



HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE SFW 300 B1

(FR) (BE)

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

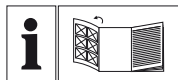
Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IAN 485585_2501



FR BE

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

DE AT CH

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

Français	Mode d'emploi	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	15

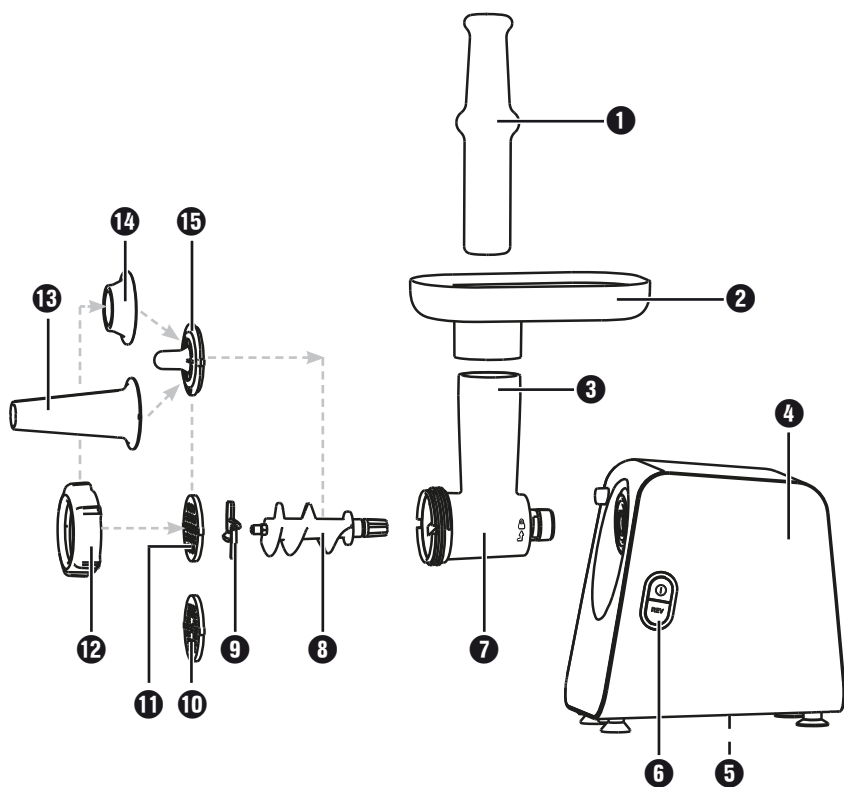
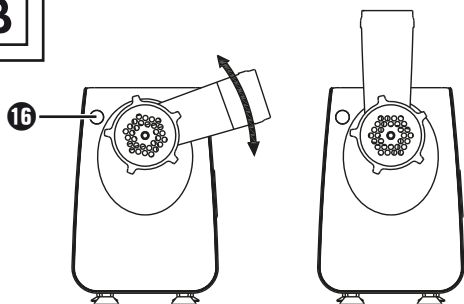
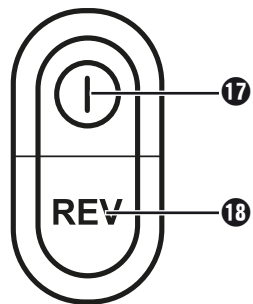
A**B****C**

Table des matières

1. Introduction	2
2. Utilisation conforme	2
3. Avertissements et symboles utilisés	2
4. Avertissements de sécurité	3
5. Matériel livré/Description des pièces	5
6. Caractéristiques techniques	5
7. Montage/démontage	5
7.1. Montage du hachoir	5
7.2. Monter l'accessoire à charcuterie	6
7.3. Monter l'accessoire à kebbés	6
8. Utilisation	7
8.1. Hacher la viande	7
8.2. Préparation de charcuterie	8
8.3. Travailler avec l'accessoire à kebbés	8
9. En cas de panne	8
10. Nettoyage	9
11. Rangement	9
12. Recyclage	9
13. Garantie de Kompernass Handels GmbH	10
13.1. Service après-vente	11
13.2. Importateur	11
14. Recettes	12
14.1. Fricadelles classiques	12
14.2. Saucisse à griller grossière	12
14.3. Tartare de saumon	12
14.4. Galettes de lentilles végétariennes	12
14.5. Kebbés	13

1. 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'utilisation et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

2. Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement réservé à la transformation d'aliments en quantités courantes pour un ménage :

- Passer de la viande fraîche au hachoir,
- Préparer de la charcuterie en boyau naturel ou artificiel.

L'appareil 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.

3. Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « DANGER » désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « AVERTISSEMENT » désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.

	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « PRUDENCE » annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « ATTENTION » annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant alternatif / tension alternative
	Classe de protection II : Protection par une isolation double ou renforcée.
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.

	Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.
--	---

	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
	FR Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

4. Avertissements de sécurité

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas abîmé. Tenez-le à l'écart de zones chaudes et acheminez-le afin qu'il ne soit pas coincé.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, pas en extérieur.
-  Ne plongez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou d'autres liquides !
Sinon un danger de mort par électrocution est possible.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites ici. Il existe un risque d'accident considérable si vous mettez hors service les dispositifs de protection de l'appareil suite à une mauvaise utilisation !
- 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 le présent mode d'emploi.
- 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 le montage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- 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 soient supervisées ou qu'elles aient reçu 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.

5. Matériel livré/Description des pièces

Figure A :

- ❶ Poussoir
- ❷ Bac de remplissage
- ❸ Goulotte
- ❹ Bloc-moteur
- ❺ Enroulement du cordon
- ❻ Touches
- ❼ Adaptateur du hachoir
- ❽ Vis transporteuse
- ❾ Lame cruciforme
- ❿ Filière à gros trous
- ⓫ Filière à trous fins
- ⓬ Anneau de fermeture
- ⓭ Accessoire à charcuterie
- ⓮ Accessoire à kebbés A
- ⓯ Accessoire à kebbés B
(à utiliser avec l'accessoire à kebbés A ❿
et l'accessoire à charcuterie ⓭)

Figure B :

- ⓫ Bouton de déverrouillage

Figure C :

- ⓫ Touche ❶ (Marche/Arrêt)
- ⓫ Touche REV (en arrière)

Non représenté :

Mode d'emploi

6. Caractéristiques techniques

Tension	220-240 V ~, 50 Hz
Puissance absorbée	300 W
Puissance absorbée à l'état inactif	0,2 W
Temps de fonctionnement par intermittence	7 minutes

Temps de fonctionnement par intermittence

Le temps de fonctionnement par intermittence indique pendant combien de temps d'affilée l'appareil peut fonctionner sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Après chaque temps de fonctionnement par intermittence indiqué, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.

7. Montage/démontage

❶ ATTENTION !

- 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 10. **Nettoyage.** Ensuite, frottez toutes les pièces métalliques avec un peu d'huile alimentaire.

❶ Remarque

- Avant la première mise en service, retirez le film de protection de l'appareil.

7.1. Montage du hachoir

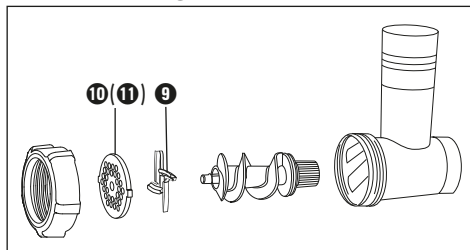


Fig. 1

- 1) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 2) Placez la vis transporteuse ❽ dans l'adaptateur du hachoir ❼.
- 3) Ensuite, mettez la lame cruciforme ❹ en place de sorte que le côté équipé des lames ne regarde pas vers la vis transporteuse ❽. Veillez à ce que l'évidement polygonal de la lame cruciforme ❹ épouse bien l'axe polygonal.

⚠ AVERTISSEMENT !

- La lame cruciforme ❹ est extrêmement tranchante ! Risque de blessures !

! ATTENTION !

- L'appareil sera endommagé si la lame cruciforme 9 est utilisée orientée dans l'autre sens !

- 4) Choisissez la filière 10/11 souhaitée.
- 5) Positionnez la filière 10/11 choisie dans l'adaptateur du hachoir 7 de manière que les fixations sur la filière 10/11 viennent appliquer dans les évidements de l'adaptateur du hachoir 7.
- 6) Une fois que tout est correctement en place, vissez fermement l'anneau de fermeture 12 à la main.
- 7) L'adaptateur du hachoir 7 entièrement monté est relié au bloc moteur 4 par une fermeture à baïonnette :
 - Appuyez sur la touche de déverrouillage 16 et introduisez parallèlement l'adaptateur du hachoir 7 dans le bloc-moteur 4, de sorte que le symbole  sur l'adaptateur du hachoir 7 recouvre le symbole  sur le bloc-moteur 4 (fig. B).
 - Tournez en même temps la goulotte 3 pour l'enfoncer sur l'adaptateur du hachoir 7 jusqu'en position médiane (fig. B) de sorte que le symbole  sur la goulotte 3 pointe vers le symbole . Relâchez la touche de déverrouillage 16. L'adaptateur du hachoir 7 est maintenant fixé au bloc moteur 4.
 - Emboîtez pour finir le bac de remplissage 2 en haut sur la goulotte 3.
 - Pour l'enlever, appuyez sur le bouton de déverrouillage 16 et tournez à nouveau la goulotte 3 vers la droite (fig. B) . Vous pouvez ensuite retirer l'adaptateur du hachoir 7.

