relier l'accessoire au robot ménager (voir le chapitre «Montage contre le robot ménager»).

Montage de l'accessoire à biscuits sablés

Aidez-vous en consultant le chapitre «Description des pièces : accessoire à biscuits sablés».

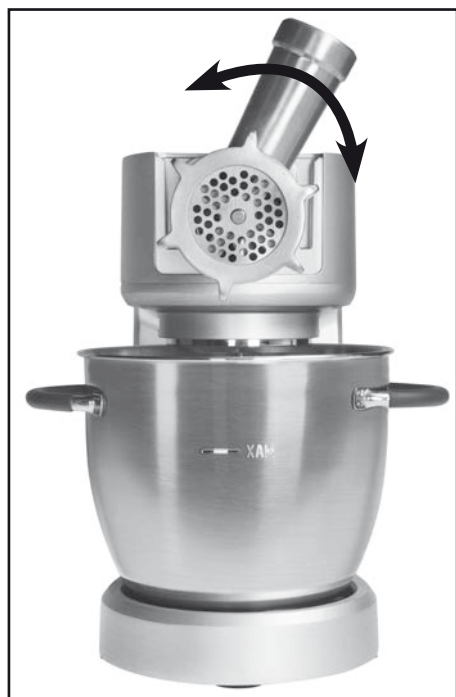
- 1) Placez la vis sans fin de transport **6** dans le corps **4** du hachoir.
- 2) Ensuite, mettez la pièce d'écartement **12** en place. Veillez à ce que le cran d'immobilisation situé contre le corps **4** du hachoir pénètre bien dans l'évidement ménagé sur le bord de la pièce d'écartement **12**.
- 3) Posez ensuite le support de filière plate à motifs **13** sur la pièce d'écartement **12**. Veillez bien à ce que l'évidement ménagé contre le bord du support **13** de filière plate à motifs arrive au cran d'immobilisation ménagé contre la pièce d'écartement **12**.
- 4) Vissez fermement l'anneau de fermeture **8** à la main.
- 5) Insérez la filière plate à motifs **14** dans le support **13** de façon que le motif que vous souhaitez se trouve devant l'orifice du support **13** de filière plate à motifs.

Il est maintenant possible de relier l'accessoire au robot ménager (voir le chapitre «Montage contre le robot ménager»).

Montage contre le robot ménager

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Avant de monter le hachoir contre le robot ménager, assurez-vous que la fiche secteur du robot ménager a été débranchée de la prise secteur !
- 1) Retirez le couvercle de l'entraînement d'accessoires spéciaux (voir le chapitre «Travailler avec des accessoires spéciaux» dans le mode d'emploi du robot ménager).
- 2) Introduisez le raccord de retenue **5** dans l'entraînement pour accessoires spéciaux afin que la goulotte **6** regarde en biais vers le haut (voici ici, à titre d'exemple, le boîtier **4** avec hachoir incorporé) :



- 3) Tournez la goulotte **6** de sorte qu'elle regarde droit vers le haut et que l'accessoire soit fermement en assise :



Transformation de produits alimentaires

REMARQUE

- Ne laissez pas le robot ménager fonctionner plus de 10 minutes d'affilée. Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer !

Faire passer la viande

Après avoir correctement monté le hachoir sur le robot ménager :

- 1) Placez un récipient suffisamment grand sous le hachoir afin que les produits alimentaires transformés tombent dedans.
- 2) Emboîtez le bac de remplissage ② sur la goulotte ③.
- 3) Si vous ne l'avez pas encore fait : obturez le poussoir ⑦ avec le couvercle du poussoir ①.
- 4) Préparez la viande à hacher : découpez-la en morceaux d'env. 2 cm de côté. Veillez à ce qu'aucun os ou tendon ne pénètre dans le hachoir.
- 5) Branchez la fiche secteur du robot ménager dans une prise secteur.
- 6) Réglez le sélecteur de vitesse du robot ménager sur une vitesse réduite (1 - 3).
- 7) Versez les denrées alimentaires à transformer dans la goulotte ③. Utilisez ensuite le poussoir ⑦ pour continuer de pousser la viande dans la goulotte ③.
- 8) Une fois que vous avez transformé tous les produits alimentaires, ramenez le sélecteur du robot ménager sur la position 0 et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Préparer de la charcuterie

Après avoir correctement monté l'accessoire à charcuterie sur le robot ménager :

- 1) Emboîtez le bac de remplissage ② sur la goulotte ③.
- 2) Si vous ne l'avez pas encore fait : obturez le poussoir ⑦ avec le couvercle du poussoir ①.
- 3) Enfillez le boyau (naturel ou artificiel) sur le tube concentrateur ⑩ et faites un nœud à l'autre extrémité. Calculez environ 1,60 m de boyau à saucisse pour 1 kg de masse à conditionner en boyau.

CONSEIL

Environ 3 heures avant de l'utiliser, déposez le boyau naturel dans de l'eau tiède puis tordez-le bien pour l'essorer avant de l'enfiler sur le tube. Cette mesure redonne son élasticité au boyau. Vous pourrez vous procurer des boyaux naturels dans le commerce des articles de boucherie près des abattoirs ou auprès de votre boucher.

