

SILVERCREST®



ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF SFW 400 A2

DE AT CH

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IT CH

TRITACARNE ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

FR CH

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

IAN 459970_2401

DE CH



DE AT CH

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

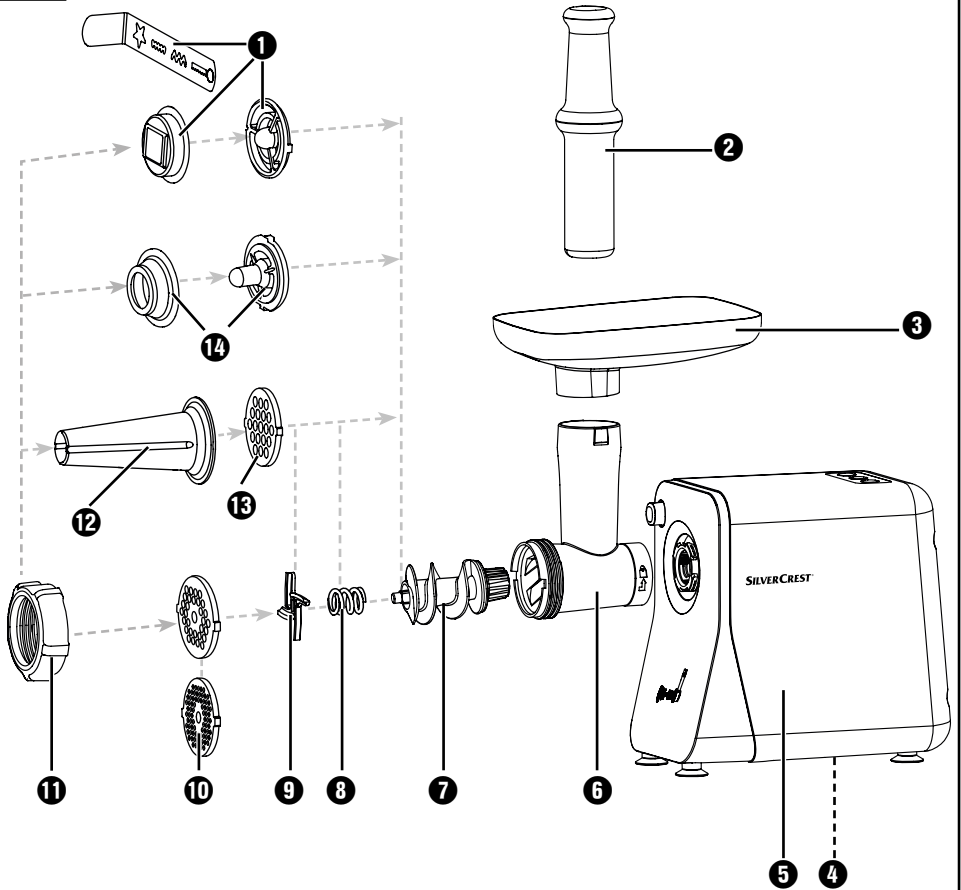
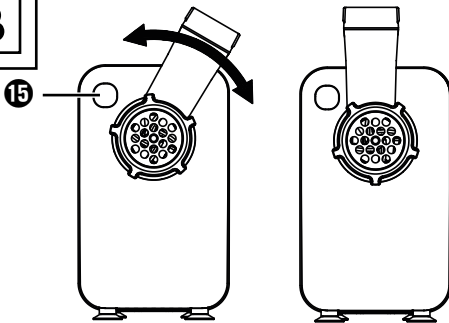
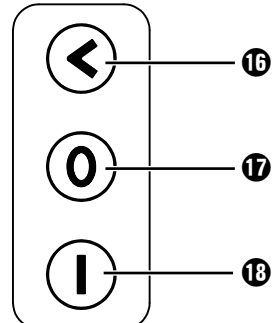
FR CH

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

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	17
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	33

A**B****C**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang/Teilebeschreibung	2
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	3
Zusammenbauen/Zerlegen	5
Fleischwolf zusammenbauen	5
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	6
Kebbe-Aufsatz montieren	6
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	6
Bedienen	7
Das Gerät bedienen	7
Fleisch verarbeiten	8
Wurst verarbeiten	8
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	8
Spritzgebäck herstellen	9
Im Fehlerfall	9
Reinigen	9
Motorblock reinigen	9
Zubehörteile reinigen	10
Aufbewahren	10
Entsorgung	11
Gerät entsorgen	11
Verpackung entsorgen	11
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	12
Service	13
Importeur	13
Rezepte	14

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.

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 Kunstarm,
- Herstellung von Spritzgebäck.

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

Lieferumfang/ Teilebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
- 2 Stopfer
- 3 Einfüllschale
- 4 Kabelaufwicklung
- 5 Motorblock
- 6 Fleischwolfvorsatz aus Metall
- 7 Transportschnecke
- 8 Feder
- 9 Kreuzmesser
- 10 Grobe und feine Lochscheibe
- 11 Verschlussring
- 12 Wurst-Stopf-Aufsatz
- 13 Wurstscheibe
- 14 Kebbe-Aufsatz



Abbildung B:

- 15 Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- 16 Taste „<“ (Rückwärtslauf)
- 17 Taste „0“ (Aus)
- 18 Taste „I“ (Ein)

Technische Daten


Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	400 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
KB-Zeit	15 Minuten

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

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!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehöerteile 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-Zubehöerteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt sein.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- Vorsicht: Das Kreuzmesser ist sehr scharf! Gehen Sie beim Umgang und Reinigen des Gerätes stets vorsichtig vor.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Zusammenbauen/ Zerlegen

⚠ ACHTUNG!

- ▶ Sämtliche Zubehörteile sind mit einem dünnen Ölfilm versehen, um diese vor Korrosion zu schützen. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch daher sämtliche Teile sorgfältig, wie im Kapitel „Reinigen“ ausführlich beschrieben. Reiben Sie danach alle Metallteile mit etwas Speiseöl ein.

ℹ Hinweis

- ▶ Entfernen Sie vor der ersten Benutzung die Schutzfolie vom Tastenfeld.

Fleischwolf zusammenbauen

Klappen Sie die Ausklappseite aus – Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt. Beachten Sie, dass Sie nicht für alle Aufsätze das Kreuzmesser ⑨ und die Feder ⑧ oder eine Lochscheibe ⑩/Wurstscheibe ⑬ benötigen.

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

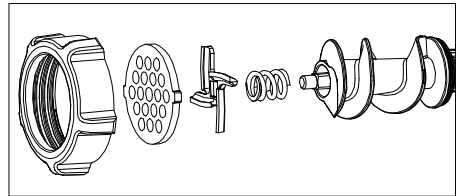




Abb. 1




⚠ WARNUNG!

- ▶ Das Kreuzmesser ⑨ ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

⚠ ACHTUNG!

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

- 5) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe ⑩/Wurstscheibe ⑬.
- 6) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe ⑩ so in den Fleischwolfvorsatz ⑥ ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe ⑩ in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz ⑥ liegen.
- 7) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ⑪ handfest auf.
- 8) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz ⑥ wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock ⑤ verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz ⑥ in den Motorblock ⑤, so dass das Symbol  am Fleischwolfvorsatz ⑥ am Symbol  am Motorblock ⑤ liegt. Der Verriegelungsknopf ⑮ drückt sich hinein (Abb. B).

- Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz **6** leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz **6** in die Mittelposition (Abb. B), so dass das Symbol  am Einfüllschacht auf das Symbol  weist. Wenn der Fleischwolfvorsatz **6** einrastet, springt der Verriegelungsknopf **15** heraus.
- Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale **3** oben auf den Einfüllschacht.
- Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf **15** und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz **6** herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **6**, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie alle Teile, die am/im Fleischwolfvorsatz **6** montiert sind, auseinander und reinigen Sie diese.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke **7**, die Feder **8** und das Kreuzmesser **9** wieder in den Fleischwolfvorsatz **6** ein.
- 5) Legen Sie die Wurstscheibe **13** so ein, dass die Fixierungen an der Wurstscheibe **13** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz **12** vor die Wurstscheibe **13**.
- 7) Schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

Hinweis

- Für den Kebbe-Aufsatz **14** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt!
Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
 - 4) Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kebbe-Aufsatzes **14** so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kebbe-Aufsatzes **14** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
 - 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** wieder handfest auf.
 - 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

i Hinweis

- ▶ Für den Spritzgebäck-Aufsatz **1** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt!
Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plastikscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** handfest auf.
- 7) Stecken Sie den Musterstreifen **1** wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz **1**. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen **1** vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen **1** abziehen, bevor Sie den Verschlussring **11** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

Bedienen

⚠ GEFAHR!

- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks **5** – es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Wird das Gehäuse geöffnet, so erlischt der Garantieanspruch. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

⚠ ACHTUNG!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 30 Minuten ausgeschaltet, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- ▶ Drücken Sie nie die Tasten „I“ **18** oder „<“ **16** bei Laufrichtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

⚠ 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! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **17**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist (Abb. C). Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
 - 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
 - 5) Drücken Sie die Taste „I“ **18**, um das Gerät einzuschalten.

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ ACHTUNG!

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

Fleisch verarbeiten

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

⚠️ WARNUNG!

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

Wurst verarbeiten

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
- 2) Für die Wurstfüllung fügen Sie dem Hackfleisch klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten nach Ihrem Rezept hinzu und kneten die Masse gut durch. Stellen Sie diese, vor der weiteren Verarbeitung, für 30 Min. in den Kühlschrank.

- 3) Stülpen Sie den Wurstarm (Natur- oder Kunstarm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz **12** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurstarm kalkulieren.

TIPP

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

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **12** 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.

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

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

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kebbe-Aufsatz **14** pressen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kebbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Spritzgebäck herstellen

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

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

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste „0“ ❶, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ ❷ 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 „<“ ❷ los.
- Drücken Sie die Taste „I“ ❸, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

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

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

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

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie die Taste „0“ ❶ 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.

Reinigen


⚠ GEFAHR!

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

Motorblock reinigen

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

⚠ GEFAHR!

- ▶  Tauchen Sie den Motorblock **5** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, wenn eingedrungene Feuchtigkeit an elektrische Leiter gelangt.


⚠ ACHTUNG!

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

Zubehörteile reinigen

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

i Hinweis

- ▶  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**, der Stopfer **2**, der Wurst-Stopf-Aufsatz **12** und der Kebbe-Aufsatz **14** sind spülmaschinengeeignet.
- ▶ 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!

⚠ WARNUNG!

- ▶ Das Kreuzmesser **9** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

i Hinweis

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

Aufbewahren

- Wickeln Sie das Netzkabel im Uhrzeigersinn um die Kabelaufwicklung **4** unter dem Geräteboden und fixieren Sie das Kabel wie unten dargestellt. So bleibt es geschützt vor Beschädigungen:

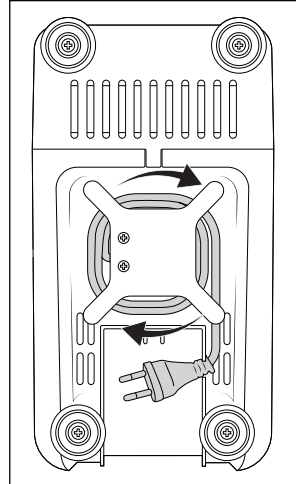


Abb. 2

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

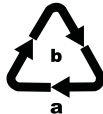


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

i Hinweis

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 459970_2401 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) 459970_2401 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 459970_2401

Importeur

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

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

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung

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

Zutaten für die Hülle

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

Fleischfüllung

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

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

Hülle

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

Zubereitung

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

Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch
150 g Mehl
1 TL Piment (Nelkenpfeffer)
1 TL Muskatnuss
1 Prise Chilipulver
1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung

400 g Hammelfleisch
1 1/2 EL Olivenöl
1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt
1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)
1/2 TL Salz
1 1/2 EL Mehl

Hülle

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

Füllung

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

Alternative Füllungen

250 g gedünsteter Brokkoli
oder 250 g gedünstete Zucchini
oder 250 g gekochter Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten

300 g mageres Rindfleisch
500 g mageres Schweinefleisch
200 g Schulterspeck
20 g Salz
1/2 EL weißer, gemahlener Pfeffer
1 TL Kümmel
1/2 TL Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten

500 g Butter
500 g Zucker
2–3 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Vanillepudding
1/4 TL Salz
1 Ei
4 Eigelb
800 g Mehl (Type 405)
2 TL Backpulver
200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)
abgeriebene Schale einer Zitrone

Die Butter schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten nach und nach hinzugeben und den Teig gut durchkneten. Den fertigen Teig ca. 12 Stunden (z. B. über Nacht) im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Dann durch den Fleischwolf mit Spritzgebäck-Aufsatz ① drehen. Das Spritzgebäck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10–15 Minuten goldgelb backen.

Sommaire

Introduction	18
Utilisation conforme	18
Accessoires fournis / Description des pièces	18
Caractéristiques techniques	19
Consignes de sécurité	19
Assemblage / désassemblage	21
Assemblage du hachoir à viande	21
Monter le poussoir à saucisse	22
Monter l'accessoire à boulettes	22
Monter l'accessoire pour biscuits sablés	23
Opération	23
Fonctionnement de l'appareil	23
Travailler de la viande	24
Confectionner des saucisses	24
Travailler avec l'accessoire à boulettes	25
Confectionner des biscuits sablés	25
En cas de panne	25
Nettoyage	26
Nettoyage du bloc-moteur	26
Nettoyage des accessoires	26
Rangement	26
Recyclage	27
Recyclage de l'appareil	27
Recyclage de l'emballage	27
Garantie de Kompernass Handels GmbH	28
Service après-vente	29
Importateur	29
Recettes	29

Introduction

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

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

Utilisation conforme

Cet appareil est prévu pour le travail exclusif avec des denrées alimentaires dans des quantités usuelles ménagères dans le cadre privé :

- Hachage de viande fraîche,
- Confection de saucisses dans des boyaux naturels ou synthétiques,
- Confection de biscuits sablés.

L'appareil n'est pas prévu pour le travail de denrées alimentaires congelées ou dures, par exemple des os ou des noix, et son utilisation est exclue dans le secteur commercial ou industriel.