7.2. Monter l'accessoire à charcuterie

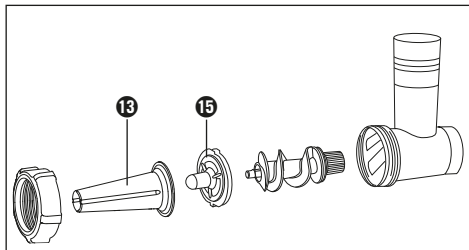


Fig. 2

- 1) Retirez l'adaptateur du hachoir 7, comme décrit sous 7.1. **Montage du hachoir.**
- 2) Démontez toutes les pièces qui sont montées dans/sur l'adaptateur du hachoir 7 et nettoyez-les.
- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Replacez la vis transporteuse 8 dans l'adaptateur du hachoir 7.
- 5) Positionnez l'accessoire à kebbés B 15 de manière que les fixations viennent dans les évidements de l'adaptateur du hachoir 7.
- 6) Placez ensuite l'accessoire à charcuterie 13 devant l'accessoire à kebbés B 15.
- 7) Vissez fermement l'anneau de fermeture 12 à la main.
- 8) Montez l'adaptateur du hachoir 7, comme décrit sous 7.1. **Montage du hachoir.**

7.3. Monter l'accessoire à kebbés

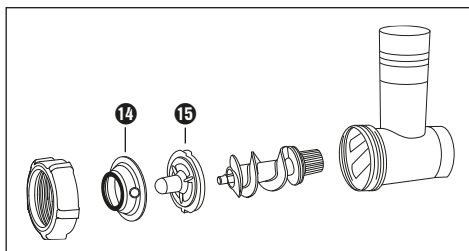


Fig. 3

- 1) Retirez l'adaptateur du hachoir 7, comme décrit sous 7.1. **Montage du hachoir.**

- 2) Retirez d'éventuels accessoires et nettoyez l'adaptateur du hachoir ⑦.
- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Remplacez la vis transporteuse ⑧ dans l'adaptateur du hachoir ⑦.
- 5) Positionnez l'accessoire à kebbés B ⑮ de manière que les fixations viennent dans les évidements de l'adaptateur du hachoir ⑦.
- 6) Posez l'accessoire à kebbés A ⑭ sur l'accessoire à kebbés B ⑮ et vissez fermement l'anneau de fermeture ⑫ à la main.
- 7) Montez l'adaptateur du hachoir ⑦, comme décrit sous **7.1. Montage du hachoir**.

8. Utilisation

DANGER !

- N'ouvrez jamais le boîtier du bloc moteur ④ – il ne contient aucun élément de commande. Si le boîtier est ouvert, le droit à la garantie est annulé.

ATTENTION !

- N'utilisez pas l'appareil plus de 7 minutes de suite. Laissez ensuite l'appareil éteint pendant environ 30 minutes afin d'éviter toute surchauffe.

Remarque

- La touche REV ⑮ ne peut être activée que lorsque le moteur est à l'arrêt.
- 1) Montez l'accessoire de votre choix (voir chapitre **7. Montage/démontage**).
 - 2) Posez l'appareil de manière qu'il soit parfaitement stable.

DANGER !

- Ne saisissez jamais un appareil branché ou même en marche en cas de chute ou d'immersion dans l'eau – ou dans toute autre situation d'urgence ! En cas d'urgence, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant !

Remarque

- En fonction de l'utilisation, suivez les instructions des chapitres correspondants **8.1. Hacher la viande**, **8.2. Préparation de charcuterie**, **8.3. Travailler avec l'accessoire à kebbés**.
- 3) Mettez les aliments à transformer dans le bac de remplissage ② et placez un récipient de récupération à l'avant, sous l'ouverture de sortie.
 - 4) Insérez la fiche secteur dans la prise de courant.
 - 5) Appuyez sur la touche ① ⑰ pour allumer l'appareil.
 - 6) Introduisez les aliments dans la goulotte ③ et poussez-les légèrement avec le poussoir ①.

AVERTISSEMENT !

- Poussez les aliments dans la goulotte ③ exclusivement avec le poussoir ① – jamais avec les doigts, les fourchettes, les manches de cuillères ou autres.

ATTENTION !

- Ne jamais exercer une pression telle que le moteur ralentisse de manière audible. Vous risquez sinon de surcharger l'appareil et de l'endommager.

8.1. Hacher la viande

- Utilisez des morceaux de viande qui entrent facilement dans la goulotte ③. Précoupez la viande si nécessaire. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'os ou de tendons dans la viande.

AVERTISSEMENT !

- La viande hachée est très sensible aux germes. Veillez de ce fait à une bonne hygiène lorsque vous transformez de la viande. Sinon, cela peut avoir des conséquences pour la santé.
- Transformez les ingrédients comme décrit précédemment.

8.2. Préparation de charcuterie

- 1) Commencez par passer la viande deux fois dans le hachoir avant de la transformer en saucisse.
- 2) Pour de la farce à saucisse, ajoutez à la viande hachée par exemple des oignons coupés en petits morceaux, des épices et d'autres ingrédients en fonction de la recette et pétrissez bien la masse. Placez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de l'utiliser.
- 3) Enfillez le boyau (naturel ou artificiel) sur l'accessoire à charcuterie **13** 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.

i Remarque

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 naturel. Vous pourrez vous procurer des boyaux naturels dans le commerce des articles de boucherie près des abattoirs ou auprès de votre boucher.

