



ELECTRIC MINCER / ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF / HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE SFW 350 E6

(GB) (IE)

ELECTRIC MINCER

Short manual

(FR) (BE)

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

Guide abrégé

(CZ)

ELEKTRICKÝ MLÝNEK NA MASO

Stručný návod

(SK)

ELEKTRICKÝ MLYNČEK NA MÄSO

Krátky návod

(DK)

ELEKTRISK KØDHAKKER

Kvikvejledning

(HU)

ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ

Rövid útmutató

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Kurzanleitung

(NL) (BE)

ELEKTRISCHE VLEESMOLEN

Beknopte gebruiksaanwijzing

(PL)

ELEKTRYCZNA MASZYNEKA DO MIĘSA

Skrócona instrukcja obsługi

(ES)

PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE

Guía breve

(IT)

TRITACARNE ELETTRICO

Istruzioni brevi

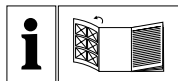
(SI)

APARAT ZA MLETJE MESA

Kratka navodila

IAN 377067_2110

(DE) (BE) (NL)
(CZ) (SK)



GB IE

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

DE AT CH

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

FR BE

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

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

IT

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

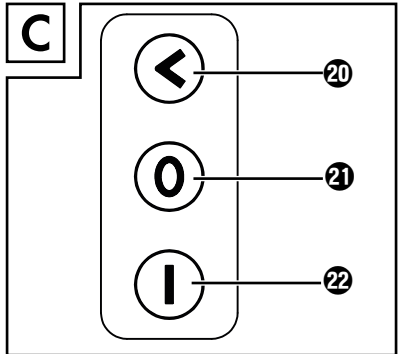
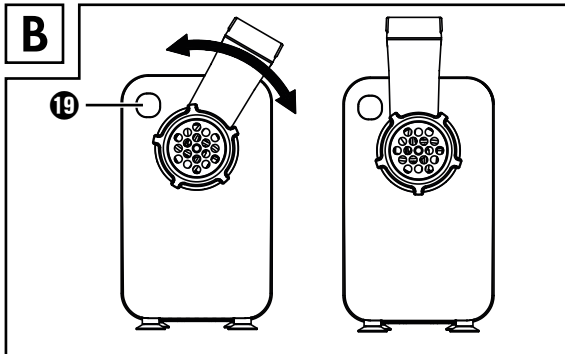
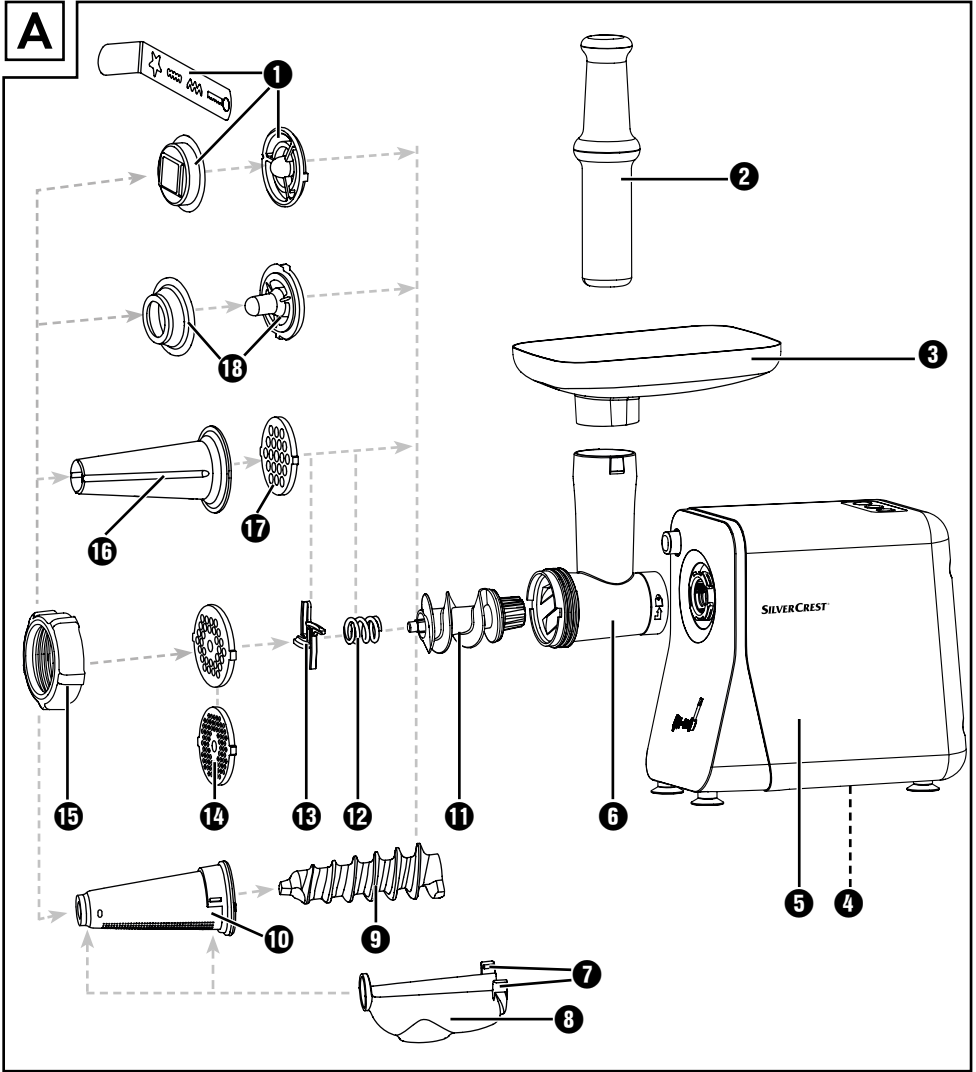
HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

GB/IE	Short manual	Page	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	21
FR/BE	Guide abrégé	Page	43
NL/BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	65
CZ	Stručný návod	Strana	87
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	107
SK	Krátky návod	Strana	129
ES	Guía breve	Página	149
DK	Kvikvejledning	Side	171
IT	Istruzioni brevi	Pagina	191
HU	Rövid útmutató	Oldal	213
SI	Kratka navodila	Stran	233



Index

Introduction	2
Copyright	2
Limited liability	2
Intended use	2
Items supplied / Component description	3
Technical data	4
Safety instructions	4
Assembly / Disassembly	6
Assembling the meat grinder	6
Assembling the sausage stuffer attachment	7
Assembling the kubbe attachment	8
Assembling the biscuit attachments	8
Fitting the strainer attachment	9
Operation	10
Operating the appliance	11
Processing meat	11
Processing sausage meat	12
Using the kubbe attachment	12
Making biscuits	13
Straining tomatoes	13
Non-functionality	14
Cleaning	14
Cleaning the motor block	15
Cleaning the accessories	15
Storage	16
Disposal	17
Kompernass Handels GmbH warranty	18
Service	19
Importer	19
Recipes	20
Kibbeh	20
Tomato sauce	21
Fresh Grill Sausages	22
Biscuits	22

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is copyright protected.

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

Limited liability

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

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

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

Intended use

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

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

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

Items supplied / Component description

Figure A:

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



Figure B:

- ❸ Locking button

Figure C:

- ❷ "<" button (Reverse)
- ❸ "0" button (Off)
- ❹ "I" button (On)

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~ (AC), 50 Hz
Power consumption	250 - 350 W
Blocking power	1200 W
Protection class	II /  (Double insulation)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
C.O. Time	15 minutes

C.O. Time

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

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Ensure that the power cable does not become damaged. Protect the cable from heat and ensure that it cannot be trapped or clamped.
- ▶ To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.



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

WARNING!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never put your hand into the openings of the appliance. Do not insert any objects of any kind into the openings – except for the appropriate stodger and the foodstuff to be processed. If you do, there will be a serious risk of accidents!
- ▶ Unplug the appliance from the power source before attaching or removing accessories.
- ▶ Do not leave the appliance unsupervised when it is ready for use. To avoid it being switched on accidentally, always unplug the appliance after use or during breaks.
- ▶ Only use the original accessory parts for this appliance. Other accessories may not meet the safety requirements.
- ▶ Never operate the appliance in a no-load condition. This could irreparably damage the appliance.
- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- ▶ Warning – the cross blade is very sharp! Always take care when handling and cleaning the appliance.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ The appliance must not be used as a plaything by children.

Assembly / Disassembly

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

NOTICE

- ▶ Before using for the first time, remove the protective foil from the control panel.

Assembling the meat grinder

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance. Please note that you do not need the cross blade **13** and the spring **12** or a cutting disc **14**/sausage disc **17** for all attachments.

- 1) Coat all metal parts with cooking oil.
- 2) Place the transport screw **11** in the meat grinder casing **6**.
- 3) Place the spring **12** onto the transport screw **11**.
- 4) Then fit the cross blade **13** on so that the sharp side points away from the spring **12**. Ensure that the square opening in the cross blade **13** is placed correctly on the square axle.

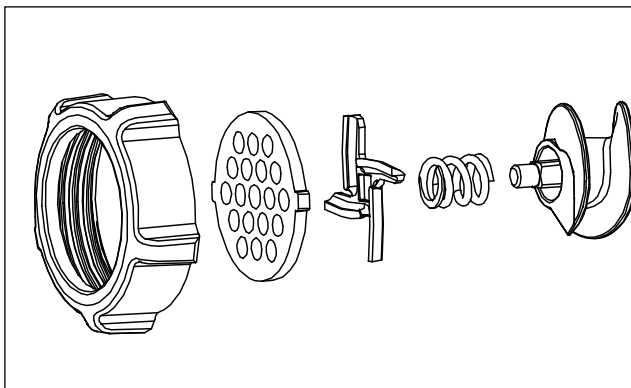







Fig. 1

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The cross blade **13** is very sharp! Risk of injury!

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ The appliance will be damaged if the cross blade 13 is inserted the other way around!

- 5) Select the required cutting disc 14/sausage disc 17.
- 6) Place your selected cutting disc 14 into the meat grinder casing 6 so that the fixings on the cutting disc 14 are located in the openings in the meat grinder casing 6.
- 7) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp 15 back on hand-tight.
- 8) The ready-assembled meat grinder casing 6 is connected by a bayonet connector to the motor unit 5:
 - Fit the meat grinder casing 6 into the motor unit 5 so that the  symbol on the meat grinder casing 6 is aligned with the  symbol on the motor unit 5. The locking button 15 pushes in (fig. B).
 - Press the meat grinder casing 6 in gently, at the same time turning the feed tube on the meat grinder casing 6 to the middle position (fig. B), so that the  symbol on the feed tube points to the  symbol. When the meat grinder casing 6 clicks into place, the locking button 15 pops out again.
 - Finally, place the feeding tray 3 on top of the feeding funnel.
 - To dismantle it, press the locking button 19 and turn the feeding funnel to the right (Fig. B) . You can now pull the meat grinder casing 6 out.

Assembling the sausage stuffer attachment

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

- 1) Remove the meat grinder casing 6 as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Dismantle all parts which are fitted to/in the meat grinder casing 6 and clean them.
- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Put the transport screw 11, the spring 12 and the cross blade 13 back into the meat grinder casing 6.
- 5) Insert the sausage disc 17 so that the fixings on the sausage disc 17 are located in the openings in the meat grinder casing 6.
- 6) Then place the sausage stuffer attachment 16 before the sausage disc 17.
- 7) Screw the ring clamp 15 on hand-tight.
- 8) Assemble the meat grinder casing 6 as described under "Assembling the meat grinder".

Assembling the kubbe attachment

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

- 1) Remove the meat grinder casing **6** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **6**.

NOTICE

► To use the kubbe attachment **18**, neither the cross blade **13** with the spring **12**, nor a cutting or sausage disc **14/17** are required! Remove these from the meat grinder casing **6** if necessary.

- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Insert the two plastic parts of the kubbe attachment **18** so that the fixings on the bottom kubbe attachment **18** ring are located in the openings in the meat grinder casing **6**.
- 5) When everything has been attached correctly, screw the ring clamp **15** back on hand-tight.
- 6) Assemble the meat grinder casing **6** as described under "Assembling the meat grinder".

Assembling the biscuit attachments

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

- 1) Remove the meat grinder casing **6** as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **6**.

NOTICE

► To use the biscuit attachment **1**, neither the cross blade **13** with the spring **12**, nor a cutting or sausage disc **14/17** are required! Remove these from the meat grinder casing **6** if necessary.

- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Pull the pattern strips **1** away from the front of the biscuit attachment **1**.
- 5) First place the plastic disc and then the metal disc of the biscuit attachment **1** into the meat grinder casing **6** (see fold-out side). Insert the biscuit attachment **1**, so that the fixings on the biscuit attachment **1**, are located in the openings in the meat grinder casing **6**.
- 6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp **15** back on hand-tight.

- 7) Replace the pattern strips **1** back in to the front of the biscuit attachment **1**. Ensure that the grip on the pattern strips **1** points away from the appliance. If it does not, you will not be able to adjust the pattern, which is located directly on the grip.
- 8) Assemble the meat grinder casing **6** as described under "Assembling the meat grinder".
- 9) To dismantle it, you must first remove the pattern strips **1** before you can screw the ring clamp **15** open and take the biscuit attachment **1** back out.

Fitting the strainer attachment

Unfold the fold-out page – it contains the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- 1) Remove the meat grinder casing **6** as described in "Assembling the meat grinder".
- 2) Remove any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing **6**.

NOTE

► Neither the cross blade **13** with the spring **12**, nor a cutting or sausage disc **14/17** are required for the tomato strainer! Remove these from the meat grinder casing **6** if necessary.

- 3) Push the transport screw **11** into the meat grinder casing **6**.
- 4) Place the plastic screw **9** onto the transport screw **11**. Make sure that the angular axis of the transport screw **11** engages completely in the square recess of the plastic screw **9**. You may need to turn the plastic screw **9** back and forth a little until it is securely in place.
- 5) Then push the strainer sieve **10** all the way over the plastic screw **9**. Place it onto the meat grinder casing **6** so that the two small fastenings engage in the two matching recesses on the thread. This prevents the strainer sieve **10** from turning. The small holes on the strainer sieve **10** face downwards.
- 6) When all the parts have been put together correctly, roll the ring clamp **15** over the strainer sieve **10** and then screw it hand tight onto the meat grinder casing **6**.
- 7) Fit the meat grinder casing **6** as described in "Assembling the meat grinder".
- 8) Now attach the drip tray **8** onto the strainer sieve **10** (see fig. 2). To do this, push the ring onto the tip of the strainer sieve **10** and hook the fasteners **7** on both sides of the wide end. The hole in the drip tray **8** faces downwards.

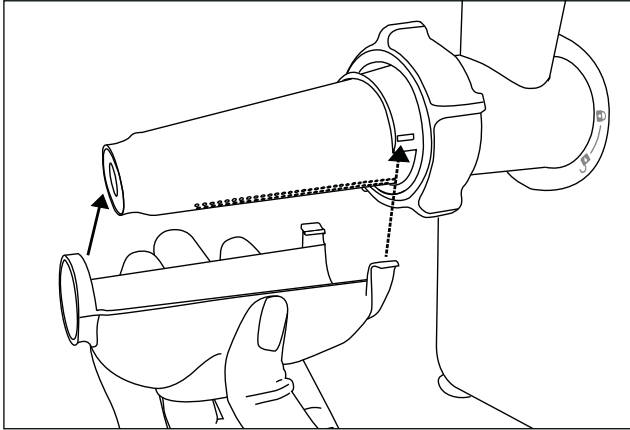


Fig. 2

Operation

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ NEVER open the housing of the motor unit 5 - it does not contain any user-serviceable elements. If the housing is opened, the warranty becomes void. If the housing is opened, there is a risk of receiving a potentially fatal electric shock.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!




- ▶ Do not use the appliance for longer than 15 minutes continuously. To avoid an overheating of the appliance, after such a period switch it off and allow it to cool down for ca. 30 minutes.
- ▶ NEVER activate the buttons "I" 22 or "<" 20, during a change of rotation direction, if the appliance motor has not come to a complete stop. This could damage the motor.

Operating the appliance


Once the appropriate attachments have been fixed:

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

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Never touch an appliance, which is plugged in or is operational when it happens, that falls or lands in water – or in the case of other emergencies! First disconnect the appliance from the mains power source in all emergency situations! Otherwise you run the risk of serious injury or loss of life!
- 2) Put the food which is to be processed in the feeding tray  and place a catchment container at the front under the exit opening.
 - 3) First press the button “0”  to check that the appliance is still switched off. Otherwise there is a risk that the appliance could unintentionally start when the plug is inserted into the power socket.
 - 4) Then insert the plug into a mains power socket.
 - 5) Press the button “I”  to start the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

Processing meat

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

WARNING!

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

Processing sausage meat

- 1) Pass meat through the meat grinder twice before using it as sausage stuffing.
- 2) To make sausage stuffing, add some chopped onions, spices and other ingredients to the minced meat, as per your recipe, and knead the mixture well. Refrigerate this for 30 minutes before processing it further.
- 3) Pull one end of the sausage skin (natural or artificial sausage skin) onto the sausage stuffer attachment **15** and tie a knot in the other end. For 1 kg of the filling, you will need approximately 1.60 m of sausage skin.

TIP!

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

- 4) The sausage mixture will be pressed into the sausage skin by the sausage stuffer attachment **15**. When it is long enough switch the appliance off, press the sausage together at the ends and rotate it a couple of times along its longitudinal axis.

TIP!

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

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

Using the kubbe attachment

With the kubbe attachment **16** foodstuffs can be processed to form hollow rolls of meat or vegetables, which can then be stuffed as desired.

- 1) First put the meat through the meat grinder twice before pressing it through the kubbe attachment **16**.
- 2) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Kubbe-Attachment", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Making biscuits

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

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

Straining tomatoes

- 1) Place a container under the drip tray ❸ as the strained tomatoes flow out through this opening during operation.
- 2) Place a vessel by the narrow end of the strainer sieve ❶.
- 3) Quarter the tomatoes and use the stodger ❷ to push them into the meat grinder casing ❸ slowly and evenly. The plastic screw ❹ pushes the tomatoes through the small holes of the strainer sieve ❶. The strained tomatoes flow into the drip tray ❸ and then down through the opening. The tomato residues, such as peelings and seeds, are discharged from the narrow end of the strainer sieve ❶.





NOTE

If tomato juice starts leaking from the screw joints of the strainer attachment, this can have the following causes:

- You are working too fast.
 - You are using too much pressure to press the tomato pieces into the appliance.
 - The tomato pieces are too large.
- Try working more slowly, press the tomato pieces gently into the appliance and cut the tomatoes into smaller pieces.
- 4) Once you have read and understood all of the instructions in the section "Straining tomatoes", you can use the appliance as described in the section "Operating the appliance".

Non-functionality


If the drive is blocked by accumulated food:

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

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

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

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

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

Cleaning

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

Cleaning the motor block

- Clean the exterior surfaces and the power cable with a slightly damp cloth. For stubborn dirt, add mild detergent to the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with fresh water to ensure that all detergent is removed. Dry the appliance well before re-using it.



RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Never immerse the motor block **5** in water or any other liquid! Should this occur, you are at risk of a potentially fatal electric shock if permeating moisture makes contact with the electrical wiring.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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


Cleaning the accessories

- Clean all accessories that can come into contact with food with hot washing-up water and a household detergent suitable for food.

NOTICE

- ▶ We recommend using a bottle brush to clean the strainer sieve **10**. This makes it easier to clean the small holes.

NOTICE

- ▶  The plastic part of the biscuit attachment **1**, the kubbe attachment **13**, the sausage stuffer attachment **16**, the stodger **2**, the plastic screw **4** and the drip tray **8** are dishwasher-safe.
- ▶ Place these plastic parts in the upper basket of the dishwasher if possible and make sure that none of the parts can get stuck. Otherwise, the parts could become deformed!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The cross blade **13** is very sharp! Risk of injury!

- Dry all parts thoroughly, before re-using the appliance.

NOTICE

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

Storage

- Wind the mains cable clockwise around the cable retainer ④ on the underside of the appliance and fasten it in place as shown below. This keeps it safe from damage:

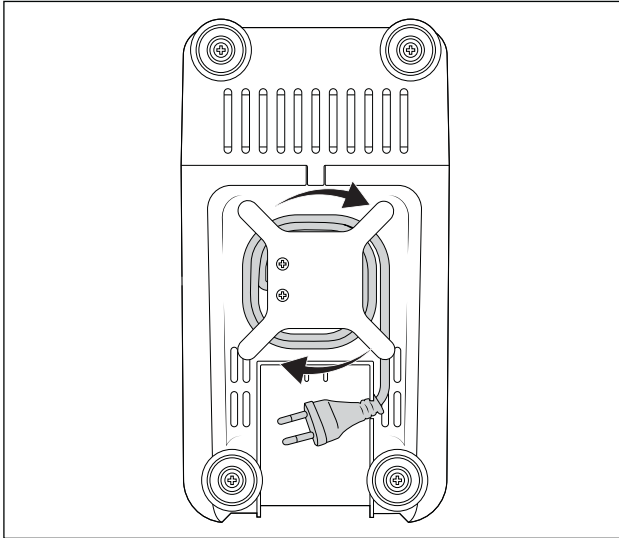


Fig. 3

- Store the appliance at a dry location.
- After drying the metal attachments coat them lightly with a little cooking oil – if you are not going to use the appliance immediately. This will protect them from corrosion.
- Store the appliance where it will be out of reach of children and people requiring supervision. They are not always able to correctly assess the potential risks involved with using electrical appliances.

Disposal



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

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



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

NOTICE

- If possible, keep the original packaging of the appliance during the warranty period so that the device can be packed properly for returning in the event of a warranty claim.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 377067_2110 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 377067_2110.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 377067_2110

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Kibbeh

Ingredients for the mince filling

400 g lean beef or lamb

2 onions

10 g flour

25 g coarsely chopped pine nuts

1/2 tsp. each of ground allspice, cinnamon, cumin, caraway, cloves, nutmeg

Salt and pepper

Ingredients for the shell

500 g bulgur wheat (soaked)

500 g lean beef or lamb

1 onion

1 pinch of black pepper, 1 pinch of chilli

Mince filling

Prepare the mince filling first and leave it to cool while you prepare the shell.

Chop the meat twice with the mincer (using first the coarse, then the fine perforated disc **14**). Mix the meat, flour, pine nuts and spices well. Chop and sear the onions. Add the mince and mix it with the onions. Thoroughly fry the mixture, then let it cool.

Shell

Chop the meat for the shell twice with the mincer (using first the coarse, then the fine perforated disc **14**) and mix it with the bulgur wheat, chopped onion and spices. Process the mass twice more using the mincer. Replace the perforated disc **14** with the kibbeh attachment **18** (see chapter "Installing the kibbeh attachment") and make kibbeh shells of approx. 7 cm length.

Preparation

Fill each kibbeh shell with the mince as soon as it is made, pinching the ends together to create small pouches. Deep-fry the finished kibbeh in hot oil (190 °C) for approximately 3 minutes. They should have a golden brown colour.

Tomato sauce

Ingredients:

approx. 600 g tomatoes

1 medium onion (or alternatively 1-2 shallots)

1-2 garlic cloves

1 tsp. tomato paste

30-50 ml dry white wine

2 tbsp. olive oil

1-2 tsp. sugar

1/2 tsp. salt

1 pinch of pepper

Dried thyme (alternatively: basil or oregano)

Prepare and strain tomatoes

Quarter the tomatoes, remove the stalk and cut into smaller pieces if necessary. Strain the tomatoes using the grinder. Use the appropriate attachment. Note that a portion of the tomatoes must be disposed of as leftovers. The quantity of strained tomato produced varies and depends on the type of tomato, the amount of water, the amount of pulp, etc.

Preparing sauce

Remove the skins from the onion and garlic. Finely dice the onion and either crush the garlic with a garlic press or chop it into small pieces.

Heat the oil in a saucepan or frying pan. Add the onion, garlic and tomato paste, stir well and sauté briefly. Deglaze with a little white wine. Add the strained tomatoes. Season with salt, pepper, sugar and herbs to taste.

Bring everything to the boil and simmer at a low temperature for about 10-15 minutes. Stir constantly to make sure that the sauce doesn't burn onto the pan. If necessary, add a little more white wine if the liquid evaporates quickly.

Fresh Grill Sausages

Ingredients:

300 g lean Beef

500 g lean Pork

200 g Shoulder bacon

20 g Salt

1/2 Tsp ground white Pepper

1 Tsp Caraway

1/2 Tsp Nutmeg

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

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

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

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

Biscuits

Ingredients:

500 g butter

500 g sugar

2 - 3 packets of vanilla sugar

1 packet of vanilla custard

1/4 tsp salt

1 egg

4 egg yolks

800 g plain flour

2 tbsps baking powder

200 g ground (blanched) almonds

Zest of a lemon

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	24
Urheberrecht	24
Haftungsbeschränkung	24
Bestimmungsgemäße Verwendung	24
Lieferumfang / Teilebeschreibung	25
Technische Daten	26
Sicherheitshinweise	26
Zusammenbauen / Zerlegen	29
Fleischwolf zusammenbauen	29
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	30
Kebbe-Aufsatz montieren	31
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	31
Passier-Aufsatz montieren	32
Bedienen	33
Das Gerät bedienen	34
Fleisch verarbeiten	34
Wurst verarbeiten	35
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	35
Spritzgebäck herstellen	36
Tomaten passieren	36
Im Fehlerfall	37
Reinigen	37
Motorblock reinigen	38
Zubehörteile reinigen	38
Aufbewahren	39
Entsorgung	40
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	41
Service	42
Importeur	42
Rezepte	43
Kebbe	43
Tomatensauce	44
Frische Rostbratwurst	45
Spritzgebäck	45

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Haftungsbeschränkung

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
- ❷ Stopfer
- ❸ Einfüllschale
- ❹ Kabelaufwicklung
- ❺ Motorblock
- ❻ Fleischwolfvorsatz aus Metall
- ❼ Verschlüsse
- ❽ Auffangschale
- ❾ Plastikschncke
- ❿ Passiersieb
- ⓫ Transportschncke
- ⓬ Feder
- ⓭ Kreuzmesser
- ⓮ grobe und feine Lochscheibe
- ⓯ Verschlussring
- ⓰ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ⓱ Wurstscheibe
- ⓲ Kebbe-Aufsatz

Abbildung B:

- ❶ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- ❶ Taste „<“ (Rückwärtslauf)
- ❷ Taste „0“ (Aus)
- ❸ Taste „I“ (Ein)

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	250 - 350 W
Blockierleistung	1200 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
KB-Zeit	15 Minuten

KB - Zeit

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird. Halten Sie es von heißen Bereichen fern und führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt werden kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.



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

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- ▶ Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt sein.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Vorsicht: Das Kreuzmesser ist sehr scharf! Gehen Sie beim Umgang und Reinigen des Gerätes stets vorsichtig vor.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Zusammenbauen / Zerlegen

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Fleischwolf zusammenbauen

Klappen Sie die Ausklappseite aus – Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt. Beachten Sie, dass Sie nicht für alle Aufsätze das Kreuzmesser **13** und die Feder **12** oder eine Lochscheibe **14**/Wurstscheibe **17** benötigen.

- 1) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 2) Setzen Sie die Transportschnecke **11** in den Fleischwolfvorsatz **6**.
- 3) Stecken Sie die Feder **12** auf die Transportschnecke **11**.
- 4) Setzen Sie dann das Kreuzmesser **13** so ein, dass die Seite mit den Messern von der Feder **12** weg zeigt. Achten Sie darauf, dass die eckige Aussparung des Kreuzmessers **13** korrekt auf der eckigen Achse liegt.

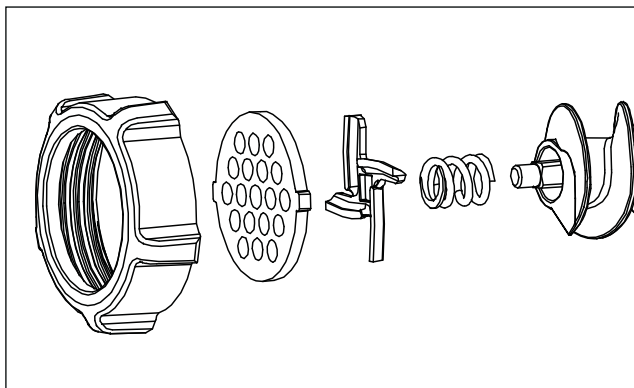







Abb. 1

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Kreuzmesser **13** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

► Das Gerät wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser **13** anders herum eingesetzt wird!

- 5) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **14**/Wurstscheibe **17**.
- 6) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe **14** so in den Fleischwolfvorsatz **6** ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe **14** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 7) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **15** handfest auf.
- 8) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz **6** wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock **5** verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz **6** in den Motorblock **5**, so dass das Symbol  am Fleischwolfvorsatz **6** am Symbol  am Motorblock **5** liegt. Der Verriegelungsknopf **15** drückt sich hinein (Abb. B).
 - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz **6** leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz **6** in die Mittelposition (Abb. B), so dass das Symbol  am Einfüllschacht am Symbol  weist. Wenn der Fleischwolfvorsatz **6** einrastet, springt der Verriegelungsknopf **15** heraus.
 - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale **3** oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf **15** und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz **6** herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz **6**, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie alle Teile, die am/im Fleischwolfvorsatz **6** montiert sind, auseinander und reinigen Sie diese.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke **11**, die Feder **12** und das Kreuzmesser **13** wieder in den Fleischwolfvorsatz **6** ein.
- 5) Legen Sie die Wurstscheibe **17** so ein, dass die Fixierungen an der Wurstscheibe **17** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz **16** vor die Wurstscheibe **17**.
- 7) Schrauben Sie den Verschlussring **15** handfest auf.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

► Für den Kebbe-Aufsatz **18** werden weder das Kreuzmesser **15** mit der Feder **12**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **14/17** benötigt! Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kebbe-Aufsatzes **18** so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kebbe-Aufsatzes **18** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **15** wieder handfest auf.
- 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

► Für den Spritzgebäck-Aufsatz **1** werden weder das Kreuzmesser **13** mit der Feder **12**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **14/17** benötigt! Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plastikscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **15** handfest auf.