Accessoires fournis / Description des pièces

Figure A :

- 1 Accessoire pour biscuits sablés avec plaquette des modèles
- 2 Bouchon
- 3 Plateau de remplissage
- 4 Enroulement du cordon
- 5 Bloc-moteur
- 6 Adaptateur du hachoir en métal
- 7 Vis transporteuse
- 8 Ressort
- 9 Lame cruciforme
- 10 Grille fine et grossière
- 11 Anneau de fermeture
- 12 Embout à saucisses
- 13 Grille à saucisses
- 14 Accessoire à boulettes



Figure B :

- 15 Bouton de verrouillage

Figure C :

- 16 Touche «<» (En arrière)
- 17 Touche «0» (Éteindre)
- 18 Touche «I» (Mise en marche)

Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~ (Courant alternatif), 50 Hz
Puissance absorbée	400 W
Classe de protection	II /  (Double isolation)
	Toutes les pièces de cet appareil, entrant en contact avec les aliments, sont appropriées à une utilisation alimentaire.
Temps d'opération par intermittence	15 minutes

Temps d'opération par intermittence

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

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé. Maintenez-le à distance de zones chaudes et acheminez-le de telle manière qu'il ne puisse pas être coincé
- 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.
- Utiliser l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.
- N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

AVERTISSEMENT !

- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites ici. Risque important d'accident si vous mettez les dispositifs de protection hors service en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- Ne passez jamais vos mains dans les ouvertures de l'appareil. N'introduisez jamais un quelconque objet dans les ouvertures – exception faite du bouchon correspondant à la grille et des denrées alimentaires que vous transformez. Risque très élevé d'accident !
- Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur, avant d'installer ou de retirer les pièces accessoires.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est prêt à l'emploi. Lorsque vous avez terminé ou en cas d'interruption du travail, débranchez toujours la fiche de la prise secteur afin d'éviter une mise en marche accidentelle.
- Utilisez exclusivement les accessoires d'origine constructeur prévus pour cet appareil. L'utilisation de pièces différentes peut ne pas être suffisamment sûre.
- N'opérez jamais l'appareil lorsqu'il est vide. Ceci peut en effet entraîner des dommages irréparables.
- Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice.
- Attention : la lame cruciforme est extrêmement tranchante ! Faites toujours très attention en manipulant et en nettoyant l'appareil.
- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

Assemblage / désassemblage

⚠ ATTENTION !

- ▶ Toutes les pièces d'accessoires sont revêtues d'un fin film huileux afin de les protéger de la corrosion. Avant la première utilisation, nettoyez pour cette raison soigneusement toutes les pièces comme décrit en détails au chapitre «Nettoyage». Badigeonnez ensuite toutes les pièces métalliques d'un peu d'huile alimentaire.

ℹ Remarque

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

Assemblage du hachoir à viande

Ouvrez la partie rabattable - vous y trouverez l'ordre d'assemblage sous forme d'une représentation graphique. Veuillez noter que la lame cruciforme 9 et le ressort 8 ou une filière 10/grille à saucisses 13 ne sont pas nécessaires pour tous les accessoires.

- 1) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 2) Placez la vis transporteuse 7 dans l'adaptateur du hachoir à viande 6.
- 3) Insérez le ressort 8 sur la vis transporteuse 7.

- 4) Insérez la lame cruciforme 9 de telle manière que la face tranchante ne soit pas orientée vers le ressort 8. Veillez à ce que l'encoche angulaire de la lame cruciforme 9 repose correctement dans l'axe angulaire.

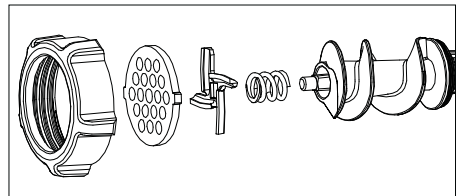







Fig. 1

⚠ AVERTISSEMENT !

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

⚠ ATTENTION !

- ▶ L'appareil sera endommagé si la lame cruciforme 9 est insérée dans le sens contraire !
- 5) Choisissez la filière 10/grille à saucisses 13 souhaitée.
 - 6) Insérez la grille sélectionnée 10 de telle manière dans l'adaptateur du hachoir 6, que les fixations sur la grille 10 se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande 6.
 - 7) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture 11 fermement à la main.

- 8) L'adaptateur du hachoir à viande **6** monté est relié au bloc-moteur **5** par un joint à baïonnette :
- Introduisez l'adaptateur du hachoir **6** dans le bloc-moteur **5**, de sorte que le symbole  sur l'adaptateur du hachoir **6** applique contre le symbole  sur le bloc-moteur **5**. Le bouton de verrouillage **15** s'enfonce (fig. B).
 - Appuyez légèrement sur l'adaptateur du hachoir **6** pour l'enfoncer et tournez en même temps la goulotte de l'adaptateur du hachoir **6** jusqu'en position médiane (fig. B) de sorte que le symbole  sur la goulotte pointe vers le symbole . Lorsque l'adaptateur du hachoir **6** s'enclenche, le bouton de verrouillage **15** sort d'un coup.
 - Pour finir, placez le plateau de remplissage **3** en haut sur la gaine de remplissage.
 - Pour le retirer, appuyez sur le bouton de verrouillage **15** et tournez à nouveau la gaine de remplissage vers la droite (Fig. B) . Ensuite, vous pouvez retirer l'adaptateur du hachoir à viande **6**.

Monter le poussoir à saucisse

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

- 1) Retirez l'adaptateur du hachoir à viande **6**, conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 2) Démontez toutes les pièces qui sont montées dans/sur l'adaptateur du hachoir en métal **6** et nettoyez-les.
- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Insérez la vis transporteuse **7**, le ressort **8** et la lame cruciforme **9** dans l'adaptateur du hachoir en métal **6**.

- 5) Insérez la grille à saucisses **13** de telle manière que les fixations de la grille à saucisses **13** se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
- 6) Placez ensuite le poussoir à saucisse **12** devant la grille à saucisse **13**.
- 7) Vissez l'anneau de fermeture **11** fermement à la main.
- 8) Montez l'adaptateur du hachoir à viande **6** conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».

Monter l'accessoire à boulettes

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

- 1) Retirez l'adaptateur du hachoir à viande **6**, conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 2) Retirez toutes les appliques éventuelles et nettoyez l'adaptateur du hachoir à viande **6**.

Remarque

- Pour l'accessoire à boulettes **14**, ni la lame cruciforme **9** avec ressort **8** ni un disque ajouré ni une grille à saucisses **10/13** ne sont nécessaires ! Si nécessaire, retirez ces pièces de l'adaptateur **6** du hachoir en métal.
- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
 - 4) Insérez les deux pièces en plastique de l'accessoire à boulettes **14** de telle manière que les fixations sur l'accessoire à boulettes **14** se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
 - 5) Si toutes les pièces sont correctement positionnées, vissez de nouveau fermement l'anneau de fermeture **11** à la main.
 - 6) Montez l'adaptateur du hachoir à viande **6** conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».