- 4) Branchez la fiche secteur du robot ménager dans une prise secteur.
- 5) Réglez le sélecteur de vitesse du robot ménager sur une vitesse réduite (1 - 3).
- 6) Introduisez la chair à saucisse dans la goulotte ③. Utilisez ensuite le poussoir ⑦, pour forcer la chair à saucisse à progresser dans la goulotte ③.
- 7) La chair à saucisse traverse le tube concentrateur ⑩ et pénètre ensuite sous pression dans le boyau. Une fois que la longueur voulue est atteinte, éteignez le robot ménager, compri- mez l'extrémité de la saucisse et tournez-la de quelques tours sur son axe longitudinal.

CONSEIL

La saucisse se dilate pendant la cuisson et la congélation. Ne la remplissez donc pas de trop car elle risque sinon d'écarter.

- 8) Une fois que vous avez transformé tous les produits alimentaires, ramenez le sélecteur du robot ménager sur la position 0 et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Former de petits roulés de kebbe

L'accessoire à kebbe permet, à partir des denrées alimentaires passées au hachoir, de former de petits roulés creux composés de viande ou de légumes et que vous pourrez ensuite farcir à volonté.

REMARQUE

- Avant de faire passer la viande par l'accessoire à kebbe, passez-la deux fois au hachoir.
- 1) Emboîtez le bac de remplissage ❷ sur la goulotte ❸.
- 2) Si vous ne l'avez pas encore fait : obturez le poussoir ❶ avec le couvercle du poussoir ❶.
- 3) Branchez la fiche secteur du robot ménager dans une prise secteur.
- 4) Réglez le sélecteur de vitesse du robot ménager sur une vitesse réduite (1 - 3).
- 5) Dans la goulotte ❸, versez la masse qui composera les petits roulés de kebbe. Utilisez le poussoir ❶ pour forcer la masse à progresser dans la goulotte ❸.
- 6) Une fois que vous avez transformé tous les produits alimentaires, ramenez le sélecteur du robot ménager sur la position 0 et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Confectionner des biscuits sablés

Si vous avez préparé de la pâte à biscuits sablés selon votre recette et après avoir fixé correctement l'accessoire à biscuits sablés contre le robot ménager :

- 1) Préparez une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé et placez-la sous l'orifice de sortie de l'accessoire.
- 2) Emboîtez le bac de remplissage ❷ sur la goulotte ❸.
- 3) Si vous ne l'avez pas encore fait : obturez le poussoir ❶ avec le couvercle du poussoir ❶.
- 4) Branchez la fiche secteur du robot ménager dans une prise secteur.
- 5) Réglez le sélecteur de vitesse du robot ménager sur une vitesse réduite (1 - 3).
- 6) Faites progresser la pâte à pression constante dans la goulotte ❸ ; la vis sans fin de transport ❸ la force ensuite à traverser le motif de filière ❶ que vous avez choisi.
- 7) Une fois que le biscuit a atteint la longueur souhaitée, stoppez l'appareil et coupez la pâte au niveau de l'orifice de sortie. Déposez le biscuit sur la plaque à pâtisserie.
- 8) Relancez l'appareil et procédez de la même manière avec la pâte restante.
- 9) Une fois que vous avez transformé toute la pâte, ramenez le sélecteur du robot ménager sur la position 0 et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Démontage

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Avant de démonter l'accessoire, débranchez toujours l'appareil du secteur !

- 1) Retirez le bac de remplissage ②.
- 2) Appuyez sur la petite touche à côté de la goulotte ③ sur le robot ménager, tournez simultanément l'accessoire sur le côté et détachez-le du robot ménager.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Prudence pendant le nettoyage de la lame cruciforme ⑪! Elle présente des arêtes tranchantes.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, abrasifs ou chimiques. Ceux-ci peuvent en effet endommager les surfaces.
- Les pièces de cet accessoire ne vont pas au lave-vaisselle ! Cela endommage les pièces de cet accessoire !

- 1) Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude et ajoutez un liquide vaisselle doux.
- 2) Rincez toutes les pièces à l'eau claire afin d'en éliminer les restes de liquide vaisselle.
- 3) Séchez bien le tout.

REMARQUE

- Après le nettoyage des pièces métalliques, frottez-les à nouveau avec un peu d'huile alimentaire ! Si vous ne le faites-pas, les pièces métalliques risquent de changer de couleur !

Stockage

Rangez toutes les pièces du hachoir dans un endroit propre et sec.

Pour ranger les filières ⑨/⑩, vous pouvez aussi les mettre dans le poussoir ⑦.

Mise au rebut

Mettez l'accessoire au rebut en respectant l'environnement.



L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.



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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

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

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel.

La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

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

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



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

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 281064 - C

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	18
Gebruik in overeenstemming met bestemming	18
Inhoud van het pakket	18
Veiligheidsvoorschriften	19
Vorbereidingen	20
Beschrijving van onderdeel "Vleesmolen"	21
Beschrijving van onderdeel "Worst-opstop-opzetstuk"	22
Beschrijving van onderdeel "Kebbe-opzetstuk"	23
Beschrijving van onderdeel "Spritskoeken-opzetstuk"	24
Montage	25
Montage vleesmolen	25
Montage worst-opstop-opzetstuk	25
Montage kebbe-opzetstuk	25
Montage spritskoeken-opzetstuk	25
Montage op de keukenmachine	26
Levensmiddelen verwerken	27
Vlees draaien	27
Worst stoppen	27
Kebbe-rolletjes vormen	28
Spritskoeken maken	28
Demontage	29
Reiniging en onderhoud	29
Opbergen	29
Afvoeren	29
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	30
Service	31
Importeur	31

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Het vleesmolen-voorzetstuk is uitsluitend bestemd voor het verwerken van levensmiddelen in voor het huishouden gangbare hoeveelheden in het privéhuishouden:

- Draaien van vers vlees,
- Vormen van holle rolletjes,
- Maken van worst in natuur- of kunstdarm,
- Maken van spritskoeken

Het vleesmolen-voorzetstuk is niet bestemd voor het verwerken van bevroren of anderszins harde levensmiddelen, bijv. botten of noten, en ook niet voor commercieel of industrieel gebruik.