- 7) Stecken Sie den Musterstreifen **1** wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz **1**. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen **1** vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen **1** abziehen, bevor Sie den Verschlussring **15** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

Passier-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

► Für den Tomatenpassierer werden weder das Kreuzmesser **13** mit der Feder **12**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **14/17** benötigt! Nehmen Sie alles ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Schieben Sie die Transportschnecke **11** in den Fleischwolfvorsatz **6**.
- 4) Setzen Sie die Plastikschncke **9** auf die Transportschnecke **11**. Achten Sie darauf, dass die eckige Achse der Transportschnecke **11** komplett in die eckige Aussparung der Plastikschncke **9** greift. Drehen Sie dazu die Plastikschncke **9** ggfs. etwas hin und her, bis sie festsetzt.
- 5) Schieben Sie dann das Passiersieb **10** komplett über die Plastikschncke **9**. Setzen Sie es so an den Fleischwolfvorsatz **6**, dass die zwei kleinen Fixierungen in die zwei passenden Aussparungen am Gewinde greifen. So lässt sich das Passiersieb **10** nicht mehr drehen. Die kleinen Löcher des Passiersiebes **10** zeigen nach unten.
- 6) Wenn alle Teile richtig aneinandergesetzt sind, stülpen Sie den Verschlussring **15** über das Passiersieb **10** und schrauben Sie diesen am Fleischwolfvorsatz **6** handfest auf.
- 7) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 8) Befestigen Sie die Auffangschale **8** an dem Passiersieb **10** (siehe Abb. 2). Dazu schieben Sie den Ring auf die Spitze des Passiersiebes **10** und haken die Verschlüsse **7** beidseitig am breiten Ende ein. Das Loch in der Auffangschale **8** zeigt nach unten.

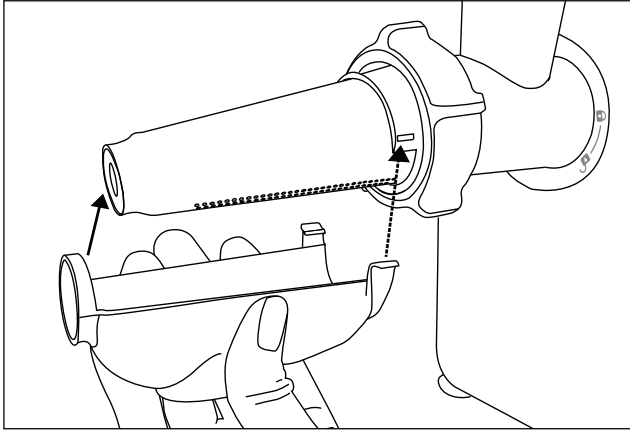


Abb. 2

Bedienen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks ❸ – 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“ ❷ oder „<“ ❶ 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.

STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **21**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist (Abb. C). Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
 - 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
 - 5) Drücken Sie die Taste „I“ **22**, 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 Wurst darm (Natur- oder Kunst darm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz **16** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurst darm kalkulieren.

TIPP

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

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **16** in den Wurst darm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

Mit dem Kebbe-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 Kebbe-Aufsatz **18** pressen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kebbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Spritzgebäck herstellen

Wenn Sie einen Spritzgebäck-Teig gemäß Ihrem Rezept vorbereitet und den Spritzgebäck-Aufsatz **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 **6** – die Transportschnecke **11** drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäck-Aufsatzes **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.

Tomaten passieren

- 1) Stellen Sie ein Gefäß unter die Auffangschale **8**, denn durch die Öffnung fließen bei Betrieb die passierten Tomaten ab.
- 2) Stellen Sie ein Gefäß an das schmale Ende des Passiersiebs **10**.
- 3) Vierteln Sie die Tomaten und drücken Sie diese mit Hilfe des Stopfers **2** langsam und gleichmäßig in den Fleischwolfvorsatz **6**.
Die Plastikschncke **9** drückt die Tomaten durch die kleinen Löcher des Passiersiebs **10**. Die passierten Tomaten fließen in die Auffangschale **8** und dann durch die Öffnung nach unten hin ab. Die Tomatenreste, wie Schalen und Körner, werden am schmalen Ende aus dem Passiersieb **10** ausgegeben.





HINWEIS

Sollte Tomatensaft aus den Schraubverbindungen des Passieraufsatzes treten, kann dies folgende Ursachen haben:

- Sie arbeiten zu schnell.
 - Sie pressen die Tomatenstücke mit zu hohem Druck in das Gerät.
 - Die Tomatenstücke sind zu groß.
- Verlangsamen Sie in diesem Fall Ihr Arbeitstempo, pressen Sie die Tomatenstücke nur leicht in das Gerät und zerteilen Sie die Tomaten in kleinere Stücke.
- 4) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Tomaten passieren“ 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 instand setzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Reinigen

STROMSCHLAGEFAHR

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

Motorblock reinigen

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



STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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


Zubehörteile reinigen

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

HINWEIS

- ▶ Für die Reinigung des Passiersiebes **10** empfehlen wir eine Flaschen-Spülbürste zu benutzen. So lassen sich die kleinen Löcher einfach reinigen.

HINWEIS

- ▶  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**, der Kebab-Aufsatz **13**, der Wurststopfaufsatz **16**, der Stopfer **2**, die Plastikschnecke **9** und die Auffangschale **8** sind spülmaschinengeeignet.
- ▶ Legen Sie diese Kunststoffteile, wenn möglich, in den obersten Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich die Teile verformen!



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Kreuzmesser **13** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

HINWEIS

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

Aufbewahren

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

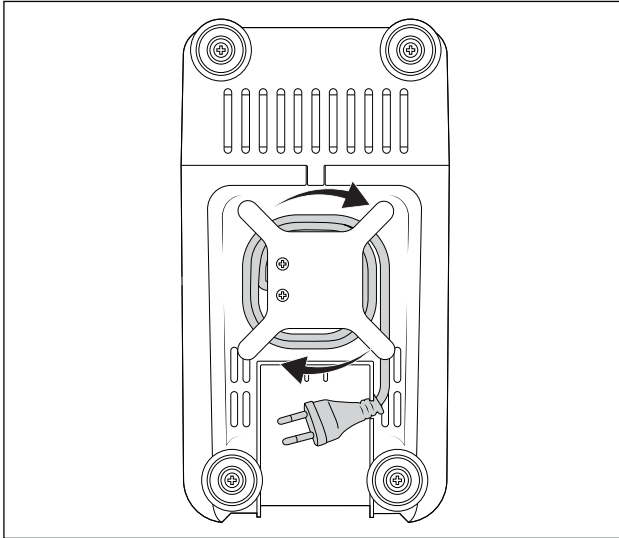


Abb. 3

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

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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



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



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe

20–22: Papier und Pappe

80–98: Verbundstoffe

HINWEIS

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 377067_2110 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 377067_2110 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 377067_2110

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

Je 1/2 TL Piment-Pulver, Zimt, Kreuzkümmel (Cumin), Kümmel-Pulver, Nelken-Pulver, Muskatnuss-Pulver

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

Fleischfüllung

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

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **14**). Das Fleisch, das Mehl, die Pinienkerne und die Gewürze gut vermischen. Zwiebeln hacken und anbraten. Die Fleischmasse hinzugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Alles gut durchbraten und dann abkühlen lassen.

Hülle

Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **14**) und mit dem Bulgur-Weizen, der klein geschnittenen Zwiebel und den Gewürzen vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe **14** gegen den Kebbe-Aufsatz **18** wechseln (siehe Kapitel „Kebbe-Aufsatz montieren“) und ca. 7 cm lange Kebbe-Hüllen formen.

Zubereitung:

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

Tomatensauce

Zutaten:

ca. 600 g Tomaten

1 mittelgroße Zwiebel (oder alternativ 1-2 Schalotten)

1-2 Knoblauchzehen

1 TL Tomatenmark

30-50 ml trockener Weißwein

2 EL Olivenöl

1-2 TL Zucker

1/2 TL Salz

1 Prise Pfeffer

getrockneter Thymian (alternativ Basilikum oder Oregano)

Tomaten vorbereiten und passieren

Tomaten vierteln, Strunck entfernen, ggfs. in kleinere Stücke schneiden. Tomaten mit Hilfe des Fleischwolfs passieren. Dazu den passenden Aufsatz verwenden. Beachten Sie, dass ein Teil der Tomaten als Rest entsorgt werden muss. Die Menge von passierter Tomate variiert und hängt ab von der Tomatensorte, dem Wasseranteil, dem Fleischanteil, etc..

Sauce zubereiten

Die Schalen von Zwiebel und Knoblauch entfernen. Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch entweder durch eine Knoblauchpresse drücken oder in feine Stücke schneiden.

In einem Topf oder in einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Zwiebel, den Knoblauch und das Tomatenmark hineingeben, gut umrühren und kurz anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen. Die passierten Tomaten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern nach Geschmack würzen.

Alles aufkochen und etwa 10-15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Rühren Sie um, damit nichts anbrennt. Fügen Sie ggfs. noch etwas Weißwein hinzu, falls die Flüssigkeit schnell verkocht.

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 2,5 cm Länge abdrehen.

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2–3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Type 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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

Sommaire

Introduction	48
Droits d'auteur	48
Limitation de responsabilité	48
Utilisation conforme	48
Accessoires fournis / Description des pièces	49
Caractéristiques techniques	50
Consignes de sécurité	50
Assemblage / désassemblage	52
Assemblage du hachoir à viande	53
Monter le poussoir à saucisse	54
Monter l'accessoire à boulettes	55
Monter l'accessoire pour biscuits sablés	55
Monter l'embout presse-purée	56
Opération	57
Fonctionnement de l'appareil	58
Travailler de la viande	58
Confectionner des saucisses	59
Travailler avec l'accessoire à boulettes	59
Confectionner des biscuits sablés	60
Passer les tomates	60
En cas de panne	61
Nettoyage	61
Nettoyage du bloc-moteur	62
Nettoyage des accessoires	62
Rangement	63
Mise au rebut	64
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique	65
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France	67
Service après-vente	70
Importateur	70
Recettes	71
Kebbé	71
Sauce tomate	72
Saucisse à griller fraîche	73
Biscuits sablés	73

Introduction

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

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

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

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

Limitation de responsabilité

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

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

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

Utilisation conforme

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

- Hachage de viande fraîche,
- Confection de saucisses dans des boyaux naturels ou synthétiques,
- Confection de biscuits sablés,
- Passer des tomates au presse-purée.

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

Accessoires fournis / Description des pièces

Figure A :

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



Figure B :

- ❸ Bouton de verrouillage

Figure C :

- ❶ Touche «<» (En arrière)
- ❷ Touche «0» (Éteindre)
- ❸ Touche «>» (Mise en marche)

Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~ (Courant alternatif), 50 Hz
Puissance absorbée	250 - 350 W
Puissance bloquée	1200 W
Classe de protection	II /  (Double isolation)
	Toutes les pièces de cet appareil, entrant en contact avec les aliments, sont appropriées à une utilisation alimentaire.
Temps d'opération par intermittence	1.5 minutes

Temps d'opération par intermittence

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

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé. Maintenez-le à distance de zones chaudes et acheminez-le de telle manière qu'il ne puisse pas être coincé
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement dans des locaux secs, surtout pas en extérieur.



N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou d'autres liquides ! Sinon, il y a danger de mort par électrocution.

AVERTISSEMENT !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

Assemblage / désassemblage

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

Assemblage du hachoir à viande

Ouvrez la partie rabattable - vous y trouverez l'ordre d'assemblage sous forme d'une représentation graphique. Veuillez noter que la lame cruciforme **13** et le ressort **12** ou une filière **14**/grille à saucisses **17** ne sont pas nécessaires pour tous les accessoires.

- 1) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 2) Placez la vis transporteuse **11** dans l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
- 3) Insérez le ressort **12** sur la vis transporteuse **11**.
- 4) Insérez la lame cruciforme **13** de telle manière que la face tranchante ne soit pas orientée vers le ressort **12**. Veillez à ce que l'encoche angulaire de la lame cruciforme **13** repose correctement dans l'axe angulaire.

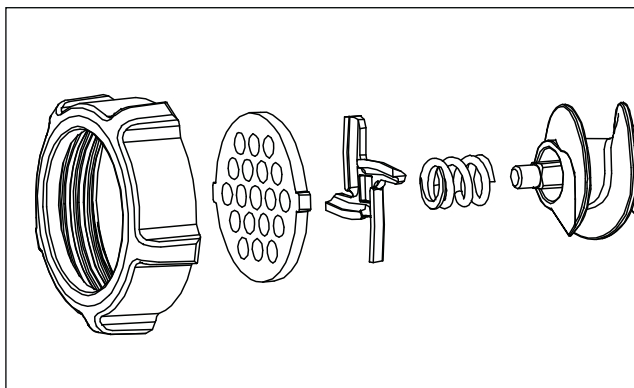


Fig. 1






⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ La lame cruciforme **13** est extrêmement tranchante ! Risque de blessures !

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ L'appareil sera endommagé si la lame cruciforme **13** est insérée dans le sens contraire !

- 5) Choisissez la filière **14**/grille à saucisses **17** souhaitée.
- 6) Insérez la grille sélectionnée **14** de telle manière dans l'adaptateur du hachoir **6**, que les fixations sur la grille **14** se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
- 7) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture **15** fermement à la main.

- 8) L'adaptateur du hachoir à viande **6** monté est relié au bloc-moteur **5** par un joint à baïonnette :
- Introduisez l'adaptateur du hachoir **6** dans le bloc-moteur **5**, de sorte que le symbole  sur l'adaptateur du hachoir **6** applique contre le symbole  sur le bloc-moteur **5**. Le bouton de verrouillage **15** s'enfonce (fig. B).
 - Appuyez légèrement sur l'adaptateur du hachoir **6** pour l'enfoncer et tournez en même temps la goulotte de l'adaptateur du hachoir **6** jusqu'en position médiane (fig. B) de sorte que le symbole  sur la goulotte pointe vers le symbole . Lorsque l'adaptateur du hachoir **6** s'enclenche, le bouton de verrouillage **15** sort d'un coup.
 - Pour finir, placez le plateau de remplissage **3** en haut sur la gaine de remplissage.
 - Pour le retirer, appuyez sur le bouton de verrouillage **19** et tournez à nouveau la gaine de remplissage vers la droite (Fig. B) . Ensuite, vous pouvez retirer l'adaptateur du hachoir à viande **6**.

Monter le poussoir à saucisse

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

- 1) Retirez l'adaptateur du hachoir à viande **6**, conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 2) Démontez toutes les pièces qui sont montées dans/sur l'adaptateur du hachoir en métal **6** et nettoyez-les.
- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Insérez la vis transporteuse **11**, le ressort **12** et la lame cruciforme **13** dans l'adaptateur du hachoir en métal **6**.
- 5) Insérez la grille à saucisses **17** de telle manière que les fixations de la grille à saucisses **17** se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
- 6) Placez ensuite le poussoir à saucisse **16** devant la grille à saucisse **17**.
- 7) Vissez l'anneau de fermeture **15** fermement à la main.
- 8) Montez l'adaptateur du hachoir à viande **6** conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».

Monter l'accessoire à boulettes

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

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

REMARQUE

► Pour l'accessoire à boulettes **18**, ni la lame cruciforme **13** avec ressort **12** ni un disque ajouré ni une grille à saucisses **14/17** ne sont nécessaires ! Si nécessaire, retirez ces pièces de l'adaptateur **6** du hachoir en métal.

- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Insérez les deux pièces en plastique de l'accessoire à boulettes **18** de telle manière que les fixations sur l'accessoire à boulettes **18** se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
- 5) Si toutes les pièces sont correctement positionnées, vissez de nouveau fermement l'anneau de fermeture **15** à la main.
- 6) Montez l'adaptateur du hachoir à viande **6** conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».

Monter l'accessoire pour biscuits sablés

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

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

REMARQUE

► Pour l'accessoire à biscuits sablés **1**, ni la lame cruciforme **13** avec ressort **12** ni un disque ajouré ni une grille à saucisses **14/17** ne sont nécessaires ! Si nécessaire, retirez ces pièces de l'adaptateur du hachoir **6** du hachoir en métal.

- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Retirez la plaquette des modèles **1** à l'avant de l'accessoire pour biscuits sablés **1**.
- 5) Insérez tout d'abord le disque en plastique, puis le disque en métal de l'accessoire pour biscuits sablés **1** dans l'adaptateur du hachoir à viande **6** (voir face dépliable). Insérez l'accessoire pour biscuits sablés **1** de telle manière que les fixations de l'accessoire pour biscuits sablés **1** se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
- 6) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture **15** à la main.

- 7) Insérez la plaquette de modèles **1** à nouveau à l'avant dans l'accessoire pour biscuits sablés **1**. Veillez à ce que la poignée au niveau de la plaquette des modèles **1** ne soit pas dirigée vers l'appareil. Sinon, vous ne pourrez pas régler le modèle qui se trouve directement sur la poignée.
- 8) Montez l'adaptateur du hachoir à viande **6** conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 9) Pour le retirer, il faut à nouveau enlever la plaquette des modèles **1**, avant d'enlever l'anneau de fermeture **15** et de pouvoir à nouveau enlever l'accessoire pour biscuits sablés **1**.

Monter l'embout presse-purée

Dépliez le volet, vous y trouverez l'illustration des différentes étapes de l'assemblage.

- 1) Retirez l'adaptateur du hachoir en métal **6**, comme décrit sous «Monter le hachoir».
- 2) Retirez d'éventuels embouts et nettoyez l'adaptateur du hachoir en métal **6**.

REMARQUE

► Pour le presse-tomates, ni la lame cruciforme **13** avec ressort **12**, ni une filière ou une grille à saucisses **14/17** ne sont nécessaires ! Le cas échéant, retirez tout de l'adaptateur du hachoir **6**.

- 3) Glissez la vis transporteuse **11** dans l'adaptateur du hachoir **6**.
- 4) Posez la vis plastique **9** sur la vis transporteuse **11**. Veillez à ce que l'axe polygonal de la vis transporteuse **11** pénètre entièrement dans l'évidement polygonal de la vis plastique **9**. Pour ce faire, tournez le cas échéant la vis plastique **9** en effectuant un léger mouvement de va-et-vient jusqu'à ce qu'elle soit solidement fixée.
- 5) Ensuite, enfitez le tamis **10** entièrement sur la vis plastique **9**. Appliquez-le contre l'adaptateur du hachoir **6** de sorte que les deux petites fixations pénètrent dans les deux évidements correspondants sur le filetage. De cette façon, le tamis **10** ne peut plus tourner. Les petits trous du tamis **10** pointent vers le bas.
- 6) Lorsque tout est correctement juxtaposé, enfitez l'anneau de fermeture **15** sur le tamis **10** et vissez-le bien à la main contre l'adaptateur du hachoir **6**.
- 7) Montez l'adaptateur du hachoir **6** comme décrit sous «Monter le hachoir».
- 8) Maintenant, fixez le bac collecteur **8** contre le tamis **10** (voir fig. 2). Pour ce faire, enfitez l'anneau sur la pointe du tamis **10** et accrochez les fermetures **7** des deux côtés sur l'extrémité large. Le trou dans le bac collecteur **8** pointe vers le bas.

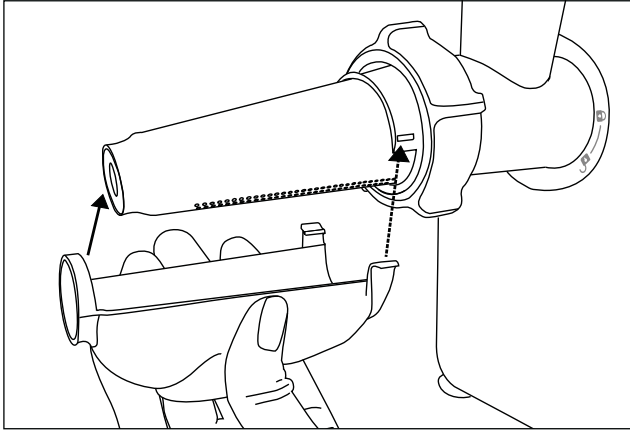


Fig. 2

Opération

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier du bloc-moteur ❸ – 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» ❷ ou «<» ❶ 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 **3** et placez un récipient collecteur à l'avant sous l'ouverture de sortie.
 - 3) Appuyez tout d'abord sur la touche «0» **21**, 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» **22** pour allumer l'appareil.

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Travailler de la viande

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

AVERTISSEMENT !

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

Confectionner des saucisses

- 1) Faites passer la viande deux fois par le hachoir à viande, avant de la transformer en saucisses.
- 2) Pour la farce des saucisses, ajoutez des oignons finement coupés, des épices et autres ingrédients à la farce selon votre recette et pétrissez bien la masse. Placez cette dernière pendant 30 minutes au réfrigérateur avant de poursuivre la fabrication.
- 3) Enfilez le boyau (naturel ou synthétique) sur l'embout à saucisses **16** et faites un nœud à l'autre extrémité. Vous pouvez calculer environ 1,60 m de boyau à saucisses pour environ 1 kg de farce.

CONSEIL

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

- 4) La farce à saucisses est ensuite pressée par l'embout à saucisses **16** 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 **19**, 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 **19**.
- 2) Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet «Accessoire à boulettes», vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au chapitre «Opérer l'appareil».

Confectionner des biscuits sablés

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

- 1) Étalez du papier sulfurisé dans un petit lèche-frite et placez-le à l'avant de l'appareil sous l'ouverture de sortie.
- 2) Pressez de manière homogène la pâte dans l'adaptateur du hachoir à viande **6** - la vis transporteuse **11** la presse alors à travers le motif sélectionné au niveau de la plaquette de modèles de l'accessoire pour biscuits sablés **1**.
- 3) Lorsque les biscuits ont atteint la longueur souhaitée, arrêtez l'appareil et sectionnez la pâte au niveau de l'ouverture de sortie. Posez les biscuits sur sur le lèche-frite.
- 4) Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet «Biscuits sablés», vous pouvez utiliser l'appareil, comme décrit au chapitre «Opérer l'appareil».

Passer les tomates

- 1) Placez un récipient sous le bac collecteur **8**, car pendant le fonctionnement les tomates pressées coulent par l'orifice.
- 2) Placez un récipient contre l'extrémité étroite du tamis **10**.
- 3) Coupez les tomates en quarts et poussez-les lentement et uniformément à l'aide du poussoir **2** dans l'adaptateur du hachoir **6**. La vis plastique **9** pousse les tomates contre les petits trous du tamis **10**. Le coulis de tomates coule dans le bac collecteur **8** puis traverse l'orifice en direction du bas. Les restes de tomate, dont les peaux et les grains, sortent par l'extrémité étroite du tamis **10**.

REMARQUE

Si du jus de tomates sort des raccords vissés de l'embout presse-purée, ceci peut avoir les causes suivantes :

- Vous travaillez trop vite.
 - Vous poussez les morceaux de tomate avec trop de force dans l'appareil.
 - Les morceaux de tomate sont trop gros.
- Réduisez dans ce cas votre rythme de travail, poussez doucement les morceaux de tomate dans l'appareil et coupez les tomates en plus petits morceaux.
- 4) Si vous avez lu toutes les remarques relatives au thème «Passer des tomates au presse-purée», vous pouvez utiliser l'appareil comme décrit au chapitre «Fonctionnement de l'appareil».

En cas de panne

Si l'entraînement est bloqué par des denrées alimentaires :

- Appuyez sur la touche «0» 21, pour arrêter le hachoir.
- Maintenez la touche «<» 20 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 «<» 20.
- Appuyez sur la touche «|» 22, pour faire démarrer le hachoir.
- Si vous ne parvenez pas à débloquent l'entraînement de cette manière, nettoyez l'appareil, conformément à ce qui est décrit sous le point «Nettoyage».

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

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

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

- Éteignez immédiatement l'appareil en appuyant sur la touche «0» 21!
- 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. En présence de salissures tenaces, ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle doux sur le chiffon humide. Essuyez ensuite avec un chiffon uniquement humidifié d'eau claire pour éliminer d'éventuels restes de liquide vaisselle. Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.



RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

ATTENTION - 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

- Lavez les pièces d'accessoire susceptibles d'entrer en contact avec les aliments dans de l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle ménager adapté aux aliments.

REMARQUE

- ▶ Pour le nettoyage du tamis **10** nous recommandons d'utiliser une brosse plate pour bouteilles. Elle facilite le nettoyage des petits trous.

REMARQUE

- ▶  La pièce en plastique de l'adaptateur pour biscuits sablés **1**, l'accessoire à boulettes **18**, l'embout à saucisses **16**, le poussoir **2**, la vis plastique **9** et le bac collecteur **8** vont au lave-vaisselle.
- ▶ Placez les pièces en plastique si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer. Sinon, les pièces risquent de se déformer !



AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ La lame cruciforme **13** est extrêmement tranchante ! Risque de blessures
- Séchez bien toutes les pièces avant de continuer à utiliser l'appareil.

REMARQUE

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

Rangement

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

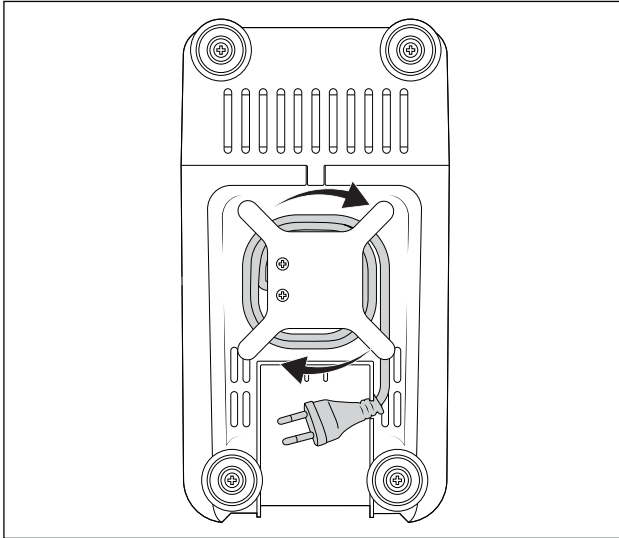


Fig. 3

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

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



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



L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant une élimination écologique de ceux-ci.

Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trieZ-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1 - 7 : Plastiques, 20 - 22 : Papier et carton, 80 - 98 : Matériaux composites

REMARQUE

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

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 377067_2110 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 377067_2110.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 377067_2110 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 377067_2110.

Service après-vente

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

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

IAN 377067_2110

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompnass.com

Recettes

Kebbé

Ingrédients pour la farce à la viande

400 g de viande de bœuf ou d'agneau maigre

2 oignons

10 g de farine

25 g de pignons de pin grossièrement hachés

Respectivement 1/2 c. à café de piment, cannelle, cumin, cumin en poudre, clous de girofle en poudre, noix de muscade en poudre

Sel et poivre

Ingrédients pour l'enrobage

500 g de blé boulgour (trempé)

500 g de viande de bœuf ou d'agneau maigre

1 oignon

1 pincée de poivre, 1 pincée de chili

Farce à la viande

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

Hacher la viande deux fois dans le hachoir (la première fois avec la filière moyenne, et ensuite avec la filière fine 14). Bien mélanger la farine, les pignons de pin et les épices. Hacher les oignons et les faire revenir. Ajouter la viande et la mélanger aux oignons. Bien faire revenir le tout et laisser refroidir.

Enrobage

Hacher la viande pour l'enrobage deux fois de suite dans le hachoir (la première fois avec la filière moyenne, ensuite avec la filière fine 14) et mélanger avec le blé boulgour, l'oignon haché fin et les épices. Hacher également cette masse deux fois au hachoir. Remplacer la filière 14 par l'accessoire à kebbé 18 (voir au chapitre « Monter l'accessoire à kebbé ») et former des kebbés de 7 cm de long environ.

Préparation

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

Sauce tomate

Ingrédients :

env. 600 g de tomates

1 oignon de taille moyenne (ou sinon 1-2 échalotes)

1-2 gousses d'ail

1 cc de concentré de tomate

30-50 ml de vin blanc sec

2 cs d'huile d'olive

1-2 cc de sucre

1/2 cc de sel

1 pincée de poivre

du thym séché (ou sinon du basilic ou de l'origan)

Préparer les tomates et les presser

Couper les tomates en quarts, retirer le centre, les découper le cas échéant en morceaux plus petits. Presser les tomates à l'aide du hachoir à viande. Pour ce faire, utiliser l'accessoire adapté. Souvenez-vous qu'une partie des tomates va être jetée comme déchet. La quantité de tomate pressée varie et dépend de la variété de tomate, de la part d'eau, de la part de chair, etc.

Préparer la sauce

Éplucher les oignons et l'ail. Couper les oignons en petits dés, soit passer l'ail au presse-ail soit le découper en petits morceaux.

Faire chauffer l'huile dans une casserole ou une poêle. Ajouter l'oignon, l'ail et le concentré de tomate, bien remuer et faire brièvement blondir. Déglacer avec un peu de vin blanc. Ajouter les tomates pressées. Assaisonner avec le sel, le poivre, le sucre et les herbes aromatiques selon vos préférences.

Porter le tout à ébullition puis faire mijoter 10-15 minutes à feu réduit. Remuez pour que rien ne brûle. Rajoutez le cas échéant un peu de vin blanc si le liquide s'évapore rapidement pendant la cuisson.

Saucisse à griller fraîche

Ingrédients :

- 300 g de viande de bœuf maigre
- 500 g de viande de porc maigre
- 200 g de lard d'épaule
- 20 g de sel
- 1/2 de cuillère à soupe de poivre blanc moulu
- 1 cuillère à café de cumin
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade

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

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

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

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

Biscuits sablés

Ingrédients :

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

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

Inhoud

Inleiding	76
Auteursrecht	76
Beperking van aansprakelijkheid	76
Gebruik in overeenstemming met bestemming	76
Inhoud van het pakket / Beschrijving van onderdelen	77
Technische gegevens	78
Veiligheidsvoorschriften	78
Monteren/demonteren	80
Vleesmolen monteren	81
Worst-stop-opzetstuk monteren	82
Kubbe-opzetstuk monteren	83
Sprits-opzetstuk monteren	83
Passeer-opzetstuk bevestigen	84
Bediening	85
Het apparaat gebruiken	86
Vlees verwerken	86
Worst verwerken	87
Werken met het Kubbe-opzetstuk	87
Spritsgebak maken	88
Tomaten passeren	88
In geval van storingen	89
Reinigen	89
Motorblok reinigen	90
Accessoires reinigen	90
Opbergen	91
Milieurichtlijnen	92
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	93
Service	94
Importeur	94
Recepten	95
Kebbe	95
Tomatensaus	96
Verse gegrilde braadworst	97
Spritskoekjes	97

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Berg deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig op. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

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

Beperking van aansprakelijkheid

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

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

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

- Doordraaien van vers vlees,
- Worst maken in een natuur- of kunstdarm
- Spritsgebak maken,
- Passeren van tomaten.

