

## Fleischwolf SFW 250 B1

1 □

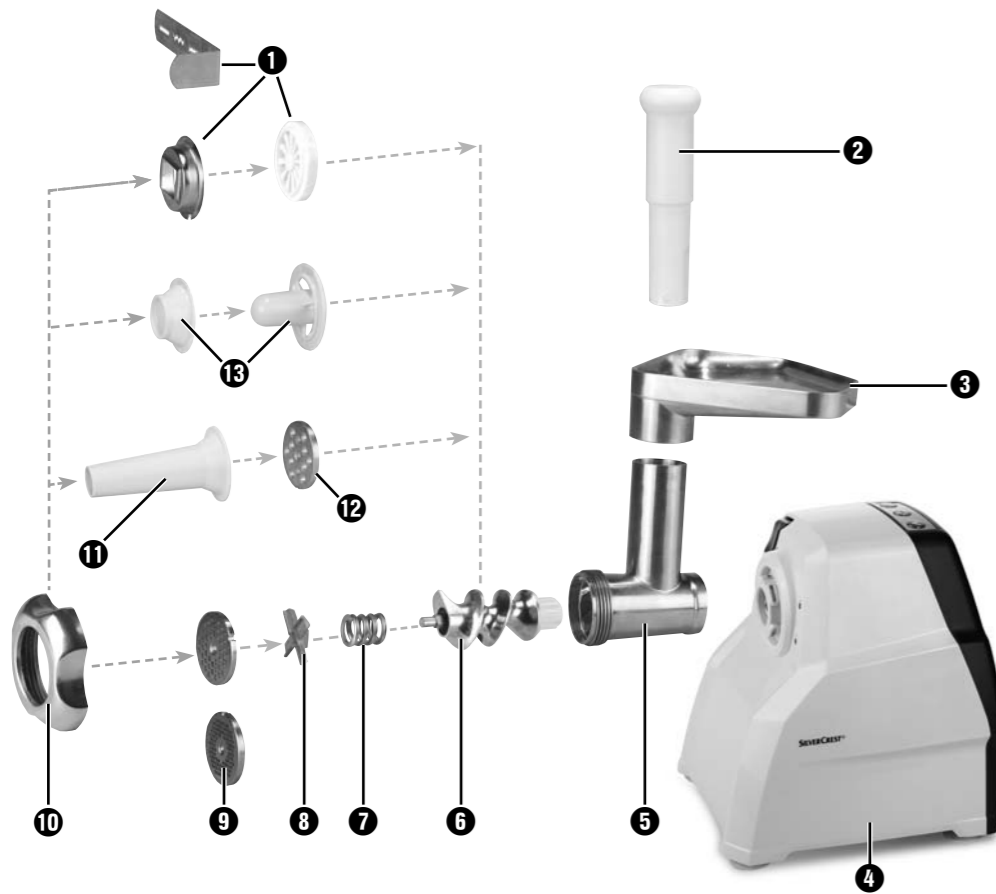


DE **Fleischwolf**  
AT Bedienungsanleitung  
CH

FR **Hachoir à viande**  
CH Mode d'emploi

IT **Tritacarne**  
CH Istruzioni per l'uso

NL **Vleesmolen**  
Gebruiksaanwijzing



A



B



C

# **Inhaltsverzeichnis**

<b>Einführung</b> . . . . .	<b>2</b>
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung . . . . .	2
Urheberrecht . . . . .	2
Haftungsbeschränkung . . . . .	2
Bestimmungsgemäße Verwendung . . . . .	2
<b>Technische Daten</b> . . . . .	<b>3</b>
<b>Lieferumfang</b> . . . . .	<b>3</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> . . . . .	<b>4</b>
<b>Zusammenbauen / Zerlegen</b> . . . . .	<b>5</b>
Fleischwolf zusammenbauen . . . . .	5
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren . . . . .	6
Kubbe-Aufsatz montieren . . . . .	7
Spritzgebäck-Aufsatz montieren . . . . .	7
<b>Bedienen</b> . . . . .	<b>8</b>
Das Gerät bedienen . . . . .	8
Fleisch verarbeiten . . . . .	9
Wurst verarbeiten . . . . .	9
Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz . . . . .	10
Spritzgebäck herstellen . . . . .	10
<b>Im Fehlerfall</b> . . . . .	<b>11</b>
<b>Reinigen</b> . . . . .	<b>11</b>
Motorblock reinigen . . . . .	12
Zubehörteile reinigen. . . . .	12
<b>Aufbewahren</b> . . . . .	<b>12</b>
<b>Entsorgung</b> . . . . .	<b>13</b>
<b>Garantie und Service</b> . . . . .	<b>13</b>
<b>Importeur</b> . . . . .	<b>14</b>
<b>Rezepte</b> . . . . .	<b>15</b>
Kubbe . . . . .	15
Frische Rostbratwurst . . . . .	16
Spritzgebäck . . . . .	16

## Einführung

### Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Fleischwolfes SFW 250 B1 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für den bestimmungsgemäßen Gebrauch, die Sicherheit, den Anschluss sowie die Bedienung des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der Bedienung und Störungsbehebung des Gerätes beschäftigt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

### Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

### Haftungsbeschränkung

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

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

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


### Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

## Technische Daten

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

### KB-Zeit

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

## Lieferumfang

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

## Sicherheitshinweise

### ⚠ STROMSCHLACHTGEFAHR

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



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

### ⚠ WARNUNG!

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

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- ▶ Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.

## Zusammenbauen / Zerlegen

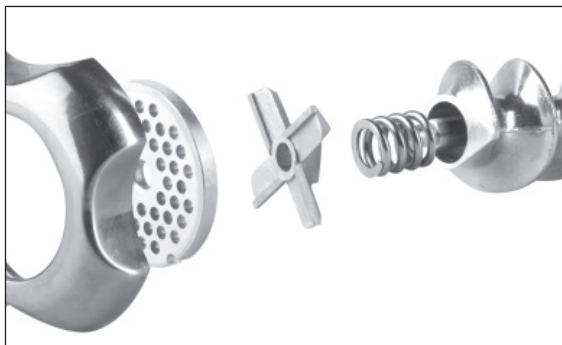
### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

### Fleischwolf zusammenbauen

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

- 1) Setzen Sie die Transportschnecke **6** in den Fleischwolfvorsatz **5**.
- 2) Stecken Sie die Feder **7** auf die Transportschnecke **6**.
- 3) Setzen Sie dann das Kreuzmesser **8** so ein, dass die Seite mit den Messern von der Feder **7** weg zeigt:



### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **9**/Wurstscheibe **12**. Die Lochscheiben **9**/Wurstscheibe **12**, die Sie nicht benötigen, können Sie in dem kleinen Fach am Gerät aufbewahren (Abb. **C**).

Hierzu schieben Sie die Abdeckung nach hinten, um das Fach zu öffnen. Stecken Sie die beiden nicht benötigten Lochscheiben hinein und schließen Sie das Fach wieder mit der Abdeckung.

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

## Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

### HINWEIS

▶ Für den Wurst-Stopf-Aufsatz 11 wird das Kreuzmesser 8 mit der Feder 7 nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz 5 heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Nehmen Sie die Wurstscheibe 12 aus dem kleinen Fach (Abb. C) am Gerät.
- 5) Legen Sie die Wurstscheibe 12 so ein, dass die Einkerbung an der Wurstscheibe 12 an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz 5 liegt.
- 6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz 11 vor die Wurstscheibe 12.
- 7) Schrauben Sie den Verschlussring 10 handfest auf.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz 5 wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.