Het vleesmolen-voorzetstuk mag alleen worden gebruikt in combinatie met de keukenmachine SKV 1200 A1.



Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Inhoud van het pakket

- Deksel stopper ①
- Vulschaal ②
- Behuizing ④ met vulschacht ③
- Transportschroef ⑥ met vergrendelingsaansluiting ⑤
- Stopper ⑦
- Sluitring ⑧
- Gatenschijf fijn ⑨
- Gatenschijf grof ⑩
- Kruismes ⑪
- Afstandsstuk ⑫
- Patroonelementhouder ⑬
- Patroonelement ⑭
- Kebbe-trechter ⑮
- Kebbe-schijf ⑯
- Worst-opstop-tuit ⑰

Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- De onderdelen van het kebbe- en het worst-opstop-voorzetstuk zitten bij levering mogelijk in de stopper ⑦.
- Controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op volledigheid en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR

- ▶ Neem beslist de gebruiksaanwijzing en met name de veiligheidsvoorschriften van de keukenmachine SKV 1200 A1 in acht!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Grijp nooit in openingen van het apparaat. Steek nooit welk voorwerp dan ook in de openingen – met uitzondering van de bij het voorzetstuk horende stopper en de te verwerken levensmiddelen. Anders bestaat er aanzienlijk gevaar voor ongelukken!
- ▶ Haal eerst de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires bevestigt of afneemt.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer het klaar voor gebruik is. Trek na het gebruik of bij werkonderbrekingen altijd de stekker uit het stopcontact, om per ongeluk starten te voorkomen.
- ▶ Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Andere accessoires zijn daarvoor mogelijk niet veilig genoeg.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in lege toestand. Hierdoor 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 altijd voorzichtig te werk in de omgang met het apparaat en bij het reinigen.
- ▶ Het apparaat moet altijd van de netstroom worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten! Gevaar voor oververhitting!

Vorbereidingen

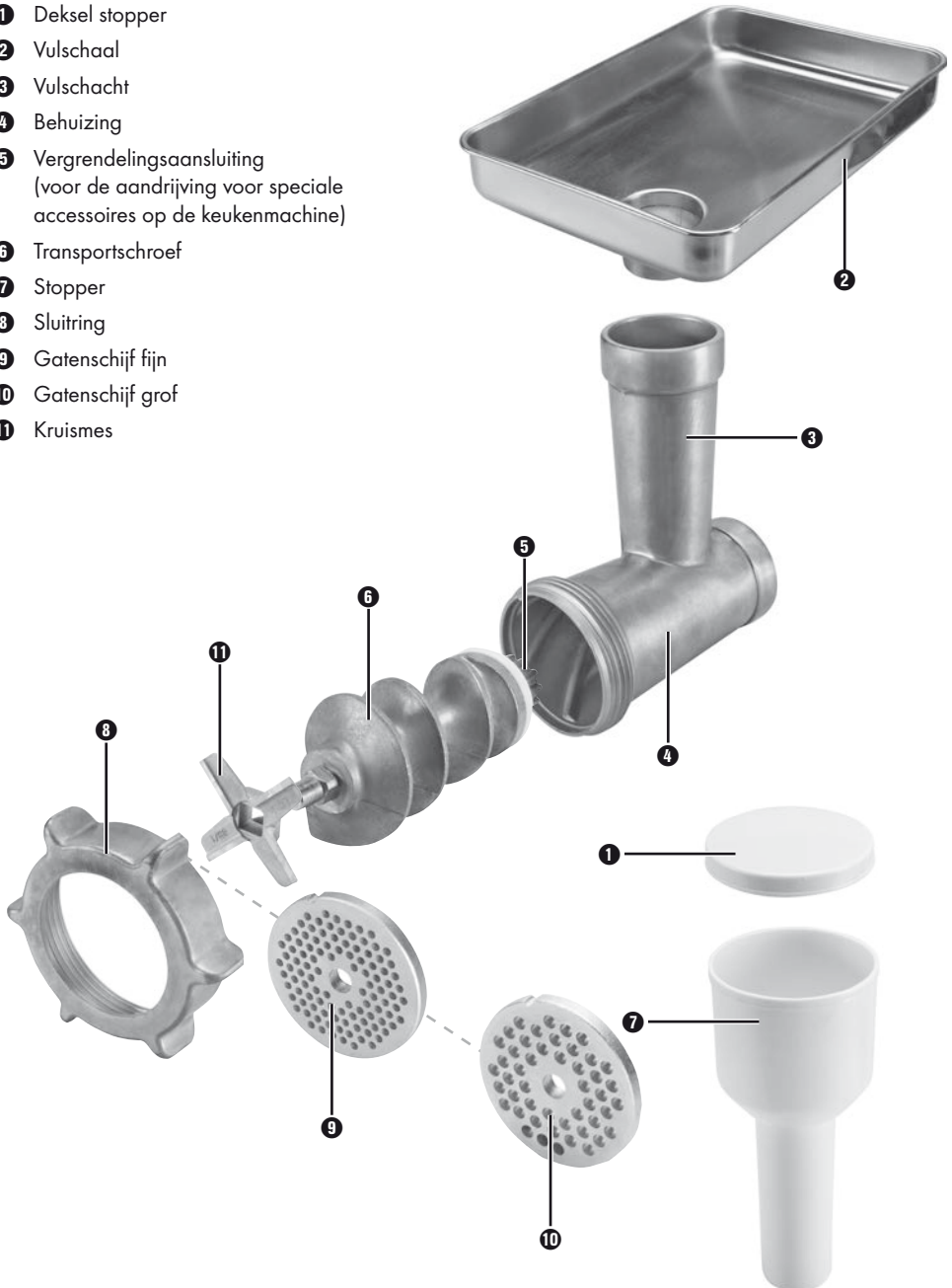
- 1) Neem alle onderdelen uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Alle metalen accessoires zijn voorzien van een dun olielaagje om ze tegen corrosie te beschermen. Maak daarom vóór het eerste gebruik alle onderdelen zorgvuldig schoon, zoals uitvoerig beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Wrijf daarna alle metalen onderdelen in met een beetje spijsolie.