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

Inhoud van het pakket / Beschrijving van onderdelen

Afbeelding A:

- ❶ Opzetstuk voor spritskoekjes met streepmotief
- ❷ Stopper
- ❸ Vulschaal
- ❹ Kabelspoel
- ❺ Motor
- ❻ Vleesmolen-voorzetstuk van metaal
- ❼ Sluitingen
- ❽ Opvangbak
- ❾ Plasticschroef
- ❿ Passeerzeef
- ⓫ Transportschroef
- ⓬ Veer
- ⓭ Kruismes
- ⓮ Grove en fijne gatenschiif
- ⓯ Afsluitring
- ⓰ Worst-stop-opzetstuk
- ⓱ Worstschijf
- ⓲ Kubbe-opzetstuk



Afbeelding B:

- ❸ Vergrendelendeknop

Afbeelding C:

- ❷ Toets „<“ (Terugwaarts)
- ❸ Toets „0“ (Uitschakelen)
- ❹ Toets „I“ (Inschakelen)

Technische gegevens

Spanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Vermogen	250 - 350 W
Blokkeervermogen	1200 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig
KB-tijd	15 minuten

KB-tijd

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Let erop, dat het netsnoer niet wordt beschadigd. Zorg ervoor dat het niet te warm wordt en geleid het zo, dat het niet kan worden ingeklemd.
- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ 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.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in lege toestand. Daardoor kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.
- ▶ U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt, die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ Voorzichtig: het kruismes is zeer scherp! Ga steeds voorzichtig te werk in de omgang met het apparaat en bij het reinigen.
- ▶ Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Monteren/demonteren

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

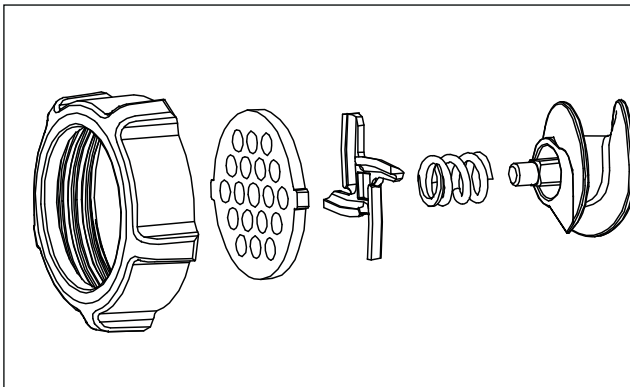
OPMERKING

- ▶ Verwijder voor het eerste gebruik de beschermfolie van het toetsenpaneel.

Vleesmolen monteren

Vouw de uitvouwbare pagina naar buiten - u vindt daar een afbeelding van de volgorde van de montage. Houd er rekening mee dat u niet voor alle opzetstukken het kruismes **13** en de veer **12** of een gatenschijf **14**/worstschijf **17** nodig hebt.

- 1) Wrijf alle delen van metaal in met spijsolie.
- 2) Zet de transportschroef **11** in het vleesmolen-voorzetstuk **6**.
- 3) Steek de veer **12** op de transportschroef **11**.
- 4) Zet dan het kruismes **13** er zodanig in, dat de scherpe kant van de veer **12** weg wijst. Let erop dat de hoekige inkeping van het kruismes **13** correct op de hoekige as ligt.








Afb. 1

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het kruismes **13** is erg scherp! Letselgevaar!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Het apparaat wordt beschadigd, als het kruismes **13** er andersom wordt ingezet!

- 5) Kies de gewenste gatenschijf **14**/worstschijf **17**.
- 6) Leg de gekozen gatenschijf **14** zodanig in het vleesmolen-voorzetstuk **6**, dat de fixering op de gatenschijf **14** in de inkeping in het vleesmolen-voorzetstuk **6** ligt.
- 7) Als alles er goed is ingezet, draait u de sluitring **15** er stevig op.
- 8) Het gemonteerde vleesmolen-voorzetstuk **6** wordt d.m.v. een bajonetsluiting met het motorblok **5** verbonden:
 - Steek het vleesmolen-voorzetstuk **6** zodanig in het motorblok **5**, dat het symbool  op het vleesmolen-voorzetstuk **6** zich tegenover het symbool  op het motorblok **5** bevindt. De vergrendelingsknop **15** wordt naar binnen gedrukt (afb. B).
 - Druk het vleesmolen-voorzetstuk **6** iets naar binnen en draai daarbij de vulschacht op het vleesmolen-voorzetstuk **6** naar de middenpositie (afb. B), zodat het symbool  op de vulschacht naar het symbool  wijst. Wanneer het vleesmolen-voorzetstuk **6** vastklikt, springt de vergrendelingsknop **15** naar buiten.
 - Plaats tot slot de vulschaal **3** boven op de vulopening.
 - Om eraf te nemen, drukt u op de vergrendelende knop **15** en draait u de vulschacht weer naar rechts (Afb. B) . Daarna kunt u het vleesmolen-voorzetstuk **6** 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 **6** eraf, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 2) Neem alle onderdelen die op/in het vleesmolen-voorzetstuk **6** zijn gemonteerd, uit elkaar en reinig ze.
- 3) Wrijf alle delen van metaal in met spijsolie.
- 4) Plaats de transportschroef **11**, de veer **12** en het kruismes **13** terug in het vleesmolen-voorzetstuk **6**.
- 5) De worstschijf **17** zodanig inleggen, dat de fixeringen op de worstschijf **17** in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk **6** liggen.
- 6) Zet dan het worst-stop-opzetstuk **16** voor de worstschijf **17**.
- 7) Draai de afsluitring **15** er stevig op.
- 8) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk **6** 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 **6** eraf, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 2) Haal alle eventuele opzetstukken eraf en reinig het voorzetstuk voor de vleesmolen **6**.

OPMERKING

► Voor het kubbe-opzetstuk **18** is noch het kruismes **13** met de veer **12**, noch een gatenschijf of worstschijf **14/17** nodig! Haal deze onderdelen eventueel uit het vleesmolen-voorzetstuk **6**.

- 3) Wrijf alle delen van metaal licht met spijsolie in.
- 4) Beide delen van het kubbe-opzetstuk **18** zodanig inleggen, dat de fixeringen op de onderste ring van het kubbe-opzetstuk **18** in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk **6** liggen.
- 5) Als alles correct ingezet is, draait u de afsluitring **15** er weer stevig op.
- 6) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk **6** 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 **6** eraf, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 2) Haal alle eventuele opzetstukken eraf en reinig het voorzetstuk voor de vleesmolen **6**.

OPMERKING

► Voor het spritskoekjes-opzetstuk **1** is noch het kruismes **13** met de veer **12**, noch een gatenschijf of worstschijf **14/17** nodig! Haal deze onderdelen eventueel uit het vleesmolen-voorzetstuk **6**.

- 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 **6** (zi uitvouwpagina). Het spritskoekjes-opzetstuk **1** zodanig inleggen, dat de fixeringen op het spritskoekjes-opzetstuk **1** in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk **6** liggen.
- 6) Als alles er goed is ingezet, draait u de sluitring **15** er stevig op.

- 7) Steek de patroonstrook **1** weer voor op het spritsgebak-opzetstuk **1**. Let erop, dat de handgreep op de patroonstrook **1** van het apparaat weg wijst. Anders kunt u het motief, dat direct op de greep zit, niet instellen.
- 8) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk **6** zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 9) Alvorens eraf te halen moet u eerst de patroonstrook **1** eraf trekken, voordat u de sluitring **15** eraf draait en het spritsgebak-opzetstuk **1** er weer uit kunt halen.

Passeer-opzetstuk bevestigen

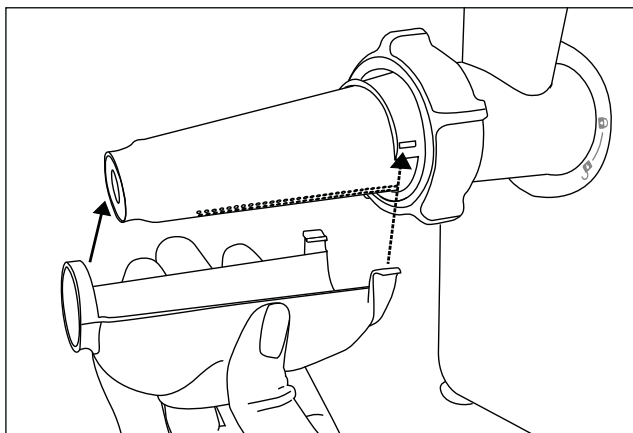
Klap de uitvouwpagina uit - hier vindt u afbeeldingen van de montagevolgorde.

- 1) Neem het vleesmolen-voorzetstuk **6** van het apparaat, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 2) Neem eventuele opzetstukken af en reinig het vleesmolen-voorzetstuk **6**.

OPMERKING

► Voor de tomatenzeef zijn het kruismes **13** met de veer **12** of een gaten- of worstschijf **14/17** niet nodig! Haal alle eventueel aanwezige onderdelen uit het vleesmolen-voorzetstuk **6**.

- 3) Schuif de transportschroef **11** in het vleesmolen-voorzetstuk **6**.
- 4) Plaats de plasticschroef **9** op de transportschroef **11**. Zorg ervoor dat de vierkante as van de transportschroef **11** volledig in de vierkante uitsparing van de plasticschroef **9** valt. Draai daarvoor de plasticschroef **9** zo nodig een beetje heen en weer tot ze vastzit.
- 5) Schuif vervolgens de passeerzeef **10** volledig over de plasticschroef **9**. Plaats de passeerzeef zodanig op het vleesmolen-voorzetstuk **6**, dat de twee kleine fixeringen vastklikken in de twee hiervoor bestemde uitsparingen op de schroefdraad. De passeerzeef **10** kan dan niet meer worden gedraaid. De kleine gaten van de passeerzeef **10** wijzen omlaag.
- 6) Wanneer alle onderdelen correct in elkaar zijn gezet, schuift u de afsluitring **15** over de passeerzeef **10** en schroeft u deze handvast op het vleesmolen-voorzetstuk **6**.
- 7) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk **6** zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 8) Bevestig nu de opvangbak **8** op de passeerzeef **10** (zie afb. 2). Schuif daarvoor de ring op de punt van de passeerzeef **10** en haak de sluitingen **7** aan beide zijden in het brede uiteinde. Het gat in de opvangbak **8** wijst omlaag.



Afb. 2

Bediening

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Nooit de behuizing van het motorblok ❸ 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“ ❷ of „<“ ❸ 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 **3** en zet een opvangschaal voor onder de uitvoeropening.
 - 3) Druk eerst op de toets „0“ **21**, 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“ **22**, om het apparaat aan te zetten.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

Vlees verwerken

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

WAARSCHUWING!

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

Worst verwerken

- 1) Draai het vlees eerst twee keer door de vleeswolf, voor u dit tot worst verwerkt.
- 2) Voor de worstvulling voegt u aan het gehakt kleine gesneden uitjes, kruiden en andere ingrediënten volgens uw recept toe en daarna kneed u de massa goed door. Zet die 30 min. lang in de koelkast voordat u die verder verwerkt.
- 3) Druk de worstdarm (natuur- of kunstarm) over het worst-stop-stuk **15** 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 **15** 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 **18** 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 **18** perst.
- 2) Als u alle aanwijzingen heeft gelezen over het thema „kubbe-opzetstuk“ kunt u het apparaat nu gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk „Het apparaat gebruiken“.

Spritsgebak maken

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

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

Tomaten passeren

- 1) Plaats een kom onder de opvangbak ❸, want door de opening stromen de gezeefde tomaten weg als het apparaat in werking is.
- 2) Plaats een kom bij het smalle uiteinde van de passeerzeef ❶.
- 3) Snijd de tomaten in kwarten en druk ze met behulp van de stopper ❷ langzaam en gelijkmatig in het vleesmolen-voorzetstuk ❸. De plasticschroef ❹ drukt de tomaten door de kleine gaten van de passeerzeef ❶. De gezeefde tomaten stromen in de opvangbak ❸ en daarna door de opening weg naar onderen. De tomatenrestanten, zoals velletjes en pitjes, komen aan het smalle uiteinde van de passeerzeef ❶ naar buiten.





OPMERKING

Als er tomatensap uit de schroefverbindingen van het passeer-opzetstuk komt, kan dit de volgende oorzaken hebben:

- U werkt te snel.
 - U drukt de stukken tomaat met te hoge druk in het apparaat.
 - De stukken tomaat zijn te groot.
- Kies in dit geval een langzamer werktempo, druk de stukken tomaat slechts met lichte druk in het apparaat en snijd de tomaten in kleinere stukken.
- 4) Wanneer u alle aanwijzingen over het onderwerp “Tomaten passeren” hebt gelezen, kunt u het apparaat gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk “Bediening”.

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 vleesmolen 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. Breng bij hardnekkige vuilresten wat mild afwasmiddel aan op de doek. Veeg vervolgens na met een doek die is bevochtigd met schoon water om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen. Droog het apparaat goed af voordat u het opnieuw gebruikt.



GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Dompel het motorblok 5 nooit in water of andere vloeistoffen! Anders kan zich een levensgevaarlijke situatie voordoen door een elektrische schok, als binnengedrongen vocht bij de elektrische leidingen komt.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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


Accessoires reinigen

- Reinig de accessoires, die in contact kunnen komen met levensmiddelen, met heet water en een voor huishoudelijk gebruik geschikt afwasmiddel.

OPMERKING

- ▶ Voor de reiniging van de passeerzeef 10 verdient het aanbeveling een flessenspoelborstel te gebruiken. Daarmee kunnen de kleine gaatjes gemakkelijk worden gereinigd.

OPMERKING

- ▶  Het kunststofgedeelte van het spritskoekjes-opzetstuk 1, het kubbe-opzetstuk 13, het worst-stop-opzetstuk 15, de stopper 2, de plasticschroef 4 en de opvangbak 8 zijn vaatwasserbestendig.
- ▶ Leg deze kunststof onderdelen zo mogelijk in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken. Anders kunnen de onderdelen vervormd raken!



WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het kruismes 13 is erg scherp! Letselgevaar!

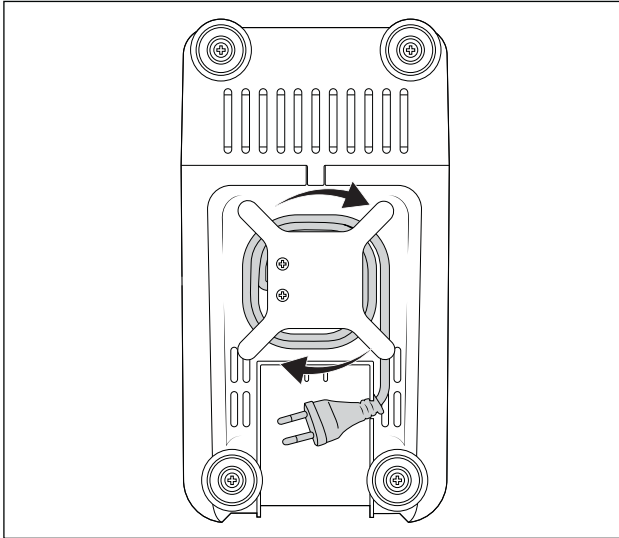
- Droog alles goed af, voordat u het apparaat verder gebruikt.

OPMERKING

- ▶ Wrijf na elke schoonmaakbeurt de metaaldelen weer met spijsolie in! Anders kunnen de metaaldelen verkleuren!

Opbergen

- Wikkel het snoer met de wijzers van de klok mee om de kabelspoel ④ onder op het apparaat en maak het snoer vast zoals hieronder afgebeeld. Zo blijft het beschermd tegen beschadigingen:



Afb. 3

- Bewaar het apparaat op een droge plaats.
- Vet de metalen opzetstukken na het afdrogen heel dun met wat spijsolie in - wanneer u het apparaat niet onmiddellijk weer gebruikt. . Daarmee zorgt u voor een goede bescherming tegen corrosie.
- Berg het apparaat zo op, dat kinderen en minder valide personen er niet bij kunnen. Deze kunnen mogelijke gevaren in de omgang met elektrische apparaten niet altijd juist inschatten.

Milieurichtlijnen



Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.

Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1-7: kunststoffen

20-22: papier en karton

80-98: composietmaterialen

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 377067_2110 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 377067_2110 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

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

IAN 377067_2110

Importeur

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

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

Recepten

Kebbe

Ingrediënten voor de vleesvulling

400 g mager rundvlees of lamsvlees

2 uien

10 g bloem

25 g grof gehakte pijnboompitten

1/2 tl van elk: pimentpoeder, kaneelpoeder, komijnpoeder, kruidnagelpoeder, nootmuskaatpoeder

zout en peper

Ingrediënten voor de omhulsels

500 g bulgurtarwe (geweekt)

500 g mager rundvlees of lamsvlees

1 ui

1 snufje peper, 1 snufje chilipoeder

Vleesvulling

Prepareer eerst de vleesvulling, zodat die tijdens het prepareren van de omhulsels kan afkoelen.

Maal het vlees tweemaal fijn met de vleesmolen (eerst met de middelfijne en dan met de fijne gatenschijf **14**). Meng het vlees, de bloem, de pijnboompitten en de kruiden goed dooreen. Snipper de ui en fruit deze. Voeg de vleesmassa toe en vermeng deze met de ui. Bak alles goed door en laat het geheel afkoelen.

Omhulsels

Maal het vlees voor de omhulsels tweemaal achtereenvolgens fijn in de vleesmolen (eerst met de middelfijne en dan met de fijne gatenschijf **14**). Meng daarna het vlees met de bulgurtarwe, de gesnipperde ui en de kruiden. Maal ook deze massa tweemaal fijn in de vleesmolen. Vervang de gatenschijf **14** door het kebbe-opzetstuk **15** (zie het hoofdstuk "Kebbe-opzetstuk monteren") en vorm ca. 7 cm lange kebbe-omhulsels.

Bereiding

Vul de afzonderlijke kebbe-omhulsels direct nadat u ze hebt gemaakt met de vleesvulling en druk de uiteinden samen, zodat er kleine zakjes ontstaan. Frituur de geprepareerde kebbe ca. 3 minuten in 190 °C hete olie. De kebbe moeten goudbruin zijn gefrituurd.

Tomatensaus

Ingrediënten:

ca. 600 g tomaten

1 middelgrote ui (of 1-2 sjalotjes)

1-2 teentjes knoflook

1 tl tomatenpuree

30-50 ml droge witte wijn

2 el olijfolie

1-2 tl suiker

1/2 tl zout

1 snufje peper

gedroogde tijm (alternatief: basilicum of oregano)

Tomaten prepareren en zeven

Tomaten in kwarten snijden, steelaanzet verwijderen, evt. in kleinere stukjes snijden. Tomaten met behulp van de vleesmolen zeven. Daarvoor het passende opzetstuk gebruiken. Houd er rekening mee dat een deel van de tomaten moet worden weggegooid als restproduct. De hoeveelheid gezeefde tomaten varieert en is afhankelijk van het soort tomaat, de hoeveelheid water, de hoeveelheid vlees, enz.

Saus maken

De uien en de knoflook pellen. De ui snipperen, de knoflook met een knoflookpers persen of fijnsnijden.

De olie in een pan of braadpan verhitten. De uien, de knoflook en de tomatenpuree toevoegen, goed roeren en kort fruiten. Aflussen met wat witte wijn. De gezeefde tomaten toevoegen. Op smaak brengen met zout, peper, suiker en kruiden.

Alles aan de kook brengen en 10-15 minuten bij lage temperatuur laten sudderen. Roeren, zodat er niets aanbrandt. Zo nodig nog wat witte wijn toevoegen als het vocht snel verdampst.

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.

Spritskoekjes

Ingrediënten:

500 g boter

500 g suiker

2 - 3 pakjes vanillesuiker

1 pakje vanillepudding

1/4 theelepel zout

1 ei

4 dooiers

800 g meel (type 405)

2 theelepels bakpoeder

200 g gemalen amandelen (geblancheerd)

Geraspte schil van een citroen

De boter schuimig roeren. De overige ingrediënten beetje bij beetje toevoegen en het deeg goed kneden. Het deeg als het klaar is ca. 12 uur (bijv. 's nachts) in de koelkast afgedekt laten rusten. Dan door de vleesmolen draaien met het spritskoekjes-opzetstuk ❶. De spritskoekjes op een met bakpapier bekleed bakblik leggen. De spritskoekjes in een voorverwarmde oven op 180°C in ca. 10-15 minuten goudgeel bakken.

Obsah

Úvod	100
Autorské právo	100
Omezení ručení	100
Použití dle předpisů	100
Rozsah dodávky / Popis dílů	101
Technická data	102
Bezpečnostní pokyny	102
Složení/rozložení	104
Složení mlýnku na maso	104
Montáž nástavce na plnění klobás	105
Montáž nástavce Kubbe	106
Montáž nástavce na stříkané pečivo	106
Montáž pasírovacího nástavce	107
Obsluha	108
Obsluha přístroje	109
Zpracování masa	109
Zpracování klobás	110
Práce s Kubbe nástavcem	110
Výroba stříkaného pečiva	111
Pasírování rajčat	111
V případě poruchy	112
Čištění	112
Čištění motorového tělesa	113
Čištění příslušenství	113
Uložení	114
Likvidace	115
Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH	116
Servis	117
Dovozce	117
Recepty	118
Kebbe	118
Rajská omáčka	119
Cerstvá klobása	120
Stříkané pečivo	120

Úvod

Gratuluje Vám k zakoupení nového přístroje.

Vášim nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. dotisk, i jenom částečně, a reprodukce ilustrací i ve změněném stavu, je dovolené pouze za výslovného písemného souhlasu výrobce.

Omezení ručení

Všechny technické informace, obsažené v tomto návodu k obsluze, jakož i údaje a pokyny pro instalaci a připojení a obsluhu, odpovídají poslednímu stavu techniky v době tisku a byly provedené s přihlédnutím na naše dosavadní zkušenosti a poznatky podle nejlepšího vědomí.

Z údajů, obrázků a popisů v tomto návodu nelze odvodit žádné nároky.

Výrobce nepřebírá ručení za škody, vzniklé na základě nedodržení návodu, na základě použití ne dle předpisů, neodborných oprav, nedovoleně provedených změn nebo na základě použití nedovolených náhradních dílů.

Použití dle předpisů

Tento přístroj je určen výhradně ke zpracování přiměřeného množství potravin v domácnostech:

- mletí čerstvého masa,
- výroba klobás pomocí přírodního nebo umělého střeva,
- výroba stříkaného pečiva,
- pasírování rajčat.

Přístroj není určen ke zpracovávání zmrazených nebo jinak tvrdých potravin, např. kostí nebo ořechů ani pro použití v živnostenských nebo průmyslových provozech.

Rozsah dodávky / Popis dílů

Obrázek A:

- ❶ nástavec na střihané pečivo se vzorkovacím proužkem
- ❷ nacpavač
- ❸ plnicí miska
- ❹ navíjení kabelu
- ❺ těleso motoru
- ❻ kovový nástavec mlýnku na maso
- ❼ uzavírací spony
- ❽ záchytná miska
- ❾ plastový šnek
- ❿ pasírovací sítko
- ⓫ podávací šnek
- ⓬ pružina
- ⓭ křížový nůž
- ⓮ hrubý a jemný děrovaný kotouč
- ⓯ uzavírací prstenec
- ⓰ nástavec na plnění klobás
- ⓱ kotouč na klobásy
- ⓲ nástavec Kubbe


Obrázek B:

- ❸ zajišťovací tlačítko

Obrázek C:

- ❷ tlačítko „<“ (Zpět)
- ❸ tlačítko „0“ (Vypínání)
- ❹ tlačítko „I“ (Zapínání)

Technická data

Napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Příkon	250 - 350 W
Blokovací výkon	1200 W
Třída ochrany	II/□ (dvojitá izolace)
	Veškeré díly tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.
Krátká provozní doba	15 minut

Krátká provozní doba

Krátká provozní doba udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál, a tím poškodil motor. Po uplynutí udané KP-doby musí zůstat přístroj vypnutý do té doby, než se motor ochladí.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Dbejte na to, aby se síťový kabel nepoškodil. Udržujte jej mimo horká místa a veďte jej tak, aby se nikde nemohl zaklínit.
- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Používejte přístroj pouze v suchých místnostech, ne ve venkovních prostorách.



Nikdy nenamáčejte těleso motoru do vody ani jiných kapalin! V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.

VÝSTRAHA!

- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je zde popsáno. Hrozí nebezpečí závažného zranění, jestliže nesprávným použitím ochranné zařízení na přístroji vyřadíte z funkce!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Nikdy nesahejte do otvorů na přístroji. Nikdy dovnitř nestrkejte jakékoli předměty – s výjimkou pěchovátek určených vždy pro určitý nástavec a zpracovávaný druh potravin. V opačném případě hrozí nebezpečí závažného zranění!
- ▶ Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než nasazujete nebo odebíráte díly příslušenství.
- ▶ Nenechávejte přístroj nikdy bez dozoru, je-li připraven k provozu. Vždy po použití nebo při přerušení práce vytáhněte zástrčku ze zásuvky, abyste tak zabránili neúmyslnému spuštění.
- ▶ Používejte jen originální příslušenství určené k tomuto přístroji. Jiné díly nemusí být k tomu dostatečně bezpečné.
- ▶ Nikdy neprovozujte přístroj naprázdno. Mohlo by ho to nenapravitelně poškodit.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu.
- ▶ Pozor: Křížový nůž je velmi ostrý! Při manipulaci s přístrojem a při jeho čištění postupujte vždy opatrně.
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Přístroj nesmějí používat děti.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.

Složení/rozložení

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Veškeré díly příslušenství jsou opatřeny tenkým olejovým filmem, aby byly chráněny před korozí. Proto před prvním použitím veškeré díly pečlivě vyčistěte, jak je podrobně popsáno v kapitole „Čištění“. Po použití a vyčištění naolejujte všechny kovové části jedlým olejem.

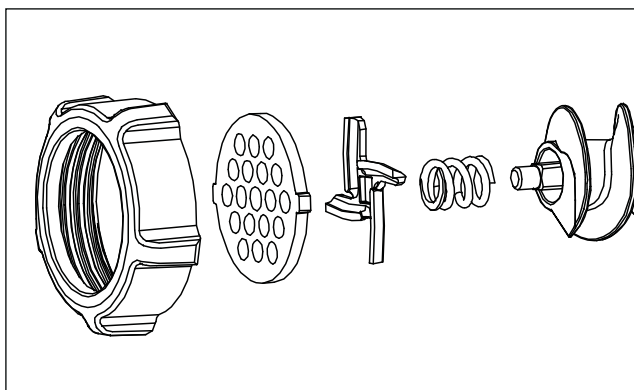
UPOZORNĚNÍ

- ▶ Před prvním použitím odstraňte z pole tlačítek ochrannou fólii.

Složení mlýnku na maso

Výklopnou stranu vyklepote - najdete tam schéma postupu montáže. Dbejte, že ne pro všechny nástavce je zapotřebí křížový nůž **13** a pružina **12** nebo děrovaný kotouč **14** / kotouč na klobásy **17**.

- 1) Otrěte všechny kovové díly jedlým olejem.
- 2) Vložte šnekový podavač **11** do nástavce mlýnku na maso **6**.
- 3) Pružinu **12** nastrčte na šnekový podavač **11**.
- 4) Křížový nůž **13** nasadte tak, aby strana s noži směřovala od pružiny **12**. Dbejte na to, aby hranatá drážka křížového nože **13** správně dosedala na hranatý hřídel.








Obr. 1

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Křížový nůž **13** je velmi ostrý! Nebezpečí poranění!

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

► Přístroj se poškodí, jestliže křížový nůž 13 nasadíte obráceně!

- 5) Zvolte požadovaný děrovaný kotouč 14/kotouč na klobásy 17.
- 6) Zvolený děrovaný kotouč 14 nasadíte do nástavce mlýnku na maso 6 tak, aby aretace na děrovaném kotouči 14 dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso 6.
- 7) Když je všechno správně nasazeno, přišroubujte napevno uzavírací kroužek 15.
- 8) Smontovaný mlecí blok 6 se bajonetovým uzávěrem spojí s tělesem motoru 5:
 - Nasadíte nástavec mlýnku na maso 6 do tělesa motoru 5 tak, aby symbol  na nástavci mlýnku na maso 6 ležel na symbolu  na tělese motoru 5. Zajišťovací tlačítko 15 se zatlačí dovnitř (obr. B).
 - Nástavec mlýnku na maso 6 lehce zatlačte dovnitř a při tom otáčejte plnicí šachtu na nástavci mlýnku na maso 6 do středové polohy (obr. B) tak, aby symbol  na plnicí šachtě ukazoval na symbol . Když je nástavec mlýnku na maso 6 zaskočený, vyskočí zajišťovací tlačítko 15.
 - Nakonec nasadíte plnicí misku 3 nahoru na plnicí oddíl.
 - Pro odebrání zatlačte zajišťovací tlačítko 15 a otočte plnicí šachtu opět doprava (Obr. B) . Poté můžete nástavec mlýnku na maso 6 vytáhnout.

Montáž nástavce na plnění klobás

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- 1) Odeberte nástavec mlýnku na maso 6, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.
- 2) Rozeberte a vyčistěte veškeré díly, které jsou namontované na/v nástavci mlýnku na maso 6.
- 3) Otrěte všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Vložte podávací šnek 11, pružinu 12 a křížový nůž 13 opět vložte do nástavce mlýnku na maso 6.
- 5) Kotouč na klobásy 17 nasadíte tak, aby fixace na kotouči na klobásy 17 dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso 6.
- 6) Potom nasadíte nástavec pro pěchování klobás 16 před kotouč na klobásy 17.
- 7) Přišroubujte napevno uzavírací kroužek 15.
- 8) Namontujte mlecí blok 6 tak, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.

Montáž nástavce Kubbe

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- 1) Odeberte nástavec mlýnku na maso **6**, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.
- 2) Odeberte případné nástavce a mlecí blok **6** vyčistěte.

UPOZORNĚNÍ

► Pro nástavec Kubbe **18** není nutný křížový nůž **13** s pružinou **12** ani děrovaný kotouč nebo kotouč na párky **14/17**! Příp. vyjměte tyto díly z předšádky mlýnku na maso **6**.

- 3) Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Obě plastové části nástavce Kubbe **18** nasadte tak, aby fixace na spodním kroužku nástavce Kubbe **18** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 5) Jakmile je vše správně nasazeno, našroubujte opět pevně uzavírací prstenec **15**.
- 6) Namontujte nástavec mlýnku na maso **6** tak, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.

Montáž nástavce na stříkané pečivo

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- 1) Odeberte nástavec mlýnku na maso **6**, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.
- 2) Odeberte případné nástavce a mlecí blok **6** vyčistěte.

UPOZORNĚNÍ

► Pro nástavec na stříkané pečivo **1** není nutný křížový nůž **13** s pružinou **12** ani děrovaný kotouč nebo kotouč na párky **14/17**! Příp. vyjměte tyto díly z předšádky mlýnku na maso **6**.