## Kubbe-Aufsatz montieren

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

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

### HINWEIS

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

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

## Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

### HINWEIS

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

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

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

## Bedienen

### STROMSCHLAGGEFAHR

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

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

## Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

### STROMSCHLAGGEFAHR

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

- 3) Drücken Sie erst die Taste „0“, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist. Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
- 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
- 5) Drücken Sie die Taste „I“, um das Gerät einzuschalten.

#### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

#### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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

## **Fleisch verarbeiten**

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

#### **⚠️ WARNUNG!**

- ▶ Hackfleisch ist sehr anfällig für Verkeimung. Achten Sie daher auf eine gute Hygiene, wenn Sie Fleisch verarbeiten. Ansonsten kann es zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen kommen.

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

## **Wurst verarbeiten**

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

**TIPP**

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

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **1** 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 Kubbe-Aufsatz

Mit dem Kubbe-Aufsatz **18** können Sie aus den eingelegten Lebensmitteln hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen lassen, die Sie nach Belieben füllen können.

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kubbe-Aufsatz **18** pressen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kubbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

## Spritzgebäck herstellen

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

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

## Im Fehlerfall

### **Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:**

- Drücken Sie die Taste „0“, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ 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 „<“ los.
- Drücken Sie die Taste „I“, 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“ drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instandsetzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

## Reinigen

### **STROMSCHLAGGEFAHR**

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

## Motorblock reinigen

- Reinigen Sie alle Außenflächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.



### **STROMSCHLAGGEFAHR**

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

### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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

## Zubehörteile reinigen

### **HINWEIS**

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



### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Das Kreuzmesser **⑩** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Reiben Sie nach jeder Reinigung die Metallteile wieder mit Speiseöl ein.

## Aufbewahren

- Schieben Sie das Netzkabel (ohne Netzstecker) in den Kabelschacht unter dem Geräteboden. So bleibt es geschützt vor Beschädigungen.
- Verstauen Sie die beiden Lochscheiben **⑨** oder die Wurstscheibe **⑫**, wenn diese gerade nicht installiert sind, in dem kleinen Fach (Abb. **⑥**) am Gerät.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.
- Reiben Sie die metallischen Aufsätze nach dem Abtrocknen dünn mit Speiseöl ein - wenn Sie das Gerät nicht sofort weiter benutzen. Damit erzielen Sie einen guten Schutz vor Korrosion.
- Bewahren Sie das Gerät so auf, dass es unerreichbar ist für Kinder und aufsichtsbedürftige Personen. Diese können mögliche Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten nicht immer richtig einschätzen.

## Entsorgung



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantie und Service

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

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

### HINWEIS

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

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

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

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

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

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

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

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

**DE Service Deutschland**

Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

IAN 71981

**AT Service Österreich**

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

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

IAN 71981

**CH Service Schweiz**

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

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 71981

## Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)



## Rezepte

### Kubbe

Zutaten für die Hülle

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung

700 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

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

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

Füllung:

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

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteten Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochten Reis

## Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

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

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

## Spritzgebäck

Zutaten:

125 g Butter

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

1 Ei

1 Eiweiß

250 g Mehl (Typ 405)

1 Teelöffel Backpulver

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Die Butter schaumig schlagen. Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben. Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren. Den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann durch den Fleischwolf mit Spritzgebäck-Aufsatz ❶ drehen. Das Spritzgebäck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10-15 Minuten goldgelb backen.

## Sommaire

<b>Introduction</b> .....	<b>18</b>
Informations relatives à ce mode d'emploi .....	18
Droits d'auteur .....	18
Limitation de responsabilité .....	18
Utilisation conforme .....	18
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>19</b>
<b>Accessoires fournis</b> .....	<b>19</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>20</b>
<b>Assemblage / désassemblage</b> .....	<b>21</b>
Assemblage du hachoir à viande .....	21
Monter le poussoir à saucisse .....	22
Monter l'accessoire à boulettes .....	23
Monter l'accessoire pour biscuits sablés .....	23
<b>Opération</b> .....	<b>24</b>
Fonctionnement de l'appareil .....	24
Travailler de la viande .....	25
Confectionner des saucisses .....	26
Travailler avec l'accessoire à boulettes .....	26
Confectionner des biscuits sablés .....	27
<b>En cas de panne</b> .....	<b>27</b>
<b>Nettoyage</b> .....	<b>28</b>
Nettoyage du bloc-moteur .....	28
Nettoyage des accessoires .....	29
<b>Rangement</b> .....	<b>29</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>29</b>
<b>Garantie et service après-vente</b> .....	<b>30</b>
<b>Importateur</b> .....	<b>31</b>
<b>Recettes</b> .....	<b>31</b>
Boulettes .....	31
Saucisse à griller fraîche .....	32
Biscuits salés .....	33

## Introduction

### Informations relatives à ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi fait partie intégrante du hachoir à viande SFW 250 B1 (désigné ci-après par appareil) et vous donne des indications importantes sur l'usage conforme, la sécurité, le raccordement, ainsi que l'opération de l'appareil.

Le mode d'emploi doit en tous temps être accessible à proximité de l'appareil. Il doit être lu et utilisé par chaque personne chargée de l'opération et du dépannage de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi et remettez-le au nouveau propriétaire de l'appareil.

### Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

### Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques se rapportant au raccordement et à l'opération contenues dans le présent mode d'emploi sont conformes au dernier état lors du passage en presse en tenant compte de nos expériences passées et de nos connaissances en toute bonne foi.

Aucune prétention ne peut être dérivée des indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un non-respect du mode d'emploi, d'un usage non conforme, de réparations non conformes, de modifications effectuées sans autorisation ou de l'usage de pièces de rechange non agréées.

### Utilisation conforme

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

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

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

## Caractéristiques techniques

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

FR  
CH

### 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.

## Accessoires fournis

- ❶ Accessoire pour biscuits sablés avec plaquette des modèles
- ❷ Bouchon
- ❸ Plateau de remplissage
- ❹ Bloc-moteur
- ❺ Adaptateur du hachoir en métal
- ❻ Vis transporteuse
- ❼ Ressort
- ❽ Lame cruciforme
- ❾ Grille fine et grossière
- ❿ Anneau de fermeture
- ⓫ Embout à saucisses
- ⓬ Grille à saucisses
- ⓭ Accessoire à boulettes

## Consignes de sécurité

### **RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé. Maintenez-le à distance de zones chaudes et acheminez-le de telle manière qu'il ne puisse pas être coincé.
- ▶ Faites remplacer aussitôt un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagée par des techniciens spécialisés agréés, afin d'éviter tous dangers.
- ▶ Utilisez 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 sûr.
- ▶ Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- ▶ N'opérez jamais l'appareil lorsqu'il est vide. Ceci peut en effet entraîner des dommages irréparables.

## Assemblage / désassemblage

### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

FR  
CH

### Assemblage du hachoir à viande

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

- 1) Placez la vis transporteuse **6** dans l'adaptateur du hachoir à viande **5**.
- 2) Insérez le ressort **7** sur la vis transporteuse **6**.
- 3) Insérez la lame cruciforme **8** de telle manière que la face tranchante ne soit pas orientée vers le ressort **7**:



### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !




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

### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

- 4) Sélectionnez la grille souhaitée **9**/grille à saucisses **12**. Vous pouvez ranger les grilles **9**/grille à saucisses **12** dont vous n'avez pas besoin dans le petit compartiment sur l'appareil (Fig. **9**).