Monter l'accessoire pour biscuits sablés

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

- 1) Retirez l'adaptateur du hachoir à viande **6**, conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 2) Retirez toutes les appliques éventuelles et nettoyez l'adaptateur du hachoir à viande **6**.

i Remarque

- Pour l'accessoire à biscuits sablés **1**, ni la lame cruciforme **9** avec ressort **8** ni un disque ajouré ni une grille à saucisses **10/13** ne sont nécessaires ! Si nécessaire, retirez ces pièces de l'adaptateur du hachoir **6** du hachoir en métal.
- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
 - 4) Retirez la plaquette des modèles **1** à l'avant de l'accessoire pour biscuits sablés **1**.
 - 5) Insérez tout d'abord le disque en plastique, puis le disque en métal de l'accessoire pour biscuits sablés **1** dans l'adaptateur du hachoir à viande **6** (voir face dépliable). Insérez l'accessoire pour biscuits sablés **1** de telle manière que les fixations de l'accessoire pour biscuits sablés **1** se trouve dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
 - 6) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture **11** à la main.
 - 7) Insérez la plaquette de modèles **1** à nouveau à l'avant dans l'accessoire pour biscuits sablés **1**. Veillez à ce que la poignée au niveau de la plaquette des modèles **1** ne soit pas dirigée vers l'appareil. Sinon, vous ne pourrez pas régler le modèle qui se trouve directement sur la poignée.
 - 8) Montez l'adaptateur du hachoir à viande **6** conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».

- 9) Pour le retirer, il faut à nouveau enlever la plaquette des modèles **1**, avant d'enlever l'anneau de fermeture **11** et de pouvoir à nouveau enlever l'accessoire pour biscuits sablés **1**.

Opération

⚠ DANGER !

- N'ouvrez jamais le boîtier du bloc-moteur **5** - car il ne s'y trouve aucun élément d'opération. Toute ouverture du boîtier met fin à la prétention à la garantie. Si le boîtier est ouvert, danger de mort par électrocution.

! ATTENTION !

- N'utilisez pas l'appareil plus de 15 minutes en opération permanente. Laissez ensuite l'appareil éteint pendant environ 30 minutes pour éviter une surchauffe.
- N'appuyez jamais sur les touches «I» **16** ou «<» **16** en cas de changement de la direction de marche, aussi longtemps que le moteur de l'appareil n'est pas entièrement immobilisé. Le moteur peut être endommagé.

Fonctionnement de l'appareil

Si vous avez monté les grilles souhaitées :

- 1) Installez l'appareil afin qu'il soit absolument stable et qu'il ne puisse pas tomber de la table (par exemple suite à des vibrations ou à un accrochage dans le cordon d'alimentation), ou être à proximité d'une source d'eau ouverte. Des secousses sont inévitables en cours d'opération.

⚠ DANGER !

- Ne saisissez jamais l'appareil s'il tombe sur le sol ou dans l'eau - ou en cas de tout autre cas d'urgence - et qu'il est encore raccordé au secteur ou en fonctionnement ! En cas d'urgence, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation ! Danger de mort et risque important de blessures !

- 2) Placez les denrées alimentaires à travailler dans le plateau de remplissage ④ et placez un récipient collecteur à l'avant sous l'ouverture de sortie.
- 3) Appuyez tout d'abord sur la touche «0» ⑬, afin de vous assurer que l'appareil est encore éteint. Sinon, il y a le risque d'un démarrage accidentel de l'appareil, lorsque la fiche secteur est branchée dans la prise secteur.
- 4) Insérez la fiche secteur dans la prise.
- 5) Appuyez sur la touche «I» ⑩ pour allumer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT !

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

⚠ ATTENTION !

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

Travailler de la viande

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

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ La viande hachée s'avarie rapidement. Pour cette raison, veillez à une bonne hygiène lorsque vous travaillez la viande. Sinon, vous risquez des problèmes de santé.
- 2) Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet «Viande», vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au paragraphe «Opérer l'appareil».

Confectionner des saucisses

- 1) Faites passer la viande deux fois par le hachoir à viande, avant de la transformer en saucisses.
- 2) Pour la farce des saucisses, ajoutez des oignons finement coupés, des épices et autres ingrédients à la farce selon votre recette et pétrissez bien la masse. Placez cette dernière pendant 30 minutes au réfrigérateur avant de poursuivre la fabrication.
- 3) Enfilez le boyau (naturel ou synthétique) sur l'embout à saucisses ⑫ et faites un nœud à l'autre extrémité. Vous pouvez calculer environ 1,60 m de boyau à saucisses pour environ 1 kg de farce.

CONSEIL

Laissez auparavant tremper le boyau naturel pendant environ 3 heures dans l'eau tiède et essorez-le avant de l'enfiler sur l'embout. Le boyau naturel redevient ainsi plus élastique. Vous trouverez des boyaux naturels dans les magasins spécialisés en accessoires pour bouchers à proximité d'abattoirs ou auprès de votre boucher.

- 4) La farce à saucisses est ensuite pressée par l'embout à saucisses ⑫ dans le boyau. Lorsque la longueur souhaitée est atteinte, éteignez l'appareil, pincez la saucisse à son extrémité et tournez-la plusieurs fois sur son axe longitudinal.

CONSEIL

Lors de la cuisson et de la congélation, la saucisse se dilate. Ne la remplissez donc pas trop, car sinon, elle pourrait éclater.

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

Travailler avec l'accessoire à boulettes

Avec l'accessoire à boulettes 14, vous pouvez former des rouleaux creux à partir de viande ou de légumes avec les denrées alimentaires introduites dans l'appareil, que vous pouvez ensuite remplir comme souhaité.

- 1) Faites tout d'abord passer deux fois la viande dans le hachoir à viande avant de la presser à travers l'accessoire à boulettes 14.
- 2) Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet «Accessoire à boulettes», vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au chapitre «Opérer l'appareil».

Confectionner des biscuits sablés

Une fois que vous avez préparé une pâte pour fabriquer une pâtisserie selon votre recette et que vous avez monté l'accessoire pour biscuits sablés 1 :

- 1) Étalez du papier sulfurisé dans un petit lèche-frite et placez-le à l'avant de l'appareil sous l'ouverture de sortie.
- 2) Pressez de manière homogène la pâte dans l'adaptateur du hachoir à viande 6 – la vis transporteuse 7 la presse alors à travers le motif sélectionné au niveau de la plaquette de modèles de l'accessoire pour biscuits sablés 1.
- 3) Lorsque les biscuits ont atteint la longueur souhaitée, arrêtez l'appareil et sectionnez la pâte au niveau de l'ouverture de sortie. Posez les biscuits sur sur le lèche-frite.
- 4) Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet «Biscuits sablés», vous pouvez utiliser l'appareil, comme décrit au chapitre «Opérer l'appareil».

En cas de panne

Si l'entraînement est bloqué par des denrées alimentaires :

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

Si le moteur s'éteint subitement, il est possible que le fusible de surcharge interne ait été déclenché. Celui-ci est destiné à protéger le moteur.

- Éteignez le moteur et laissez-le refroidir pendant environ 30 min. avant de réutiliser l'appareil.
- Si cette solution n'apporte aucun résultat, attendez encore 15 minutes supplémentaires.
- Si ce délai s'est écoulé également sans résultat, cela indique une défectuosité. Adressez-vous dans ce cas au service après-vente.

Si le cordon d'alimentation est endommagé ou si des détériorations sont reconnaissables au niveau des pièces de l'appareil :

- Éteignez immédiatement l'appareil en appuyant sur la touche «0» **17**!
- S'il n'est pas possible d'éteindre l'appareil sans prendre de risques supplémentaires, débranchez le cordon d'alimentation.
- Laissez tout d'abord intervenir le service après-vente pour la réparation avant de continuer à utiliser l'appareil.