- 3) Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Odeberte tvarovací proužek **1** vepředu z nástavce na stříkané pečivo **1**.
- 5) Nasadte nejprve plastový kotouč, potom kovový kotouč nástavce na stříkané pečivo **1** do mlecího bloku **6** (viz výklopnou stranu). Nástavec na stříkané pečivo **1** nasadte tak, aby fixace na nástavci na stříkané pečivo **1** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 6) Když je všechno správně nasazeno, přišroubujte napevno uzavírací kroužek **15**.

- 7) Tvarovací proužek ① nastrčte opět vepředu do nástavce na stříkané pečivo ①. Dbejte na to, aby rukojeť na tvarovacím proužku ① směřoval pryč od přístroje. Jinak se nedá nastavit vzorek, který je přímo u rukojeti.
- 8) Namontujte nástavec mlýnku na maso ⑥ tak, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.
- 9) Před odebráním musíte nejdřív sundat tvarovací proužek ①, než budete moci odšroubovat uzavírací kroužek ⑮ a vyjmout opět nástavec na stříkané pečivo ①.

Montáž pasírovacího nástavce

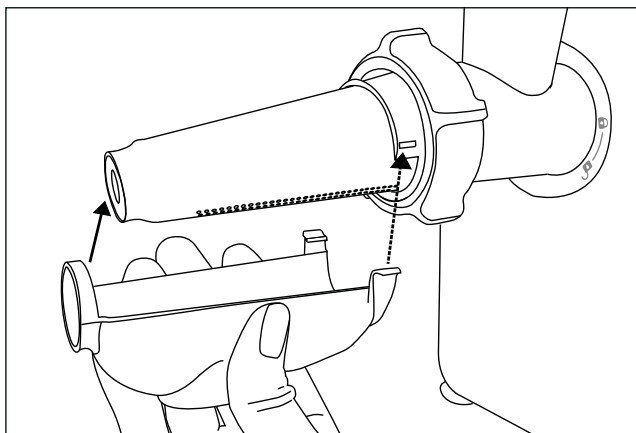
Vyklopte vyklápěcí stránku – tam najdete pořadí smontování znázorněné v obrázcích.

- 1) Vyjměte předsádku mlýnku na maso ⑥ tak, jak je popsáno v „Složení mlýnku na maso“.
- 2) Vyjměte případné nástavce a vyčistěte předsádku mlýnku na maso ⑥.

UPOZORNĚNÍ

► Pro pasírovač na rajčata není nutný křížový nůž ⑬ s pružinou ⑫ ani děrovaný kotouč nebo kotouč na klobásky ⑭/⑰! Příp. vše vyjměte z kovového nástavce mlýnku na maso ⑥.

- 3) Zasuňte podávací šnek ⑪ do kovového nástavce mlýnku na maso ⑥.
- 4) Plastový šnek ⑨ nasadte na podávací šnek ⑪. Ujistěte se, že hranatá osa podávacího šneku ⑪ zcela zapadne do hranatého vyhloubení plastového šneku ⑨. V případě potřeby otáčejte plastovým šnekem ⑨ tam a zpět, dokud se pevně neusadí.
- 5) Poté zcela zatlačte pasírovací sítko ⑩ na plastový šnek ⑨. Nasadte ho na kovový nástavec mlýnku na maso ⑥ tak, aby dva malé upevňovací prvky zapadly do dvou odpovídajících vyhloubení na závitu. Tím se zabrání otáčení pasírovacího sítka ⑩. Malé otvory v pasírovacím sítku ⑩ směřují dolů.
- 6) Po správném sestavení všech dílů nasadte uzavírací prstenec ⑮ na pasírovací sítko ⑩ a našroubujte prstenec ručně na kovový nástavec mlýnku na maso ⑥.
- 7) Namontujte kovový nástavec mlýnku na maso ⑥ tak, jak je popsáno ve „Složení mlýnku na maso“.
- 8) Nyní připevněte záchytnou miskou ⑧ k pasírovacímu sítku ⑩ (viz obr. 2). Za tímto účelem nasadte prstenec na špičku pasírovacího sítka ⑩ a na obou stranách na širokém konci zahákněte uzavírací spony ⑦. Otvor v záchytné misce ⑧ směřuje dolů.



Obr. 2

Obsluha

⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nikdy neotvírejte kryt tělesa motoru ❸ – uvnitř nejsou žádné ovládací prvky. Po otevření krytu zaniká nárok na záruku! Při otevřeném tělese hrozí nebezpečí ohrožení života ránou elektrickým proudem.

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte přístroj déle než 15 minut v trvalém provozu. Nechte pak přístroj asi 30 minut vypnutý, abyste tak zabránili přehřátí.
- ▶ Nikdy netiskněte tlačítko „I“ ❷ nebo „<“ ❶ během změny směru chodu, dokud motor přístroje není úplně v klidu. Motor se může poškodit.

Obsluha přístroje

Jakmile jste namontovali požadované nástavce:

- 1) Postavte přístroj tak, aby stál absolutně rovně a v žádném případě (např. vlivem vibrací nebo zachycením síťového kabelu) nemohl spadnout ze stolu nebo se dostat do blízkosti otevřené vody. Vibrace jsou za provozu nevyhnutelné.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nikdy nesahejte na připojený nebo dokonce běžící přístroj, pokud by měl spadnout nebo se dostat do vody – ani v jiných nouzových případech! V případě nouze ihned vytáhněte zástrčku ze sítě! Jinak hrozí akutní nebezpečí zranění či ohrožení života!
- 2) Vložte potraviny ke zpracování do plnicí misky **3** a pod výstupní otvor vpředu postavte záchytnou nádobu.
 - 3) Nejprve stiskněte tlačítko „0“ **21**, abyste se ujistili, že přístroj je ještě vypnutý. Jinak hrozí nebezpečí, že přístroj se nečekaně spustí, jakmile bude zástrčka zastrčena do zásuvky.
 - 4) Potom zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
 - 5) Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko „I“ **22**.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Potraviny zatlačujte do plnicí šachty výhradně kulatým nacpavačem **2** – nikdy prsty, vidličkami, rukojetí lžice nebo pod. Hrozí nebezpečí závažného zranění a přístroj by se mohl poškodit.

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy netlačte potraviny tak silně, aby motor slyšitelně zpomalil. Jinak by se přístroj mohl přetížít a poškodit.

Zpracování masa

- 1) Používejte pouze takové kusy masa, které se snadno vejdou do naplňovací šachty. V případě potřeby maso dopředu nakrájejte na kousky. Dbejte na to, aby maso nemělo kosti nebo šlachy.

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Sekaná je velmi náchylná k napadení choroboplodnými zárodky. Dbejte proto na správnou hygienu, když zpracováváte maso. V opačném případě může dojít ke zdravotním problémům.
- 2) Když jste si přečetli všechny instrukce na téma "maso", můžete nyní použít přístroj tak, jak je popsáno v kapitole "Obsluha přístroje".

Zpracování klobás

- 1) Nejprve maso dvakrát pomelte v mlýnku na maso, než jej zpracujete do klobásy.
- 2) Pro náplň do klobás přidejte do sekaného masa nadrobno nakrájenou cibuli, koření a další suroviny podle Vašeho receptu a hmotu je třeba následně dobře prohnít. Pak ji před dalším zpracováním na 30 minut odstavte do chladničky.
- 3) Nasadíte klobásové střevo (přírodní nebo umělé) na nástavec na plnění klobás **1B** a druhý konec zauzluje. Na 1 kg náplně můžete počítat asi s 1,60 m střeva.

TIP

Předtím namočte přírodní střevo asi na 3 hodiny do vlažné vody a před nasazením na nástavec je vyždímejte. Přírodní střevo tak získá opět svou pružnost. Přírodní střevo dostanete v obchodě s řeznickými potřebami v blízkosti jatek nebo u řezníka.

- 4) Náplň se pak natlačí plnicím nástavcem an klobásy **1B** do střeva. Jakmile je dosaženo požadované délky, přístroj vypněte, klobásu na konci stlačte a několikrát jí otočte kolem její podélné osy.

TIP

Při vaření a zmrazování se klobása roztáhne. Proto ji nepřepĺujete, klobása by jinak mohla prasknout.

- 5) Když jste si přečetli všechny instrukce na téma „klobása“ můžete nyní použít přístroj tak, jak je popsáno v kapitole "Obsluha přístroje".

Práce s Kubbe nástavcem

Nástavcem Kubbe **1B** můžete z vložených potravin nechat formovat duté závitky z masa nebo zeleniny, které se pak mohou dle libosti plnit.

- 1) Nejprve maso dvakrát pomelte, než je protlačíte nástavcem Kubbe **1B**.
- 2) Když jste si přečetli všechny instrukce na téma „nástavec Kubbe“, můžete nyní použít přístroj tak, jak je popsáno v kapitole "Obsluha přístroje".

Výroba stříkaného pečiva

Jakmile jste připravili těsto na stříkané pečivo podle svého receptu a namontovali nástavec na stříkané pečivo **1** :

- 1) Vložte malý plech pečicím papírem a postavte jej těsně pod výstupní otvor vpředu na přístroji.
- 2) Těsto natlačte rovnoměrně do mlecího bloku **6** – šnekovým podavačem **11** se toto protlačí poté přes zvolený motiv na tvarovaném proužku nástavce na stříkané pečivo **1**.
- 3) Jakmile pečivo dosáhne požadované délky, přístroj zastavte a těsto u výstupního otvoru odřízněte. Pečivo položte na plech.
- 4) Když jste si přečetli všechny instrukce na téma „stříkané pečivo“, můžete nyní použít přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „Obsluha přístroje“.

Pasírování rajčat

- 1) Pod záchytnou miskou **8** postavte nádobu, protože pasírovaná rajčata během provozu vytékají otvorem ven.
- 2) Na úzký konec pasírovacího sítko **10** postavte nádobu.
- 3) Nakrájejte rajčata na čtvrtky a tlačte je pomalu a rovnoměrně pomocí nacpavače **2** do kovového nástavce mlýnku na maso **6**. Plastový šnek **9** tlačí rajčata malými otvory v pasírovacím sítku **10**. Pasírovaná rajčata vtékají do záchytné misky **8** a poté odtékají otvorem dolů. Zbytky rajčat, jako jsou slupky a zrníčka, vycházejí na úzkém konci z pasírovacího sítko **10**.

UPOZORNĚNÍ

Pokud ze šroubových spojů pasírovacího nástavce vytéká rajčatová šťáva, může to mít následující příčiny:

- Pracujete příliš rychle.
 - Kusy rajčat tlačíte do přístroje příliš vysokým tlakem.
 - Kusy rajčat jsou příliš velké.
- Zpomalte v tomto případě své pracovní tempo, tlačte kusy rajčat jen lehce do přístroje a nakrájejte rajčata na menší kousky.
- 4) Pokud jste si přečetli všechna upozornění na téma „Pasírování rajčat“, můžete použít přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „Obsluha přístroje“.

V případě poruchy

Je-li pohon blokován hromadícími se potravinami:

- Pro zastavení mlýnku stiskněte tlačítko „0“ 21.
- Držte stisknuté tlačítko „<“ 20. Pohon nyní běží pozpátku. Tak můžete potraviny dopravit o kousek zpátky, čímž se pohon může uvolnit.
- Jakmile je pohon volný, tlačítko „<“ 20 pusťte.
- Pro spuštění mlýnku stiskněte tlačítko „|“ 22.
- Jestliže se tím pohon neuvolní, přístroj vyčistěte, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Jestliže motor náhle vypne, je možné, že sepla vnitřní pojistka proti přetížení. Ta má motor chránit.

- Přístroj vypněte a nechte jej asi 30 minut zchladnout, než přístroj znovu použijete.
- Pokud se výsledek nedostaví, vyčkejte dalších 15 minut.
- Jestliže i tato lhůta uplyne bez výsledku, je příčinou závada. V tomto případě se obraťte na servis pro zákazníky.

Jestliže je síťový kabel poškozený nebo jsou vidět škody na dílech přístrojů:

- Ihned přístroj vypněte stisknutím tlačítka „0“ 21!
- Není-li možné, toto provést bezpečně, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nechte nejprve tyto škody opravit v servisu, než přístroj budete opět používat.

Čištění

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění přístroje. Tím se vyhnete nebezpečí zranění způsobeného neočekávaným neúmyslným spuštěním a ránou elektrickým proudem.

Čištění motorového tělesa

- Očistěte mírně navlženým hadrem všechny vnější plochy a přívodní kabel. U těžko odstranitelných nečistot nakapejte na hadřík jemný mycí prostředek. Otrete je poté hadrem namočeným pouze čistou vodou, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku. Než přístroj začnete znovu používat, důkladně jej nechte vyschnout.



NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nikdy nenamáčejte těleso motoru **5** do vody ani jiných kapalin! Jinak hrozí nebezpečí ohrožení života ránou elektrickým proudem, jestliže se kapalina dostane k elektrickým vodičům.

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte žádné čisticí nebo abrazivní prostředky nebo rozpouštědla. Ty mohou přístroj poškodit a zanechat v potravinách zbytky.


Čištění příslušenství

- Vyčistěte díly příslušenství, které mohou přijít do kontaktu s potravinami, horkou mycí vodou a mycím prostředkem vhodným pro potraviny.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ K čištění pasírovacího sítka **10** doporučujeme použít čisticí kartáč na láhve. Tak lze snadno vyčistit malé otvory.

UPOZORNĚNÍ

- ▶  Plastový díl nástavce na sítřikané pečivo **1**, nástavec Kubbe **13**, nástavec na plnění klobás **16**, nacpavač **2**, plastový šnek **9** a záchytná miska **8** jsou vhodné k mytí v myčce nádobí.
- ▶ Položte tyto plastové díly dle možnosti do horní přihrádky myčky nádobí a dbejte na to, aby se nezaklínily. V opačném případě může dojít k deformaci dílů!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Křížový nůž **15** je velmi ostrý! Nebezpečí poranění!

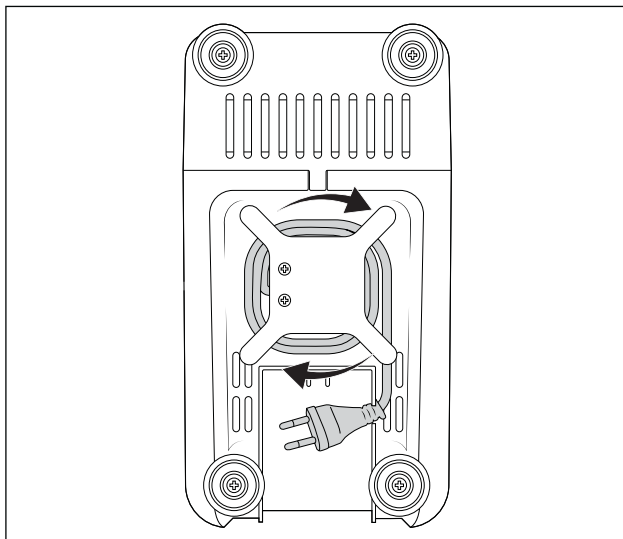
- Dobře všechno osušte, než přístroj znovu použijete.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Po každém čištění opět namažte kovové části jedlým olejem! Pokud tak neučiníte, může dojít k zabarvení kovových částí!

Uložení

- Oviňte síťový kabel ve směru hodinových ručiček kolem navíjení kabelu ④ ve spodní části dna přístroje a kabel upevněte tak, jak je znázorněno níže. Tím zůstane chráněn před poškozením:



Obr. 3

- Přístroj skladujte na suchém místě.
- Poříte kovové nástavce po osušení tenkou vrstvou jedlého oleje – pokud nebudete přístroj ihned znovu používat. Tak budou dobře chráněny před korozi.
- Uchovávejte přístroj tak, aby byl nedostupný pro děti a osoby vyžadující dohled. Ty nemusí vždy správně rozpoznat možná nebezpečí při manipulaci s elektrickými přístroji.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochyb se poraďte s recyklační firmou.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.



Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany přírody a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místně platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídíte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: Plasty

20–22: Papír a lepenka

80–98: Kompozitní materiály

UPOZORNĚNÍ

- Uchovejte pokud možno originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpopltnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 377067_2110 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 377067_2110 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 377067_2110

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Kebbe

Suroviny pro masovou náplň

400 g libového hovězího nebo jehněčího masa

2 cibule

10 g mouky

25 g zhruba nasekaných piniových oříšků

vždy 1/2 ČL práškového pimentu, skořice, kmínu (Cumin), mletého kmínu, mletého hřebíčku, prášku z muškátového oříšku

sůl a pepř

Suroviny pro obal

500 g bulgur pšenice (namočené)

500 g libového hovězího nebo jehněčího masa

1 cibule

1 špetka pepře, 1 špetka chilli

Masová náplň

Nejprve připravte masovou náplň, aby tato mohla vychladnout během přípravy obalu.

Maso dvakrát pomelte na mlýnku (nejprve se středně a pak s jemně děrovaným kotoučem **14**). Maso, mouku, piniové oříšky a koření dobře promíchejte. Nakrájejte cibuli a osmahněte. Přidejte masovou hmotu a smíchejte s cibulí. Nechte vše dobře propéct a poté ochladit.

Obal

Maso pro obal dvakrát za sebou pomelte na mlýnku na maso (nejprve se středně, pak s jemně děrovaným kotoučem **14**) a promíchejte s bulgur pšenicí, nejmenší nakrájenou cibulí a kořením. Tuto hmotu rovněž dvakrát pomelte na mlýnku na maso. Děrovaný kotouč **14** vyměňte za nástavec Kebbe **18** (viz kapitola „Montáž nástavce Kebbe“) a vytvarujte cca 7 cm dlouhé Kebbe obaly.

Příprava

Jednotlivé Kebbe obaly naplňte přímo po dokončení masovou náplní a konce vždy stlačte k sobě tak, aby vznikly malé taštičky. Hotové Kebbe smažte v oleji, rozpáleném na 190 °C cca 3 minuty. Kebbe by měly být smažené dozlatova.

Rajská omáčka

Suroviny:

cca 600 g rajčat

1 středně velká cibule (nebo 1–2 šalotky)

1–2 stroužky česneku

1 ČL rajčatového protlaku

30–50 ml suchého bílého vína

2 PL olivového oleje

1–2 ČL cukru

1–2 ČL soli

1 špetka pepře

sušený tymián (případně bazalka nebo oregano)

Příprava a pasírování rajčat

Rajčata rozkrojte na čtvrtky, odstraňte středy se semínky a případně rajčata nakrájejte na menší kousky. Rajčata pasírujte pomocí mlýnku na maso. Použijte k tomu vhodný nástavec. Dbejte, že část rajčat se musí zlikvidovat jako zbytek. Množství pasírovaných rajčat se liší a závisí na druhu rajčat, podílu vody, podílu masa atd.

Příprava omáčky

Cibuli a česnek zbavte slupek. Cibuli nakrájejte najemno a česnek prolisujte lisem na česnek nebo nakrájejte na jemné kousky.

V hrnci nebo na pánvi rozehřejte olej. Přidejte cibuli, česnek a rajčatový protlak, dobře promíchejte a krátce poduste. Zalijte trochou bílého vína. Přidejte pasírovaná rajčata. Ochutňte solí, pepřem, cukrem a bylinkami podle chuti.

Vše přiveďte k varu a vařte při nízké teplotě asi 10–15 minut. Míchejte, aby se nic nepřipálilo. V případě potřeby přidejte ještě trochu bílého vína, pokud se tekutina rychle vyvaří.

Cerstvá klobása

Suroviny:

300 g libového hovězího

500 g libového vepřového

200 g slaniny z plecka

20 g soli

1/2 lžice bílého mletého pepře

1 lžička kmínu

1/2 lžičky muškátového oříšku

Hovězí, vepřové maso a slaninu dvakrát pomeleme v mlýnku.

Přidáme smíchané koření a sůl a 5 minut hněteme.

Náplň dejte na ca 30 minut do chladničky. Klobásy naplňte dle návodu (viz kapitola „Zpracování uzenin“) a vytvořte klobásky o délce 25 cm.

Hotovou klobásku snězte dobře osmaženou ještě též den.

Sřříkané pečivo

Suroviny:

500 g másla

500 g cukru

2 - 3 balíčky vanilkového cukru

1 balíček vanilkového pudinku

1/4 čajové lžičky soli

1 vejce

4 žloutky

800 g mouky (typ 405)

2 čajové lžičky prášku do pečiva

200 g mletých mandlí (blanširované)

nastrouhaná kůra z jednoho citronu

Máslo utřete do pěny. Poté postupně přidejte zbývající suroviny a těsto dobře prohněťte. Hotové těsto nechte odpočítvat zakryté cca 12 hodin (např. přes noc) v ledničce. Pak těsto umelte v mlýnku s nástavcem na sřříkané pečivo se vzorkovacím proužkem ❶. Sřříkané pečivo položte na pečící plech vyložený pečícím papírem. Pečivo pečte v předehřáté troubě na 180 °C cca 10-15 minut do zlatožluta.

Spis treści

Wprowadzenie	122
Prawo autorskie	122
Ograniczenie od odpowiedzialności	122
Użycie zgodne z przeznaczeniem	122
Zakres dostawy / Opis części	123
Dane techniczne	124
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	124
Składanie / Rozkładanie maszyny	126
Składanie maszyny	127
Zakładanie nasadki do kielbas	128
Zakładanie nasadki do pasztecików	129
Zakładanie nasadki do ciastek kruchych	129
Montaż nasadki do przecierania	130
Obsługa	131
Obsługa urządzenia	132
Przerabianie mięsa	132
Przerabianie kielbas	133
Zastosowanie nasadki do pasztecików	133
Wyrób ciastek kruchych	134
Przecieranie pomidorów	134
Postępowanie w przypadku usterki	135
Czyszczenie	135
Czyszczenie bloku silnika	136
Czyszczenie akcesoriów	136
Przechowywanie	137
Utylizacja	138
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	139
Serwis	140
Importer	140
Przepisy	141
Kebbe	141
Sos pomidorowy	142
Świeża kielbaska grillowa	143
Ciastka kruche	143

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi

Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest prawnie chroniona.

Wszelkiego rodzaju rozpowszechnianie, wgl. przedruk, odtwarzanie ilustracji, także w zmienionej postaci, dozwolone wyłącznie za zgodą producenta.

Ograniczenie od odpowiedzialności

Wszystkie zawarte w niniejszej instrukcji obsługi informacje techniczne, dane i wskazówki montażu, podłączania i obsługi, są zgodne z ostatnim stanem przekazania do druku i uwzględniają nasze dotychczasowe doświadczenie i orientację według najnowszej wiedzy.

Na podstawie zawartych tu informacji, ilustracji i opisów nie można wysuwać żadnych roszczeń.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji, użytkowaniem urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, niefachowymi naprawami, niedozwolonymi przeróbkami ani używaniem niedozwolonych części zamiennych.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania żywności w gospodarstwie domowym, w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego:

- do mielenia świeżego mięsa,
- do wyrabiania kielbas w osłonce naturalnej lub syntetycznej,
- do wyrabiania ciasteczek,
- przecieranie pomidorów.

Urządzenie nie jest przewidziane do przetwarzania mrożonych lub twardych produktów spożywczych, np. kości lub orzechów, oraz do stosowania w zakładach gastronomicznych i w przemyśle.

Zakres dostawy / Opis części

Ilustracja A:

- ❶ nasadka do ciasteczek z szablonem
- ❷ popychacz
- ❸ szalka zasypowa
- ❹ nawijaka kabla
- ❺ blok silnika
- ❻ metalowa nasadka
- ❼ zamki
- ❽ tacka zbiorcza
- ❾ plastikowy ślimak
- ❿ sitko do przecierania
- ⓫ podajnik ślimakowy
- ⓬ sprężyna
- ⓭ nóż krzyżowy
- ⓮ nóż tarczowy z dużymi i małymi otworami
- ⓯ zakrętka
- ⓰ nasadka do kielbas
- ⓱ nóż tarczowy do kielbas
- ⓲ nasadka do pasztecików



Ilustracja B:

- ❸❹ Przycisk blokady

Ilustracja C:

- ❸❺ Przycisk „<” (Wstecz)
- ❸❻ Przycisk „0” (Wyłączenie)
- ❸❼ Przycisk „1” (Włączenie)

Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Pobór mocy	250 - 350 W
Moc zablokowania	1200 W
Klasa ochrony	II /  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.
Czas pracy	15 minut


Czas pracy

Czas pracy określa, jak długo można używać urządzenie bez zagrożenia przegrzaniem silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Dopilnuj, aby kabel sieciowy nie został uszkodzony. Trzymaj go z dala od źródeł ciepła i układaj tak, aby nie był niczym przyciskany.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ Urządzenie wolno stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno stosować go na wolnym powietrzu.

 Bloku silnika nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem wskutek porażenia elektrycznego.

OSTRZEŻENIE!

- ▶ Nie używać urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. Spowodowanie niesprawności zabezpieczeń urządzenia wskutek jego nieprawidłowego użycia grozi poważnym wypadkiem!

**⚠ OSTRZEŻENIE!
ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!**

- ▶ Nigdy nie wkładaj rąk w otwory w maszynie. Nigdy nie wkładaj w nie jakichkolwiek przedmiotów – z wyjątkiem popychacza stanowiącego część używanej nasadki i przetwarzanych produktów spożywczych. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi poważnym wypadkiem!
- ▶ Przed zakładaniem lub wyjmowaniem wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj przygotowanego do pracy urządzenia bez nadzoru. Po zakończeniu użycia lub na czas przerw w pracy zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazda sieciowego, aby uniknąć przypadkowego uruchomienia maszyny.
- ▶ Używaj tylko oryginalnych akcesoriów do urządzenia. Inne akcesoria mogą nie być wystarczająco bezpieczne.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia bez produktów w środku. Mogłoby to spowodować jego trwałe uszkodzenie.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji.
- ▶ Ostrożnie - nóż krzyżowy jest bardzo ostry! Podczas obchodzenia się z urządzeniem i jego czyszczenia zachowuj dużą ostrożność.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Składanie / Rozkładanie maszyny

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Wszystkie akcesoria są powleczone cienką warstwą oleju, zabezpieczającą je przed korozją. Dlatego przed pierwszym użyciem należy starannie oczyścić wszystkie części, zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”. Po użyciu natrzyj wszystkie elementy metalowe niewielką ilością oleju spożywczego.

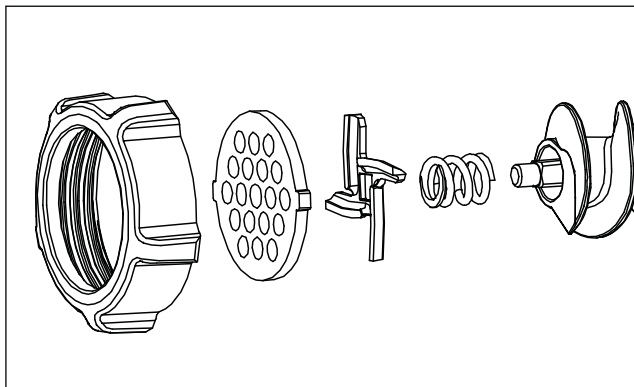
WSKAZÓWKA

- ▶ Przed pierwszym użyciem zdjąć folię ochronną z pola przycisków.

Składanie maszynki

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania. Należy pamiętać, że nie dla wszystkich nasadek wymagane są nóż krzyżowy **13** oraz sprężyna **12** lub nóż tarczowy z otworami **14** / do kielbas **17**.

- 1) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 2) Włóż ślimak **11** do nasadki **6**.
- 3) Włóż sprężynę **12** do ślimaka **11**.
- 4) Następnie nóż krzyżowy **13** załóż w taki sposób, by strona z ostrzami była skierowana od sprężyny **12**. Dopilnuj, by kwadratowe wycięcie noża krzyżowego **13** było poprawnie osadzone na kwadratowej osi.








Rys. 1

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż krzyżowy **13** jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Włożenie noża **13** w sposób odwrotny spowoduje uszkodzenie urządzenia!

- 5) Wybierz żądany nóż tarczowy z otworami **14** / do kielbas **17**.
- 6) Wybrany nóż tarczowy **14** załóż w metalowej nasadce **6** w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym **14** weszło w punkt ustalający w metalowej nasadce **6**.
- 7) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający **15**.
- 8) Zmontowana nasadka **6** jest połączona z blokiem silnika **5** za pośrednictwem połączenia bagnetowego:
 - Włóż nasadkę maszynki do mielenia mięsa **6** w blok silnika **5**, aby symbol  na nasadce maszynki do mielenia mięsa **6** znajdował się na symbolu  na bloku silnika **5**. Przycisk blokady **15** wciska się (rys. B).
 - Lekko wcisnąc nasadkę maszynki do mielenia mięsa **6** i obrócić przy tym lejek do napełniania **6** do pozycji środkowej (rys. B), aby symbol  na lejku do napełniania był skierowany na symbol . Kiedy nasadka maszynki do mielenia mięsa **6** zatrzaśnie się, przycisk blokady **15** wyskoczy.
 - Na końcu załóż tacę na lejek do napełniania **3**.
 - W celu demontażu naciśnij przycisk blokujący **15** i obróć lejek do napełniania w prawą stronę (Rys. B) . Teraz możesz wyciągnąć nasadkę maszynki **6**.

Zakładanie nasadki do kielbas

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Zdejmij nasadkę maszynki **6**, jak opisano to w punkcie „Składanie maszynki”.
- 2) Wymontuj wszystkie części, które znajdują się na/w metalowej nasadce **6** i oczyść je.
- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Ślimak transportowy **11**, sprężynę **12** i nóż krzyżowy **13** umieść ponownie w metalowej nasadce **6**.
- 5) Wybrany nóż tarczowy do kielbas **17** załóż w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym do kielbas **17** weszło w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 6) Następnie załóż nasadkę do kielbas **16** przed nożem tarczowym do kielbas **17**.
- 7) Przykręć mocno ręcznie pierścień zamykający **15**.
- 8) Zamontuj nasadkę maszynki **6** jak opisano to w punkcie „Składanie maszynki”.

Zakładanie nasadki do pasztecików

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Zdejmij nasadkę maszynyki **6**, jak opisano to w punkcie „Składanie maszynyki”.
- 2) Zdejmij nasadki i wyczyść komorę mielenia **6**.

WSKAZÓWKA

► Do nasadki do pasztecików **18** nie są wymagane ani nóż krzyżowy **13** ze sprężyną **12**, ani sitko lub nasadka masarska **14/17**! Wyjmij ewentualnie wszystkie te elementy z metalowej nasadki **6** maszynyki do mielenia mięsa.

- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Załóż oba elementy z tworzywa sztucznego nasadki do pasztecików **18** tak, by nacięcia w dolnym pierścieniu nasadki do pasztecików **18** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 5) Po prawidłowym założeniu w/w elementów, dokręć z powrotem mocno (bez użycia narzędzi) zakrętkę **15**.
- 6) Zamontuj nasadkę maszynyki **6** jak opisano to w punkcie „Składanie maszynyki”.

Zakładanie nasadki do ciastek kruchych

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Zdejmij nasadkę maszynyki **6**, jak opisano to w punkcie „Składanie maszynyki”.
- 2) Zdejmij nasadki i wyczyść komorę mielenia **6**.

WSKAZÓWKA

► Do nasadki do ciasteczek **1** nie są wymagane ani nóż krzyżowy **13** ze sprężyną **12**, ani sitko lub nasadka masarska **14/17**! Wyjmij ewentualnie wszystkie te elementy z metalowej nasadki **6** maszynyki do mielenia mięsa.

- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Wyciągnij pasek ze wzorami ciastek **1** z nasadki do ciastek kruchych **1**.
- 5) Załóż najpierw tarczę plastikową, a następnie tarczę metalową nasadki do ciasteczek **1** na nasadkę maszynyki **6** (patrz rozkładana strona). Nasadkę do ciasteczek z szablonem **1** załóż w taki sposób, by nacięcia w nasadce do ciasteczek z szablonem **1** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 6) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający **15**.

- 7) Załóż szablon ❶ ponownie z przodu na nasadkę do ciasteczek ❶. Uchwyt na szablonie ❶ musi być skierowany od urządzenia. W przeciwnym razie w szablonie nie będzie można wybrać wzorów położonych bezpośrednio przy uchwycie.
- 8) Zamontuj nasadkę maszyny ❸ jak opisano to w punkcie „Składanie maszyny”.
- 9) W celu zdjęcia nasadki wyciągnij najpierw pasek z wzorami ciastek kruchych ❶, a następnie odkręć pierścień zamykający ❶ i wyciągnij nasadkę ❶.

Montaż nasadki do przecierania

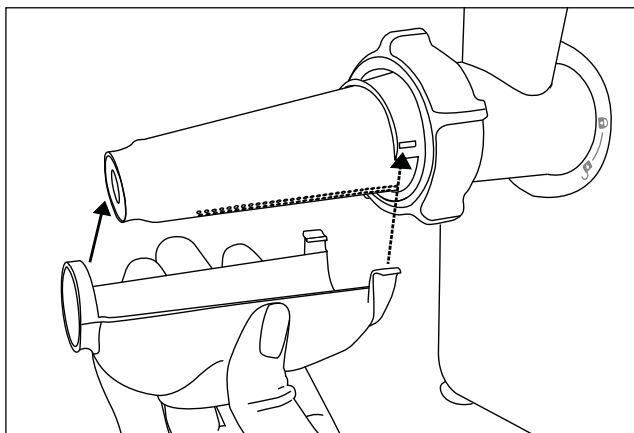
Otwórz rozkładaną stronę - znajdziesz tam kolejność montażu przedstawioną w formie obrazkowej.

- 1) Zdejmij metalową nasadkę ❸ maszyny do mielenia mięsa, w sposób przedstawiony w rozdziale „Składanie maszyny”.
- 2) Zdejmij ewentualne nasadki i wyczyść metalową nasadkę ❸ maszyny do mielenia mięsa.

WSKAZÓWKA

► Do nasadki do przecierania pomidorów nie są wymagane ani nóż krzyżowy ❶ ze sprężyną ❷, ani nóż tarczowy z otworami lub do kiełbas ❸/❹! Wyjmij wszystko z nasadki ❸.

- 3) Wsuń podajnik ślimakowy ❶ w nasadkę ❸.
- 4) Załóż plastikowy ślimak ❸ na podajnik ślimakowy ❶. Zwróć uwagę na to, aby kwadratowa oś podajnika ślimakowego ❶ weszła całkowicie w kwadratowe wycięcie plastikowego ślimaka ❸. W tym celu ewentualnie obracaj plastikowym ślimakiem ❸ w jedną i drugą stronę, aż zostanie należycie osadzony.
- 5) Następnie wsuń sitko do przecierania ❷ całkowicie na plastikowy ślimak ❸. Załóż je w taki sposób na nasadkę ❸, aby dwa małe mocowania zaczepiły się w dwóch pasujących wycięciach na gwincie. W ten sposób nie jest już możliwe obracanie sitka do przecierania ❷. Otwory w sitku do przecierania ❷ są skierowane do dołu.
- 6) Gdy wszystkie elementy zostaną prawidłowo złożone, nasuń zakrętkę ❶ na sitko do przecierania ❷ i dokręć go ręką do nasadki ❸.
- 7) Zamontuj nasadkę ❸ w sposób przedstawiony w rozdziale „Składanie maszyny do mielenia mięsa”.
- 8) Zamocuj teraz tackę zbiorczą ❸ na sitku do przecierania ❷ (patrz rys. 2). W tym celu wsuń pierścień na końcówkę sitka do przecierania ❷ i zaczep zamki ❸ po obu stronach na szerokim końcu. Otwór w tacce zbiorczej ❸ jest skierowany w dół.



Rys. 3

Obsługa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika ❸ – nie ma tam żadnych elementów obsługowych. Otwarcie obudowy powoduje utratę gwarancji! Przy otwartej obudowie może dojść do śmiertelnego porażenia elektrycznego.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Przy pracy ciągłej urządzenia nie należy używać dłużej niż 15 minut. Następnie urządzenie należy wyłączyć na ok. 30 minut, aby nie dopuścić do jego przegrzania.
- ▶ Przy zmianie kierunku obrotów silnika nie naciskać przycisku „I” ❷ ani „<” ❹ przed zatrzymaniem silnika urządzenia. W przeciwnym razie silnik może zostać uszkodzony.

Obsługa urządzenia

Po zamontowaniu pożądaných nasadek:

- 1) Ustaw urządzenie w pozycji zapewniającej absolutną stabilność oraz uniemożliwiającej jego spadnięcie ze stołu lub dostanie się w pobliże otwartego zbiornika wody (np. pod wpływem wibracji lub zaplątania się kabla sieciowego). Wstrząsy podczas pracy urządzenia są nieuniknione.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Nigdy nie chwytaj podłączonego, a tym bardziej pracującego urządzenia, jeżeli spada lub wpada do wody ani w innych sytuacjach awaryjnych! W sytuacji awaryjnej natychmiast wyciągnij wtyczkę sieciową! Inne postępowanie grozi poważnym wypadkiem a nawet śmiercią!
- 2) Włóż produkty spożywcze przeznaczone do przetwarzania do szalki zasympowej **3** a pod otwór wylotowy z przodu podstaw odpowiednio naczynie na przetworzony produkt.
 - 3) Najpierw naciśnij przycisk „0” **1**, aby sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie samoczynnego uruchomienia się urządzenia przy włożeniu wtyczki sieciowej do gniazdka.
 - 4) Wtyczkę sieciową podłącz do gniazdka.
 - 5) Naciśnij przycisk „I” **2**, by włączyć urządzenie.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Produkty spożywcze należy podawać do lejka urządzenia wyłącznie za pomocą okrągłego popychacza **2**, a nigdy palcami, łyżką, widelcem lub tym podobnym przedmiotem. Grozi to poważnymi obrażeniami oraz uszkodzeniem urządzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie dociskaj z siłą, powodującą słyszalne zwolnienie pracy silnika. W przeciwnym razie może to spowodować przeciążenie i uszkodzenie urządzenia.

Przerabianie mięsa

- 1) Kawałki mięsa muszą łatwo przechodzić przez lejek do napętniania. W razie potrzeby pokrój mięso na mniejsze kawałki. Zwróć uwagę, aby mięso było oczyszczone z kości i ścięgien.

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ mielone mięso jest bardzo podatne na zepsucie. Przy przetwarzaniu mięsa konieczne jest ściśle przestrzeganie zasad higieny. W przeciwnym razie można narazić się na problemy zdrowotne.

- 2) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Mięsa”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Przerabianie kiełbas

- 1) Przed przetworzeniem mięsa na kiełbasę przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę.
- 2) Aby sporządzić nadzienie do kiełbasy, do zmielonego mięsa dodaj drobno pokrojoną cebulę, przyprawy i inne dodatki, zgodnie z własnym przepisem, i dobrze wyrób masę. Przed dalszym przetwarzaniem potrzymaj nadzienie przez ok. 30 minut w lodówce.
- 3) Naciągnij osłonkę do kiełbasy (naturalną lub sztuczną) na nasadkę do kiełbas **18** i zawiąż drugi koniec. Na 1 kg nadzienia potrzeba mniej więcej 1,60 m osłonki.

PORADA

Osłonkę naturalną (jelito) namocz przed użyciem przez ok. 3 godzin w letniej wodzie i wykręć ją z wody przed naciąganiem na nasadkę. Ten zabieg przywróci elastyczność naturalnej osłonki. Osłonki naturalne można nabyć w sklepach z zaopatrzeniem dla rzeźników lub w sklepie mięsnym.

- 4) Nadzienie kiełbasy jest wciskane do osłonki przez nasadkę do kiełbas **18**. Po osiągnięciu pożądanej długości wyłącz urządzenie, ściśnij kiełbasę na końcu i obróć kilka razy wokół osi podłużnej.

PORADA

Podczas gotowania i zamrażania kiełbasa rozszerza się. Dlatego nie napętniaj osłonki nadmiernie, aby kiełbasa nie pękła.

- 5) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Kiełbas”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Zastosowanie nasadki do pasztecików

Za pomocą nasadki do pasztecików **18** można z włożonych produktów formować puste w środku roladki z mięsa lub warzyw, które można potem napętnić dowolnym farszem.

- 1) Przed przetwarzaniem za pomocą nasadki do pasztecików **18** przepuść mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa.
- 2) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Nasadki do pasztecików”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Wyrób ciastek kruchych

Po przygotowaniu według własnego przepisu ciasta na ciasteczka i nałożeniu nasadki do ciasteczek ❶:

- 1) Wylóż matą blachę piekarniczą papierem do wypieków i połóż ją przed otworem wylotowym maszyny.
- 2) Wyciskaj jednocześnie ciasto przez nasadkę maszyny ❸ – ślimak ❶ będzie wtedy przepychał ciasto przez wybrany wzór na szablonie nasadki do ciasteczek ❶.
- 3) Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość zatrzymaj urządzenie i utam ciasto przy otworze wylotowym. Połóż ciasto na blachę do pieczenia.
- 4) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Ciastek kruchych”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Przecieranie pomidorów

- 1) Pod tacką zbiorczą ❸ umieść naczynie, ponieważ przetarte pomidory będą wypływać przez otwór podczas pracy.
- 2) Dostaw naczynie do wąskiej końcówki sitka do przecierania ❶.
- 3) Pokrój pomidory na ćwiartki i wkładaj je powoli oraz równomiernie za pomocą popychacza ❷ w nasadkę ❸. Plastikowy ślimak ❹ przeciska pomidory przez małe otwory sitka do przecierania ❶. Przetarte pomidory spływają do tacki zbiorczej ❸ a następnie przez otwór w dół. Resztki pomidorów, takie jak skórki i pestki, są odprowadzane z sitka ❶ przez wąską końcówkę.





WSKAZÓWKA

Gdyby doszło do wydostawania się soku pomidorowego z połączenia śrubowych nasadki do przecierania pomidorów, może to mieć następujące przyczyny:

- Pracujesz za szybko.
 - Wciskasz kawałki pomidorów do urządzenia ze zbyt dużą siłą.
 - Kawałki pomidorów są zbyt duże.
- Zmniejsz w takim przypadku tempo pracy, wciskaj kawałki pomidora lekko do urządzenia oraz pokrój pomidory na mniejsze kawałki.
- 4) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek dotyczących „Przecierania pomidorów”, możesz korzystać z urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Postępowanie w przypadku usterki


Jeżeli napęd zablokował się wskutek spiętrzenia przetwarzanego produktu:

- Naciśnij przycisk „0” , aby wyłączyć maszynkę do mięsa.
- Przytrzymaj wciśnięty przycisk „<” . Napęd zostanie uruchomiony na wstecznym biegu. Umożliwia to niewielkie cofnięcie przetwarzanych produktów i odblokowanie napędu.
- Po odblokowaniu napędu zwolnij przycisk „<” .
- Naciśnij przycisk „I” , aby włączyć maszynkę do mięsa.
- Jeżeli w ten sposób nie uda się odblokować napędu, oczyść urządzenie wg opisu w punkcie „Czyszczenie”.

Jeżeli silnik nagle się zatrzyma, może to oznaczać, że zadziałało wewnętrzne zabezpieczenie przeciążeniowe. Jego zadaniem jest ochrona silnika.

- Wyłącz urządzenie i przed ponownym uruchomieniem poczekaj ok. 30 minut, aby ostygło.
- Jeżeli to nie pomoże, poczekaj jeszcze 15 minut.
- Jeżeli także po tym czasie nie będzie spodziewanego efektu, oznacza to wystąpienie usterki. W takiej sytuacji należy zwrócić się do serwisu.

Jeżeli uszkodzony jest kabel sieciowy albo widoczne są uszkodzenia na częściach urządzenia :

- Wyłącz natychmiast urządzenie, naciskając przycisk „0” !
- Jeżeli nie można tego zrobić w bezpieczny sposób, wyciągnij wtyczkę sieciową.
- Przed ponownym użyciu urządzenia należy oddać je do serwisu celem wykonania naprawy.

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego. W ten sposób możesz uniknąć ryzyka wypadku w razie niespodziewanego uruchomienia urządzenia oraz porażenia prądem elektrycznym.

Czyszczenie bloku silnika

- Oczyszczyć powierzchnie zewnętrzne i kabel sieciowy lekko wilgotną ściereczką do mycia. W przypadku zabrudzeń trudnych do usunięcia nanieś na szmatkę kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Zmyj następnie powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Wytrzyj dokładnie urządzenie przed ponownym użyciem.



NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Bloku silnika **5** nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach! Może to spowodować śmiertelny wypadek wskutek porażenia prądem elektrycznym, jeżeli wilgoć dostanie się do elementów przewodzących prąd elektryczny.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używać żadnych środków do czyszczenia, szorowania ani rozpuszczalników. Mogą one uszkodzić urządzenie, a ich resztki mogą przedostać się do produktów spożywczych.


Czyszczenie akcesoriów

- Akcesoria, które mogą mieć kontakt z żywnością, myj gorącą wodą i płynem do mycia naczyń przeznaczonym do zastosowań spożywczych.

WSKAZÓWKA

- ▶ Do czyszczenia sitka do przecierania **10** zalecamy używanie szczotki do czyszczenia butelek. Pozwala to na łatwe czyszczenie małych otworów.

WSKAZÓWKA

- ▶  Plastikowa część nasadki do ciastek **1**, nasadka do pasztecików **18**, nasadka do kielbas **16**, popychacz **2**, plastikowy ślimak **9** oraz tacka zbiorcza **8** są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
- ▶ Jeśli to możliwe, wkładaj plastikowe części do górnego kosza zmywarki i upewnij się, że się nie zaklinują. W przeciwnym razie elementy te mogą się odkształcić!

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

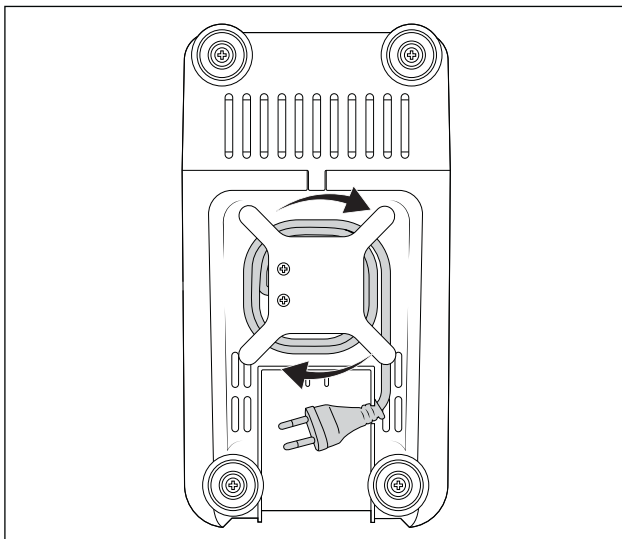
- ▶ Nóż krzyżowy **18** jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- Przed ponownym użyciem urządzenia należy dobrze wysuszyć wszystkie części.

WSKAZÓWKA

- ▶ Po każdym użyciu maszynki posmaruj elementy metalowe ponownie olejem spożywczym! W przeciwnym razie może dojść do przebarwienia elementów metalowych!

Przechowywanie

- Nawić kabel zasilający w prawo wokół nawijaka kabla ④ na spodzie urządzenia i zamocuj kabel w sposób przedstawiony poniżej. W ten sposób zapewniona jest ochrona przed uszkodzeniami:



Rys. 3

- Urządzenie przechowywać w suchym miejscu.
- Po wysuszeniu maszyny na metalowe nasadki należy nałożyć bardzo cienką warstewkę oleju jadalnego, jeśli urządzenie nie będzie ponownie używane bezpośrednio po umyciu. W ten sposób zabezpieczysz urządzenie skutecznie przed korozją.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób wymagających opieki. Nie zawsze są one w stanie właściwie rozpoznać niebezpieczeństwa związane z urządzeniami elektrycznymi.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Urządzenie należy usuwać poprzez akredytowane lub komunalne zakłady utylizacji odpadów. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań należy skontaktować się z komunalnym zakładem utylizacji odpadów.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.



Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.

Przekazanie opakowania do ponownego przetworzenia pozwoli oszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć zanieczyszczenie środowiska. Zbędne opakowania utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

Przestrzegaj oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) o następującym znaczeniu:

1-7: tworzywa sztuczne

20-22: papier i tektura

80-98: kompozyty

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 377067_2110 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 377067_2110.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompennass@lidl.pl

IAN 377067_2110

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompennass.com

Przepisy

Kebbe

Składniki do nadzienia mięsnego

400 g chudej wołowiny lub jagnięciny

2 cebule

10 g mąki

25 g kruszonych orzeszków piniowych

Po 1/2 łyżeczki ziela angielskiego, cynamonu, kminu rzymskiego (kumin), mielonego kminku, goździków w proszku, mielonej gałki muszkatołowej

Sól i pieprz

Składniki ciasta

500 g bulguru (namoczonego)

500 g chudej wołowiny lub jagnięciny

1 cebula

1 szczypta pieprzu, 1 szczypta chili

Nadzienie mięsne

Najpierw przygotować nadzienie mięsne, aby ostygło w czasie przygotowywania ciasta.

Zmieszać mięso dwa razy maszynką do mięsa (najpierw używając średniego, a później drobnego sitka 14). Mięso, mąkę, orzechy piniowe i przyprawy dobrze wymieszać. Posiekać cebulę i zasmażyć. Dodać masę mięsną i wymieszać z cebulą. Wszystko dobrze przesmażyć i pozostawić do ostygnięcia.

Ciasto

Mięso do ciasta zmieszać dwa razy kolejno po sobie maszynką do mięsa (najpierw używając najpierw średniego, a później drobnego sitka 14) i wymieszać z bulgurem, posiekaną cebulą i przyprawami. Tę masę również zmieszać dwukrotnie maszynką do mięsa. Sitko 14 wymienić na nasadkę do kebbe 16 (patrz rozdział „Montaż nasadki do kebbe”) i uformować w kawałki ciasta do kebbe długości ok. 7 cm.

Przygotowanie

Poszczególne kawałki ciasta kebbe należy od razu po przygotowaniu wypełnić nadzieniem i ścisnąć ich końce, aby powstały z nich małe pierożki. Gotowe kebbe frytować w oleju o temperaturze 190°C przez ok. 3 minuty. Kebbe powinny być usmażone na złoty kolor.

Sos pomidorowy

Składniki:

ok. 600 g pomidorów

1 średnia cebula (lub alternatywnie 1-2 szalotki)

1-2 ząbki czosnku

1 łyżeczka przecieru pomidorowego

30-50 ml białego wina wytrawnego

2 łyżki stołowe oliwy

1-2 łyżeczki cukru

1/2 łyżeczki soli

1 szczypta pieprzu

suszony tymianek (alternatywnie bazylia lub oregano)

Przygotować i zetrzeć pomidory

Pokroić pomidory na ćwiartki, usunąć szypułki i w razie potrzeby pokroić na mniejsze kawałki. Zetrzeć pomidory za pomocą maszyny do mielenia mięsa. W tym celu użyć odpowiedniej nasadki. Pamiętać, że część pomidorów należy wyrzucić jako resztki. Ilość przetartych pomidorów jest różna i zależy od rodzaju pomidorów, ilości wody, ilości miąższu itd.

Przygotowanie sosu

Usuń skórki z cebuli i czosnku. Pokrój cebulę w drobną kostkę, a czosnek przeciśnij przez praskę do czosnku lub pokrój na drobne kawałki.

Rozgrzej olej w rondlu lub na patelni. Dodaj cebulę, czosnek i przecier pomidorowy, dobrze wymieszaj i krótko podsmaż. Zalej odrobiną białego wina. Dodaj przetarte pomidory. Przypraw solą, pieprzem, cukrem i ziołami do smaku.

Doprowadź wszystko do wrzenia i gotuj na wolnym ogniu przez około 10-15 minut. Wymieszaj, aby nic się nie przypaliło. W razie potrzeby dolej jeszcze trochę białego wina, jeśli płyn szybko się wygotuje.

Świeża kielbaska grillowa

Składniki:

300 g chudego mięsa wołowego

500 g chudego mięsa wieprzowego

200 g boczku

20 g soli

1/2 łyżki stołowej białego mielonego pieprzu

1 łyżeczka kminku

1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

Przepuścić dwukrotnie wołowinę, wieprzowinę i boczek przez maszynkę do mięsa.

Doprawić przyprawami oraz solą i ugniatać przez 5 minut.

Wstawić nadzienie kielbasy do lodówki na ok. 30 minut. Napętniać nadzienie do ostonki zgodnie z instrukcją (patrz rozdział „Kielbasa”) i formować kielbaski o długości 25 cm.

Gotową, dobrze wypieczoną kielbasę podawać tego samego dnia.

Ciastka kruche

Składniki:

500 g masła

500 g cukru

2 - 3 opakowania cukru waniliowego

1 opakowanie budyniu waniliowego

1/4 łyżeczki soli

1 jajko

4 żółtka

800 g mąki (typ 405)

2 łyżeczki proszku do pieczenia

200 g mielonych migdałów (blanszowanych)

starta skórka z jednej cytryny

Ubić masło na puszystą masę. Stopniowo dodawać pozostałe składniki i dobrze ugnieść ciasto. Gotowe ciasto przykryć i wstawić do lodówki na ok. 12 godzin (np. na noc). Następnie przepuścić ciasto przez maszynkę do mięsa z założoną nasadką do ciasteczek z szablonem ❶. Rozłożyć ciasteczka na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia. Piec ciasteczka w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez około 10-15 minut, aż zrobią się złociste.

Obsah

Úvod	146
Autorské práva	146
Obmedzenie ručenia	146
Používanie primerané účelu	146
Obsah dodávky / Opis častí	147
Technické údaje	148
Bezpečnostné pokyny	148
Skladanie a rozoberanie	150
Poskladanie mlynčeka na mäso	150
Montáž nástavca na plnenie klobás	151
Montáž nástavca kubbe	152
Montáž nástavca na pečivo	152
Montáž pasírovacieho nadstavca	153
Ovládanie	154
Obsluha prístroja	155
Spracovanie mäsa	155
Spracovanie klobás	156
Práca s nástavcom kubbe	156
Výroba lisovaného pečiva	157
Pasírovanie paradajok	157
V prípade poruchy	158
Čistenie	158
Čistenie bloku motora	159
Čistenie príslušenstva	159
Skladovanie	160
Likvidácia	161
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	162
Servis	163
Dovozca	163
Recepty	164
Kebbe	164
Paradajková omáčka	165
Čerstvé klobásy	166
Lisované pečivo	166

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie zariadenia. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Autorské práva

Táto dokumentácia je chránená podľa zákona o autorských právach.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastková, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

Obmedzenie ručenia

Všetky v tomto návode na používanie uvedené technické informácie, údaje a pokyny na pripojenie a obsluhu zodpovedajú najnovšiemu stavu pri odovzdávaní do tlače a zohľadňujú s najlepším vedomím naše doterajšie skúsenosti a znalosti.

Z údajov, zobrazení a opisov v tomto návode nemožno odvodzovať žiadne nároky.

Výrobca nepreberá žiadnu záruku za škody, ktoré vzniknú nedodržaním tohto návodu, nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov.

Používanie primerané účelu

Tento prístroj je určený iba na spracovávanie potravín v množstvách, ktoré sa bežne používajú v domácnostiach:

- mletie čerstvého mäsa,
- plnenie klobás do prírodného alebo umelého čreva,
- výroba lisovaného pečiva,
- pasírovanie paradajok.

Mlynček nie je určený na spracovanie mrazených alebo tvrdých potravín, napr. kostí alebo orechov, a tiež nie na podnikateľské alebo priemyselné používanie.

Obsah dodávky / Opis častí

Obrázok A:

- ❶ Nástavec na pečivo s pásikom so vzormi
- ❷ Vtláčadlo
- ❸ Plniaca miska
- ❹ Navinutie kábla
- ❺ Blok motora
- ❻ Kovový nástavec mlynčeka na mäso
- ❼ Uzávery
- ❽ Zberná miska
- ❾ Plastová závitovka („šnek“)
- ❿ Pasírovacie sitko
- ⓫ Dopravná závitovka („šnek“)
- ⓬ Pružina
- ⓭ Krížový nôž
- ⓮ Hrubý a jemný dierovaný kotúč
- ⓯ Uzatvárací krúžok
- ⓰ Plniaci nadstavec na klobásy
- ⓱ Klobásový kotúč
- ⓲ Nástavec kubbe


Obrázok B:

- ❸ Zaisřovacie tlačidlo

Obrázok C:

- ❹ Tlačidlo „<“ (Späť)
- ❺ Tlačidlo „0“ (Vypnutie)
- ❻ Tlačidlo „1“ (Zapnutie)

Technické údaje

Napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50Hz
Spotreba	250 - 350 W
Príkion pre blokovanie	1200 W
Trieda ochrany	II/□ (dvojitá izolácia)
	Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do styku s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.
Krátkodobá prevádzka	15 minút

Krátkodobá prevádzka

Krátkodobá prevádzka udáva, ako dlho sa dá prevádzkovať prístroj bez toho, aby sa motor prehrial a došlo k jeho poškodeniu. Po udanej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, než motor vychladne.

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Dajte pozor na to, aby sa sieťová šnúra nepoškodila. Neumiestňujte ju do blízkosti horúcich predmetov a vedzte ju tak, aby sa nemohla zachytiť.
- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Prístroj používajte len v suchých a uzavretých priestoroch.



Nikdy neponárajte blok motora do vody ani do iných kvapalín! V opačnom prípade hrozí smrteľné nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom .

POZOR!

- ▶ Nikdy nepoužívajte mlynček na mäso na iné účely, než sú tu opísané. Ak pri nesprávnom používaní vyradíte funkciu ochranných zariadení mlynčeka, hrozí veľké nebezpečenstvo úrazu!

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Nikdy nesiahajte do otvorov v mlynčeku. Nikdy doň nevkladajte cudzie predmety – s výnimkou príslušného tlačiaceho piestu a spracovávaných potravín. V opačnom prípade hrozí veľké nebezpečenstvo úrazu!
- ▶ Skôr ako začnete nasadzovať alebo odoberať časti príslušenstva, vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶ Ak je mlynček pripravený na prevádzku, nenechávajte ho nikdy bez dozoru. Po použití alebo pri prerušení práce vytiahnite vždy zástrčku zo sieťovej zásuvky, aby ste predišli neúmyselnému spusteniu mlynčeka.
- ▶ Používajte len originálne príslušenstvo určené na tento prístroj. Iné príslušenstvo nemusí byť dostatočne bezpečné.
- ▶ Nikdy nenechajte prístroj bežať v prázdnom stave. To by ho mohlo neopraviteľne poškodiť.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, sa elektrický spotrebič musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Nepoužívajte elektrický spotrebič na iné účely, ako je popísané v tomto návode.
- ▶ Pozor: krížový nôž je veľmi ostrý! Pri manipulácii a čistení prístroja postupujte vždy opatrne.
- ▶ Pokiaľ zariadenie nie je pod dohľadom, pred zložením a rozložením alebo čistením ho musíte vždy odpojiť od siete.
- ▶ Tento elektrický spotrebič nesmú používať deti.
- ▶ Zariadenie a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Elektrický spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom, alebo ak boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.

Skladanie a rozoberanie

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Všetky diely príslušenstva sú chránené tenkým olejovým filmom, ktorý zabráňuje ich korózii. Preto pred prvým použitím starostlivo vyčistite všetky diely podľa podrobného opisu uvedeného v kapitole „Čistenie“. Potom utrite všetky kovové časti trochou stolového oleja.

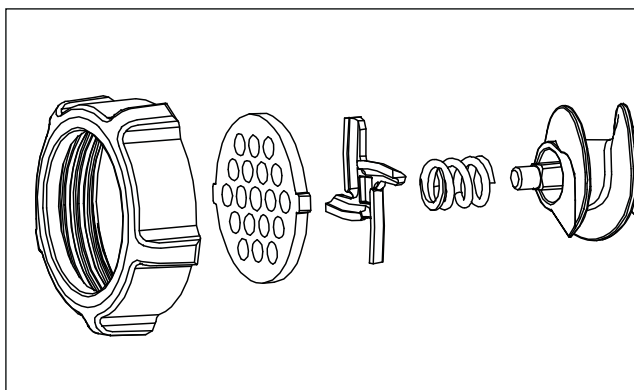
UPOZORNENIE

- Pred prvým použitím odstráňte ochrannú fóliu z poľa tlačidiel.

Poskladanie mlynčeka na mäso

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže. Všimnite si, že nie pre všetky nastavce potrebujete krížový nôž **13** a pružinu **12**, prípadne dierovaný kotúč **14**/klobásový kotúč **17**.

- 1) Vytierajte všetky kovové časti jedlým olejom.
- 2) Nasadte transportnú závitovku **11** do nástavca mlynčeka na mäso **6**.
- 3) Nasuňte pružinu **12** na transportnú závitovku **11**.
- 4) Potom nasadte krížový nôž **13** tak, aby strana s nožmi (reznými plochami) smerovala od pružiny **12**. Dbajte na to, aby hranatý výklenok krížového noža **13** dosadl správne na hranatý stopku.