Pour ce faire, faites glisser le recouvrement vers l'arrière pour ouvrir le compartiment. Insérez les deux grilles dont vous n'avez pas besoin et refermez le compartiment avec le recouvrement.

- 5) Insérez la grille sélectionnée **9** de telle manière dans l'adaptateur du hachoir **5**, que l'entaille sur la grille **9** se trouve au niveau de la fixation de l'adaptateur du hachoir à viande **5**.
- 6) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture **10** fermement à la main.
- 7) L'adaptateur du hachoir à viande **5** monté est relié au bloc-moteur **4** par un joint à baïonnette :
  - Insérez l'adaptateur du hachoir à viande **5** dans le bloc-moteur **4**, afin que la flèche au niveau de la gaine de remplissage repose sur le symbole  du bloc-moteur **4**. Le bouton de verrouillage s'enfonce. (Fig. **A**).
  - Appuyez légèrement sur l'adaptateur du hachoir à viande **5** et ce faisant, tournez la gaine de remplissage de l'adaptateur du hachoir **5** dans la position du milieu (Fig. **B**), afin que la flèche au niveau de la gaine de remplissage indique le symbole . Lorsque l'adaptateur du hachoir à viande **5** s'enclenche, le bouton de verrouillage ressort.
  - Pour finir, placez le plateau de remplissage **3** en haut sur la gaine de remplissage.
  - Pour le retirer, appuyez sur le bouton de verrouillage et tournez à nouveau la gaine de remplissage vers la droite (Fig. **A**) . Ensuite, vous pouvez retirer l'adaptateur du hachoir à viande **5**.

## Monter le poussoir à saucisse

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

- 1) Retirez l'adaptateur du hachoir à viande **5**, conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 2) Retirez toutes les appliques éventuelles et nettoyez l'adaptateur du hachoir à viande **5**.

### REMARQUE

- Pour le poussoir à saucisse **11**, la lame cruciforme **8** avec le ressort **7** n'est pas nécessaire ! Le cas échéant, ressortez les deux éléments de l'adaptateur du hachoir à viande **5**.

- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Retirez la grille à saucisse **12** du petit compartiment (Fig. **C**) de l'appareil.
- 5) Insérez la grille à saucisse **12** de telle manière que l'entaille de la grille à saucisses **12** se trouve au niveau de la fixation de l'adaptateur du hachoir à viande **5**.
- 6) Placez ensuite le poussoir à saucisse **11** devant la grille à saucisse **12**.
- 7) Vissez l'anneau de fermeture **10** fermement à la main.



- 8) Montez l'adaptateur du hachoir à viande **5** conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».

## Monter l'accessoire à boulettes

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

- 1) Retirez l'adaptateur du hachoir à viande **5**, conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 2) Retirez toutes les appliques éventuelles et nettoyez l'adaptateur du hachoir à viande **5**.

### REMARQUE

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

- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Insérez les deux pièces en plastique de l'accessoire à boulettes **13** de telle manière que l'entaille sur l'accessoire à boulettes **13** se trouve au niveau de la fixation de l'adaptateur du hachoir à viande **5**.
- 5) Si toutes les pièces sont correctement positionnées, vissez de nouveau fermement l'anneau de fermeture **10** à la main.
- 6) Montez l'adaptateur du hachoir à viande **5** conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».

## Monter l'accessoire pour biscuits sablés

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

- 1) Retirez l'adaptateur du hachoir à viande **5**, conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 2) Retirez toutes les appliques éventuelles et nettoyez l'adaptateur du hachoir à viande **5**.

### REMARQUE

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

- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Retirez la plaquette des modèles **1** à l'avant de l'accessoire pour biscuits sablés **1**.

- 5) Insérez tout d'abord le disque en plastique, puis le disque en métal de l'accessoire pour biscuits sablés ❶ dans l'adaptateur du hachoir à viande ❺ (voir face dépliant). Insérez l'accessoire pour biscuits sablés ❶ de telle manière, que l'entaille sur l'accessoire pour biscuits sablés ❶ se trouve au niveau de la fixation de l'adaptateur du hachoir à viande ❺.
- 6) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture fermement ❿ à la main.
- 7) Insérez la plaquette de modèles ❶ à nouveau à l'avant dans l'accessoire pour biscuits sablés ❶. Veillez à ce que la poignée au niveau de la plaquette des modèles ❶ ne soit pas dirigée vers l'appareil. Sinon, vous ne pourrez pas régler le modèle qui se trouve directement sur la poignée.
- 8) Montez l'adaptateur du hachoir à viande ❺ conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 9) Pour le retirer, il faut à nouveau enlever la plaquette des modèles ❶, avant d'enlever l'anneau de fermeture ❿ et de pouvoir à nouveau enlever l'accessoire pour biscuits sablés ❶.

## Opération

### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

## Fonctionnement de l'appareil

Si vous avez monté les grilles souhaitées :

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

**⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

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

- 2) Placez les denrées alimentaires à travailler dans le plateau de remplissage ❸ et placez un récipient collecteur à l'avant sous l'ouverture de sortie.
- 3) Appuyez tout d'abord sur la touche "0", 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" pour allumer l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !**

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

**ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

## Travailler de la viande

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

**⚠ AVERTISSEMENT !**

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

## Confectionner des saucisses

- 1) Faites passer la viande deux fois par le hachoir à viande, avant de la transformer en saucisses.
- 2) Pour la farce des saucisses, ajoutez des oignons finement coupés, des épices et autres ingrédients à la farce selon votre recette et pétrissez bien la masse. Placez cette dernière pendant 30 minutes au réfrigérateur avant de poursuivre la fabrication.
- 3) Enfilez le boyau (naturel ou synthétique) sur l'embout à saucisses **11** et faites un nœud à l'autre extrémité. Vous pouvez calculer environ 1,60 m de boyau à saucisses pour environ 1 kg de farce.

### CONSEIL

Laissez auparavant tremper le boyau naturel pendant environ 3 heures dans l'eau tiède et essorez-le avant de l'enfiler sur l'embout. Le boyau naturel devient 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 **11** 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 **15**, 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 **15**.
- 2) Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet "Accessoire à boulettes", vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au chapitre "Opérer l'appareil".

## Confectionner des biscuits sablés

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

- 1) 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".
- 2) Étalez du papier sulfurisé dans un petit lèche-frite et placez-le à l'avant de l'appareil sous l'ouverture de sortie.
- 3) Pressez de manière homogène la pâte dans l'adaptateur du hachoir à viande ❺ – la vis transporteuse ❻ la presse alors à travers le motif sélectionné au niveau de la plaquette de modèles de l'accessoire pour biscuits sablés ❶.
- 4) 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.

## En cas de panne

### Si l'entraînement est bloqué par des denrées alimentaires :

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

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

- Eteignez 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 :

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

## Nettoyage

### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

## Nettoyage du bloc-moteur

- Nettoyez toutes les surfaces extérieures ainsi que le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.

### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

## Nettoyage des accessoires

### REMARQUE

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

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ La lame ⑧ est extrêmement tranchante ! Risque de blessures
- Séchez bien toutes les pièces avant de continuer à utiliser l'appareil.
- Après chaque nettoyage, badigeonnez à nouveau les pièces métalliques avec de l'huile alimentaire.