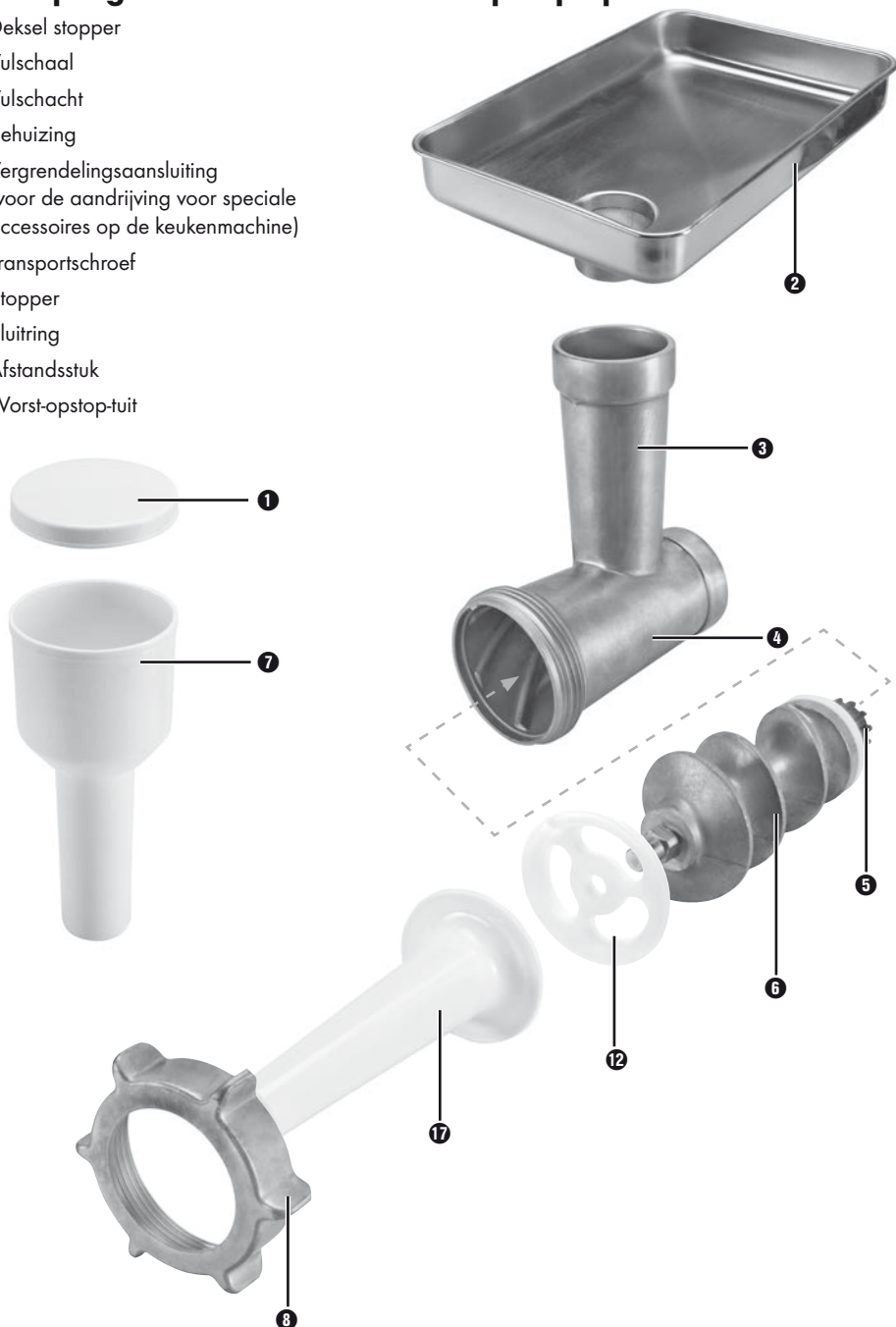
Beschrijving van onderdeel "Vleesmolen"