Obr. 1

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- Krížový nôž **13** je veľmi ostrý! Riziko poranenia!

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

► Ak nasadíte krížový nôž 13 iným spôsobom, poškodíte prístroj!

- 5) Vyberte si želaný dierovaný kotúč 14/klobásový kotúč 17.
- 6) Vložte vybraný dierovaný kotúč 14 do nástavca mlynčeka na mäso 6 tak, aby upevnenia na dierovanom kotúči 14 zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso 6.
- 7) Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok 15.
- 8) Zmontovaný mlynček na mäso 6 sa bajonetovým uzáverom spojí s blokom motora 5:
 - Nasuňte nastavac mlynčeka na mäso 6 do bloku motora 5 tak, aby symbol  na nastavci mlynčeka na mäso 6 ležal na symbole  na bloku motora 5. Zaisťovacie tlačidlo 15 sa zatlačí dovnútra (obr. B).
 - Nastavec mlynčeka na mäso 6 zatlačte ľahko dovnútra a otočte pritom plniaci otvor na nastavci mlynčeka na mäso 6 do strednej polohy (obr. B) tak, aby symbol  na plnacom otvore ukazoval na symbol . Keď nastavac mlynčeka na mäso 6 zaskočí, zaisťovacie tlačidlo 15 vyskočí.
 - Nakoniec nasadzte plnacu misku 3 zhora na plnacu šachtu.
 - Keď chcete nastavac odmontovať, stlačte zaisťovacie tlačidlo 15 a znova otočte plnacu šachtu doprava (Obr. B) . Potom môžete nastavac mlynčeka na mäso 6 vytiahnuť von.

Montáž nástavca na plnenie klobás

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- 1) Snímate nastavac mlynčeka na mäso 6, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.
- 2) Rozoberte všetky časti, ktoré sú namontované na/v nastavci mlynčeka na mäso 6 a vyčistite ich.
- 3) Vyuťerajte všetky kovové časti jedlým olejom.
- 4) Vložte dopravnú závitovku 11, pružinu 12 a krížový nôž 13 znova do nástavca mlynčeka na mäso 6.
- 5) Vložte klobásový kotúč 17 tak, aby upevnenia na klobásovom kotúči 17 zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso 6.
- 6) Potom nasadzte nastavac na plnenie klobás 16 pred klobásový kotúč 17.
- 7) Rukou pevne naskrutkujte uzatvárací krúžok 15.
- 8) Namontujte nastavac mlynčeka na mäso 6, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.

Montáž nástavca kubbe

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- 1) Snímate nástavec mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.
- 2) Odmontujte prípadné nástavce a vyčistite nástavec mlynčeka na mäso **6**.

UPOZORNENIE

► Pre nadstavec kubbe **18** nie je potrebný ani krížový nôž **13** s pružinou **12**, ani dierovaný kotúč alebo klobásový kotúč **14/17**! Príp. vyberte tieto diely z výstupku mlynčeka na mäso **6**.

- 3) Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- 4) Vložte oba diely z umelej hmoty nástavca kubbe **18** tak, aby upevnenia na spodnom prstenci nástavca kubbe **18** zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso **6**.
- 5) Ak je všetko správne nasadené, naskrutkujte uzatvárací krúžok **15** a rukou ho pevne dotiahnite.
- 6) Namontujte nástavec mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.

Montáž nástavca na pečivo

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- 1) Snímate nástavec mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.
- 2) Odmontujte prípadné nástavce a vyčistite nástavec mlynčeka na mäso **6**.

UPOZORNENIE

► Pre nadstavec na striekané pečivo **1** nie je potrebný ani krížový nôž **13** s pružinou **12**, ani dierovaný kotúč alebo klobásový kotúč **14/17**! Príp. vyberte tieto diely z výstupku mlynčeka na mäso **6**.

- 3) Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- 4) Vytiahnite pásik so vzormi **1** vpredu z nástavca na pečivo **1**.
- 5) Najprv nasadíte plastový kotúč a potom kovový kotúč nástavca na pečivo **1** do nástavca mlynčeka na mäso **6** (pozri roztváraciu stranu). Vložte nástavec na lisované pečivo **1** tak, aby upevnenia na nástavci na lisované pečivo **1** zapadli do výrezov na nástavci mlynčeka na mäso **6**.
- 6) Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok **15**.

- 7) Zasuňte pásik so vzormi **1** vpredu do nástavca na pečivo **1**. Dajte pozor na to, aby rukoväť na pásiku **1** smerovala od prístroja. Inak by ste nemohli nastaviť ten vzor, ktorý je priamo pred rukoväťou.
- 8) Namontujte nástavec mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.
- 9) Pri odmontovaní musíte znova najprv vytiahnuť pásik so vzormi **1**, než odkrúтите uzatvárací krúžok **15** a znova vyberiete nástavec na pečivo **1**.

Montáž pasírovacieho nadstavca

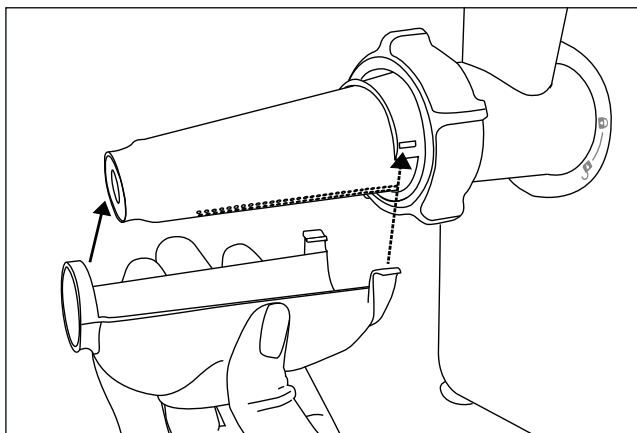
Roztvorte rozkladaciu stránku - tam nájdete poradie zloženia znázornené v obrázkoch.

- 1) Odoberte nástavec mlynčeka na mäso **6** tak, ako je opísané v „Poskladanie mlynčeka na mäso“.
- 2) Prípadné nadstavce odoberte a vyčistite nástavec mlynčeka na mäso **6**.

UPOZORNENIE

► Na pasírovanie paradajok nie je potrebný ani krížový nôž **13** s pružinou **12**, ani dierovaný kotúč alebo klobásový kotúč **14/17**! Ak sa niečo z toho nachádza v nástavci mlynčeka na mäso **6**, vyberte to.

- 3) Zasuňte dopravnú závitovku („šnek“) **11** do nástavca mlynčeka na mäso **6**.
- 4) Nasad'te plastovú závitovku („šnek“) **9** na dopravnú závitovku („šnek“) **11**. Dbajte na to, aby hranatá os dopravnej závitovky („šnek“) **11** úplne zapadla do hranatého otvoru plastovej závitovky **9**. Plastovú závitovku („šnek“) **9** prípadne pootočte, aby zapadla.
- 5) Pasírovacie sitko **10** nasad'ite úplne na plastovú závitovku („šnek“) **9**. Nasad'ite ho na nástavec mlynčeka na mäso **6** tak, aby dve malé upevnenia zapadli do dvoch príslušných otvorov na závitve. Pasírovacie sitko **10** sa už nebude môcť otáčať. Malé otvory pasírovacieho sitka **10** smerujú nadol.
- 6) Keď je všetko správne nasadené, nasad'ite uzatvárací krúžok **15** na pasírovacie sitko **10** a zaskrutkujte ho rukou na nástavec mlynčeka na mäso **6**.
- 7) Namontujte nástavec mlynčeka na mäso **6** tak, ako je opísané v časti „Zloženie mlynčeka na mäso“.
- 8) Teraz upevnite zbernú miskú **8** na pasírovacie sitko **10** (pozri obr. 2). Nasad'ite krúžok na hroty pasírovacieho sitka **10** a uzávery **7** na oboch stranách na širšej strane zaistíte. Otvor zbernej misky **8** smeruje nadol.



Obr. 2

Ovládanie

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Nikdy neotvárajte kryt bloku motora **5** - nie sú v ňom žiadne ovládacie prvky. Ak otvoríte kryt prístroja, stratíte nárok na záruku. Pri otvorení krytu hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte prístroj dlhšie než 15 minút v jednom kuse. Najneskoršie po pätnástich minútach trvalej prevádzky nechajte prístroj asi 30 minút vypnutý, aby ste zabránili jeho prehriatiu.
- ▶ Nikdy nestláčajte tlačidlá „I“ **21** alebo „<“ **20** pri zmene smeru otáčania, kým motor prístroja nie je celkom zastavený. Motor by sa tým mohol poškodiť.

Obsluha prístroja

Po namontovaní požadovaných nastavcov:

- 1) Postavte mlynček tak, aby bol stabilný a v žiadnom prípade nemohol spadnúť zo stola (napr. v dôsledku vibrácií alebo zachytenia o sieťový kábel) alebo sa dostať do blízkosti otvorenej vody. Pri bežnej prevádzke nie je možné zabrániť chveniu.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Nikdy sa nesnažte zachytiť padajúci zapojený alebo dokonca spustený mlynček! V núdzi ihneď vytiahnite zástrčku zo siete! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo úrazu a ohrozenia života!
- 2) Vložte potraviny, ktoré treba spracovať, do plniacej misky **3** a pod výstupný otvor podložte nádobu.
 - 3) Najprv stlačte tlačidlo „0“ **21**, aby ste si boli celkom istí, že je mlynček vypnutý. Inak hrozí nebezpečenstvo, že sa prístroj môže neúmyselne zapnúť vo chvíli, keď zasuniete sieťovú zástrčku do zásuvky.
 - 4) Potom zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
 - 5) Ak chcete prístroj zapnúť, stlačte tlačidlo „I“ **22**.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Potraviny vtlačajte do plniacej šachty výlučne okrúhlym vtlačadlom **2** - nikdy nie prstami, vidličkou, rúčkou lyžice alebo podobnými predmetmi. Hrozí pritom veľké nebezpečenstvo úrazu a môže dôjsť aj k poškodeniu mlynčeka.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy netlačte tak silno, aby motor začal počuteľne spomaľovať. V opačnom prípade môžete mlynček preťažiť a poškodiť.

Spracovanie mäsa

- 1) Pracujte len s kúskami mäsa, ktoré sa dajú bez problémov vložiť do plniacej šachty. Ak treba, nakrájajte si mäso vopred. Dbajte na to, aby mäso neobsahovalo žiadne kosti a šľachy.

⚠ POZOR!

- ▶ Mleté mäso je veľmi náchylné na pokazenie. Pri spracovávaní mäsa preto dbajte na dostatočné dodržiavanie hygieny. Inak môže dôjsť k poškodeniu zdravia.
- 2) Keď ste si prečítali všetky rady k téme „Mäso“, môžete prístroj použiť tak, ako je opísané v kapitole „Obsluha prístroja“.

Spracovanie klobás

- 1) Mäso najprv dvakrát pomelíte v mlynčeku a až potom ho spracujete do klobás.
- 2) Do mäsa na klobásy pridajte nadrobno pokrúpanú cibuľu, koreniny a ďalšie prísady podľa receptu, a celú masu potom dobre premiešajte. Pred ďalším spracovaním ju odložte na 30 minút do chladničky.
- 3) Nasuňte klobásové črevo (prírodné alebo umelé) na nástavec na plnenie klobás **16** a zaviažte jeho druhý koniec. Na 1 kg mäsa na klobásy môžete počítať asi 1,6 m čriev.

TIP

Prírodné črevo uložte najprv asi na 3 hodiny do vlažnej vody, a pred nasunutím na nástavec z neho odstráňte vodu. Prírodné črevo tým získa opäť pružnosť. Prírodné čreva si môžete kúpiť v obchode s potrebami pre mäsiarov v blízkosti jatiek alebo priamo u mäsiara.

- 4) Mäso na klobásy sa pretlačí cez nástavec na plnenie klobás **16** do čreva. Keď je dosiahnutá požadovaná dĺžka, mlynček vypnite, stlačte konce klobásy a niekoľkokrát ju pretočte okolo pozdĺžnej osi.

TIP

Klobása sa pri varení a mrazení roztiahne. Preto ju príliš nepreplňajte, aby nepraskla.

- 5) Keď ste si prečítali všetky rady k téme „Klobásy“, môžete prístroj použiť tak, ako je opísané v kapitole „Obsluha prístroja“.

Práca s nástavcom kubbe

Pomocou nástavca kubbe **18** môžete z vložených potravín tvarovať duté rolky z mäsa alebo zeleniny, ktoré sa potom dajú ľubovoľne plniť.

- 1) Mäso najprv dvakrát pomelíte v mlynčeku a až potom ho pretlačíte cez nástavec kubbe **18**.
- 2) Keď ste si prečítali všetky rady k téme „Nástavec kubbe“, môžete prístroj použiť tak, ako je opísané v kapitole „Obsluha prístroja“.

Výroba lisovaného pečiva

Keď máte podľa receptu pripravené cesto na lisované pečivo a namontovaný nástavec na lisované pečivo ❶:

- 1) Na malý plech položte papier na pečenie a plech umiestnite pod výstupný otvor vpredu na mlynčeku.
- 2) Rovnomerne vtlačajte cesto do nástavca mlynčeka na mäso ❷ – transportná závitovka ❸ ho potom pretlačí cez zvolený vzor na pásiku nástavca na pečivo ❶.
- 3) Keď pečivo dosiahne požadovanú dĺžku, zastavte mlynček a odrežte cesto v mieste výstupného otvoru. Položte pečivo na plech na pečenie.
- 4) Keď ste si prečítali všetky rady na tému „Lisované pečivo“, môžete prístroj použiť tak, ako je opísané v kapitole „Obsluha prístroja“.

Pasírovanie paradajok

- 1) Pod zbernú misku ❸ umiestnite nejakú nádobu, lebo cez otvor budú počas prevádzky vytekať pasírované paradajky.
- 2) Jednu nádobu podložte pod úzky koniec pasírovacieho sitka ❿.
- 3) Nakrájate paradajky na štvrtiny a pomocou vtlačadla ❷ ich pomaly a rovnomerne vtlačajte do nástavca mlynčeka na mäso ❷. Plastová závitovka („šnek“) ❹ pretláča paradajky cez malé otvory pasírovacieho sitka ❿. Pasírované paradajky odtekajú do zbernej misky ❸ a potom cez otvor dole. Zvyšky paradajok, ako sú šupky a jadierka, sa odvádzajú cez úzky koniec pasírovacieho sitka ❿.





UPOZORNENIE

Ak by paradajková šťava vytekala zo skrutkového spojenia pasírovacieho nadstavca, môže to mať nasledujúce príčiny:

- Prístrojom pohybujete príliš rýchlo.
 - Kúsky paradajok do prístroja príliš vysokým tlakom.
 - Kúsky paradajok sú príliš veľké.
- V tomto prípade spomaľte vaše pracovné tempo, tlačte kúsky paradajok do prístroja iba ľahko a rozkrájajte paradajky na menšie kúsky.
- 4) Ak ste si prečítali všetky upozornenia k téme „Pasírovanie paradajok“, môžete prístroj použiť tak, ako je opísané v kapitole „Obsluha prístroja“.

V prípade poruchy


Ak dôjde k zastaveniu pohonu nahromadenými potravinami:

- Stlačením tlačidla „0“  vypnite mlynček na mäso.
- Podržte stlačené tlačidlo „<“ . Pohon sa začne pohybovať naspäť. Teraz môžete potraviny posunúť trochu dozadu, aby sa pohon zase uvoľnil.
- Ak je pohon voľný, pusťte tlačidlo „<“ .
- Stlačením tlačidla „I“  zapnite mlynček na mäso.
- Ak týmto spôsobom pohon neuvolníte, vyčistite prístroj tak, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.

Keď motor náhle zastane, môže to byť spôsobené vnútornou ochranou proti preťaženiu. Táto má motor chrániť.

- Vypnite mlynček, nechajte ho chladnúť asi 30 minút a až potom ho znovu používajte.
- Ak to neprinesie úspech, znovu počkajte ďalších 15 minút.
- Ak aj táto doba prejde bez požadovaného výsledku, svedčí to o poruche. V takom prípade sa obráťte na servisnú službu.

Ak je poškodený sieťový kábel alebo sú viditeľne poškodené časti zariadenia:

- Ihneď vypnite mlynček stlačením tlačidla „0“ .
- Ak to nie je možné urobiť bezpečne, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Poruchy nechajte odborne odstrániť v zákaznickom servise, až potom zariadenie opäť používajte.

Čistenie

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Pred čistením zariadenia najprv vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Predídete tak nebezpečenstvu úrazu v dôsledku neúmyselného spustenia motora alebo elektrického prúdu.

Čistenie bloku motora

- Všetky vonkajšie plochy a prívodný kábel očistíte mierne navlhčenou handrou. V prípade neodolných nečistôt naneste na navlhčenú utierku jemný čistiaci prostriedok. Otrite potom vlhkou utierkou, namočenou v čistej vode, aby ste odstránili prípadné zvyšky čistiaceho prostriedku. Pred ďalším použitím prístroj poriadne vysušte.



NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Nikdy neponárajte blok motora ❸ do vody alebo iných kvapalín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom, ak sa vniknutá kvapalina dostane na elektrické vodiče.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte čistiace prostriedky, rozpúšťadlá ani prostriedky na drhnutie. Môžu poškodiť prístroj a zanechať zvyšky v potravinách.


Čistenie príslušenstva

- Diely príslušenstva, ktoré sa môžu dostať do kontaktu s potravinami, vyčistíte teplou vodou a čistiacim prostriedkom vhodným pre potraviny.

UPOZORNENIE

- ▶ Na čistenie pasírovacieho sitka ❶ odporúčame použiť kefu na umývanie fľaš. Tak sa dajú malé otvory jednoducho vyčistiť.

UPOZORNENIE

- ▶  Plastový diel nástavca na pečivo ❶, nástavec kubbe ❷, plniaci nadstavec na klobásky ❸, vtláčadlo ❹, plastovú závitovku („šnek“) ❺ a zbernú misku ❻ možno umývať v umývačke riadu.
- ▶ Tieto plastové časti vkladajte, ak je to možné, do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa nezasekli. Inak sa môžu zdeformovať!

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Krížový nôž ❸ je veľmi ostrý! Riziko poranenia!

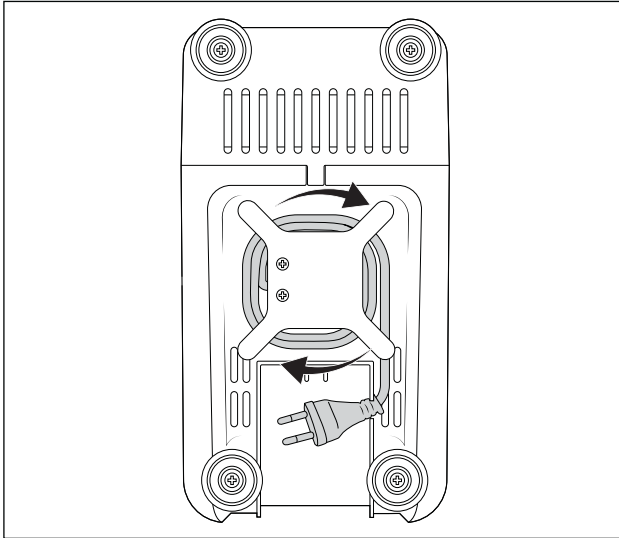
- Pred ďalším použitím mlynčeka všetky diely dôkladne vysušte.

UPOZORNENIE

- ▶ Po každom čistení natrite kovové diely stolovým olejom! Inak sa môžu kovové diely sfarbiť!

Skladovanie

- Navíňte sieťový kábel v smere hodinových ručičiek okolo priestoru na navínutie kábla ④ pod základňou prístroja a upevnite kábel podľa zobrazenia dole. Takto zostane chránený pred poškodeniami:



Obr. 3

- Prístroj uskladnite na suchom mieste.
- Ak nebudete zariadenie hneď ďalej používať, po osušení potrite kovové nástavce tenkou vrstvou stolového oleja. Tým dosiahnete dobrú ochranu proti korózii.
- Uchovávajte prístroj tak, aby sa k nemu nedostali deti a osoby, ktoré vyžadujú dozor. Nedokážu vždy správne posúdiť nebezpečenstvá pri zaobchádzaní s elektrickými zariadeniami.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu.

Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EU o opotrebovaných elektrických a elektronických spotrebičoch.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu. Dodržte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa spojte so zariadením na likvidáciu odpadu.



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.



Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Voľba obalových materiálov zohľadňuje aspekty ekologického a technického zneškodnenia, a preto možno tieto materiály recyklovať.

Vrátenie obalu späť do obehu materiálu šetrí suroviny a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zneškodnite podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbajte na označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1-7: Plasty

20-22: Papier a lepenka

80-98: Kompozitné materiály

UPOZORNENIE

- Podľa možnosti obalové materiály počas záručnej doby prístroja odložte, aby ste ho mohli v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 377067_2110 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 377067_2110 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 377067_2110

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Kebbe

Prísady pre mäsovú plnku

400 g chudého hovädzieho mäsa alebo jahňacieho mäsa

2 cibule

10 g múky

25 g hrubo nasekaných píniových jadier

Vždy 1/2 ČL mletého nového korenia, škoric, rímskej rasce (kmín), mletej rasce, mletých klinčekov, mletého muškátového orieška

Sol' a čierne korenie

Prísady pre obal

500 g bulgur pšenice (namočenej)

500 g chudého hovädzieho mäsa alebo jahňacieho mäsa

1 cibuľa

1 štipka čierneho korenia, 1 štipka čili

Mäsová plnka

Najprv pripravte mäsovú plnku, aby táto mohla počas prípravy obalu vychladnúť.

Mäso pomel'te dvakrát s mlynčekom na mäso (najprv so stredným a potom s jemným dierovaným kotúčom 14). Mäso, múku, píniové jadrá a koreniny dobre premiešajte. Posekajte a opečte cibuľu. Pridajte mäsovú hmotu a premiešajte s cibuľou. Všetko dobre prepečte a nechajte potom vychladnúť.

Obal

Mäso pre obal pomel'te dvakrát s mlynčekom na mäso (najprv so stredným a potom s jemným dierovaným kotúčom 14) a zmiešajte s bulgur pšenicou, cibuľou nakrájanou na malé kúsky a s koreninami. Túto hmotu taktiež dvakrát pomel'te mlynčekom na mäso. Dierovaný kotúč 14 vymeňte za nadstavec na kebbe 18 (pozri kapitolu „Montáž nadstavca na kebbe“) a vytvarujte cca 7 cm dlhé obaly na kebbe.

Príprava

Jednotlivé obaly na kebbe naplňte priamo po vyhotovení mäsovou plnkou a vždy zatlačte spolu konce, aby vznikli malé tašky. Hotové kebbe fritujúte v 190 °C horúcom oleji cca 3 minúty. Kebbe by sa mali fritovať do zlato-hneda.

Paradajková omáčka

Prísady:

- cca 600 g paradajok
- 1 stredne veľká cibuľa (alebo 1 – 2 šalotky)
- 1 – 2 strúčiky cesnaku
- 1 ČL paradajkového pretlaku
- 30 – 50 ml suchého bieleho vína
- 2 PL olivového oleja
- 1 – 2 ČL cukru
- 1/2 ČL soli
- 1 štipka čierneho korenia
- sušený tymian (alebo bazalka či oregano)

Príprava a pasírovanie paradajok

Rozdeľte paradajky na štvrtiny, odstráňte okolie stonky a nakrájajte ich v prípade potreby na menšie kúsky. Pasírujte ich v mlynčeku na mäso. Použite vhodný nastavtec. Pamätajte na to, že istá časť paradajok sa musí vyhodiť. Množstvo pasírovaných paradajok sa líši v závislosti od druhu paradajok, podielu vody, dužiny a podobne.

Príprava omáčky

Ošúpte cibuľu a cesnak. Cibuľu nakrájajte na malé kocky, cesnak prelisujte v lise na cesnak alebo nakrájajte na malé kúsky.

Na panvici alebo v hrnci rozpáľte olej. Pridajte cibuľu, cesnak a paradajkový pretlak, dobre premiešajte a krátko poduste. Zalejte trochou bieleho vína. Pridajte pasírované paradajky. Podľa chuti pridajte soľ, korenie, cukor a bylinky.

Všetko privedte do varu a nechajte povariť 10 – 15 minút pri nízkej teplote. Omáčku premiešajte, aby sa nepripálila. Ak sa tekutina rýchlo odparí, pridajte ešte trochu bieleho vína.

Čerstvé klobásy

Suroviny:

300 g chudého hovädzieho mäsa

500 g chudého bravčového mäsa

200 g slaniny z pliecka

20 g soli

1/2 PL mletého bieleho korenia

1 ČL rasce

1/2 ČL muškátového orieška

Hovädzie mäso, bravčové mäso a slaninu dvakrát pomelieme v mlynčeku na mäso.

Pridáme zmiešané korenie a soľ, a 5 minút miesime.

Náplň uložíme do chladničky asi na 30 minút. Naplníme klobásovú plnku podľa návodu (pozri kapitola „Spracovanie klobás“) a vyrobíme klobásy o dĺžke asi 25 cm.

Hotové klobásy dobre prepečieme a ešte v ten istý deň zjeme.

Lisované pečivo

Suroviny:

500 g masla

500 g cukru

2 - 3 balíčky vanilkového cukru

1 balíček vanilkového pudingu

1/4 ČL soli

1 vajce

4 žĺtka

800 g múky (typ 405)

2 ČL prášku do pečiva

200 g mletých mandlí (blanšírované)

postrúhaná kôrka z jedného citróna

Maslo vymiešame do peny. Postupne pridávame zvyšné suroviny a cesto dobre premiesime. Hotové cesto necháme ca. 12 hodín (napr. cez noc) odležať prikryté v chladničke. Potom ho pretlačíme cez mlynček na mäso s nasadeným nástavcom na lisované pečivo ❶. Plech na pečenie vyložíme papierom na pečenie a naň poukladáme lisované koláčiky. Rúru predhrejeme na 180 °C a koláčiky v nej pečieme asi 10 - 15 minút do zlatožltá.

Índice

Introducción	168
Derechos de autor	168
Aviso legal	168
Finalidad de uso	168
Volumen de suministro / Descripción de las piezas	169
Características técnicas	170
Indicaciones de seguridad	170
Ensamblaje / Despiece	172
Ensamblaje máquina de picar	173
Montaje del accesorio compactador para salchichas	174
Montar el accesorio para Kubbe	175
Montar el accesorio para la masa de galletas	175
Montaje del accesorio pasapurés	176
Manejo	177
Manejo del aparato	178
Elaborar la carne	178
Elaborar salchicha	179
Operar con el accesorio Kubbe	179
Preparar masa para galletas	180
Triturado de tomates	180
En caso de avería	181
Limpieza	181
Limpiar bloque de motor	182
Limpiar accesorios	182
Almacenaje	183
Evacuación	184
Garantía de Kompernass Handels GmbH	185
Asistencia técnica	186
Importador	186
Recetas	187
Kibbeh	187
Salsa de tomate	188
Salchicha fresca para asar	189
Galletas de mantequilla	189

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha optado por adquirir un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto. Contiene indicaciones importantes acerca de la seguridad, uso y evacuación. Antes de usar el producto familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de autor

Esta documentación está protegida por derechos de autor.

La reproducción, o cualquier tipo de reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, únicamente estarán permitidas con el consentimiento escrito del fabricante.

Aviso legal

Todas las informaciones técnicas, datos e indicaciones contenidos en estas instrucciones de uso, para la conexión y manejo, reflejan la situación más avanzada en el momento de la impresión y se proporcionan teniendo en cuenta nuestras experiencias y conocimientos hasta ese momento.

Los datos, ilustraciones y descripciones de estas instrucciones no pueden servir como base para posibles reclamaciones.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos a la inobservancia de las instrucciones, el uso contrario a lo previsto, las reparaciones inadecuadas, las modificaciones realizadas sin autorización o el empleo de recambios no homologados.

Finalidad de uso

Este aparato ha sido concebido exclusivamente para el procesamiento de alimentos en las cantidades habituales de uso doméstico en el hogar:

- Picado de carne fresca,
- Preparación de salchichas con tripa natural o artificial,
- Preparación de masa para galletas,
- Triturado de tomates.

El aparato no ha sido concebido para la transformación de alimentos congelados o duros, como por ejemplo huesos o nueces, y tampoco para su uso en ámbitos profesionales o industriales.

Volumen de suministro / Descripción de las piezas

Figura A:

- ❶ Suplemento galletas de manguera con tiras de muestras
- ❷ Mazo compactador
- ❸ Bandeja de entrada
- ❹ Enrollacables
- ❺ Bloque motor
- ❻ Boquilla metálica de la picadora de carne
- ❼ Cierres
- ❽ Bandeja colectora
- ❾ Rosca de plástico
- ❿ Pasapurés
- ⓫ Rosca de transporte
- ⓬ Muelle
- ⓭ Cuchilla
- ⓮ Disco perforado grueso y fino
- ⓯ Aro de cierre
- ⓰ Accesorio compactador para salchichas
- ⓱ Rodaja de charcutería
- ⓲ Suplemento Kubbe



Figura B:

- ❸ Botón de bloqueo

Figura C:

- ❷ Tecla „<“ (Retroceso)
- ❸ Tecla „0“ (Apagar)
- ❹ Tecla „I“ (Encender)

Características técnicas

Tensión	220 - 240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Consumo de potencia	250 - 350 W
Potencia de bloqueo	1200 W
Clase de protección	II /  (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
Periodo KB	15 minutos


Periodo KB

Con el periodo KB (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) se indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Tras el periodo de corta duración (KB) indicado deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Preste atención de que el cable de red no sufra desperfectos. Manténgalo alejado de las zonas muy calientes y colóquelo de modo que no pueda engancharse en ningún sitio.
- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ Utilice el aparato sólo en habitaciones secas, no en el exterior.

 ¡No sumerja nunca el bloque motor en agua u otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

¡ADVERTENCIA!