## Rangement

- Glissez le cordon d'alimentation (sans fiche secteur) dans la gaine du câble sous le dessous de l'appareil. Il est ainsi protégé des détériorations.
- Rangez les deux grilles ⑨ ou la grille à saucisses ⑫, qui ne sont pas installées dans l'appareil, dans le petit compartiment (Fig. ⑥) sur l'appareil.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec.
- Après le séchage, badigeonnez les pièces métalliques avec une fine couche d'huile alimentaire – si vous ne prévoyez pas d'utiliser immédiatement l'appareil. Vous obtenez ainsi une bonne protection contre la corrosion.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants et des personnes nécessitant une surveillance. Ceux-ci peuvent ne pas toujours bien évaluer les risques lors de la manipulation d'appareils électriques.

## Mise au rebut



**L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2002/96/EC (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



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

## Garantie et service après-vente

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

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

### REMARQUE

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

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

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

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

Toutes réparations survenant après la période sous garantie seront payantes.

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

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

Toutes réparations survenant après la période sous garantie seront payantes.

#### **FR** Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompnass@lidl.fr](mailto:kompnass@lidl.fr)

IAN 71981

#### **CH** Service Suisse

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

E-Mail: [kompnass@lidl.ch](mailto:kompnass@lidl.ch)

IAN 71981



## Importateur

KOMPERNASS GMBH  
 BURGSTRASSE 21  
 D-44867 BOCHUM  
 www.kompernass.com

FR  
 CH

## Recettes

### Boulettes

Ingrédients du manteau

- 450g de viande d'agneau, de veau ou de bœuf maigre
- 150g 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

- 700g de viande d'agneau
- 1 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 1/2 cuillère à soupe d'oignons finement hachés
- 1/2 cuillère à café de piment (quatre-épices)
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 1/2 cuillère à soupe de farine

Hacher la viande pour le manteau deux fois l'une après l'autre dans le hachoir (tout d'abord avec la grille grossière, puis la grille fine ⑨) et la mélanger avec les ingrédients. Hacher également cette masse deux fois avec le hachoir. Remplacer la grille ⑨ par l'accessoire à boulettes ⑬ voir le chapitre "Monter l'accessoire à boulettes").

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

Garniture :

Hacher la viande deux fois avec le hachoir (dans un premier temps avec la grille grossière, puis avec la grille fine ⑨). Faire suer les oignons et bien les mélanger avec la viande et le reste des ingrédients. Remplir les manteaux des boulettes et les faire rôtir.

Garnitures alternatives :

250g de brocolis cuits à la vapeur

ou 250g de courgettes cuites à la vapeur

ou 250g de riz cuit

### **Saucisse à griller fraîche**

Ingrédients :

300g de viande de bœuf maigre

500g de viande de porc maigre

200g de lard d'épaule

20g 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 salés**

Ingrédients :

125g de beurre

125g de sucre

1 paquet de sucre vanillé

1 pincée de sel

1 œuf

1 blanc d'œuf

250g de farine (type 405)

1 cuillère à café de levure chimique

Zeste râpé d'un demi-citron

Battre le beurre en mousse. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron et les œufs. Mélanger la farine, la levure chimique et le sel et les incorporer à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois. Laisser reposer la pâte pendant environ 30 minutes 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 salés dans le four préchauffé à 180°C pendant 10-15 minutes jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée.



# Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>36</b>
Informazioni sul presente manuale di istruzioni .....	36
Diritto d'autore .....	36
Limitazione di responsabilità .....	36
Uso conforme .....	36
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>37</b>
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>37</b>
<b>Indicazioni di sicurezza</b> .....	<b>38</b>
<b>Montaggio / smontaggio</b> .....	<b>39</b>
Montaggio del tritacarne .....	39
Montaggio dell'accessorio per salsicce .....	40
Montaggio dell'accessorio per kubbe .....	41
Montaggio dell'accessorio per pasticceria .....	41
<b>Uso</b> .....	<b>42</b>
Funzionamento dell'apparecchio .....	42
Lavorazione della carne .....	43
Lavorazione delle salsicce .....	43
Uso dell'accessorio per kubbe .....	44
Produzione di pasticceria .....	44
<b>In caso di guasti</b> .....	<b>45</b>
<b>Pulizia</b> .....	<b>45</b>
Pulizia del blocco motore .....	45
Pulizia degli accessori .....	46
<b>Conservazione</b> .....	<b>46</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>47</b>
<b>Garanzia e assistenza</b> .....	<b>47</b>
<b>Importatore</b> .....	<b>48</b>
<b>Ricette</b> .....	<b>49</b>
Kubbe .....	49
Salsiccia arrosto .....	50
Pasticcini .....	50

## Introduzione

### Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Il presente manuale di istruzioni è parte integrante del tritacarne SFW 250 B1 (di seguito denominato l'apparecchio) e fornisce informazioni importanti per l'uso conforme, la sicurezza, l'installazione e il collegamento nonché l'uso dell'apparecchio.

Il manuale di istruzioni dev'essere sempre disponibile nelle vicinanze dell'apparecchio. Esso dev'essere letto e utilizzato da ogni persona incaricata dell'uso e dell'eliminazione dei guasti dell'apparecchio.

Conservare il presente manuale di istruzioni e consegnarlo insieme all'apparecchio in caso di cessione dello stesso a terzi.

### Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, ovvero la riproduzione delle immagini, anche se modificate, è consentita solo previo permesso scritto del produttore.

### Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche contenute nel presente manuale di istruzioni, i dati e le indicazioni relativi al collegamento e all'uso corrispondono allo stato più aggiornato al momento dell'invio in stampa e contengono le nostre esperienze e conoscenze più attuali.

I dati, le illustrazioni e le descrizioni contenute nel presente manuale di istruzioni non costituiscono una base valida per alcun tipo di rivendicazione.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da mancata osservanza del manuale di istruzioni, uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate.

### 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.

## Dati tecnici

Tensione	220-240 V ~, 50 Hz
Assorbimento di potenza	250 W
Classe di protezione	II / □
Tempo di funzionamento abbreviato	15 minuti

IT  
CH

### 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.

## Volume della fornitura

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

## 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.
- ▶ Fare sostituire immediatamente il cavo o la spina di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato, per evitare pericoli.
- ▶ 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.
- ▶ Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- ▶ Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio a vuoto. Ciò può dare luogo a danni irreparabili.



## Montaggio / smontaggio

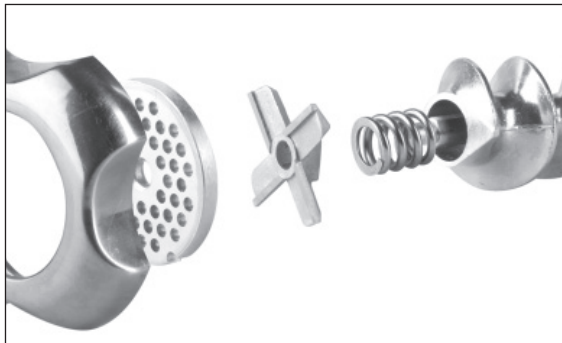
### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- 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.

## Montaggio del tritacarne

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

- 1) Inserire la coclea di trasporto **6** nell'accessorio **5**.
- 2) Inserire la molla **7** sulla coclea di trasporto **6**.
- 3) Inserire quindi il coltello a croce **8** in modo da tenere il lato con le lame lontano dalla molla **7**:






### ⚠ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- Il coltello a croce **8** è molto affilato! Pericolo di lesioni!

### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- L'apparecchio subisce danni se il coltello a croce **8** viene inserito al contrario!
- 4) Selezionare il disco forato desiderato **9**/disco per salsicce **12**. I dischi forati **9**/disco per salsicce **12** non necessari possono essere riposti nel piccolo scomparto dell'apparecchio (ill. **C**).