- ❶ Deksel stopper
- ❷ Vulschaal
- ❸ Vulschacht
- ❹ Behuizing
- ❺ Vergrendelingsaansluiting
(voor de aandrijving voor speciale
accessoires op de keukenmachine)
- ❻ Transportschroef
- ❼ Stopper
- ❽ Sluitring
- ❾ Gatensijf fijn
- ❿ Gatensijf grof
- ⓫ Kruismes



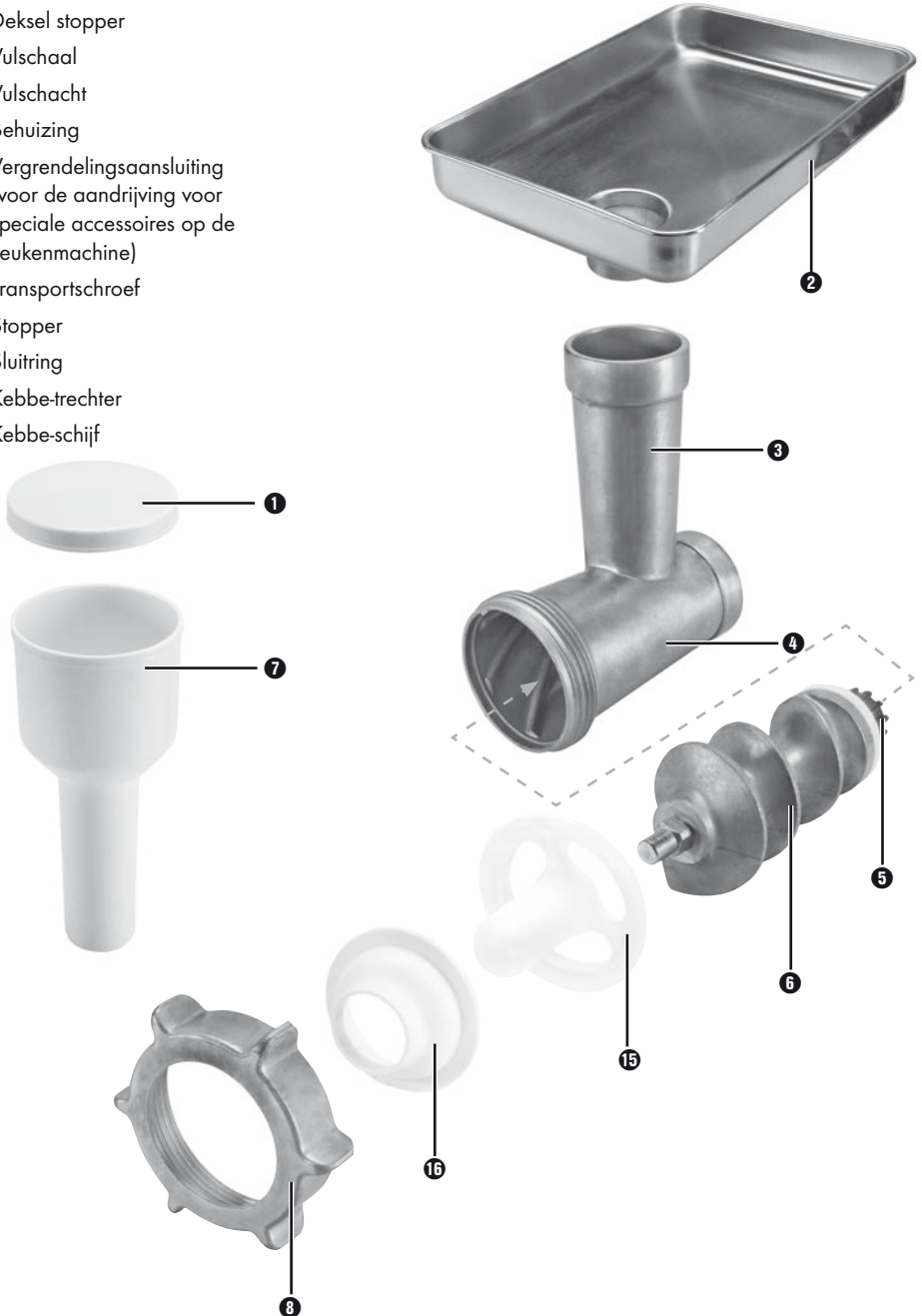
Beschrijving van onderdeel "Worst-opstop-opzetstuk"

- ❶ Deksel stopper
- ❷ Vulschaal
- ❸ Vulschacht
- ❹ Behuizing
- ❺ Vergrendelingsaansluiting
(voor de aandrijving voor speciale
accessoires op de keukenmachine)
- ❻ Transportschroef
- ❼ Stopper
- ❽ Sluitring
- ❿ Afstandsstuk
- ⓫ Worst-opstop-tuit