Nettoyage


⚠ DANGER !

- Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil. Vous évitez ainsi les risques d'accident par un démarrage accidentel de l'appareil et par électrocution.

Nettoyage du bloc-moteur

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

⚠ DANGER !

-  N'immergez jamais le bloc-moteur **5** dans l'eau ou d'autres liquides !
Danger de mort par électrocution si de l'humidité ayant pénétré dans l'appareil atteint les conducteurs électriques.

⚠ ATTENTION !

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

Nettoyage des accessoires

- 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.

i Remarque

-  La pièce en plastique de l'accessoire pour biscuits sablés **1**, le bouchon **2**, l'embout à saucisses **12** et l'accessoire à boulettes **14** peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Placez les pièces en plastique si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer. Sinon, les pièces risquent de se déformer !

⚠ AVERTISSEMENT !

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

i Remarque

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

Rangement

- Enroulez le cordon d'alimentation dans le sens horaire autour de l'enroulement du cordon **4** sous le fond de l'appareil et fixez-le en bas comme illustré. Il est ainsi à l'abri d'éventuelles détériorations :

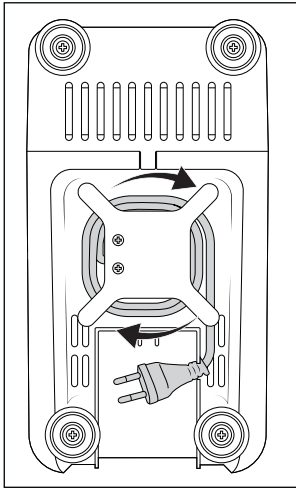


Fig. 2

- Rangez l'appareil dans un endroit sec.
- Après le séchage, badigeonnez les pièces métalliques avec une fine couche d'huile alimentaire – si vous ne prévoyez pas d'utiliser immédiatement l'appareil. Vous obtenez ainsi une bonne protection contre la corrosion.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants et des personnes nécessitant une surveillance. Ceux-ci peuvent ne pas toujours bien évaluer les risques lors de la manipulation d'appareils électriques.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

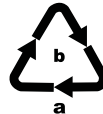


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

① Remarque

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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix.

Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 459970_2401 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) 459970_2401.

Service après-vente

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

CH Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 459970_2401

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.kompennass.com

Recettes

Kebbé

Ingrédients pour la farce à la viande

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

Ingrédients pour l'enrobage

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

Farce à la viande

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

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

Enrobage

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

Préparation

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

Roulades

Ingrédients pour l'enrobage à la viande

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

150 g de farine

1 cuillère à café de piment (quatre-épices)

1 cuillère à café de noix de muscade

1 pincée de piment fort

1 pincée de poivre

Ingrédients de la farce à la viande

400 g de viande d'agneau

1 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 1/2 cuillère à soupe d'oignons finement hachés

1/2 cuillère à café de piment (quatre-épices)

1/2 cuillère à café de sel

1 1/2 cuillère à soupe de farine

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

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

Garniture :

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

Garnitures alternatives :

250 g de brocolis cuits à la vapeur

ou 250 g de courgettes cuites à la vapeur

ou 250 g de riz cuit

Saucisse à griller fraîche

Ingrédients :

300 g de viande de bœuf maigre

500 g de viande de porc maigre

200 g de lard d'épaule

20 g de sel

1/2 de cuillère à soupe de poivre blanc moulu

1 cuillère à café de cumin

1/2 cuillère à café de noix de muscade

Faire passer la viande de bœuf, la viande de porc et le lard deux fois par le hachoir.

Ajouter le mélange d'épices ainsi que le sel et pétrir pendant 5 minutes.

Mettre la farce à saucisses au réfrigérateur pendant env. 30 minutes. Remplir la farce à saucisses conformément aux instructions (voir le chapitre «Confectionner des saucisses») et fabriquer des saucisses d'une longueur de 25 cm.

Consommer la saucisse à griller le même jour, bien cuite.

Biscuits sablés

Ingrédients :

500 g de beurre
500 g de sucre
2 - 3 paquets de sucre vanillé
1 paquet de flan à la vanille
1/4 cuillère à café de sel
1 œuf
4 jaunes d'œuf
800 g de farine (type 405)
2 cuillères à café de levure chimique
200 g d'amandes en poudre (blanchies)
Zeste râpé d'un citron

Battre le beurre en mousse. Ajouter les autres ingrédients les uns après les autres et bien malaxer la pâte. Laisser reposer la pâte en la couvrant environ 12 heures (par ex. une nuit) au réfrigérateur. Puis la faire passer par le hachoir pourvu de l'accessoire pour biscuits sablés ❶. Poser les biscuits sablés sur une plaque revêtue de papier sulfurisé. Faire cuire les biscuits sablés dans le four préchauffé à 180°C pendant 10-15 minutes jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Indice

Introduzione	34
Uso conforme	34
Volume della fornitura /Descrizione dei componenti	34
Dati tecnici	35
Indicazioni di sicurezza	35
Montaggio / smontaggio	37
Montaggio del tritacarne.	37
Montaggio dell'accessorio per salsicce	38
Montaggio dell'accessorio per kubbe.	38
Montaggio dell'accessorio per pasticceria.	38
Uso	39
Uso dell'apparecchio	39
Lavorazione della carne	39
Lavorazione delle salsicce	40
Uso dell'accessorio per kubbe	40
Produzione di pasticceria	40
In caso di guasti	41
Pulizia	41
Pulizia del blocco motore	41
Pulizia degli accessori	41
Conservazione	42
Smaltimento	42
Smaltimento dell'apparecchio	42
Smaltimento dell'imballaggio	42
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	43
Assistenza	44
Importatore	44
Ricette	45

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. Conservi con cura il manuale. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla lavorazione di alimenti in quantità previste per l'uso domestico e in ambiente privato:

- Macinazione di carne fresca
- Produzione di salsicce con budella naturali o sintetiche,
- Produzione di pasticceria.

Questo apparecchio non è previsto per la lavorazione di alimenti congelati o duri, come per es. ossa o frutta secca, né per l'uso commerciale o industriale.

Volume della fornitura / Descrizione dei componenti

Figura A:

- ❶ Accessorio per pasticceria con striscia decorativa
- ❷ Pressino
- ❸ Vaschetta di riempimento
- ❹ Avvolgimento cavo
- ❺ Blocco motore
- ❻ Accessorio per tritacarne in metallo
- ❼ Coccia di trasporto
- ❽ Molla
- ❾ Coltello a croce
- ❿ Disco forato sottile e spesso
- ⓫ Anello di bloccaggio
- ⓬ Accessorio per salsicce
- ⓭ Disco per salsicce
- ⓮ Accessorio per kubbe



Figura B:

- ❶ Pulsante di bloccaggio

Figura C:

- ❶ Tasto „<“ (All'indietro)
- ❷ Tasto „0“ (Spegnerne)
- ❸ Tasto „I“ (Accendere)

Dati tecnici


Tensione	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz
Assorbimento di potenza	400 W
Classe di protezione	II /  (doppio isolamento)
	Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con gli alimenti sono adatte per alimenti.
Tempo di funzionamento abbreviato	15 minuti

Tempo di funzionamento abbreviato

Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Dopo l'uso per il tempo di funzionamento abbreviato indicato, l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore.