- ▶ No utilice nunca el aparato para otros fines distintos de los aquí descritos. ¡Existe un riesgo considerable de accidentes si debido a un error de manejo desactiva los dispositivos de seguridad del aparato!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No introduzca nunca las manos en las aberturas del aparato. No introduzca nunca ningún objeto dentro de él – excepto el mazo compactador correspondiente al accesorio y los alimentos. ¡De lo contrario, existe un alto riesgo de accidentes!
- ▶ Extraiga primero la clavija de la base de enchufe antes de montar o bien de desmontar los accesorios.
- ▶ No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando está listo para su uso. Después de utilizarlo o durante las pausas de trabajo, desenchufe siempre la clavija de la toma de corriente para impedir el arranque involuntario del aparato.
- ▶ Utilice únicamente accesorios originales para este aparato. Las piezas de otros fabricantes no son, probablemente, suficientemente seguras.
- ▶ Nunca ponga el aparato en funcionamiento vacío. Esto puede provocar daños irreparables en el aparato.
- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos.
- ▶ Cuidado: ¡la cuchilla en cruz está muy afilada! Proceda siempre con cautela al manejar y limpiar el aparato.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.

Ensamblaje / Despiece

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Todos los accesorios están recubiertos por una fina capa de aceite para protegerlos de la corrosión. Por ello, debe limpiar con cuidado todas las piezas antes de su primero uso, tal y como se describe en detalle en el capítulo „Limpieza“. Después, frote todas las partes metálicas con un poco de aceite de cocinar.

HINWEIS

- ▶ Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire la lámina protectora del teclado.

Ensamblaje máquina de picar

Abra el lado abatible; allí encontrará representado gráficamente el orden de montaje. Tenga en cuenta que no necesita la cuchilla **13** y el muelle **12** o un disco perforado **14**/rodaja de charcutería **17** para todos los accesorios.

- 1) Impregne todas las piezas metálicas con aceite de cocina.
- 2) Coloque el transportador helicoidal **11** en la boquilla de la picadora de carne **6**.
- 3) Inserte el muelle **12** sobre la transportadora helicoidal **11**.
- 4) Inserte la cuchilla en cruz **13** de modo que el lado con las cuchillas señale en sentido contrario al del muelle **12**. Asegúrese de que el orificio cuadrado de la cuchilla **13** esté correctamente encajado en el eje cuadrado.

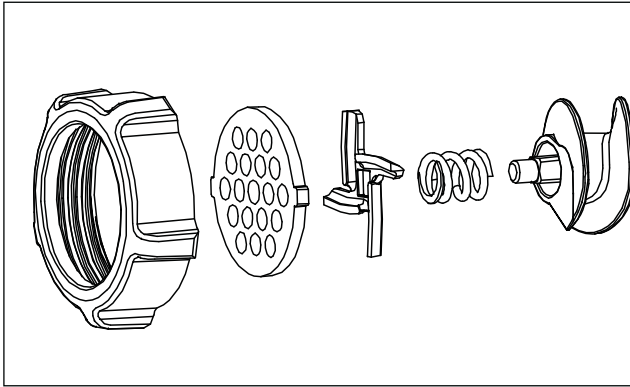







Fig. 1

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla en cruz **13** está muy afilada! ¡Peligro de lesiones!

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ ¡El aparato se dañará si la cuchilla **13** en cruz se coloca al revés!

- 5) Seleccione el disco perforado **14**/rodaja de charcutería **17** deseado.
- 6) Inserte el disco perforado seleccionado **14** en la boquilla metálica de la picadora de carne **6** de modo que las fijaciones del disco perforado **14** queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne **6**.
- 7) Si todo está colocado correctamente, atornille con fuerza a mano el anillo de cierre **15**.
- 8) El accesorio de la picadora completamente montado **6** se une con el bloque de motor a través de un cierre de bayoneta **5**:
 - Coloque la boquilla de la picadora de carne **6** en el bloque motor **5** de forma que el símbolo  de la boquilla de la picadora de carne **6** coincida con el símbolo  del bloque motor **5**. El botón de bloqueo **15** queda presionado hacia dentro (fig. B).
 - Presione ligeramente la boquilla de la picadora de carne **6** hacia dentro y gire el tubo de llenado de la boquilla de la picadora de carne **6** al mismo tiempo en la posición central (fig. B) de forma que el símbolo  del tubo de llenado apunte hacia el símbolo . Cuando la boquilla de la picadora de carne **6** queda encastrada, el botón de bloqueo **15** salta hacia fuera.
 - Para terminar, coloque la bandeja de llenado **3** sobre el tubo de llenado.
 - Para extraerlo pulse el botón de bloqueo **15** y gire el tubo de llenado hacia la derecha (Fig. B) . Después podrá retirar la boquilla de la picadora de carne **6**.

Montaje del accesorio compactador para salchichas

Abra el lado abatible; allí encontrará representado gráficamente el orden de montaje.

- 1) Retire la boquilla de la picadora de carne **6**, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne“.
- 2) Desmunte todas las piezas montadas en la boquilla de la picadora de carne **6** y límpielas.
- 3) Impregne todas las piezas metálicas con aceite de cocina.
- 4) Vuelva a montar la rosca de transporte **11**, el muelle **12** y la cuchilla **13** en la boquilla de la picadora de carne **6**.
- 5) Inserte la rodaja de charcutería **17** de modo que las fijaciones de la rodaja de charcutería **17** queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne **6**.
- 6) Coloque el accesorio compactador para salchichas **16** delante del disco para salchichas **17**.
- 7) Atornille el anillo de cierre **15** firmemente a mano.
- 8) Monte la boquilla de la picadora de carne **6**, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne“.

Montar el accesorio para Kubbe

Abra el lado abatible; allí encontrará representado gráficamente el orden de montaje.

- 1) Retire la boquilla de la picadora de carne **6**, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne“.
- 2) Retire las posibles piezas suplementarias y limpie el accesorio de la picadora de carne **6**.

ADVERTENCIA

- Para el suplemento Kubbe **18**, no se necesitan ni la cuchilla **13** con muelle **12**, ni el disco perforado ni la rodaja de charcutería **14/17**!
En caso necesario, retire todas las piezas de la boquilla de la picadora de carne **6**.

- 3) Impregne todas las piezas metálicas con aceite comestible.
- 4) Coloque ambas piezas de plástico del suplemento Kubbe **18** de modo que las fijaciones del anillo inferior del suplemento Kubbe **18** queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne **6**.
- 5) Si todo está colocado correctamente, atornille de nuevo con fuerza a mano el anillo de cierre **15**.
- 6) Monte la boquilla de la picadora de carne **6**, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne“.

Montar el accesorio para la masa de galletas

Abra el lado abatible; allí encontrará representado gráficamente el orden de montaje.

- 1) Retire la boquilla de la picadora de carne **6**, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne“.
- 2) Retire las posibles piezas suplementarias y limpie el accesorio de la picadora de carne **6**.

ADVERTENCIA

- Para el suplemento galletas de manguera **1**, no se necesitan ni la cuchilla **13** con muelle **12**, ni el disco perforado ni la rodaja de charcutería **14/17**.
En caso necesario, retire todas las piezas de la boquilla de la picadora de carne **6**.

- 3) Impregne todas las piezas metálicas con aceite comestible.
- 4) Extraiga las tiras de muestra **1** de la parte delantera del accesorio para galletas de masa **1**.
- 5) Inserte primero el disco de plástico a continuación el disco de metal del suplemento galletas de manguera **1** en el accesorio de la picadora de carne **6** (véase lado desplegable). Inserte el suplemento galletas de manguera **1** de modo que las fijaciones del suplemento galletas de manguera **1** queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne **6**.
- 6) Si todo está colocado correctamente, atornille con fuerza a mano el anillo de cierre **15**.

- 7) Inserte las tiras de muestra ❶ de nuevo en el suplemento galletas de manguera ❶. Preste atención que el asa en las tiras de muestra ❶ señale hacia el lado opuesto del aparato. De lo contrario no podría ajustar la muestra situada directamente en el mango.
- 8) Monte la boquilla de la picadora de carne ❸, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne”.
- 9) Para extraerlo, primero debe volver a retirar las tiras de prueba ❶ antes de cerrar el anillo de cierre ❷ y poder extraer así el del suplemento galletas de manguera ❶.

Montaje del accesorio pasapurés

Abra la página desplegable para ver el orden de montaje representado gráficamente.

- 1) Retire la boquilla de la picadora de carne ❸ de la forma descrita en el apartado “Montaje de la picadora de carne”.
- 2) Retire cualquier accesorio y limpie la boquilla de la picadora de carne ❸.

INDICACIÓN

► Para el accesorio para tomates, no se necesitan ni la cuchilla ❶ con muelle ❷ ni ningún disco perforado o rodaja de charcutería ❸/❹. En caso necesario, retire todos estos accesorios de la boquilla de la picadora de carne ❸.

- 3) Inserte la rosca de transporte ❶ en la boquilla de la picadora de carne ❸.
- 4) Coloque la rosca de plástico ❷ sobre la rosca de transporte ❶. Asegúrese de que el eje angular de la rosca de transporte ❶ encastre completamente en el alojamiento angular de la rosca de plástico ❷. Para ello, en caso necesario, gire un poco la rosca de plástico ❷ de un lado para otro hasta que quede encastrada.
- 5) Tras esto, coloque el pasapurés ❸ de forma que quede completamente sobre la rosca de plástico ❷. Móntelo en la boquilla de la picadora de carne ❸ de manera que las dos pequeñas fijaciones encastran en los dos alojamientos previstos para ello de la rosca. Así el pasapurés ❸ queda bien fijo y no puede girarse. Los pequeños orificios del pasapurés ❸ deben apuntar hacia abajo.
- 6) Cuando todas las piezas estén montadas correctamente, coloque el aro de cierre ❹ sobre el pasapurés ❸ y enrósquelo firmemente con la mano en la boquilla de la picadora de carne ❸.
- 7) Monte la boquilla de la picadora de carne ❸ de la forma descrita en el apartado “Montaje de la picadora de carne”.
- 8) A continuación, fije la bandeja colectora ❺ en el pasapurés ❸ (consulte la fig. 2). Para ello, coloque el anillo en la punta del pasapurés ❸ y enganche los cierres ❻ en ambos lados del extremo ancho. El orificio de la bandeja colectora ❺ debe apuntar hacia abajo.

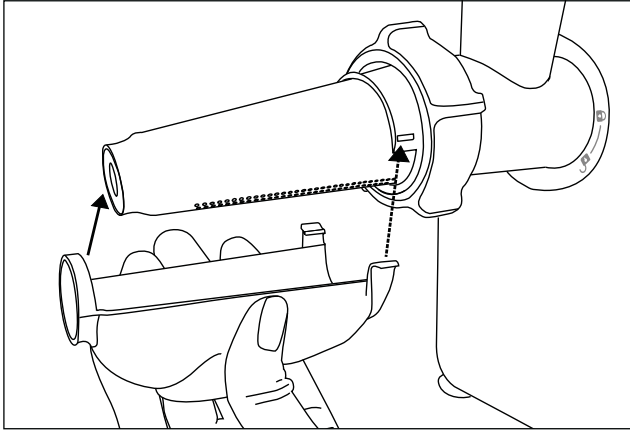


Fig. 2

Manejo

⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ No abra nunca la carcasa del bloque de motor ❸ - dentro de la misma no encontrará ningún elemento de manejo. Si se abre la carcasa se pierde el derecho a la garantía. Si se abre la carcasa, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!




- ▶ No utilice el aparato durante más de 15 minutos en modo de funcionamiento continuo. Deje a continuación el aparato apagado unos 30 minutos aprox. para evitar un sobrecalentamiento.
- ▶ No accione nunca las teclas „|“ ❷ o „<“ ❸ durante el cambio de sentido de giro mientras que no esté detenido por completo el motor del aparato. El motor podría dañarse.

Manejo del aparato


Si ya ha montado los accesorios que desea:

- 1) Coloque el aparato de modo que este completamente estable y no se pueda caer de ningún modo de la mesa (p. ej. debido a las vibraciones o por que se enganche el cable de red) ni entrar en contacto con agua corriente. Las sacudidas son inevitables cuando el aparato está en funcionamiento.

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ ¡No intente agarrar el aparato cuando esté conectado o en funcionamiento y éste se caiga o entre en contacto con el agua, ni en ninguna otra emergencia! ¡En caso de emergencia, desenchufe inmediatamente la clavija de red! ¡De lo contrario, existe un elevado riesgo de accidente o muerte!
- 2) Coloque los alimentos que quiera elaborar en la bandeja de alimentación  y ponga un recipiente de recogida debajo del orificio de salida.
 - 3) Pulse primero la tecla "0" , para asegurarse de que el aparato sigue desconectado. De lo contrario existe riesgo de que el aparato arranque involuntariamente al insertar la clavija de red en una base de enchufe.
 - 4) Inserte a continuación la clavija de red en el enchufe.
 - 5) Pulse la tecla „I“ , para conectar el aparato.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Presione los alimentos exclusivamente con el compactador redondo  en el canal de llenado - nunca con los dedos, tenedores, mangos de la cuchara o similar. Existe un riesgo considerable de accidente y podría dañar el aparato.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No apriete nunca tanto que se escuche que el motor gira más lento. De lo contrario puede sobrecargar y dañar el aparato.

Elaborar la carne

- 1) Utilice trozos de carne que entren sin problemas en el tubo de alimentación. En su caso desmenuce previamente la carne. Tenga cuidado de que la carne no tenga huesos ni tendones.

¡ADVERTENCIA!

- ▶ La carne picada es muy sensible al desarrollo de microorganismos. Por ello, mantenga una buena higiene cuando trabaje con carne. De lo contrario se podrían correr elevados riesgos para la salud.
- 2) Una vez leídas todas las indicaciones acerca del tema "carne", puede usar el aparato conforme a lo descrito en el capítulo "manejo del aparato".

Elaborar salchicha

- 1) Pase primero la carne dos veces por la picadora de carne antes de hacer salchichas con ella.
- 2) Para hacer el relleno de la salchicha, añada a la carne cebolla finamente picada, especias y otros ingredientes de su receta y amase bien la masa. Déjela reposar durante 30 minutos en el frigorífico antes de seguir el proceso.
- 3) Introduzca la tripa (natural o artificial) en el aplicador para salchicha **16** y haga un nudo en el otro extremo. Calcule que necesitará aproximadamente 1,60 m de tripa por cada kilo de relleno.

¡CONSEJO!

Ponga a remojar la tripa natural unas 3 horas en agua templada y escúrrala antes de rellenarla. De este modo, la tripa natural recuperará su elasticidad. Las tripas naturales las puede adquirir en un comercio de productos para carnicerías cerca de los mataderos o en su propio carnicero.

- 4) El relleno de la salchicha es empujado por el accesorio compactador para salchichas **16** introducido en la tripa. Cuando haya alcanzado la longitud que desee, desconecte el aparato, apriete el extremo de la salchicha y gírela un par de veces alrededor de su eje longitudinal.

¡CONSEJO!

Las salchichas se expanden cuando se cuecen y se congelan. Por ello, no las llene en exceso, ya que podrían romperse.

- 5) Una vez leídas todas las indicaciones acerca del tema "Salchichas", puede usar el aparato conforme a lo descrito en el capítulo "manejo del aparato".

Operar con el accesorio Kubbe

Con el accesorio Kubbe **16** puede formar rollitos huecos de carne o verduras a partir de los alimentos introducidos, que puede rellenar después a su gusto.

- 1) Pase primero la carne dos veces por la picadora antes de pasarla a través del accesorio Kubbe **16**.
- 2) Una vez leídas todas las indicaciones acerca del tema "accesorio Kubbe", puede usar el aparato conforme a lo descrito en el capítulo "manejo del aparato".

Preparar masa para galletas

Una vez haya preparado una masa para galletas según su propia receta y montado el accesorio para galletas ❶:

- 1) Forre una pequeña chapa para hornos con papel para hornos y colóquelo debajo del orificio de salida en la parte frontal del aparato.
- 2) Empuje la masa uniformemente dentro del accesorio para picadora ❷ – el transportador helicoidal ❸ la hará pasar a continuación a través del molde elegido en la tira de moldes del accesorio para galletas ❹.
- 3) Una vez que las galletas han alcanzado la longitud deseada, pare el aparato y parta la masa en el orificio de salida. Coloque las galletas en la chapa para hornos.
- 4) Una vez leídas todas las indicaciones acerca del tema “Masa para galletas”, puede usar el aparato conforme a lo descrito en el capítulo “manejo del aparato”.

Triturado de tomates

- 1) Coloque un recipiente debajo de la bandeja colectora ❸, ya que el tomate triturado sale por el orificio durante el funcionamiento.
- 2) Coloque otro recipiente en el extremo estrecho del pasapurés ❿.
- 3) Corte los tomates en cuartos e insértelos de forma lenta y uniforme con ayuda del mazo compactador ❷ en la boquilla de la picadora de carne ❹. La rosca de plástico ❺ presiona los tomates para que atraviesen los pequeños orificios del pasapurés ❿. El tomate triturado cae en la bandeja colectora ❸ y fluye hacia abajo por el orificio. Los restos de tomate, como la piel y las pepitas, salen por el extremo estrecho del pasapurés ❿.





INDICACIÓN

Si sale zumo de tomate por los tornillos del accesorio pasapurés, puede deberse a las siguientes causas:

- Va demasiado rápido.
 - Presiona demasiado al introducir los trozos de tomate en el aparato.
 - Los trozos de tomate son demasiado grandes.
- En tal caso, reduzca el ritmo de trabajo, presione solo ligeramente al introducir los trozos de tomate en el aparato y corte los tomates en trozos más pequeños.
- 4) Tras leer todas las indicaciones acerca del tema “Triturado de tomates”, podrá usar el aparato según lo descrito en el capítulo “Manejo del aparato”.

En caso de avería


Si el funcionamiento está bloqueado debido a alimento acumulado:

- Pulse la tecla "0"  para parar la picadora de carne.
- Mantenga la tecla „<"  accionada. De este modo, el motor marcha hacia atrás. Así puede transportar los alimentos algo hacia atrás, y liberar de nuevo el accionamiento.
- Si está el accionamiento libre, vuelva a soltar la tecla „<" .
- Pulse la tecla „!" , para iniciar la picadora de carne.
- Si con ello no puede liberar el accionamiento, limpie el aparato tal como viene descrito en el capítulo "limpieza".

Si el motor se para bruscamente, es posible que se haya disparado el fusible interno contra sobrecargas. Está previsto para proteger el motor.

- Desconecte el aparato y deje que se enfríe unos 30 min., antes de volver a utilizarlo.
- Si esto no diera resultado, espere otros 15 min..
- Si aún no hubiera ningún resultado pasado ese periodo, es probable que exista una avería.. En ese caso, le recomendamos que se ponga en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Si el cable de red está dañado o si se perciben desperfectos en las piezas del aparato :

- ¡Desconecte el aparato de inmediato, pulsando al tecla "0" !
- Si no es posible hacerlo sin peligro, desenchufe la clavija de red.
- Deje que el servicio técnico al cliente repare los desperfectos antes de volver a utilizar el aparato.

Limpieza

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Desenchufe primero la clavija de la toma de corriente, antes de limpiar el aparato. De este modo, evitará accidentes producidos por el arranque involuntario del aparato y las descargas eléctricas.

Limpiar bloque de motor

- Limpie las superficies externas y el cable de red con un paño de cocina ligeramente húmedo. Si hay restos de suciedad incrustados, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua limpia para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas. Antes de volver a utilizar el aparato, séquelo completamente.



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ ¡No sumerja nunca el bloque motor 5 en agua u otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica, si la humedad que se ha introducido llega a los cables eléctricos.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice detergentes, ni sustancias abrasivas o disolventes. Estos podrían dañar el aparato y dejar restos de alimentos.


Limpiar accesorios

- Limpie los accesorios que puedan entrar en contacto con alimentos con agua caliente y un jabón lavavajillas doméstico adecuado para los utensilios en contacto con alimentos.

INDICACIÓN

- ▶ Para la limpieza del pasapurés 10, recomendamos el uso de un cepillo de los empleados para limpiar botellas. Así, los pequeños agujeros se limpian más fácilmente.

ADVERTENCIA

- ▶  La pieza de plástico del suplemento galletas de manguera con tiras de muestras 1, el suplemento Kubbe 18, el accesorio compactador para salchichas 16, el mazo compactador 2, la rosca de plástico 9 y la bandeja colectora 8 son aptos para su limpieza en el lavavajillas.
- ▶ En la medida de lo posible, coloque estas piezas de plástico en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada. De lo contrario, podrían deformarse.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

► ¡La cuchilla en cruz **18** está muy afilada! ¡Peligro de lesiones!

■ Seque todo bien antes de volver a usar el aparato de nuevo.

ADVERTENCIA

► Después de cada limpieza, frote las piezas de metal con aceite de cocinar. De lo contrario, las piezas metálicas podrían decolorarse.

Almacenaje

■ Enrolle el cable de red en sentido horario alrededor del enrollacables **4** situado en la parte inferior del aparato y fíjelo de la manera ilustrada a continuación. Así quedará protegido frente a daños:

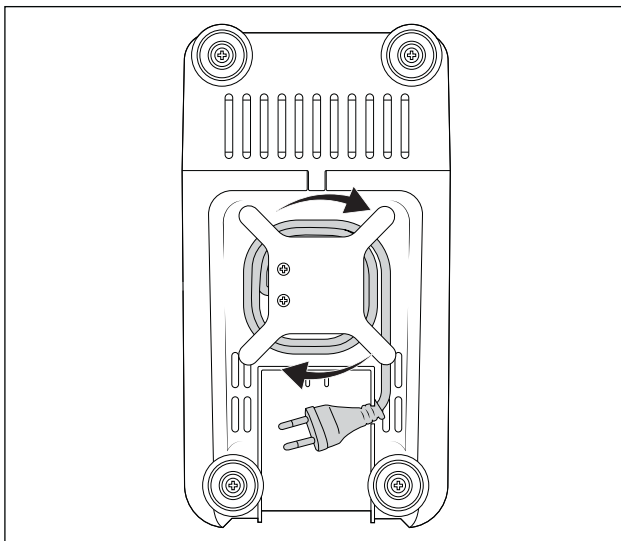


Fig. 3

- Guarde el aparato en un lugar seco.
- Impregne los accesorios metálicos después de secarlos con una fina capa de aceite de cocina - si no va a volver a utilizar el aparato de inmediato. De este modo, conseguirá una buena protección contra la corrosión.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y las personas con necesidades especiales. Es posible que no siempre puedan evaluar correctamente los posibles peligros en el manejo de aparatos eléctricos.

Evacuación



En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias. Preste atención a las normas en vigor. En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 377067_2110 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 377067_2110.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 377067_2110

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Kibbeh

Ingredientes para el embutido de carne

400 g de carne magra de ternera o cordero

2 cebollas

10 g de harina

25 g de piñones triturados en trozos gruesos

1/2 cucharadita de pimienta molida, de canela, de semillas de comino, de comino molido, de clavo molido y de nuez moscada molida

Sal y pimienta

Ingredientes para la envoltura

500 g de bulgur (hidratado)

500 g de carne magra de ternera o cordero

1 cebolla

1 pellizco de pimienta, 1 pellizco de chile

Relleno de carne

En primer lugar, prepare el relleno de carne para que se enfríe durante la preparación de la envoltura.

Triture la carne dos veces con la boquilla de la picadora de carne (primero con el disco perforado medio y después con el disco perforado fino 14). Mezcle bien la carne, la harina, los piñones y las especias. Pique y rehogue la cebolla. Añada la mezcla de carne y mézclela con las cebollas. Rehóguelo todo bien y deje que se enfríe.

Envoltura

Triture la carne para la envoltura dos veces seguidas con la boquilla de la picadora de carne (primero con el disco perforado medio y después con el disco perforado fino 14) y mézclela con el bulgur, la cebolla picada fina y las especias. Triture también esta mezcla dos veces con la boquilla de la picadora de carne. Cambie el disco perforado 14 por el suplemento kibbeh 18 (consulte el capítulo "Montaje del suplemento para kibbeh") y forme envolturas para kibbeh de aprox. 7 cm de longitud.

Preparación

Rellene las envolturas para kibbeh con el relleno de carne justo después de su preparación y presione los extremos para formar pequeños paquetitos. Fría los kibbeh en aceite caliente a 190 °C durante aprox. 3 minutos. Los kibbeh estarán listos cuando adquieran un color dorado.

Salsa de tomate

Ingredientes:

Aprox. 600 g de tomates

1 cebolla mediana (o 1-2 chalotas)

1-2 dientes de ajo

1 cucharadita de concentrado de tomate

30-50 ml de vino blanco seco

2 cucharadas de aceite de oliva

1-2 cucharaditas de azúcar

1/2 cucharadita de sal

1 pizca de pimienta

Tomillo seco (o albahaca u orégano)

Preparación y triturado de los tomates

Corte los tomates en cuartos, quite el pedúnculo y, en caso necesario, córtelos en trozos más pequeños. Triture los tomates con el pasapurés. Para ello, utilice el accesorio adecuado. Tenga en cuenta que una parte de los tomates acaba desechándose como restos. La cantidad de tomate triturado es variable y depende del tipo de tomate, la proporción de agua, la proporción de carne del tomate, etc.

Preparación de la salsa

Pele la cebolla y los dientes de ajo. Pique finamente la cebolla y triture el ajo con un prensador de ajos o píquelos bien fino.

Caliente el aceite en una olla o sartén. Añada la cebolla, el ajo y el concentrado de tomate, remuévalo todo y deje pochar la mezcla. Desglase con un poco de vino blanco. Añada los tomates triturados. Condiméntelo todo a su gusto con sal, pimienta, azúcar y hierbas.

Lleve a ebullición la mezcla y déjela cocer durante unos 10-15 minutos a una temperatura más baja. Remueva para que no se queme. En caso necesario, añada un poco más de vino blanco si el líquido se reduce con demasiada rapidez.

Salchicha fresca para asar

Ingredientes:

- 300 g de carne magra de vaca
- 500 g de carne magra de cerdo
- 200 g de panceta
- 20 g de sal
- 1/2 cucharada de pimienta blanca molida
- 1 cucharadita de comino
- 1/2 cucharita nuez moscada

Pasar la carne de ternera, carne de cerdo y el tocino dos veces por la picadora.

Añadir las especias mezcladas y la sal y amasar bien durante 5 minutos.

Dejar reposar el relleno de la salchicha en el frigorífico durante aprox. 30 minutos. Introduzca el relleno de salchicha como se describe en las instrucciones (véase capítulo "Elaborar salchicha") y hacer salchichas de 25 cm de longitud.

Consumir las salchichas bien asadas el mismo día.

Galletas de mantequilla

Ingredientes:

- 500 g de mantequilla
- 500 g de azúcar
- 2 - 3 sobres de azúcar de vainilla
- 1 sobre de crema de vainilla
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1 huevo
- 4 yemas de huevo
- 800 g de harina (tipo 405)
- 2 cucharaditas de levadura
- 200 g de almendras molidas (blanqueadas)

Ralladura de la piel de un limón

Bata la mantequilla hasta que quede espumosa. Añada poco a poco el resto de los ingredientes y amase bien la masa. Cubra la masa y déjela reposar en el frigorífico durante aprox. 12 horas (p. ej., durante la noche). A continuación, pase la masa por la la boquilla metálica de la picadora de carne con el suplemento galletas de manguera ①. Coloque las galletas de mantequilla sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno. Hornee las galletas en el horno precalentado a 180 °C durante aprox. 10-15 minutos hasta que queden doradas.

Indholdsfortegnelse

Indledning	192
Ophavsret	192
Ansvarsbegrænsning	192
Anvendelsesområde	192
Pakkens indhold / beskrivelse af delene	193
Tekniske data	194
Sikkerhedsanvisninger	194
Sådan samles kødhakkeren/skilles kødhakkeren ad	196
Samling af kødhakkeren	196
Montering af pølsestopper	197
Montering af kibbeh-tilbehør	198
Montering af småkagetilbehør	198
Montering af passeringsdel	199
Betjening	200
Betjening af produktet	200
Forarbejdning af kød	201
Fremstilling af pølser	201
Betjening af kibbeh-tilbehøret	202
Fremstilling af småkager	202
Passering af tomater	202
I tilfælde af fejl	203
Rengøring	203
Rengøring af motordelen	204
Rengøring af tilbehørsdele	204
Opbevaring	205
Bortskaffelse	206
Garanti for Kompernass Handels GmbH	207
Service	208
Importør	208
Opskrifter	209
Kibbeh	209
Tomatsauce	210
Frisklavede grillpølser	211
Småkagedej	211

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Kopiering eller eftertryk – også i uddrag – samt videregivelse af billederne – også i ændret tilstand – er kun tilladt med producentens skriftlige samtykke.

Ansvarsbegrænsning

Alle tekniske informationer, data og anvisninger for tilslutning og betjening i denne betjeningsvejledning svarer til den nyeste viden på trykkesidspunktet og gives efter bedste overbevisning i henhold til vores hidtidige erfaringer og viden.

Der kan ikke stilles nogen form for krav baseret på informationerne, billederne og beskrivelserne i denne vejledning.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes manglende overholdelse af vejledningen, anvendelse, som er i strid med det tilsigtede, forkerte reparationer, ændringer, som er foretaget uden tilladelse samt anvendelse af ikke-tilladte reservedele.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til fremstilling af fødevarer i almindelige husholdningsmængder i private husholdninger:

- Hakning af kød
- Fremstilling af pølser i natur- eller kunsttarm
- Fremstilling af småkager,
- Passering af tomater.

Produktet er ikke beregnet til forarbejdning af frosne eller på anden måde hårde fødevarer, f.eks. knogler eller nødder, og må ikke anvendes inden for erhverv eller industri.

Pakkens indhold / beskrivelse af delene

Figur A:

- ❶ Småkagetilbehør med sribemønster
- ❷ Stopper
- ❸ Påfyldningsskål
- ❹ Ledningsoprulning
- ❺ Motordel
- ❻ Kødhakkerdel af metal
- ❼ Lukninger
- ❽ Opsamlingskål
- ❾ Plastsnegl
- ❿ Passeringsigte
- ⓫ Transportsnegl
- ⓬ Fjeder
- ⓭ Krydskniv
- ⓮ Grov og fin hulskive
- ⓯ Lukkering
- ⓰ Pølsestopper
- ⓱ Pølseskive
- ⓲ Kibbeh-tilbehør


Figur B:

- ❸ Låseknop

Figur C:

- ❷ Knappen "<" (produktet kører baglæns)
- ❸ Knappen "0" (slukket)
- ❹ Knappen "I" (tændt)

Tekniske data

Spænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50 Hz
Effektforbrug	250 - 350 W
Blokeringseffekt	1200 W
Beskyttelsesklasse	II/  (dobbeltisolering)
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.
Tid for korttidsdrift	15 minutter

Tid for korttidsdrift

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

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Sørg for, at ledningen ikke bliver beskadiget. Hold den på afstand af varme områder, og læg den, så den ikke kan komme i klemme.
- ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- ▶ Brug kun produktet i tørre rum, og ikke udendørs.