A tale scopo, spingere il coperchio verso il retro per aprire lo scomparto. Inserirvi i dischi forati non utilizzati e richiudere lo scomparto con il coperchio.

- 5) Inserire il disco forato selezionato ⑨ nell'accessorio ⑤ in modo che l'intacco sul disco forato ⑨ poggia sul fissaggio dell'accessorio ⑤.
- 6) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura ⑩.
- 7) L'accessorio per tritacarne montato ⑤ viene collegato al blocco motore ④ tramite un attacco a baionetta:
  - Inserire l'accessorio tritacarne ⑤ nel blocco motore ④, in modo che la freccia sull'accessorio tritacarne ⑤ poggia sul simbolo  sul blocco motore ④. Il pulsante di bloccaggio viene così spinto all'interno. (ill. A).
  - Premere leggermente verso l'interno l'accessorio tritacarne ⑤ e ruotare la vaschetta di riempimento sull'accessorio per tritacarne ⑤ in posizione intermedia (ill. B), in modo che la freccia della vaschetta di riempimento sia rivolta sul simbolo . Dopo l'inserimento dell'accessorio tritacarne ⑤, il pulsante di bloccaggio scatterà all'esterno.
  - Inserire infine la vaschetta di riempimento ③ in alto sul pozzetto di riempimento.
  - Per rimuoverla, premere il pulsante di sbloccaggio e ruotare nuovamente a destra il pozzetto di riempimento (ill. A) .
  - Quindi è possibile estrarre l'accessorio tritacarne ⑤.

## Montaggio dell'accessorio per salsicce

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

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne ⑤, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Rimuovere eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne ⑤.

### AVVERTENZA

► Per l'accessorio per salsicce ⑪ non è necessario il coltello a croce ⑧ con la molla ⑦! Se necessario rimuoverli entrambi dall'accessorio tritacarne ⑤.

- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Prelevare il disco per salsicce ⑫ dal piccolo scompartimento (ill. C) dell'apparecchio.
- 5) Inserire il disco per salsicce ⑫ in modo tale che l'intaglio del disco per salsicce ⑫ poggia sul fissaggio dell'accessorio tritacarne ⑤.
- 6) Inserire quindi l'accessorio per salsicce ⑪ davanti al disco per salsicce ⑫.
- 7) Avvitare saldamente l'anello di chiusura ⑩.
- 8) Rimuovere l'accessorio tritacarne ⑤, 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 **5**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Rimuovere eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne **5**.

### AVVERTENZA

► Per l'accessorio per kubbe **13** non è necessario il coltello a croce **8** con la molla **7**! Se necessario rimuoverli entrambi dall'accessorio tritacarne **5**.

- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Collocare entrambe le parti in plastica dell'accessorio per kubbe **13** in modo tale che l'intaglio dell'anello inferiore dell'accessorio per kubbe **13** poggi sul fissaggio dell'accessorio tritacarne **5**.
- 5) Dopo aver inserito tutto correttamente, riavvitare l'anello di bloccaggio **10**.
- 6) Rimuovere l'accessorio tritacarne **5**, 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 **5**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Rimuovere eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne **5**.

### AVVERTENZA

► Per l'accessorio per pasticceria **1** non è necessario il coltello a croce **8** con la molla **7**! Se necessario rimuoverli entrambi dall'accessorio tritacarne **5**.

- 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 **5** (v. pagina apribile). Inserire l'accessorio per pasticceria **1** in modo tale che l'intaglio sull'accessorio per pasticceria **1** poggi sul fissaggio dell'accessorio tritacarne **5**.
- 6) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura **10**.

- 7) Reinscrivere 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 ❺, 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 ❿ e poter estrarre nuovamente l'accessorio per pasticceria ❶.

## Uso

### PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento del blocco motore ❷ - 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 - DANNI MATERIALI!

- ▶ 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" o "<" durante l'inversione di marcia prima che il motore dell'apparecchio si sia fermato completamente. Il motore potrebbe danneggiarsi.

## Funzionamento 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 DI FOLGORAZIONE

- ▶ 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 ❸ e collocare un contenitore di raccolta sotto l'apertura di uscita.

- 3) Premere prima il tasto "0" 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" per accendere l'apparecchio.

**⚠ AVVISIO! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Premere gli alimenti esclusivamente con il pressino rotondo ② 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 - DANNI MATERIALI!**

- ▶ 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.

**⚠ AVVISIO!**

- ▶ 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 ① 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 **11** 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 **13**, 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 **13**.
- 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) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Pasticceria", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".
- 2) Rivestire una piccola piastra con carta da forno e collocarla sotto l'apertura di uscita sul davanti dell'apparecchio.
- 3) Premere uniformemente l'impasto nell'accessorio tritacarne **5** - la coclea di trasporto **6** lo spingerà attraverso il motivo selezionato della striscia decorativa dell'accessorio per pasticceria **1**.
- 4) 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.

## In caso di guasti

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

- Premere il tasto "0" per arrestare il tritacarne.
- Tenere premuto il tasto "<". 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 "<".
- Premere il tasto "I" 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"!
- 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 DI FOLGORAZIONE

- ▶ 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. Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.

**PERICOLO DI FOLGORAZIONE**

- ▶ Non immergere mai il blocco motore 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 - DANNI MATERIALI!**

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

## Pulizia degli accessori

**AVVERTENZA**

- ▶ Non lavare gli accessori in lavastoviglie! In caso contrario gli accessori possono danneggiarsi!

- Lavare tutti gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, ...
  - solo a mano, perché non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.
  - lavare gli accessori con acqua calda e un detersivo per stoviglie.

**AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Il coltello a croce **8** è molto affilato! Pericolo di lesioni!

- Asciugare bene tutto prima di riutilizzare l'apparecchio.
- Dopo ogni pulizia, ripassare le parti metalliche con un po' d'olio alimentare.

## Conservazione

- Inserire il cavo di rete (senza spina) nell'apposito vano sul fondo dell'apparecchio. In tal modo, esso verrà protetto da eventuali danneggiamenti.
- Conservare i due dischi forati **9** o il disco per salsicce **12**, se non installati, nel piccolo scompartimento (ill. **10**) dell'apparecchio.
- 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



**Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.**

**Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2002/96/EC (Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche).**

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore. In caso di dubbio mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

IT  
CH

## Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

### AVVERTENZA

- La prestazione della garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come ad es. interruttori o accumulatori.

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.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già dall'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo il termine del periodo di garanzia sono a pagamento.

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già dall'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo il termine del periodo di garanzia sono a pagamento.

**IT Assistenza Italia**

Tel.: 02 36003201

E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)

IAN 71981

**CH Assistenza Svizzera**

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

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 71981

IT  
CH

## Importatore

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Ricette

### Kubbe

Ingredienti per lo strato esterno

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

700 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 ⑨) e mescolarla con gli ingredienti. Lavorare l'impasto due volte con il tritacarne. Sostituire il disco forato ⑨ con l'accessorio per kubbe ⑬ (v. capitolo "Montaggio dell'accessorio per kubbe").

Formare e congelare gli involucri di kubbe con l'accessorio per kubbe ⑬.

Ripieno:

tritare due volte la carne col tritacarne (prima con il disco a fori grossi e poi con il disco a fori fini ⑨).

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.