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Controllare che il cavo di rete non venga danneggiato. Tenerlo lontano dalle aree surriscaldate e collocarlo in modo che non resti incastrato.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.
-  Non immergere mai il blocco motore in acqua o in altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte per folgorazione.

ATTENZIONE!

- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli qui descritti. Sussiste un grave pericolo di infortuni se, a causa di un impiego errato, si mettono fuori uso i dispositivi di protezione dell'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- Non toccare mai le aperture dell'apparecchio. Non inserire mai alcun tipo di oggetto all'interno – a eccezione del pressino e degli alimenti da lavorare. In caso contrario, si corre il rischio di infortuni!
- Scollegare la spina dalla presa prima di inserire o rimuovere gli accessori.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è pronto per l'uso. Dopo l'uso o in caso di interruzioni del lavoro, disinserire sempre la spina dalla presa per evitare l'azionamento accidentale dell'apparecchio.
- Utilizzare solo gli accessori originali di questo apparecchio. Altri componenti potrebbero non essere sufficientemente sicuri.
- Non azionare mai l'apparecchio a vuoto. Ciò può dare luogo a danni irreparabili.
- Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni.
- Attenzione: il coltello è molto affilato! Prestare sempre molta attenzione nel trattamento e nella pulizia dell'apparecchio,
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Questo apparecchio non deve venire utilizzato da bambini.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Montaggio / smontaggio

⚠ ATTENZIONE!

- ▶ Tutti gli accessori sono stati ricoperti di un sottile strato d'olio per proteggerli dalla corrosione. Prima del primo impiego pulire accuratamente tutte le parti come descritto dettagliatamente nel capitolo "Pulizia". Strofinare quindi tutte le parti metalliche con un po' di olio alimentare.

i Nota

- ▶ Prima del primo utilizzo, rimuovere la pellicola protettiva dal tastierino.

Montaggio del tritacarne

Aprire la pagina pieghevole: in essa è rappresentata visivamente la sequenza di montaggio. Si tenga presente che non per tutti gli accessori sono necessari il coltello a croce 9 e la molla 8 o un disco forato 10/disco per salsicce 13.

- 1) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 2) Inserire la coclea di trasporto 7 nell'accessorio 6.
- 3) Inserire la molla 8 sulla coclea di trasporto 7.
- 4) Inserire quindi il coltello a croce 9 in modo da tenere il lato con le lame lontano dalla molla 8. Assicurarsi che l'intaglio quadrato del coltello a croce 9 poggia correttamente sull'asse quadrato.

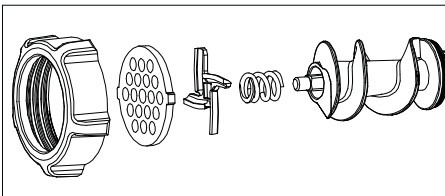


Fig. 1

⚠ AVVERTENZA!

- ▶ Il coltello a croce 9 è molto affilato! Pericolo di lesioni!

⚠ ATTENZIONE!

- ▶ L'apparecchio subisce danni se il coltello a croce 9 viene inserito al contrario!
- 5) Selezionare il disco forato 10/disco per salsicce 13 desiderato.
 - 6) Selezionare il disco forato desiderato 10. Collocare il disco forato 10 selezionato nell'accessorio per tritacarne 6 in modo tale che i fissaggi del disco forato 10 poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne 6.
 - 7) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura 11.
 - 8) L'accessorio per tritacarne montato 6 viene collegato al blocco motore 5 tramite un attacco a baionetta:
 - Inserire l'accessorio per tritacarne 6 nel blocco motore 5 in modo che il simbolo 15 dell'accessorio per tritacarne 6 coincida con il simbolo 15 del blocco motore 5. Il pulsante di bloccaggio 15 si inserisce (fig. B).
 - Premere leggermente l'accessorio per tritacarne 6 girando la vaschetta di riempimento dell'accessorio per tritacarne 6 nella posizione centrale (fig. B), in modo che il simbolo 15 della vaschetta di riempimento sia rivolto verso il simbolo 15. Quando l'accessorio per tritacarne 6 si innesta, il pulsante di bloccaggio 15 scatta fuori.
 - Inserire infine la vaschetta di riempimento 3 in alto sul pozzetto di riempimento.
 - Per rimuoverla, premere il pulsante di sbloccaggio 15 e ruotare nuovamente a destra il pozzetto di riempimento (Fig. B) 15. Quindi è possibile estrarre l'accessorio tritacarne 6.

Montaggio dell'accessorio per salsicce

Aprire la pagina pieghevole: in essa è rappresentata visivamente la sequenza di montaggio.

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Smontare tutte le parti montate sull'/nell'accessorio per tritacarne **6** e pulirle.
- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Reinscrivere la coclea di trasporto **7**, la molla **8** e il coltello a croce **9** nell'accessorio per tritacarne **6**.
- 5) Collocare il disco per salsicce **13** in modo tale che i fissaggi del disco per salsicce **13** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 6) Inserire quindi l'accessorio per salsicce **12** davanti al disco per salsicce **13**.
- 7) Avvitare saldamente l'anello di chiusura **11**.
- 8) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".

Montaggio dell'accessorio per kubbe

Aprire la pagina pieghevole: in essa è rappresentata visivamente la sequenza di montaggio.

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Rimuovere eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne **6**.

i Nota

- Per l'accessorio per kubbe **14** non sono necessari né il coltello a croce **9** con la molla **8** né un disco forato o per salsicce **10/13**! All'occorrenza estrarre questi componenti dall'accessorio per tritacarne **6**.
- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.

- 4) Collocare entrambe le parti in plastica dell'accessorio per kubbe **14** in modo tale che i fissaggi dell'anello inferiore dell'accessorio per kubbe **14** vengano a trovarsi negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 5) Dopo aver inserito tutto correttamente, riavvitare l'anello di bloccaggio **11**.
- 6) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".

Montaggio dell'accessorio per pasticceria

Aprire la pagina pieghevole: in essa è rappresentata visivamente la sequenza di montaggio.

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Rimuovere eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne **6**.

i Nota

- Per l'accessorio per pasticceria **1** non sono necessari né il coltello a croce **9** con la molla **8** né un disco forato o per salsicce **10/13**! All'occorrenza estrarre questi componenti dall'accessorio per tritacarne **6**.

- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Estrarre la striscia decorativa **1** dal davanti dell'accessorio per pasticceria **1**.
- 5) Collocare prima il disco di plastica, quindi il disco di metallo dell'accessorio per pasticceria **1** nell'accessorio tritacarne **6** (v. pagina apribile). Collocare l'accessorio per pasticceria **1** in modo tale che i fissaggi dell'accessorio per pasticceria **1** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 6) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura **11**.

- 7) Reinserire la striscia decorativa ❶ sul davanti nell'accessorio per pasticceria ❶. Assicurarsi che la maniglia della striscia decorativa ❶ sia orientata lontano dall'apparecchio. In caso contrario, non sarà possibile inserire il motivo che si trova direttamente sulla maniglia.
- 8) Rimuovere l'accessorio tritacarne ❸, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 9) Per rimuoverlo, è necessario estrarre prima nuovamente la striscia decorativa ❶, prima di svitare l'anello di chiusura ❶ e poter estrarre nuovamente l'accessorio per pasticceria ❶.