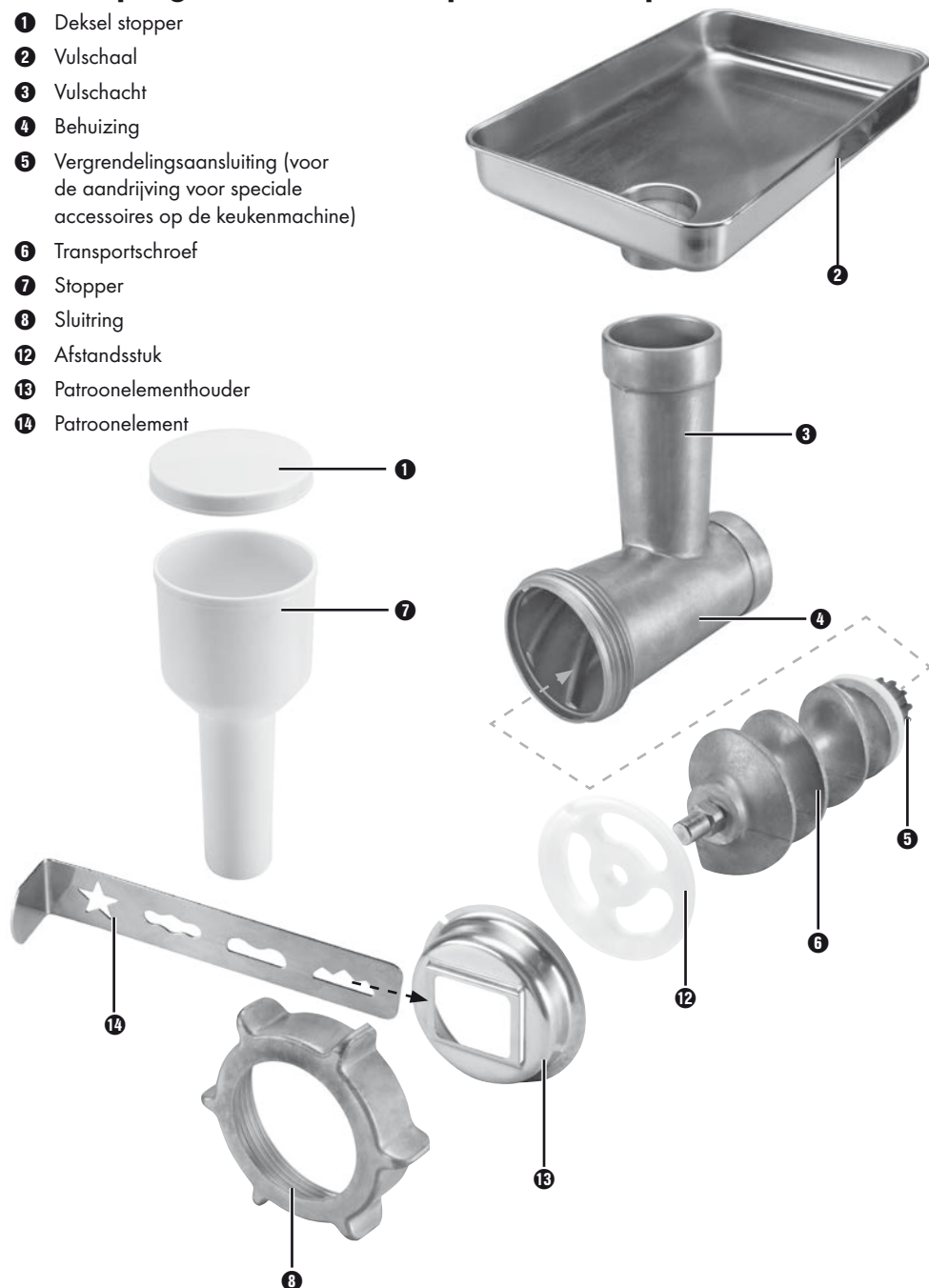
Beschrijving van onderdeel "Kebbe-opzetstuk"

- ❶ Deksel stopper
- ❷ Vulschaal
- ❸ Vulschacht
- ❹ Behuizing
- ❺ Vergrendelingsaansluiting
(voor de aandrijving voor
speciale accessoires op de
keukenmachine)
- ❻ Transportschroef
- ❼ Stopper
- ❽ Sluitring
- ❿ Kebbe-trechter
- ⓫ Kebbe-schijf



Beschrijving van onderdeel "Spritskoeken-opzetstuk"

- ❶ Deksel stopper
- ❷ Vulschaal
- ❸ Vulschacht
- ❹ Behuizing
- ❺ Vergrendelingsaansluiting (voor de aandrijving voor speciale accessoires op de keukenmachine)
- ❻ Transportschroef
- ❼ Stopper
- ❽ Sluitring
- ❿ Afstandsstuk
- ⓫ Patroonelementhouder
- ⓬ Patroonelement



Montage

Montage vleesmolen

Maak gebruik van de informatie in het hoofdstuk "Beschrijving van onderdeel Vleesmolen".

- 1) Plaats de transportschroef **6** in de behuizing **4**.
- 2) Bevestig dan het kruismes **11** zodanig, dat de kant met de messen van de transportschroef **6** af wijst. Zorg ervoor dat de vierkante uitsparing van het kruismes **11** correct op de vierkante as ligt.
- 3) Kies de gewenste gatenschijf **9/10**.
- 4) Leg de gekozen gatenschijf **9/10** zodanig in de behuizing **4**, dat de fixering **4** in de uitsparing in de rand van de gatenschijf **9/10** grijpt.
- 5) Wanneer alles correct is bevestigd, schroeft u de sluitring **8** er handvast op.

Het voorzetstuk kan nu worden bevestigd op de keukenmachine (zie het hoofdstuk "Montage op de keukenmachine").

Montage worst-opstop-opzetstuk

Maak gebruik van de informatie in het hoofdstuk "Beschrijving van onderdeel Worst-opstop-opzetstuk".