- 4) Poursuivez votre utilisation comme décrit au chapitre **8. Utilisation**.
- 5) La chair à saucisse traverse l'accessoire à charcuterie **13** et pénètre ensuite compactée dans le boyau. Une fois que la longueur voulue est atteinte, éteignez le hachoir, compri-
mez l'extrémité de la saucisse et tournez-la de quelques tours sur son axe longitudinal.

i Remarque

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

8.3. Travailler avec l'accessoire à kebbés

L'accessoire à kebbés **14/15** permet de former de petits roulés creux composés de viande ou de légumes et que vous pourrez ensuite farcir à volonté.

- 1) Passez la viande deux fois au hachoir avant de la faire passer par l'accessoire à kebbés **14/15** (voir chapitre **8.1. Hacher la viande**).

- 2) Montez l'accessoire à kebbés **14/15** de votre choix (voir chapitre **7.3. Monter l'accessoire à kebbés**).
- 3) Poursuivez votre utilisation comme décrit au chapitre **8. Utilisation**.

9. En cas de panne

Lorsque l'entraînement est bloqué par des aliments qui s'accumulent :

- Appuyez sur la touche **1** **17** pour arrêter le hachoir.
- Maintenez la touche REV **18** appuyée. L'entraînement fonctionne maintenant en sens inverse. Cela permet de déplacer les aliments un peu en arrière afin de libérer l'entraînement.
- Une fois l'entraînement libre, relâchez la touche REV **18**.
- Appuyez sur la touche **1** **17** pour démarrer le hachoir.
- Si vous ne parvenez pas à dégager l'entraînement de cette manière nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre **10. Nettoyage**.

Si le moteur s'arrête soudainement, il se peut que le dispositif interne de protection contre les surcharges se soit déclenché. Ce dispositif sert à protéger le moteur.

- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes avant de continuer à l'utiliser.
- Si cela ne donne aucun résultat, attendez 15 minutes de plus.
- Si ce délai passe également sans résultat, cela signifie qu'il y a un défaut. Veuillez alors vous adresser au service après-vente.

Si le câble d'alimentation est endommagé ou si des dommages sont visibles sur les parties de l'appareil :

- Éteignez immédiatement l'appareil en appuyant sur la touche **1** **17** !
- Si cela n'est pas possible sans danger, débranchez la fiche de la prise secteur.
- Faites d'abord réparer ces dommages par le service après-vente avant de réutiliser l'appareil.

10. Nettoyage

DANGER !

- ▶ Ne plongez jamais le bloc-moteur ④ dans l'eau ou d'autres liquides ! Dans le cas contraire, il y a danger de mort par électrocution si l'humidité qui a pénétré dans l'appareil atteint les conducteurs électriques.
- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil. Vous évitez ainsi les risques d'accident dus à un démarrage inattendu et accidentel ou à une décharge électrique.

AVERTISSEMENT !

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

ATTENTION !

- ▶ N'utilisez pas de nettoyant, de nettoyant abrasif ou de solvant. Ces produits peuvent endommager l'appareil et laisser des résidus sur les aliments.
- Nettoyez toutes les surfaces extérieures ainsi que le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon légèrement humide. En présence de salissures tenaces, ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle doux sur le chiffon humide. Essuyez ensuite avec un chiffon uniquement humidifié d'eau claire pour éliminer d'éventuels restes de liquide vaisselle. Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.
- Lavez les pièces d'accessoire susceptibles d'entrer en contact avec les aliments dans de l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle ménager adapté aux aliments.

Remarque

- ▶  Les éléments en plastique des accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- ▶ Placez les pièces en plastique si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer. Sinon, les pièces risquent de se déformer !
- Séchez-les bien avant de réutiliser l'appareil.

Remarque

- ▶ Après chaque 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 !

11. Rangement

- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement du cordon ⑤.
- Après les avoir séchés, frottez les accessoires métalliques avec une fine couche d'huile alimentaire – si vous ne continuez pas à utiliser l'appareil dans l'immédiat. Vous obtiendrez ainsi une bonne protection contre la corrosion.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri du soleil et de la poussière.

12. Recyclage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

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

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

13. Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légal pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s’il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l’acheteur sous forme d’échantillon ou de modèle ;
- s’il présente les qualités qu’un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l’étiquetage ;

2° Ou s’il présente les caractéristiques définies d’un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l’acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 485585_2501 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d’emploi (en bas à gauche) ou sur l’autocollant au dos ou sur le dessous du produit.

- Si des erreurs de fonctionnement ou d’autres vices venaient à apparaître, veuillez d’abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l’affranchir à l’adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d’emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d’installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d’emploi en saisissant votre référence (IAN) 485585_2501.