Uso

⚠ PERICOLO!

- Non aprire mai l'alloggiamento del blocco motore ❸ – in esso non si trovano elementi di comando. Aprendo l'alloggiamento decade la garanzia. Con l'alloggiamento aperto, sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica.

❗ ATTENZIONE!

- Non utilizzare l'apparecchio per oltre 15 minuti di seguito. Lasciare quindi l'apparecchio spento per almeno 30 minuti, per evitarne il surriscaldamento.
- Non premere mai i tasti "I" ❶ o "<" ❶ durante l'inversione di marcia prima che il motore dell'apparecchio si sia fermato completamente. Il motore potrebbe danneggiarsi.

Uso dell'apparecchio

Dopo aver montato gli accessori desiderati:

- 1) Posizionare l'apparecchio in modo da garantirne l'assoluta stabilità, evitando inoltre assolutamente (per es. a causa di vibrazioni o intralcio con il cavo di rete) che cada dal tavolo o finisca nelle vicinanze di acqua corrente. Le vibrazioni sono inevitabili mentre l'apparecchio è in funzione.

⚠ PERICOLO!

- Non toccare mai l'apparecchio ancora collegato alla rete elettrica o in funzione dopo che è caduto o è finito nell'acqua, o in altri casi di emergenza! In caso di emergenza, staccare subito la spina! In caso contrario, sussiste il grave pericolo di lesioni e di morte!
- 2) Inserire gli alimenti da lavorare nella vaschetta di riempimento ❷ e collocare un contenitore di raccolta sotto l'apertura di uscita.
 - 3) Premere prima il tasto "0" ❶ per accertarsi che l'apparecchio sia ancora spento. In caso contrario sussiste il rischio che l'apparecchio si avvii involontariamente collegando la spina alla presa di corrente.
 - 4) Inserire quindi la spina nella presa di corrente.
 - 5) Premere il tasto "I" ❶ per accendere l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA!

- Premere gli alimenti esclusivamente con il pressino rotondo ❷ nel pozzetto di riempimento, mai con le dita, posate o altri oggetti simili. Si corre il grave pericolo di infortuni e l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

❗ ATTENZIONE!

- Non premere mai tanto forte da provocare il rallentamento udibile del motore. In caso contrario, l'apparecchio può sovraccaricarsi e danneggiarsi.

Lavorazione della carne

- 1) Utilizzare pezzi di carne di dimensioni tali da entrare senza problemi nel pozzetto di riempimento. Se necessario, tagliare la carne a pezzetti. Controllare che la carne non contenga ossa o nervi.

⚠ AVVERTENZA!

- ▶ La carne macinata è facilmente deteriorabile. Adottare quindi la massima igiene nella lavorazione della carne. In caso contrario, si possono verificare danni alla salute.
- 2) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Carne", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

Lavorazione delle salsicce

- 1) Lavorare la carne due volte nel tritacarne, prima di trasformarla in salsiccia.
- 2) Per il ripieno, aggiungere alla carne macinata cipolle tritate, spezie e altri ingredienti in base alla ricetta, impastando bene il composto. Collocare in frigorifero l'impasto ottenuto per circa 30 min. prima dell'ulteriore lavorazione.
- 3) Collocare il budello per insaccati (budello naturale o sintetico) sull'accessorio per salsicce 12 e annodare l'altro capo. Per ogni kg di ripieno si possono calcolare circa 1,60 m di budella.

SUGGERIMENTO

Le budella naturali devono essere precedentemente messe a bagno in acqua tiepida per circa 3 ore, e strizzate prima di essere applicate. In tal modo esse riacquisteranno la propria elasticità. Le budella naturali sono disponibili in commercio in macelleria, nelle vicinanze dei macelli o dal proprio macellaio.

- 4) Il ripieno viene pressato all'interno del budello 12 attraverso l'accessorio per salsicce. Una volta raggiunta la lunghezza desiderata, spegnere l'apparecchio, comprimere la salsiccia all'estremità e ruotarla un paio di volte intorno al suo asse longitudinale.

SUGGERIMENTO

Le salsicce si dilatano quando vengono cucinate o congelate. Non riempirle eccessivamente, poiché potrebbero scoppiare.

- 5) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Salsicce", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

Uso dell'accessorio per kubbe

Con l'accessorio per kubbe 14, con gli alimenti inseriti si possono formare rotolini vuoti fatti di carne o verdura che si possono riempire a proprio piacimento.

- 1) Far passare due volte la carne attraverso il tritacarne prima di spingerla attraverso l'accessorio per kubbe 14.
- 2) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Salsicce", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

Produzione di pasticceria

Dopo aver preparato un impasto per la pasticceria seguendo la relativa ricetta e dopo aver montato l'accessorio 1:

- 1) Rivestire una piccola piastra con carta da forno e collocarla sotto l'apertura di uscita sul davanti dell'apparecchio.
- 2) Premere uniformemente l'impasto nell'accessorio tritacarne 6 - la coclea di trasporto 7 lo spingerà attraverso il motivo selezionato della striscia decorativa dell'accessorio per pasticceria 1.
- 3) Dopo aver ottenuto la lunghezza desiderata per i pasticcini, arrestare l'apparecchio e tagliare l'impasto dall'apertura di uscita. Collocare la pasticceria sulla piastra da forno.
- 4) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Pasticceria", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

In caso di guasti

Se il motore si blocca a causa dell'accumulo di alimenti:

- Premere il tasto "0" **17** per arrestare il tritacarne.
- Tenere premuto il tasto "<" **16**. Il motore funzionerà a ritroso. In tal modo è possibile spostare gli alimenti all'indietro per sbloccare il motore.
- Dopo aver sbloccato il motore, rilasciare il tasto "<" **16**.
- Premere il tasto "I" **18** per arrestare il tritacarne.
- Se non si riesce a sbloccare il motore, pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia".

Se il motore parte all'improvviso, è possibile che si sia attivato il dispositivo interno di sicurezza da sovraccarico che protegge il motore.

- Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per ca. 30 min. prima di riutilizzarlo.
- Se non si ottenesse alcun esito, attendere altri 15 min.
- Se tale periodo di tempo trascorre senza esiti, è possibile che ci sia un guasto. Rivolgersi in tal caso al servizio di assistenza clienti.

Se il cavo di rete è danneggiato o si riscontrano danni ai componenti dell'apparecchio:

- Spegnerne subito l'apparecchio premendo il tasto "0" **17**!
- Se ciò non fosse possibile senza pericolo, staccare la spina.
- Fare riparare i danni dal servizio di assistenza clienti prima di riutilizzare l'apparecchio.

Pulizia

⚠ PERICOLO!

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa. Si evita così il pericolo di infortuni dovuti all'avviamento accidentale dell'apparecchio e scossa elettrica.

Pulizia del blocco motore

- Pulire tutte le superfici esterne e il cavo di rete con un panno leggermente inumidito. In caso di sporco ostinato utilizzare un detersivo delicato applicato su un panno. Per rimuovere eventuale residui di detersivo strofinare poi con un panno leggermente inumidito solo con acqua corrente. Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.

⚠ PERICOLO!

- ▶ **⊗** Non immergere mai il blocco motore **5** in acqua o in altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica, qualora l'umidità penetrata finisca sui cavi elettrici.


ⓘ ATTENZIONE!