- 1) Plaats de transportschroef **6** in de behuizing **4**.
- 2) Bevestig daarna het afstandsstuk **12**. Zorg ervoor dat de fixering op de behuizing **4** in de uitsparing in de rand van het afstandsstuk **12** grijpt.
- 3) Zet daarna de worst-opstop-tuit **17** vóór het afstandsstuk **12**.
- 4) Schroef de sluitring **8** er handvast op.

Het voorzetstuk kan nu worden bevestigd op de keukenmachine (zie het hoofdstuk "Montage op de keukenmachine").

Montage kebbe-opzetstuk

Maak gebruik van de informatie in het hoofdstuk "Beschrijving van onderdeel Kebbe-opzetstuk".

- 1) Plaats de transportschroef **6** in de behuizing **4**.
- 2) Bevestig daarna de kebbe-schijf **16**. Zorg ervoor dat de fixering op de behuizing **4** in de uitsparing in de rand van de kebbe-schijf **16** grijpt.
- 3) Zet daarna de kebbe-trechter **15** vóór de kebbe-schijf **16**.
- 4) Schroef de sluitring **8** er handvast op.

Het voorzetstuk kan nu worden bevestigd op de keukenmachine (zie het hoofdstuk "Montage op de keukenmachine").

Montage spritskoeken-opzetstuk

Maak gebruik van de informatie in het hoofdstuk "Beschrijving van onderdeel Spritskoeken-opzetstuk".

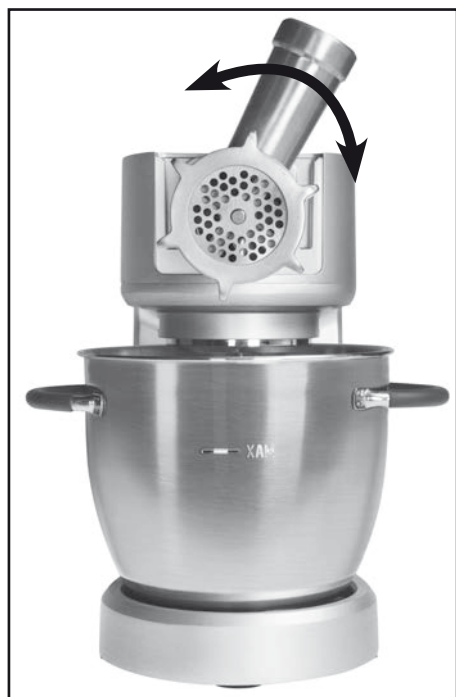
- 1) Plaats de transportschroef **6** in de behuizing **4**.
- 2) Bevestig daarna het afstandsstuk **12**. Zorg ervoor dat de fixering op de behuizing **4** in de uitsparing in de rand van het afstandsstuk **12** grijpt.
- 3) Zet daarna de patroonelementhouder **13** op het afstandsstuk **12**. Zorg ervoor dat de uitsparing in de rand van de patroonelementhouder **13** tegen de vergrendeling van het afstandsstuk **12** aan ligt.
- 4) Schroef de sluitring **8** er handvast op.
- 5) Schuif het patroonelement **14** zo ver door de patroonelementhouder **13**, dat het gewenste patroon voor de opening van de patroonelementhouder **13** ligt.

Het voorzetstuk kan nu worden bevestigd op de keukenmachine (zie het hoofdstuk "Montage op de keukenmachine").

Montage op de keukenmachine

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Vergewis u ervan dat de stekker van de keukenmachine uit het stopcontact is gehaald wanneer u het vleesmolen-voorzetstuk op de keukenmachine monteert!
- 1) Neem de klep van de aandrijving voor speciale accessoires van de keukenmachine (zie het hoofdstuk "Werken met speciale accessoires" in de gebruiksaanwijzing van de keukenmachine).
 - 2) Plaats de vergrendelingsaansluiting **5** in de aandrijving voor speciale accessoires, zodat de vulschacht **3** schuin omhoog wijst (als voorbeeld wordt hier de behuizing **4** met gemonteerde vleesmolen getoond):



- 3) Draai de vulschacht **3**, zodat die recht omhoog wijst en het voorzetstuk goed vastzit:



Levensmiddelen verwerken

OPMERKING

- Laat de keukenmachine maximaal 10 minuten achtereen werken. Anders kan het apparaat oververhit raken!

Vlees draaien

Wanneer het vleesmolen-voorzetstuk correct op de keukenmachine is gemonteerd:

- 1) Plaats een voldoende grote opvangkom onder het vleesmolen-voorzetstuk, zodat de verwerkte levensmiddelen erin vallen.
- 2) Bevestig de vulschaal **2** op de vulschacht **3**.
- 3) Mocht dit nog niet zijn gebeurd: sluit de stopper **7** af met het stopperdeksel **1**.
- 4) Prepareer het te verwerken vlees door het in ca. 2 cm grote stukken te snijden. Let erop dat er geen botten of zenen in de vleesmolen komen.
- 5) Steek de stekker van de keukenmachine in een stopcontact.
- 6) Zet de draaiknop van de keukenmachine op een lage stand (1 - 3).
- 7) Doe de te verwerken levensmiddelen in de vulschacht **3**. Gebruik dan de stopper **7** om de levensmiddelen verder in de vulschacht **3** te drukken.
- 8) Wanneer alle levensmiddelen zijn verwerkt, draait u de draaiknop van de keukenmachine naar de stand 0 en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Worst stoppen

Wanneer het worst-opstop-voorzetstuk correct op de keukenmachine is gemonteerd:

- 1) Bevestig de vulschaal **2** op de vulschacht **3**.
- 2) Mocht dit nog niet zijn gebeurd: sluit de stopper **7** af met het stopperdeksel **1**.
- 3) Schuif de worstdarm (natuur- of kunstdarm) over de worst-opstop-tuit **17** en knoop het andere uiteinde dicht. Reken voor 1 kg vulmassa ongeveer 1,60 m worstdarm.