13.1. Service après-vente

(FR) Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 485585_2501

13.2. Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

14. Recettes

14.1. Fricadelles classiques

Ingrédients

- 400 g d'épaule de bœuf
- 100 g de poitrine de bœuf
- 1 oignon
- 1 petit pain (rassis, trempé dans l'eau)
- 1 œuf
- 1 c. à café de moutarde
- Poivre, sel et piment en poudre
- Huile de friture

Préparation

- 1) Peler l'oignon, le couper en morceaux et le passer à la filière à trous fins ①.
- 2) Passer également la viande à travers la filière à trous fins ① (pour des boulettes particulièrement fines, les faire éventuellement passer deux fois).
- 3) Presser le petit pain pour l'égoutter et l'ajouter à la préparation avec l'œuf, la moutarde et les épices.
- 4) Bien pétrir le tout, former des boulettes et les faire dorer à la poêle.

14.2. Saucisse à griller grossière

Ingrédients

- 400 g d'épaule de porc
- 100 g de poitrine de porc
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à café de marjolaine
- 1 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de poivre
- Boyau à remplir

Préparation

- 1) Découper la viande en dés et la mettre au frais.

- 2) Hacher la viande et l'ail à travers la filière à trous fins ①.
- 3) Bien mélanger avec les épices.
- 4) Monter l'accessoire à charcuterie ⑬ sur l'appareil.
- 5) Remplir les boyaux avec la masse de viande et faire cuire à la poêle ou au barbecue.

14.3. Tartare de saumon

Ingrédients

- 300 g de filet de saumon frais
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à café de moutarde
- 1 c. à café d'aneth finement haché
- Sel, poivre

Préparation

- 1) Couper le saumon en dés et les faire légèrement congeler au congélateur.
- 2) Lorsque le saumon est légèrement surgelé, le passer à travers la filière à trous fins ①.
- 3) Mélanger délicatement la masse de saumon avec le reste des ingrédients.
- 4) Servir en entrée avec des toasts ou sur du pain noir.

① Remarque

N'utilisez que du poisson frais et consommez le tartare rapidement.

14.4. Galettes de lentilles végétariennes

Ingrédients :

- 250 g de lentilles cuites
- 1 carotte
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 65 g de flocons d'avoine
- 1 œuf
- 1 c. à café de cumin
- Sel, poivre

Préparation

- 1) Hacher la carotte, l'oignon et l'ail avec les lentilles à travers la filière à trous fins **11**.
- 2) Mélanger cette masse de lentilles avec les flocons d'avoine, l'œuf et les épices pour obtenir une masse malléable.
- 3) Former des petites boules et les faire cuire à la poêle ou au four.

14.5. Kebbés

Ingrédients pour la farce à la viande

- 350 g de viande de bœuf ou d'agneau maigre
- 2 oignons
- 10 g de farine
- 25 g de pignons de pin grossièrement broyés
- 1/2 c. à café de piment en poudre, de cannelle, de cumin, de cumin en poudre, de clous de girofle en poudre, de noix de muscade en poudre
- Sel et poivre

Ingrédients pour l'enrobage

- 500 g de boulgour de blé (trempé)
- 500 g de viande de bœuf ou d'agneau maigre
- 1 oignon
- 1 pincée de poivre, 1 pincée de chili

Farce à la viande

- 1) Commencer par préparer la farce à la viande pour qu'elle puisse refroidir durant la préparation de l'enrobage :
- 2) Hacher la viande deux fois dans le hachoir (la première fois avec la filière à gros trous et ensuite avec la filière à trous fins **10/11**).
- 3) Bien mélanger la farine, les pignons de pin et les épices.
- 4) Hacher les oignons et les faire revenir. Ajouter la masse de viande et la mélanger aux oignons. Bien faire revenir le tout et laisser refroidir. Veiller à ce que la masse de viande soit friable – elle sera ainsi plus facile à remplir dans le boulay à kebbés.

Enrobage

- 1) Passer la viande pour l'enrobage deux fois de suite au hachoir (la première fois avec la filière à gros trous et ensuite avec la filière à trous fins **10/11**).
- 2) Mélanger avec le boulgour de blé, l'oignon coupé en petits morceaux et les épices.
- 3) Passer également cette masse deux fois au hachoir.
- 4) Remplacer la filière **11** et la lame cruciforme **9** par l'accessoire pour kebbés **14/15** (voir chapitre **7.3. Monter l'accessoire à kebbés**) et former des enrobages pour kebbés d'environ 7 cm de long.

Préparation

Dès qu'ils sont prêts, garnir chaque enrobage pour kebbés directement avec la farce à la viande et presser respectivement les extrémités, de manière à former de petits chaussons.