- ▶ Non utilizzare detersivi, abrasivi o solventi. Essi potrebbero danneggiare l'apparecchio e lasciare residui nei cibi.

Pulizia degli accessori

- Lavare gli accessori che possono entrare in contatto con gli alimenti con acqua calda e un detersivo da cucina adatto ad alimenti.

ⓘ Nota

- ▶  La parte in plastica dell'accessorio per pasticceria **1**, il pressino **2**, l'accessorio per salsicce **12** e l'accessorio per kubbe **14** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- ▶ Se possibile, disporre questi componenti in plastica nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati. In caso contrario, i pezzi potrebbero deformarsi!

⚠ **AVVERTENZA!**

► Il coltello a croce ④ è molto affilato! Pericolo di lesioni!

■ Asciugare bene tutto prima di riutilizzare l'apparecchio.

📘 **Nota**

► Dopo ogni pulizia, strofinare le parti in metallo con olio alimentare! In caso contrario, le parti in metallo potrebbero cambiare colore!

Conservazione

■ Avvolgere il cavo di rete in senso orario intorno all'avvolgicavo ④ presente sotto il fondo dell'apparecchio e fissarlo come illustrato qui sotto. In tal modo rimane protetto da danneggiamenti:

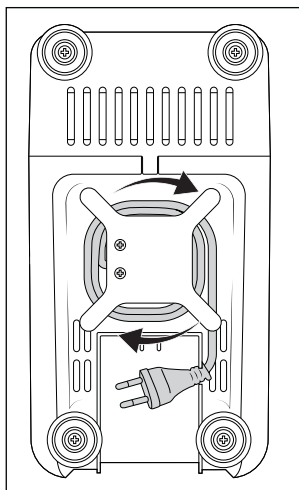


Fig. 2

- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.
- Dopo l'asciugatura strofinare gli accessori in metallo con olio alimentare, se non si prevede di riutilizzare subito l'apparecchio. In tal modo si protegge l'apparecchio dalla corrosione.

■ Conservare l'apparecchio in modo da renderlo inaccessibile ai bambini e alle persone bisognose di assistenza. Essi potrebbero non essere in grado di valutare correttamente i possibili rischi derivanti dall'impiego di apparecchi elettrici.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale

direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

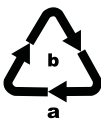


Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

i Nota

- ▶ Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 459970_2401 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 459970_2401 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 80078 1 188
E-Mail: kompernass@lidl.it

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

IAN 459970_2401

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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

Ricette

Quibe

Ingredienti per il ripieno di carne

400 g di carne bovina magra o di agnello
 2 cipolle
 10 g di farina
 25 g di pinoli tritati grossolanamente
 1/2 cucchiaino di pimento in polvere, di cannella,
 di cumino, di cumino in polvere, di chiodi di garo-
 fano in polvere, di noce moscata in polvere
 Sale e pepe

Ingredienti per l'impasto

500 g di bulgur (messo a bagno)
 500 g di carne bovina magra o di agnello
 1 cipolla
 1 pizzico di pepe, 1 pizzico di chili

Ripieno

Preparare prima il ripieno per farlo raffreddare durante la preparazione dell'impasto.

Tritare due volte la carne (prima con il disco a fori medi e poi con quello a fori fini 10). Mescolare bene la carne, la farina, i pinoli e le spezie. Affettare e rosolare le cipolle. Aggiungere il composto di carne e mescolarlo con le cipolle. Cuocere bene e lasciar raffreddare.

Impasto

Tritare due volte la carne per l'impasto (prima con il disco a fori medi e poi con quello a fori fini 10) e incorporarla al bulgur, alla cipolla tritata finemente e alle spezie. Tritare due volte nel tritacarne anche questo composto. Sostituire il disco forato 10 con l'accessorio per kubbe 14 (consultare il capitolo "Montaggio dell'accessorio per kubbe") e formare impasti di 7 cm circa di lunghezza.

Preparazione

Direttamente dopo la preparazione farcire i singoli involucri di kubbe con il ripieno di carne e unire le estremità comprimendole in modo da formare piccole tasche. Friggere i kubbe pronti per 3 minuti circa in olio a 190°. I kubbe devono dorarsi.

Involtini di carne

Ingredienti per l'impasto di carne

450 g di carne magra di montone, vitello o manzo
 150 g di farina
 1 cucchiaino di pimento (pepe garofanato)
 1 cucchiaino di noce moscata
 1 presa di chili in polvere
 1 presa di pepe

Ingredienti per il ripieno

400 g di carne di montone
 1 cucchiaio e 1/2 di olio d'oliva
 1 cucchiaio e 1/2 di cipolle finemente tritate
 1/2 cucchiaino di pimento (pepe garofanato)
 1/2 cucchiaino di sale
 1 cucchiaio e 1/2 di farina

Tritare la carne per l'involucro per due volte consecutivamente nel tritacarne (prima con il disco a fori grandi e quindi con il disco a fori fini 10) e mescolarla con gli ingredienti. Lavorare l'impasto due volte con il tritacarne. Sostituire il disco forato 10 con l'accessorio per kubbe 14 (v. capitolo "Montaggio dell'accessorio per kubbe").

Formare e congelare gli involucri di kubbe con l'accessorio per kubbe 14.

Ripieno:

tritare due volte la carne col tritacarne (prima con il disco a fori grossi e poi con il disco a fori fini ⑩). Soffriggere le cipolle e mescolarle bene con la carne e il resto degli ingredienti. Riempire gli involucri di kubbe e arrostirli.

Ripieni alternativi:

250 g di broccoli al vapore
o 250 g di zucchine al vapore
o 250 g di riso bollito

Salsiccia arrosto

Ingredienti:

300 g di carne bovina magra
500 g di carne suina magra
200 g di spalla di maiale
20 g di sale
1/2 cucchiaino di pepe bianco macinato
1 cucchiaino di cumino
1/2 cucchiaino di noce moscata

Lavorare due volte la carne bovina, suina e la pancetta con il tritacarne.

Aggiungere il miscuglio di spezie e il sale e impastare per 5 minuti.

Collocare l'impasto per salsicce per ca. 30 minuti in frigorifero. Riempire le salsicce in base alle istruzioni (v. capitolo „Lavorazione delle salsicce“) e ottenere salsicciotti di 25 cm di lunghezza.

Consumare le salsicce arrostate nello stesso giorno.

Pasticceria

Ingredienti:

500 g di burro
500 g di zucchero
2 - 3 bustine di zucchero vanigliato
1 bustina di budino alla vaniglia
1/4 di cucchiaino di sale
1 uovo
4 tuorli
800 g di farina (tipo 405)
2 cucchiaini di polvere lievitante
200 g di mandorle macinate (sbollentate)
La buccia grattugiata di un limone

Montare il burro a neve. Aggiungere un po' alla volta i restanti ingredienti e impastare bene l'impasto. Far riposare l'impasto finito coperto in frigorifero per circa 12 ore (ad es. una notte intera). Quindi far passare l'impasto attraverso il tritacarne con l'accessorio per pasticceria ①. Collocare i pasticcini su una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocere i pasticcini nel forno preriscaldato a 180° C per ca. 10-15 minuti, fino a quando non assumeranno una colorazione dorata.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

02/2024 · Ident.-No.: SFW400A2-022024-1

IAN 459970_2401