TIP

Leg natuurdarm vooraf ongeveer 3 uur in lauw water en wring deze voor het opstoppen uit. Natuurdarm wordt zo weer elastisch. Natuurdarm koopt u in een vakhandel voor slagersbenodigheden of bij uw plaatselijke slager.

- 4) Steek de stekker van de keukenmachine in een stopcontact.
- 5) Zet de draaiknop van de keukenmachine op een lage stand (1 - 3).
- 6) Doe de worstvulling in de vulschacht **3**. Gebruik dan de stopper **7** om de worstvulling verder in de vulschacht **3** te drukken.
- 7) De worstvulling wordt door de worst-opstop-tuit **17** in de worstdarm geperst. Wanneer de gewenste lengte is bereikt, schakelt u de keukenmachine uit, drukt u de worst aan het uiteinde samen en draait u deze een paar keer om zijn lengteas.

TIP

Worst zet bij het koken en invriezen uit. Stop daarom niet te veel vulling in de worst, anders kan de worst knappen.

- 8) Wanneer alle levensmiddelen zijn verwerkt, draait u de draaiknop van de keukenmachine naar de stand 0 en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Kebbe-rolletjes vormen

Met het kebbe-opzetstuk kunt u van gedraaide levensmiddelen holle rolletjes van vlees of groente vormen, die u naar eigen smaak kunt vullen.

OPMERKING

- Draai het vlees eerst twee keer door de vleesmolen, voordat u het door het kebbe-opzetstuk perst.
- 1) Bevestig de vulschaal **2** op de vulschacht **3**.
- 2) Mocht dit nog niet zijn gebeurd: sluit de stopper **7** af met het stopperdeksel **1**.
- 3) Steek de stekker van de keukenmachine in een stopcontact.
- 4) Zet de draaiknop van de keukenmachine op een lage stand (1 - 3).
- 5) Doe de massa waarvan de kebbe-rolletjes moeten worden gemaakt, in de vulschacht **3**. Gebruik dan de stopper **7** om de massa verder in de vulschacht **3** te drukken.
- 6) Wanneer alle levensmiddelen zijn verwerkt, draait u de draaiknop van de keukenmachine naar de stand 0 en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Spritskoeken maken

Wanneer u spritskoekendeeg volgens uw recept hebt geprepareerd en het spritskoeken-opzetstuk correct op de keukenmachine hebt bevestigd:

- 1) Leg bakpapier op een kleine bakplaat en zet de bakplaat onder de uitgangsoening aan de voorkant van het voorzetstuk.
- 2) Bevestig de vulschaal **2** op de vulschacht **3**.
- 3) Mocht dit nog niet zijn gebeurd: sluit de stopper **7** af met het stopperdeksel **1**.
- 4) Steek de stekker van de keukenmachine in een stopcontact.
- 5) Zet de draaiknop van de keukenmachine op een lage stand (1 - 3).
- 6) Druk gelijkmatig deeg in de vulschacht **3** - de transportschroef **6** drukt het dan door het gekozen motief op het patroonelement **14**.
- 7) Wanneer de spritskoek de gewenste lengte heeft bereikt, zet u het apparaat uit en scheurt u het deeg bij de uitgangsoening af. Leg de spritskoek op de bakplaat.
- 8) Zet het apparaat weer aan en ga met het resterende deeg op dezelfde manier te werk.
- 9) Wanneer het deeg is verwerkt, draait u de draaiknop van de keukenmachine naar de stand 0 en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Demontage

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Koppel het apparaat eerst los van het lichtnet, voordat u het voorzetstuk demonteert!

- 1) Neem de vulschaal **2** af.
- 2) Druk op de kleine knop naast de vulschacht **3** op de keukenmachine, draai gelijktijdig het voorzetstuk opzij en trek het van de keukenmachine af.

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Ga voorzichtig te werk bij het reinigen van het kruismes **11**! Het mes heeft scherpe randen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen agressieve, schurende of chemische schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.
- Maak de onderdelen van dit voorzetstuk niet schoon in de vaatwasser! Hierdoor raken de accessoires beschadigd!

- 1) Reinig alle onderdelen in warm water waaraan wat mild afwasmiddel is toegevoegd.
- 2) Spoel daarna alle onderdelen af met schoon water, zodat alle afwasmiddelresten zijn verwijderd.
- 3) Droog alles goed af.

OPMERKING

- Wrijf na elke reiniging de metalen onderdelen weer in met spijsolie! Anders kunnen de metalen onderdelen verkleuren!

Opbergen

Berg alle onderdelen van het vleesmolen-voorzetstuk op een schone en droge plaats op.

U kunt de gatschijven **9/10** ook in de stopper **7** opbergen.

Afvoeren

Voer het voorzetstuk op een voor het milieu verantwoorde manier af.



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

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



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden

Service

(NL) Service Nederland

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

E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 281064 - C

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand van de informatie:

01 / 2017 · Ident.-No.: SKV1200A1-C-072016-2

IAN 281064 - C