- Dans la friteuse :
Faire frire les kebbés à l'huile chaude à 190 °C pendant environ 3 minutes. Les kebbés doivent être dorés.
- Dans la friteuse à air chaud :
Vaporiser un peu d'huile sur les kebbés finis et les faire cuire à 210 °C pendant environ 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

i Conseil

Les kebbés peuvent également être congelés crus et préparés plus tard.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	16
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	16
3. Verwendete Warnhinweise und Symbole	16
4. Sicherheitshinweise	17
5. Lieferumfang/Teilebeschreibung	19
6. Technische Daten	19
7. Zusammenbauen/Zerlegen	19
7.1. Fleischwolf zusammenbauen	20
7.2. Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	20
7.3. Kebbe-Aufsatz montieren	21
8. Bedienen	21
8.1. Fleisch wolfen	22
8.2. Wurst verarbeiten	22
8.3. Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	22
9. Im Fehlerfall	22
10. Reinigen	23
11. Aufbewahren	23
12. Entsorgung	24
13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	24
13.1. Service	25
13.2. Importeur	25
14. Rezepte	26
14.1. Klassische Frikadellen	26
14.2. Grobe Bratwurst	26
14.3. Lachs-Tatar	26
14.4. Vegetarische Linsenbratlinge	26
14.5. Kebbe	27

1. 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.

2. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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.

3. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
--	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

BAC DE TRI



FR

FR: Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

4. Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- 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.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

5. Lieferumfang/ Teilebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Stopfer
- 2 Einfüllschale
- 3 Einfüllschacht
- 4 Motorblock
- 5 Kabelaufwicklung
- 6 Tastenfeld
- 7 Fleischwolfvorsatz
- 8 Transportschnecke
- 9 Kreuzmesser
- 10 grobe Lochscheibe
- 11 feine Lochscheibe
- 12 Verschlussring
- 13 Wurst-Stopf-Aufsatz
- 14 Kebbe-Aufsatz A
- 15 Kebbe-Aufsatz B
(zu benutzen mit Kebbe-Aufsatz A 14 und Wurst-Stopf-Aufsatz 13)

Abbildung B:

- 16 Entriegelungsknopf

Abbildung C:

- 17 Taste ⓘ (Ein/Aus)
- 18 Taste REV (Rückwärtslauf)

Nicht abgebildet:
Bedienungsanleitung

6. Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	300 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,2 W
KB-Zeit	7 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.

7. Zusammenbauen/ Zerlegen

⚠ ACHTUNG!

- Die metallischen 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 **10. Reinigen** ausführlich beschrieben. Reiben Sie danach alle Metallteile mit etwas Speiseöl ein.

i Hinweis

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung die Schutzfolie vom Gerät.

7.1. Fleischwolf zusammenbauen

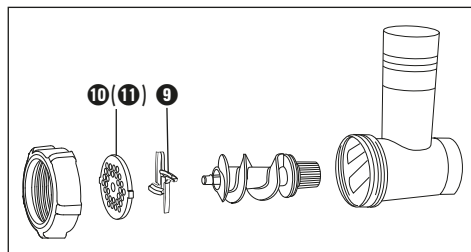


Abb. 1

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

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ ACHTUNG!

- Das Gerät wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser **9** anders herum eingesetzt wird!
- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **10/11**.
 - 5) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe **10/11** so in den Fleischwolfvorsatz **7** ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe **10/11** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **7** liegen.
 - 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **12** handfest auf.
 - 7) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz **7** wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock **4** verbunden:
 - Drücken Sie die Entriegelungstaste **16** und stecken Sie gleichzeitig den Fleischwolfvorsatz **7** in den Motorblock **4**, so dass das Symbol  am Fleischwolfvorsatz **7** am Symbol  am Motorblock **4** liegt (Abb. B).

- Drehen Sie dabei den Einfüllschacht **3** am Fleischwolfvorsatz **7** in die Mittellage (Abb. B), so dass das Symbol  am Einfüllschacht **3** am Symbol  weist. Lassen Sie die Entriegelungstaste **16** los. Der Fleischwolfvorsatz **7** ist nun fest mit dem Motorblock **4** verbunden.
- Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale **2** oben auf den Einfüllschacht **3**.
- Zum Abnehmen drücken Sie die Entriegelungstaste **16** und drehen den Einfüllschacht **3** wieder nach rechts (Abb. B) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz **7** herausziehen.

7.2. Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

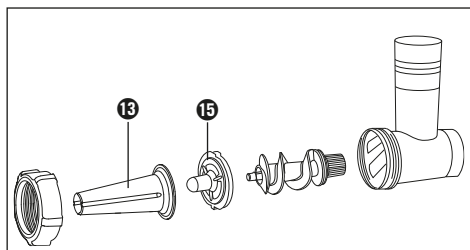


Abb. 2

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **7**, wie unter **7.1. Fleischwolf zusammenbauen** beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie alle Teile, die am/im Fleischwolfvorsatz **7** montiert sind, auseinander und reinigen Sie diese.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke **8** wieder in den Fleischwolfvorsatz **7** ein.
- 5) Legen Sie den Kurbel-Aufsatz **B 15** so ein, dass die Fixierungen in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **7** liegen.
- 6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz **13** vor den Kurbel-Aufsatz **B 15**.
- 7) Schrauben Sie den Verschlussring **12** handfest auf.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **7** wie unter **7.1. Fleischwolf zusammenbauen** beschrieben.