**Pasticcini**

Ingredienti:

125 g di burro

125 g di zucchero

1 pacchetto di zucchero vanigliato

1 pizzico di sale

1 uovo

1 albume

250 g di farina (tipo 405)

1 cucchiaino di polvere lievitante

buccia grattugiata di mezzo limone

Montare il burro a neve. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la buccia di limone e le uova. Mescolare la farina, la polvere lievitante e il sale e incorporarli all'impasto con un cucchiaino di legno. Fare riposare l'impasto in frigorifero per ca. 30 minuti. Quindi lavorare l'impasto con il tritacarne e l'accessorio per pasticceria ❶. 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 essi non assumono una colorazione dorata.

# Inhoud

<b>Inleiding</b> . . . . .	<b>52</b>
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing . . . . .	52
Auteursrecht . . . . .	52
Beperking van aansprakelijkheid . . . . .	52
Gebruik in overeenstemming met bestemming . . . . .	52
<b>Technische gegevens</b> . . . . .	<b>53</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> . . . . .	<b>53</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> . . . . .	<b>54</b>
<b>Monteren/demonteren</b> . . . . .	<b>55</b>
Vleesmolen monteren . . . . .	55
Worst-stop-opzetstuk monteren . . . . .	56
Kubbe-opzetstuk monteren . . . . .	57
Sprits-opzetstuk monteren . . . . .	57
<b>Bediening</b> . . . . .	<b>58</b>
Het apparaat gebruiken . . . . .	58
Vlees verwerken . . . . .	59
Worst verwerken . . . . .	59
Werken met het Kubbe-opzetstuk . . . . .	60
Spritsgebak maken . . . . .	60
<b>In geval van storingen</b> . . . . .	<b>61</b>
<b>Reinigen</b> . . . . .	<b>61</b>
Motorblok reinigen . . . . .	61
Accessoires reinigen . . . . .	62
<b>Opbergen</b> . . . . .	<b>62</b>
<b>Milieurichtlijnen</b> . . . . .	<b>63</b>
<b>Garantie en service</b> . . . . .	<b>63</b>
<b>Importeur</b> . . . . .	<b>64</b>
<b>Recepten</b> . . . . .	<b>65</b>
Kubbe . . . . .	65
Verse gegrilde braadworst . . . . .	66
Spritsgebak . . . . .	66

## Inleiding

### Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing maakt onderdeel uit van de vleesmolen SFW 250 B1 navolgend aangeduid als apparaat) en voorziet u van belangrijke aanwijzingen voor het gebruik in overeenstemming met de bestemming, de veiligheid, het inbouwen en aansluiten, evenals voor de bediening van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet voortdurend nabij het apparaat beschikbaar zijn. Zij moet door iedere persoon gelezen en toegepast worden, die belast is met de bediening en het verhelpen van storingen van het apparaat.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en geef deze met het apparaat door aan de volgende eigenaar.

### Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van de afbeeldingen, ook in veranderde toestand is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de producent.

### Beperking van aansprakelijkheid

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de inbouw en aansluiting en de bediening in deze gebruiksaanwijzing voldoen aan de laatste stand bij het in druk bezorgen en resulteren naar beste weten uit afweging van onze ervaringen en inzichten tot dusverre.

Men kan op basis van de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing geen aanspraken doen gelden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet volgens de bestemming is, ondeskundige reparaties, ongeoorloofd uitgevoerde veranderingen of gebruik van ongeoorloofde onderdelen.

### Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het thuis verwerken van levensmiddelen waarvan de hoeveelheid past binnen het huishoudelijk gebruik:

- Doordraaien van vers vlees,
- Worst maken in een natuur- of kunst darm
- Spritsgebak maken

Het apparaat is niet bedoeld voor het verwerken van harde of bevroren levensmiddelen, bijv. botten of noten, en niet voor bedrijfsmatig of industrieel gebruik.

## Technische gegevens

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

### KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en schade hieraan ontstaat. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat uitgeschakeld blijven tot de motor is afgekoeld.


NL

## Inhoud van het pakket

- ❶ Opzetstuk voor spritskoekjes met streepmotief
- ❷ Stopper
- ❸ Vulschaal
- ❹ Motor
- ❺ Vleesmolen-voorzetstuk van metaal
- ❻ Transportschroef
- ❼ Veer
- ❽ Kruismes
- ❾ Grove en fijne gatenschijf
- ❿ Afsluitring
- ⓫ Worst-stop-opzetstuk
- ⓬ Worstschijf
- ⓭ Kubbe-opzetstuk

## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Let erop, dat het netsnoer niet wordt beschadigd. Zorg ervoor dat het niet te warm wordt en geleid het zo, dat het niet kan worden ingeklemd.
- ▶ Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerde vakmensen vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes en niet in de openlucht.
-  Dompel het motorblok nooit in water of andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar voor elektrische schok.

### **WAARSCHUWING!**

- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan hier zijn beschreven. Er bestaat groot gevaar van ongelukken, als u door onjuist gebruik de beschermende voorzieningen op het apparaat buiten gebruik zet!

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Grijp nooit in de openingen van het apparaat. Druk er nooit één of ander voorwerp in – met uitzondering van de telkens bij het stuk behorende stopper en de te verwerken levensmiddelen. Anders is het gevaar van ongelukken groot!
- ▶ Haal eerst de stekker uit het stopcontact, alvorens accessoires op te zetten of af te nemen.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht, wanneer het klaar voor gebruik is. Trek na het gebruik of bij werkonderbrekingen steeds de stekker uit het stopcontact, om te vermijden dat het per ongeluk gaat draaien.
- ▶ Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Andere onderdelen zijn daarvoor mogelijk niet veilig genoeg.
- ▶ Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- ▶ Bij kinderen is toezicht noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in lege toestand. Daardoor kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.



## Monteren/demonteren

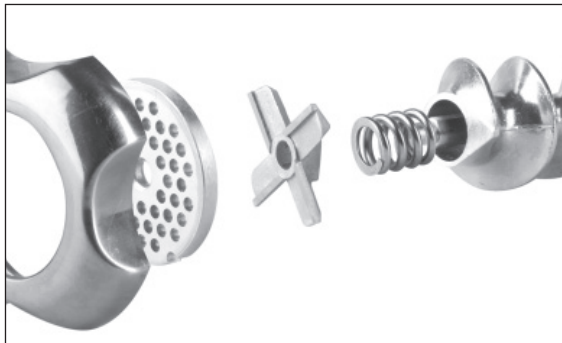
### LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Alle accessoires zijn van een dunne oliefilm voorzien, om deze tegen corrosie te beschermen. Reinig daarom alle onderdelen vóór het eerste gebruik zorgvuldig, zoals uitgebreid beschreven onder „Reinigen“. Wrijf alle metaaldelen in met een beetje plantaardige olie.

### Vleesmolen monteren

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

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






### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

### LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Het apparaat wordt beschadigd, als het kruismes **8** er andersom wordt ingezet!
- 4) Kies de gewenste gatenschijf **9**/worstschijf **12**. De gatenschijven **9**/worstschijf **12** die u niet nodig heeft, kunt u opbergen in het kleine vak op het apparaat (afb. **C**).

Hiervoor schuift u de afdekking naar achteren, om het vak te openen. Steek de twee gatenschijven die u niet nodig heeft erin en sluit het vak weer met de afdekking.

- 5) Leg de gekozen gatenschijf 9 zodanig in het vleesmolen-opzetstuk 5, dat de inkeping op de gatenschijf 9 tegen de fixering in het vleesmolen-voorzetstuk 5 ligt.
- 6) Als alles er goed is ingezet, draait u de sluitring 10 er stevig op.
- 7) Het gemonteerde vleesmolen-voorzetstuk 5 wordt d.m.v. een bajonetsluiting met het motorblok 4 verbonden:
  - Steek het vleesmolen-voorzetstuk 5 in het motorblok 4, zodat de pijl op het vleesmolen-voorzetstuk 5 tegen het symbool  op het motorblok 4 ligt. De vergrendelende knop wordt erin gedrukt. (afb. A).
  - Druk het vleesmolen-voorzetstuk 5 licht naar binnen en draai daarbij de vulschacht op het vleesmolen-voorzetstuk 5 in de middelste stand (afb. B), zodat de pijl op de vulschacht naar het symbool  wijst. Als het voorzetstuk van de vleesmolen 5 vastklikt, springt de vergrendelende knop eruit.
  - Plaats tot slot de vulschaal 3 boven op de vulopening.
  - Om eraf te nemen, drukt u op de vergrendelende knop en draait u de vulschacht weer naar rechts (afb. A) .
  - Daarna kunt u het vleesmolen-voorzetstuk 5 eruit trekken.

## Worst-stop-opzetstuk monteren

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

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

### OPMERKING

► Voor het worst-stop-opzetstuk 11 wordt het kruismes 8 met de veer 7 niet gebruikt! Neem beide in voorkomend geval uit het vleesmolen-opzetstuk 5.

- 3) Wrijf alle delen van metaal licht met spijsolie in.
- 4) Haal de worstschijf 12 uit het kleine vak (afb. C) op het apparaat.
- 5) De worstschijf 12 zodanig inleggen, dat de inkeping op de worstschijf 12 tegen de fixering lugt in het vleesmolen-voorzetstuk 5.
- 6) Zet dan het worst-stop-opzetstuk 11 voor de worstschijf 12.
- 7) Draai de afsluitring 10 er stevig op.
- 8) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk 5 zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.

## Kubbe-opzetstuk monteren

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

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

### OPMERKING

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

- 3) Wrijf alle delen van metaal licht met spijsolie in.
- 4) Beide delen van het kubbe-opzetstuk **13** er zodanig inleggen, dat de inkeping op de onderste ring van het kubbe-opzetstuk **13** tegen de fixering in het vleesmolen-voorzetstuk **5** ligt.
- 5) Als alles correct ingezet is, draait u de afsluitring **10** er weer stevig op.
- 6) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk **5** zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.

## Sprits-opzetstuk monteren

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

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

### OPMERKING

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

- 3) Wrijf alle delen van metaal licht met spijsolie in.
- 4) Trek de patroonstrook **1** van de voorkant van het sprits-opzetstuk **1** af.
- 5) Zet eerst de plastic schijf en dan de metalen schijf van het opzetstuk voor spritsgebak **1** in het voorzetstuk voor de vleesmolen **5** (zi uitvouwpagina). Het spritsgebak-opzetstuk **1** er zodanig inleggen, dat de inkeping op het spritsgebak-opzetstuk **1** tegen de fixering in het vleesmolen-voorzetstuk **5** ligt.
- 6) Als alles er goed is ingezet, draait u de sluitring **10** er stevig op.

- 7) Steek de patroonstrook ❶ weer voor op het spritsgebak-opzetstuk ❶. Let erop, dat de handgreep op de patroonstrook ❶ van het apparaat weg wijst. Anders kunt u het motief, dat direct op de greep zit, niet instellen.
- 8) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk ❺ zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 9) Alvorens eraf te halen moet u eerst de patroonstrook ❶ eraf trekken, voordat u de sluitring ❿ eraf draait en het spritsgebak-opzetstuk ❶ er weer uit kunt halen.

## Bediening

### GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Nooit de behuizing van het motorblok ❷ openen – daarin zitten geen bedieningselementen. Indien de behuizing geopend wordt, vervalt de aanspraak op garantie. Bij geopende behuizing bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.

### LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat niet langer dan 15 minuten in continu bedrijf. Laat het apparaat vervolgens ongeveer 30 minuten lang uitgeschakeld om oververhitting te voorkomen.
- ▶ Nooit op de toetsen „I“ of „<“ bij wisseling van de looprichting drukken, zo lang de motor van het apparaat niet volledig stilstaat. De motor kan beschadigd raken.

## Het apparaat gebruiken

Als u de noodzakelijke stukken heeft gemonteerd:

- 1) Stel het apparaat zo op, dat het absoluut stabiel staat en het in geen geval (bijv. door trillingen of het verstrikt raken in het netsnoer) van de tafel kan vallen of in de buurt van open water kan komen. Trillingen zijn gedurende het lopen onvermijdelijk.

### GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Grijp nooit naar een aangesloten of zelfs lopend apparaat, wanneer het gaat vallen of in het water komt - of bij andere noodsituaties! Trek gedurende een noodsituatie direct de stekker uit het stopcontact! Anders bestaat er acuut levens- en letselgevaar!
- 2) Leg de te verwerken levensmiddelen in de vulschaal ❸ en zet een opvangschaal voor onder de uitvoeropening.

- 3) Druk eerst op de toets „0“, om te controleren, of het apparaat nog uitgeschakeld is. Anders bestaat het risico dat het apparaat onbedoeld start, als de stekker in het stopcontact wordt gestoken.
- 4) Steek vervolgens de netstekker in het stopcontact.
- 5) Druk op de toets „I“, om het apparaat aan te zetten.

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Druk de levensmiddelen uitsluitend met de ronde stopper ② in de vulopening - nooit met de vingers, vorken, stelen van lepels o.i.d. Er bestaat groot gevaar voor verwondingen en het apparaat zou beschadigd kunnen raken.

**LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ druk nooit zo vast, dat de motor hoorbaar langzamer loopt. Anders kan het apparaat overbelast raken en beschadigd worden.

NL

## Vlees verwerken

- 1) Gebruik stukken vlees die moeiteloos in de vulopening passen. Snij het vlees desnoods eerst in stukken. Let erop, dat het vlees geen bot of pezen bevat.

**⚠ WAARSCHUWING!**

- ▶ Gehakt is erg gevoelig voor ziektekiemen. Let op een goede hygiëne, als u vlees verwerkt. Anders kunnen er problemen optreden met de gezondheid.
- 2) Als u alle aanwijzingen heeft gelezen over het thema „vlees“ kunt u het apparaat nu gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk „Het apparaat gebruiken“.

## Worst verwerken

- 1) Draai het vlees eerst twee keer door de vleeswolf, voor u dit tot worst verwerkt.
- 2) Voor de worstvulling voegt u aan het gehakt kleine gesneden uitjes, kruiden en andere ingrediënten volgens uw recept toe en daarna kneed u de massa goed door. Zet die 30 min. lang in de koelkast voordat u die verder verwerkt.
- 3) Druk de worstdarm (natuur- of kunstdarm) over het worst-stop-stuk ① en knoop het andere einde dicht. Voor 1 kg vulmassa heeft u ongeveer 1,60 m worstdarm nodig.

**TIP**

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

- 4) De worstvulling wordt door het worst-stop-stuk ① in de worstdarm geperst. Wanneer de gewenste lengte is bereikt, schakelt u het apparaat uit, drukt u de worst aan het einde samen en draait u die een paar maal om de lengteas.

**TIP**

Worst gaat uitzetten bij het koken en bij het invriezen. Doe er daarom niet te veel vulling in, anders kan de worst knappen.

- 5) Als u alle aanwijzingen heeft gelezen over het thema „worst“ kunt u het apparaat nu gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk „Het apparaat gebruiken“.