7.3. Kebbe-Aufsatz montieren

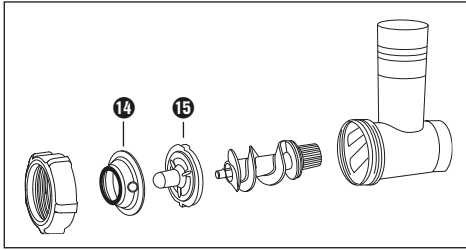


Abb. 3

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **7**, wie unter **7.1. Fleischwolf zusammenbauen** beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz **7**.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke **8** wieder in den Fleischwolfvorsatz **7** ein.
- 5) Legen Sie den Kebbe-Aufsatz B **15** so ein, dass die Fixierungen in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **7** liegen.
- 6) Legen Sie den Kebbe-Aufsatz A **14** auf den Kebbe-Aufsatz B **15** und schrauben Sie den Verschlussring **12** handfest auf.
- 7) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **7** wie unter **7.1. Fleischwolf zusammenbauen** beschrieben.

8. Bedienen

⚠ GEFAHR!

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks **4** – es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Wird das Gehäuse geöffnet, erlischt der Garantieanspruch.

⚠ ACHTUNG!

- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 7 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 30 Minuten ausgeschaltet, um ein Überhitzen zu vermeiden.

i Hinweis

- Die Taste REV **18** kann nur aktiviert werden, wenn der Motor still steht.

- 1) Montieren Sie den gewünschten Aufsatz (siehe Kapitel **7. Zusammenbauen/Zerlegen**).
- 2) Stellen Sie das Gerät so auf, dass es absolut stabil steht.

⚠ GEFAHR!

- 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!

i Hinweis

- Beachten Sie, je nach Verarbeitungsart, die Hinweise in den jeweiligen Kapiteln **8.1. Fleischwollen**, **8.2. Wurstverarbeiten**, **8.3. Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz**.
- 3) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **2** und stellen Sie ein Aufgangegefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
 - 5) Drücken Sie die Taste **17**, um das Gerät einzuschalten.
 - 6) Schieben Sie die Lebensmittel in den Einfüllschacht **3** und drücken Sie diese mit dem Stopfer **1** leicht nach unten.

⚠ WARNUNG!

- Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem Stopfer **1** in den Einfüllschacht **3** – nie mit den Fingern, Gabeln, Löffelstielen oder Ähnlichem.

⚠ ACHTUNG!

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

8.1. Fleisch wölfen

- Verwenden Sie Fleischstücke, die problemlos in den Einfüllschacht **9** 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.
- Verarbeiten Sie die Zutaten wie zuvor beschrieben.

8.2. 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 z. B. klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten je nach Rezept hinzu und kneten Sie die Masse gut durch. Stellen Sie diese, vor der weiteren Verarbeitung, für 30 Min. in den Kühlschrank.
- 3) Stülpen Sie den Wurstarm (Natur- oder Kunstarm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz **13** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurstarm kalkulieren.

i Hinweis

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

- 4) Verfahren Sie mit der Bedienung so, wie im Kapitel **8. Bedienen** beschrieben.
- 5) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **13** in den Wurstarm 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.

i Hinweis

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

8.3. Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

Mit dem Kebbe-Aufsatz **14/15** können Sie hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen lassen, die Sie nach Belieben füllen können.

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kebbe-Aufsatz **14/15** pressen (siehe Kapitel **8.1. Fleisch wölfen**).
- 2) Montieren Sie den Kebbe-Aufsatz **14/15** (siehe Kapitel **7.3. Kebbe-Aufsatz montieren**).
- 3) Verfahren Sie mit der Bedienung so, wie im Kapitel **8. Bedienen** beschrieben.

9. Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste **1** **17**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste REV **18** gedrückt. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Damit können Sie die Lebensmittel ein Stück rückwärts transportieren, um den Antrieb wieder freizubekommen.
- Ist der Antrieb frei, lassen Sie die Taste REV **18** los.
- Drücken Sie die Taste **1** **17**, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel **10. 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  **17** drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instand setzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

10. Reinigen

GEFAHR!

- ▶ Tauchen Sie den Motorblock  niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, wenn eingedrungene Feuchtigkeit an elektrische Leiter gelangt.
- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Damit verhindern Sie Unfallgefahren durch unerwarteten, versehentlichen Anlauf und elektrischen Schlag.

WARNUNG!

- ▶ Das Kreuzmesser  ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

ACHTUNG!

- ▶ Verwenden Sie keine Reinigungs-, Scheuer- oder Lösemittel. Diese können das Gerät beschädigen und Rückstände an den Lebensmitteln hinterlassen.
- Reinigen Sie alle Außenflächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Geben Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

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

Hinweis

- ▶  Die Kunststoffteile des Zubehörs sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- ▶ Legen Sie diese Kunststoffteile, wenn möglich, in den obersten Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich die Teile verformen!
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

Hinweis

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

11. Aufbewahren

- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung .
- 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.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und vor Sonne und Staub geschützten Ort.

12. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden

darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 485585_2501 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 485585_2501 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

13.1. Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 485585_2501

13.2. Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

14. Rezepte

14.1. Klassische Frikadellen

Zutaten

- 400 g Rinderschulter
- 100 g Rinderbrust
- 1 Zwiebel
- 1 Brötchen (altbacken, in Wasser eingeweicht)
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Öl zum Braten

Zubereitung

- 1) Zwiebel schälen, in Stücke schneiden und durch die feine Lochscheibe ① wolfen.
- 2) Fleisch ebenfalls durch die feine Lochscheibe ① geben (für besonders feine Frikadellen evtl. zweimal wolfen).
- 3) Brötchen ausdrücken und mit Ei, Senf und Gewürzen in die Masse geben.
- 4) Alles gut verkneten, Frikadellen formen und in der Pfanne goldbraun braten.

14.2. Grobe Bratwurst

Zutaten

- 400 g Schweineschulter
- 100 g Schweinebauch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Majoran
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- Darm zum Abfüllen

Zubereitung

- 1) Fleisch in Würfel schneiden und gut kühlen.
- 2) Fleisch und Knoblauch durch die feine Lochscheibe ① wolfen.
- 3) Mit Gewürzen gründlich vermischen.

- 4) Den Wurst-Stopf-Aufsatz ⑬ am Gerät montieren.
- 5) Die Fleischmasse in die Därme abfüllen und braten oder grillen.

14.3. Lachs-Tatar

Zutaten

- 300 g frisches Lachsfilet
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 1 TL fein gehackter Dill
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Den Lachs in Würfel schneiden und im Tiefkühlfach leicht anfrieren lassen.
- 2) Wenn der Lachs leicht angefroren ist, durch die feine Lochscheibe ① wolfen.
- 3) Die Lachsmasse mit den restlichen Zutaten vorsichtig vermengen.
- 4) Als Vorspeise mit Toast oder auf Schwarzbrot servieren.

① Hinweis

Verwenden Sie nur frischen Fisch und verzehren Sie das Tatar zeitnah.

14.4. Vegetarische Linsenbratlinge

Zutaten:

- 250 g gekochte Linsen
- 1 Karotte
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 65 g Haferflocken
- 1 Ei
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Karotte, Zwiebel und Knoblauch grob schneiden und mit den Linsen durch die feine Lochscheibe **11** wölfen.
- 2) Diese Linsenmasse mit den Haferflocken, dem Ei und den Gewürzen zu einer formbaren Masse vermengen.
- 3) Kleine Bällchen formen und in der Pfanne oder im Ofen backen.

14.5. Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung

- 350 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch
- 2 Zwiebeln
- 10 g Mehl
- 25 g grob zerkleinerte Pinienkerne
- Je 1/2 TL Piment-Pulver, Zimt, Kreuzkümmel (Cumin), Kümmel-Pulver, Nelken-Pulver, Muskatnuss-Pulver
- Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle

- 500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)
- 500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

- 1) Zuerst die Fleischfüllung vorbereiten, damit diese während der Zubereitung der Hülle abkühlen kann:
- 2) Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **10/11**).
- 3) Das Fleisch, das Mehl, die Pinienkerne und die Gewürze gut vermischen.
- 4) Zwiebeln hacken und anbraten. Die Fleischmasse hinzugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Alles gut durchbraten und dann abkühlen lassen. Darauf achten, dass die Fleischmasse krümelig gebraten wird - so lässt es sich besser in die Kebbe-Hülle füllen.

Hülle

- 1) Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **10/11**).
- 2) Mit dem Bulgur-Weizen, der klein geschnittenen Zwiebel und den Gewürzen vermengen.
- 3) Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern.
- 4) Lochscheibe **11** und das Kreuzmesser **9** gegen den Kebbe-Aufsatz **14/15** wechseln (siehe Kapitel **7.3. Kebbe-Aufsatz montieren**) und ca. 7 cm lange Kebbe-Hüllen formen.

Zubereitung

Die einzelnen Kebbe-Hüllen direkt nach der Fertigstellung mit der Fleischfüllung füllen und die Enden jeweils zusammendrücken, dass kleine Taschen entstehen.

- In der Fritteuse:
Die fertigen Kebbe in 190 °C heißem Öl ca. 3 Minuten frittieren. Die Kebbe sollten goldbraun frittiert sein.
- In der Heißluftfritteuse:
Die fertigen Kebbe mit etwas Öl besprühen und bei 210 °C ca. 25 Minuten goldbraun backen.

i Tipp

Kebbe lässt sich auch roh einfrieren und später zubereiten.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen:

06/2025 · Ident.-No.: SFW300B1-062025-1

IAN 485585_2501