## Werken met het Kubbe-opzetstuk

Met het kubbe-opzetstuk ⑬ kunt u van de erin gelegde levensmiddelen holle rolletjes van vlees of groente vormen, die u naar wens kunt vullen.

- 1) Draai het vlees eerst twee maal door de vleeswolf, voor u het door het kubbe-opzetstuk ⑬ perst.
- 2) Als u alle aanwijzingen heeft gelezen over het thema „kubbe-opzetstuk“ kunt u het apparaat nu gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk „Het apparaat gebruiken“.

## Spritsgebak maken

Wanneer u deeg voor spritsgebak volgens uw recept maakt en het spritsgebak-opzetstuk ① heeft gemonteerd:

- 1) Als u alle aanwijzingen heeft gelezen over het thema „spritsgebak“ kunt u het apparaat nu gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk „Het apparaat gebruiken“.
- 2) Leg bakpapier op een klein bakblik en houd dat dicht onder de uitvoeropening aan de voorzijde van het apparaat.
- 3) Druk gelijkmatig deeg in het vleesmolen-voorzetstuk ⑤ – de transport-schroef ⑥ drukt dit dan door het gekozen motief heen op het spritsgebak-opzetstuk ①.
- 4) Als het gebak de gewenste lengte heeft bereikt, stopt u het apparaat en breekt u het deeg af bij de uitvoeropening. Leg het gebak op het bakblik.

## In geval van storingen

### Als de aandrijving geblokkeerd is door het opeenhopen van levensmiddelen:

- Druk op de toets „0“, om de vleesmolen te stoppen.
- Houd de toets „<“ ingedrukt. De aandrijving loopt nu achterwaarts. Zodoende kunt u de levensmiddelen een stuk terug transporteren om de aandrijving weer vrij te krijgen.
- Is de aandrijving vrij, laat u de toets „<“ los.
- Druk op de toets „I“, om de vleesmoelen te starten.
- Indien u de aandrijving zodoende niet vrij heeft gekregen, reinig dan het apparaat zoals beschreven onder „Reinigen“.

### Als de motor plotseling stil gaat staan, is het mogelijk, dat de interne overbelastingsekering ingeschakeld is. Deze moet de motor beveiligen.

- Zet het apparaat uit en laat het ca. 30 min. lang afkoelen, alvorens het apparaat weer te gebruiken.
- Mocht dat niet helpen, dan wacht u nog eens 15 min.
- Wanneer het ook gedurende deze periode niet gelukt is, dan moet er wel een defect zijn. Neem in dit geval contact op met de klantenservice.

### Als het netsnoer is beschadigd of schade aan de onderdelen van de apparatuur evident is:

- Zet het apparaat onmiddellijk uit, door op de toets „0“ te drukken!
- Wanneer dit niet zonder gevaar mogelijk is, trekt u de netstekker eruit.
- Laat de schade eerst door de klantenservice herstellen, voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

## Reinigen

### GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt. Daarmee voorkomt u het gevaar van ongevallen door onverwacht en onbedoeld starten en een elektrische schok.

### Motorblok reinigen

- Reinig alle vlakken aan de buitenkant en het netsnoer met een enigszins vochtige doek. Droog het apparaat goed af voordat u het opnieuw gebruikt.

**GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

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

**LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

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

NL

## Accessoires reinigen

**OPMERKING**

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

**WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Het kruismes **8** is erg scherp! Letselgevaar!
- Droog alles goed af, voordat u het apparaat verder gebruikt.
- Wrijf na elke schoonmaakbeurt de metaaldelen weer met spijsolie in.

## Opbergen

- Schuif het netsnoer ( zonder netstekker ) in de kabelschacht onder op de bodem van het apparaat. Zo beschadigt het niet.
- Berg de twee gatenschijven **9** of de worstschijf **12**, als deze niet net geïnstalleerd zijn, op in het kleine vak (afb. **6**) op het apparaat.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats.
- Vet de metalen opzetstukken na het afdrogen heel dun met wat spijsolie in - wanneer u het apparaat niet onmiddellijk weer gebruikt. . Daarmee zorgt u voor een goede bescherming tegen corrosie.
- Berg het apparaat zo op, dat kinderen en minder valide personen er niet bij kunnen. Deze kunnen mogelijke gevaren in de omgang met elektrische apparaten niet altijd juist inschatten.



## Milieurichtlijnen



**Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

## Garantie en service

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

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

### OPMERKING

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

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

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

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

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

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

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

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

**NL** Service Nederland

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

E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

IAN 71981

## Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

NL

## Recepten

### Kubbe

Ingrediënten voor het omhulsel

450 g mager schapen-, kalfs- of rundvlees

150 g meel

1 TL piment (jamaicapeper)

1 TL nootmuskaat

1 snufje chilipoeder

1 snufje peper

Ingrediënten voor de vleesvulling

700 g lamsvlees

1 1/2 EL olijfolie

1 1/2 EL fijngehakte uien

1/2 TL piment (jamaicapeper)

1/2 TL zout

1 1/2 EL meel

Het vlees voor het omhulsel twee keer na elkaar in de vleesmolen fijnmalen (eerst met de grove en dan met de fijne gatenschijf ⑨) en vermengen met de ingrediënten. Deze massa eveneens twee keer met de vleesmolen fijnmalen. Gatenschijf ⑨ vervangen voor kubbe-opzetstuk 18 (zie hoofdstuk „kubbe-opzetstuk monteren“).

Kubbe-omhulsels met het kubbe-opzetstuk 18 vormen en licht bevriezen.

Vulling:

vlees twee keer met de vleesmolen fijnmalen (eerst met de grove en vervolgens met de fijne gatenschijf ⑨).

Uien fruiten en met het vlees en de overige ingrediënten goed vermengen.

Kubbe-omhulsels ermee vullen en braden.

Alternatieve vullingen:

250 g gestoomde broccoli

of 250 g gestoomde courgette

of 250 g gekookt rijst

## Verse gegrilde braadworst

Ingrediënten:

300 g mager rundvlees

500 g mager varkensvlees

200 g schouderpek

20 g zout

1/2 eetlepel gemalen witte peper

1 theelepel karwijzaad

1/2 theelepel nootmuskaat

Rundvlees, varkensvlees en spek twee keer door de vleesmolen draaien.

Vermengde kruiden en het zout toevoegen en 5 minuten door elkaar kneden.

Worstvulling ongeveer 30 minuten lang in de koelkast zetten. Worstvulling volgens gebruiksaanwijzing vullen (zie hoofdstuk "Worst verwerken") en worstjes van 25 cm lengte draaien.

De braadworst die gereed is dezelfde dag nog goed doorgebraden en nuttigen.

## Spritsgebak

Ingrediënten:

125 g boter

125 g suiker

1 pakje vanillesuiker

1 snufje zout

1 ei

1 eiwit

250 g meel (type 405)

1 theelepel bakpoeder

Geraspte schil van een halve citroen

De boter schuimig roeren. Suiker, vanillesuiker, citroenschil en eieren toevoegen.

Meel, bakpoeder en zout vermengen en met een roerlepel in het deeg roeren.

Het deeg ca. 30 minuten de koelkast laten rusten. Dan door de vleesmolen draaien met het spritsgebak-opzetstuk ❶. Het spritsgebak op een met bakpapier bekleed bakblik leggen. Het spritsgebak in een voorverwarmde oven bij 180°C ca. 10-15 minuten goudgeel bakken.