Læg aldrig motordelen ned i vand eller andre former for væske! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød.

ADVARSEL!

- ▶ Brug aldrig produktet til andre formål, end dem, der er oplyst her. Der er stor risiko for ulykker, hvis du ved forkert brug sætter produktets beskyttelsesanordninger ud af kraft!

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Stik aldrig hænderne/fingrene ind i produktets åbninger. Stik aldrig nogen form for genstande ind i produktets åbninger - bortset fra den stopper, der hører til det enkelte tilbehør og de fødevarer, der skal behandles. Ellers er der stor fare for ulykker!
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, før du sætter tilbehørsdele på eller tager dem af.
- ▶ Sørg for, at produktet altid er under opsyn, når det er klar til brug. Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug, eller hvis arbejdet afbrydes, så utilsigtet igangsætning undgås.
- ▶ Brug kun originalt tilbehør til dette produkt. Andre dele er muligvis ikke sikre nok.
- ▶ Anvend aldrig produktet i tom tilstand. Det kan beskadige produktet, så det ikke længere kan repareres.
- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og kobles fra strømnettet.
- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- ▶ Forsigtig: Krydskniven er meget skarp! Vær altid forsigtig ved håndtering og rengøring af produktet.
- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Produktet må ikke bruges af børn.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.

Sådan samles kødhakkeren/ skilles kødhakkeren ad

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Alle tilbehørsdele er forsynet med en tynd oliefilm for at beskytte dem mod korrosion. Før produktet bruges første gang, skal alle dele derfor rengøres grundigt som beskrevet i kapitlet "Rengøring". Smør derefter alle metaldele ind i lidt madolie.

BEMÆRK

- ▶ Før produktet bruges første gang, skal du fjerne beskyttelsesfolien på tastaturet.

Samling af kødhakkeren

Klap fold-ud-siden ud – her vises det grafisk, i hvilken rækkefølge delene skal samles. Bemærk, at du ikke behøver krydskniven **13** og fjederen **12** eller en hulskive **14**/pølseskive **17** til alle tilbehørsdelene.

- 1) Gnid alle metaldele med madolie.
- 2) Sæt transportsneglen **11** ind i kødhakkerdelen **6**.
- 3) Sæt fjederen **12** på transportsneglen **11**.
- 4) Sæt krydskniven **13** ind, så siden med knivene vender væk fra fjederen **12**. Kontrollér, at det firkantede udsnit på krydskniven **13** sidder rigtigt på den firkantede aksel.

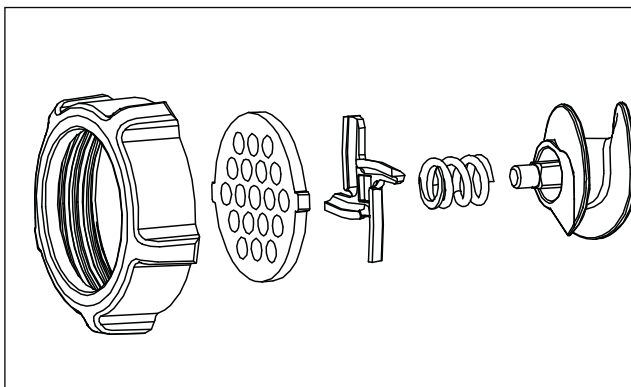







Fig. 1

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Krydskniven **13** er meget skarp! Fare for personskader!

OBS – MATERIELLE SKADER!

► Produktet beskadiges, hvis krydskniven 13 sættes omvendt på!

- 5) Vælg den ønskede hulskive 14/pølseskive 17.
- 6) Læg den valgte hulskive 14 i kødhakkerdelen 6, så fikseringerne på hulskiven 14 sidder i udsnittene på kødhakkerdelen 6.
- 7) Når alt er korrekt monteret, skrues lukkeringen 15 fast med hånden.
- 8) Den færdigmonterede kødhakkerdel 6 forbindes med motordelen 5 med en bajonetlukning:
 - Sæt kødhakkerdelen 6 ind i motordelen 5, så symbolet  på kødhakkerdelen 6 sidder ud for symbolet  på motordelen 5. Låseknappen 15 trykkes ind (fig. B).
 - Pres kødhakkerdelen 6 lidt ind, og drej samtidig påfyldningsskålen på kødhakkerdelen 6 hen til midterpositionen (fig. B), så symbolet  på påfyldningsskålen peger mod symbolet . Når kødhakkerdelen 6 går i indgreb, springer låseknappen 15 ud.
 - Stil til sidst påfyldningsskålen 3 oven på påfyldningsåbningen.
 - For at tage påfyldningsskålen af skal du trykke på låseknappen 15 og dreje påfyldningsåbningen mod højre igen (fig. B) . Derefter kan du tage kødhakkerdelen 6 ud.

Montering af pølsestopper

Klap fold-ud-siden ud – her vises det grafisk, i hvilken rækkefølge delene skal samles.

- 1) Tag kødhakkerdelen 6 af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 2) Tag alle dele, der er monteret på/i kødhakkerdelen 6 af, og rengør dem.
- 3) Gnid alle metaldele med madolie.
- 4) Sæt transportsneglen 11, fjederen 12 og krydskniven 13 ind i kødhakkerdelen 6 igen.
- 5) Læg pølseskiven 17 ind, så fikseringerne på pølseskiven 17 ligger i udsnittene på kødhakkerdelen 6.
- 6) Sæt så pølsestopperen 16 foran pølseskiven 17.
- 7) Skru lukkeringen 15 på med hånden.
- 8) Montér kødhakkerdelen 6 som beskrevet i "Samling af kødhakkeren".

Montering af kibbeh-tilbehør

Klap fold-ud-siden ud – her vises det grafisk, i hvilken rækkefølge delene skal samles.

- 1) Tag kødhakkerdelen **6** af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 2) Tag eventuelt tilbehør af, og rengør kødhakkerdelen **6**.

BEMÆRK

► Til kibbeh-tilbehøret **18** skal krydskniven **15** med fjederen **12** eller hul- eller pølseskiven **14/17** ikke anvendes!
Tag evt. disse dele ud af kødhakkerdelen **6**.

- 3) Gnid alle metaldele med madolie.
- 4) Læg de to plastdele til kibbeh-tilbehøret **18** i, så fikseringerne ved den nederste ring på kibbeh-tilbehøret **18** sidder i udsnittene på kødhakkerdelen **6**.
- 5) Når alt er sat rigtigt i, skrues lukkeringen **15** igen fast med hånden.
- 6) Montér kødhakkerdelen **6** som beskrevet i "Samling af kødhakkeren".

Montering af småkagetilbehør

Klap fold-ud-siden ud – her vises det grafisk, i hvilken rækkefølge delene skal samles.

- 1) Tag kødhakkerdelen **6** af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 2) Tag eventuelt tilbehør af, og rengør kødhakkerdelen **6**.

BEMÆRK

► Til småkagetilbehøret **1** skal krydskniven **13** med fjederen **12** eller hul- eller pølseskiven **14/17** ikke anvendes!
Tag evt. disse dele ud af kødhakkerdelen **6**.

- 3) Gnid alle metaldele med madolie.
- 4) Tag mønsterstriberne **1** forrest på småkagetilbehøret **1** af.
- 5) Sæt først plastiskiven og derefter metalskiven til småkagetilbehøret **1** i kødhakkerdelen **6** (se fold-ud-siden). Læg småkagetilbehøret **1** i, så fikseringerne på småkagetilbehøret **1** sidder i udsnittene på kødhakkerdelen **6**.
- 6) Når alt er korrekt monteret, skrues lukkeringen **15** fast med hånden.
- 7) Sæt mønsterstriberne **1** ind foran i småkagetilbehøret **1** igen. Sørg for, at grebet på mønsterriben **1** vender væk fra produktet. Ellers kan du ikke indstille mønsteret, der er lige ved håndtaget..
- 8) Montér kødhakkerdelen **6** som beskrevet i "Samling af kødhakkeren".
- 9) For at tage den af skal du først tage mønsterriben **1** af, før du kan skrue lukkeringen **15** af igen og tage småkagetilbehøret **1** ud.

Montering af passeringsdel

Klap fold-ud-siden ud – her vises det grafisk, i hvilken rækkefølge delene skal samles.

- 1) Tag kødhakkerdelen **6** af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 2) Tag eventuelt tilbehør af, og rengør kødhakkerdelen **6**.

BEMÆRK

► Til tomatpresseren er det hverken nødvendigt at bruge krydskniven **16** med fjederen **12** eller en hul- eller pølseskive **14/17**! Tag evt. alle dele ud af kødhakkerdelen **6**.

- 3) Sæt transportsneglen **11** ind i kødhakkerdelen **6**.
- 4) Sæt plastsneglen **9** på transportsneglen **11**. Sørg for, at den firkantede akse på transportsneglen **11** sidder helt ind i den firkantede udskæring på plastsneglen **9**. Drej plastsneglen **9** lidt frem og tilbage, til den sidder fast.
- 5) Sæt så passeringsstigten **10** helt hen over plastsneglen **9**. Sæt den på kødhakkerdelen **6**, så de to små fikseringer går ind i de to tilhørende udskæringer på gevindet. Så kan passeringsstigten **10** ikke dreje mere. De små huller i passeringsstigten **10** vender nedad.
- 6) Når alle dele er sat rigtigt sammen, sættes lukkeren **15** over passeringsstigten **10** og skrues fast på kødhakkerdelen **6**.
- 7) Montér kødhakkerdelen **6** som beskrevet i "Samling af kødhakkeren".
- 8) Fastgør nu opsamlingskålen **8** på passeringsstigten **10** (se fig. 2). Sæt ringen på spidsen af passeringsstigten **10**, og luk lukningerne **7** på begge sider af den brede ende. Hullet i opsamlingskålen **8** vender nedad.

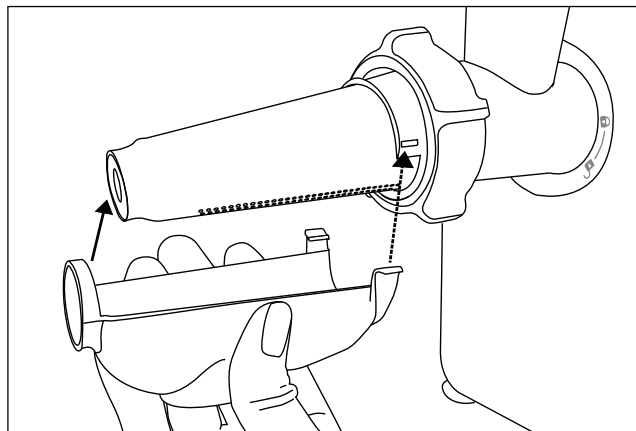


Fig. 2

Betjening

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Åbn aldrig kabinettet til motordelen **5** – der er ingen betjeningslementer indei. Hvis kabinettet åbnes, ophører kravet om garanti. Hvis kabinettet åbnes, er der livsfare på grund af elektrisk stød.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke produktet i længere tid end 15 minutter ad gangen. Lad derefter produktet være slukket i ca. 30 minutter, så overophedning undgås.
- ▶ Tryk aldrig på knapperne "I" **22** eller "<" **20**, når bevægelsesretningen skiftes, så længe produktets motor ikke er standset fuldstændigt. Motoren kan blive beskadiget.

Betjening af produktet

Når du har monteret det ønskede tilbehør:

- 1) Stil produktet, så det står fuldstændig stabilt og under ingen omstændigheder kan vælte ned fra bordet eller falde ned i nærheden af vand (f.eks. på grund af vibrationer eller træk i ledningen). Rystelser kan ikke undgås under driften.

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Hvis produktet vælter eller falder ned i vand, må du aldrig forsøge at gribe ud efter det, hvis det er sluttet til eller kører – det gælder også ved andre nødsituationer! Træk strømstikket ud i nødsituationer! Ellers er der akut risiko for tilskadekomst eller livsfare!
- 2) Læg fødevarerne, der skal behandles, i påfyldningsskålen **3**, og stil en opsamlingsbeholder foran under udløbsåbningen.
 - 3) Tryk først på knappen "0" **21** for at sikre dig, at produktet stadigvæk er slukket (fig. C). Ellers er der risiko for, at produktet starter ved en fejltagelse, når strømstikket sættes i stikkontakten.
 - 4) Sæt derefter strømstikket i stikkontakten.
 - 5) Tryk på knappen "I" **22** for at tænde for produktet.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Pres kun fødevarerne ned i påfyldningshullet med den runde stopper **2** – brug aldrig fingrene, gafler, skeer eller lignende. Der er stor risiko for tilskadekomst, og produktet kan blive beskadiget.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Pres aldrig så hårdt, at det kan høres, at motoren bliver langsommere. Ellers kan produktet blive overbelastet og beskadiget.

Forarbejdning af kød

- 1) Brug kødstykker, der nemt kan komme ned i påfyldningsåbningen. Skær ellers kødet i mindre stykker. Sørg for, at kødet ikke indeholder knogler eller sener.

ADVARSEL!

- ▶ Hakket kød er meget modtageligt for bakterier. Sørg derfor for god hygiejne, når du behandler kød. Ellers kan der opstå sundhedsskader.
- 2) Når du har læst alle anvisninger vedrørende emnet "Kød", kan du anvende produktet som beskrevet i kapitlet "Betjening af produktet".

Fremstilling af pølser

- 1) Kør først kødet gennem kødhakkeren to gange, før du fremstiller pølser af det.
- 2) Tilsæt finthakkede løg, krydderier og andre ingredienser til pølsefyldet efter din egen opskrift, og ælt massen godt igennem. Stil pølsekødet i køleskabet i 30 min. før du fortsætter.
- 3) Sæt pølsetarmen (natur- eller kunstarm) over pølsestopperen **16**, og bind knude på enden. For hver 1 kg pølsemasse skal du beregne 1,60 m pølse-tarm.

TIP

Læg naturtarmen i blød i lunkent vand i ca. 3 timer, og vrid den, før du sætter den på. Derved bliver naturtarmen elastisk igen. Naturtarme fås hos slagterleverandører i nærheden af slagterier eller hos din slagter.

- 4) Pølsefyldet presses ind i pølsetarmen ved hjælp af pølsestopperen **16**. Når den ønskede længde er nået, skal du slukke for produktet, presse pølserne sammen for enden og dreje den rundt et par gange.

TIP

Pølserne udvider sig under kogning og frysning. Overfyld dem derfor ikke, da pølserne ellers kan revne.

- 5) Når du har læst alle anvisninger vedrørende emnet "Pølse", kan du anvende produktet, som beskrevet i kapitlet "Betjening af produktet".

Betjening af kibbeh-tilbehøret

Med kibbeh-tilbehøret **13** kan du forme små, hule ruller af kød eller grøntsager, som du kan fylde efter eget ønske.

- 1) Kør først kødet igennem kødhakkeren to gange, før du presser det igennem kibbeh-tilbehøret **13**.
- 2) Når du har læst alle anvisninger vedr. emnet "Kibbeh-tilbehør", kan du anvende produktet, som beskrevet i kapitlet "Betjening af produktet".

Fremstilling af småkager

Når du har blandet en småkagedej efter din egen opskrift og har monteret småkage-tilbehøret **1**:

- 1) Læg bagepapir på en lille bageplade, og stil den under udgangsåbningen foran på produktet.
- 2) Pres dejen ensartet ned i kødhakkerdelen **6** – transportsneglen **11** presser den så gennem det valgte motiv på motivstriben til småkage-tilbehøret **1**.
- 3) Når bagværket har nået den ønskede længde, skal du standse produktet og skære dejen af ved udgangsåbningen. Læg bagværket på bagepladen.
- 4) Når du har læst alle anvisninger om emnet "Småkager", kan du anvende produktet, som beskrevet i kapitlet "Betjening af produktet".

Passering af tomater

- 1) Stil et fad under opsamlingskålen **8**, da de siede tomater løber ud gennem åbningen ved drift.
- 2) Stil et fad under den smalle ende af passeringssigten **10**.
- 3) Skær tomaterne i kvarte, og pres dem langsomt og roligt med stopperen **2** ind i kødhakkerdelen **6**. Plastsneglen **9** presser tomaterne gennem de små huller i passeringssigten **10**. De pressede tomater løber ned i opsamlingskålen **8** og derefter ned gennem åbningen. Tomatresten som skind og kerner presses ud af passeringssigten **10** ved den smalle ende.





BEMÆRK

Hvis der trænger tomatssaft ud ved passeringsdelens skruesamlinger, kan det have følgende årsager:

- Du går for hurtigt frem.
 - Du presser tomatstykkerne for hårdt ind i produktet.
 - Tomatstykkerne er for store.
- I så tilfælde skal du sætte arbejdstempoet ned, kun presse tomaterne ind i produktet med et let tryk og skære tomaterne ud i mindre stykker.
- 4) Når du har læst alle anvisninger om emnet "Passering af tomater", kan du anvende maskinen som beskrevet i kapitlet "Betjening af produktet".

I tilfælde af fejl


Hvis motoren er blokeret på grund af ophobede fødevarer:

- Tryk på knappen "0"  for at standse kødhakkeren.
- Tryk på knappen "<" , og hold den inde. Nu kører motoren baglæns. Dermed kan du transportere fødevarerne lidt tilbage for at få motoren fri igen.
- Når motoren er fri, kan du slippe knappen "<" .
- Tryk på knappen "I"  for at starte kødhakkeren.
- Hvis motoren ikke kommer fri på denne måde, skal du rengøre produktet som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Hvis motoren pludselig slukker, kan det være, at den interne overbelastningssikring har reageret. Den har til formål at beskytte motoren.

- Sluk for produktet, og lad det afkøle i ca. 30 min., før du anvender produktet igen.
- Hvis det ikke hjælper, skal du vente yderligere 15 min.
- Hvis det heller ikke hjælper, tyder det på en defekt. Henvend dig til vores kundeservice.

Hvis ledningen er beskadiget, eller der er synlige skader på produktdele:

- Sluk straks for produktet ved at trykke på knappen "0" .
- Hvis det ikke er muligt uden risiko, skal du tage stikket ud.
- Lad disse skader reparere af kundeservice, før du anvender produktet igen.

Rengøring

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Tag stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet. Derved forhindrer du farer for uheld ved uventet utilsigtet igangsætning og elektrisk stød.

Rengøring af motordelen

- Rengør alle udvendige dele og ledningen med en let fugtet klud. Kom et par dråber mildt opvaskemiddel på den fugtige klud, hvis snavset sidder fast. Tør af med en klud, der kun er fugtet med rent vand, så eventuelle rester af opvaske-middel fjernes. Tør produktet godt af, før du anvender det igen.



FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Læg aldrig motordelen 5 ned i vand eller andre former for væske! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød, hvis der kommer fugt i elektriske ledninger.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke rengøringsmiddel, skurepulver eller opløsningsmidler. Disse midler kan ødelægge produktet og efterlade rester på fødevarerne.


Rengøring af tilbehørsdele

- Rengør tilbehørsdelene, som kan komme i kontakt med fødevarer, med varmt vand og et opvaskemiddel, der er egnet til fødevarer.

BEMÆRK

- ▶ Til rengøring af passeringsigten 10 anbefaler vi at bruge en flaskebørste. Så er det lettere at rengøre de små huller.

BEMÆRK

- ▶  Plastdelen til småkage-tilbehøret 1, kibbeh-tilbehøret 18, pølsestopperen 15, stopperen 2, plastsneglen 4 og opsamlingskålen 8 kan vaskes op i opvaskemaskine.
- ▶ Læg så vidt muligt disse plastdele i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme. Ellers kan delene miste formen!



ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Krydskniven 13 er meget skarp! Fare for personskader!
- Tør alle dele omhyggeligt, før du bruger produktet igen.

BEMÆRK

- ▶ Smør metaldelene med madolie igen, hver gang de har været rengjort! Ellers kan metaldelene blive misfarvede!

Opbevaring

- Vikl ledningen i urets retning om ledningsoprulningen ④ under produktets bund, og fastgør ledningen som vist nedenfor. Derved er den beskyttet mod skader:

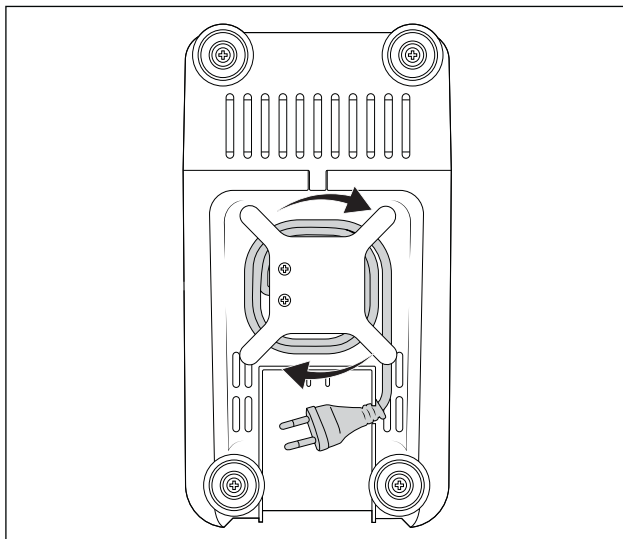


Fig. 3

- Opbevar produktet et tørt sted.
- Smør metaldelene med et tyndt lag madolie efter tørring, medmindre du straks vil fortsætte med at bruge produktet. Dermed opnår du god beskyttelse mod korrosion.
- Opbevar produktet, så det er utilgængeligt for børn og andre personer, der kræver opsyn. De er ikke altid selv i stand til at vurdere eventuelle farer i forbindelse med elektrisk udstyr.

Bortskaffelse



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt EU-direktivet 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.



Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.

Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1-7: Plast

20-22: Papir og pap

80-98: Kompositmaterialer

BEMÆRK

- Gem så vidt muligt den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, så det kan pakkes korrekt ind i tilfælde af et garantikrav.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 377067_2110 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 377067_2110.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompennass@lidl.dk

IAN 377067_2110

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompennass.com

Opskrifter

Kibbeh

Ingredienser til kødfyldet:

400 g magert okse- eller lammekød

2 løg

10 g mel

25 g groft hakkede pinjekerner

1/2 tsk. allehånde, kanel, spidskommen, kommen (stødt), nelliker (stødt), muskatnød (stødt)

Salt og peber

Ingredienser til rørene:

500 g bulgur (udblødt)

500 g magert okse- eller lammekød

1 løg

1 knivspids peber, 1 knivspids chili

Kødfyld

Først tilberedes kødfyldet, så det kan køle af, mens rørene tilberedes.

Kør kødet to gange gennem kødhakkeren (først med den grove og derefter med den fine hulskive **14**). Bland kødet, melet, pinjekernerne og krydderierne godt. Hak og steg løgene. Tilsæt kødmassen, og bland den med løgene. Steg det hele godt igennem, og lad det køle af.

Rør

Kør kødet til rørene igennem kødhakkeren to gange (først med den grove og derefter med den fine hulskive **14**) og bland det med bulgur, de finthakkede løg og krydderierne. Denne masse køres ligeledes to gange gennem kødhakkeren. Udskift hulskiven **14** med kibbeh-tilbehøret **18** (se kapitlet "Montering af kibbeh-tilbehøret"), og form ca. 7 cm lange kibbeh-rør.

Tilberedning:

Fyld kibbeh-rørene med kødfyld, når de er færdige, og tryk de to ender sammen, så der dannes små lommer. Friter de færdige kibbeh-rør i 190 °C varm olie i ca. 3 minutter. De færdige kibbeh-rør skal være gyldenbrune.

Tomatsauce

Ingredienser:

ca. 600 g tomater

1 mellemstort løg (eller 1-2 skalotteløg)

1-2 fed hvidløg

1 tsk. tomatkoncentrat

30-50 ml tør hvidvin

2 spsk. olivenolie

1-2 tsk. sukker

1/2 tsk. salt

1 knivspids peber

Tørret timian (basilikum eller oregano som alternativ)

Forberedelse og presning af tomater

Skær tomaterne i kvarte, fjern stilken, og skær dem evt. i mindre stykker. Pres tomaterne ved hjælp af kødhakkeren. Vælg tilbehørsdelen, der passer. Vær opmærksom på, at en del af tomaterne er rester og smides ud. Mængden af pressede tomater afhænger af tomatens sort, andelen af vand, andelen af kød osv.

Tilberedning af saucen

Fjern skallerne fra løg og hvidløg. Snit løgene fint, pres hvidløget gennem en hvidløgspresser, eller skær dem i små stykker.

Varm olien op i en gryde eller på en pande. Tilsæt løgene, hvidløget og tomatkoncentratet, rør godt rundt, og svits dem en smule. Tilsæt lidt hvidvin, og lad det koge op. Tilsæt de pressede tomater. Krydr med salt, peber, sukker og krydderurter efter ønske.

Lad det hele koge op og derefter simre ved lav temperatur i cirka 10-15 minutter. Rør rundt, så det ikke brænder på. Tilsæt evt. lidt hvidvin, hvis væsken hurtigt koger ind.

Frisklavede grillpølser

Ingredienser:

300 g magert oksekød

500 g magert svinekød

200 g nakkespæk

20 g salt

1/2 spsk. hvid, malet peber

1 tsk. kommen

1/2 tsk. muskatnød

Kør oksekød, svinekød og spæk igennem kødhakkeren to gange.

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

Stil pølsefyldet i køleskabet i 30 minutter. Fyld pølsefyldet på efter vejledningen (se kapitlet "Fremstilling af pølser"), og luk pølserne ved en længde på 2,5 cm ved at dreje dem om sig selv.

Steg og spis de færdige grillpølser samme dag.

Småkagedej

Ingredienser:

500 g smør

500 g sukker

2-3 breve vaniljesukker

1 brev vaniljebudding

1/4 tsk. salt

1 æg

4 æggeblommer

800 g mel (type 405)

2 tsk. bagepulver

200 g malede mandler (smuttede)

Revet skal af en citron

Pisk smørret til det skummer. Tilsæt de øvrige ingredienser lidt ad gangen, og ælt dejen godt. Lad den færdige dej hvile tildækket i køleskabet i ca. 12 timer (f.eks. natten over). Kør den derefter igennem kødhakkeren med småkage tilbehøret ❶. Læg småkagerne på en bageplade med bagepapir. Bag småkagerne gyldenbrune i en forvarmet bageovn ved 180 °C i ca. 10-15 minutter.

Indice

Introduzione	214
Dritto d'autore	214
Limitazione di responsabilità	214
Uso conforme	214
Volume della fornitura / Descrizione dei componenti	215
Dati tecnici	216
Indicazioni di sicurezza	216
Montaggio / smontaggio	218
Montaggio del tritacarne	219
Montaggio dell'accessorio per salsicce	220
Montaggio dell'accessorio per kubbe	221
Montaggio dell'accessorio per pasticceria	221
Montaggio dell'accessorio per passati	222
Uso	223
Funzionamento dell'apparecchio	224
Lavorazione della carne	224
Lavorazione delle salsicce	225
Uso dell'accessorio per kubbe	225
Produzione di pasticceria	226
Per passare i pomodori	226
In caso di guasti	227
Pulizia	227
Pulizia del blocco motore	228
Pulizia degli accessori	228
Conservazione	229
Smaltimento	230
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	231
Assistenza	232
Importatore	232
Ricette	233
Quibe	233
Salsa di pomodoro	234
Salsiccia arrosto	235
Pasticceria	235

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

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,
- Passare i pomodori.

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

Volume della fornitura / Descrizione dei componenti

Figura A:

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



Figura B:

- ⓳ Pulsante di bloccaggio

Figura C:

- ⓴ Tasto „<“ (All'indietro)
- ⓵ Tasto „0“ (Spegnerne)
- ⓶ Tasto „I“ (Accendere)

Dati tecnici

Tensione	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz
Assorbimento di potenza	250 - 350 W
Potenza di blocco	1200 W
Classe di protezione	II /  (doppio isolamento)
	Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con gli alimenti sono adatte per alimenti.
Tempo di funzionamento abbreviato	15 minuti

Tempo di funzionamento abbreviato

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

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Controllare che il cavo di rete non venga danneggiato. Tenerlo lontano dalle aree surriscaldate e collocarlo in modo che non resti incastrato.
- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.



Non immergere mai il blocco motore in acqua o in altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte per folgorazione.

ATTENZIONE!

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

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

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

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Montaggio / smontaggio

ATTENZIONE - 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.

AVVERTENZA

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

Montaggio del tritacarne

Aprire la pagina pieghevole: in essa è rappresentata visivamente la sequenza di montaggio. Si tenga presente che non per tutti gli accessori sono necessari il coltello a croce **13** e la molla **12** o un disco forato **14**/disco per salsicce **17**.

- 1) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 2) Inserire la coclea di trasporto **11** nell'accessorio **6**.
- 3) Inserire la molla **12** sulla coclea di trasporto **11**.
- 4) Inserire quindi il coltello a croce **13** in modo da tenere il lato con le lame lontano dalla molla **12**. Assicurarsi che l'intaglio quadrato del coltello a croce **13** poggia correttamente sull'asse quadrato.

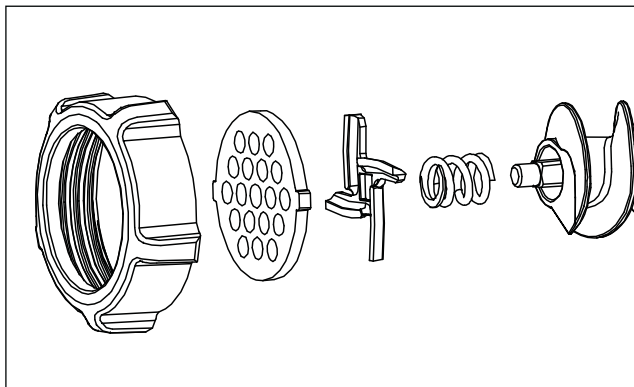


Fig. 1






⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Il coltello a croce **13** è molto affilato! Pericolo di lesioni!

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ L'apparecchio subisce danni se il coltello a croce **13** viene inserito al contrario!

- 5) Selezionare il disco forato **14**/disco per salsicce **17** desiderato.
- 6) Selezionare il disco forato desiderato **14**. Collocare il disco forato **14** selezionato nell'accessorio per tritacarne **6** in modo tale che i fissaggi del disco forato **14** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 7) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura **15**.

- 8) L'accessorio per tritacarne montato ❹ viene collegato al blocco motore ❺ tramite un attacco a baionetta:
- Inserire l'accessorio per tritacarne ❻ nel blocco motore ❺ in modo che il simbolo  dell'accessorio per tritacarne ❻ coincida con il simbolo  del blocco motore ❺. Il pulsante di bloccaggio ❻ si inserisce (fig. B).
 - Premere leggermente l'accessorio per tritacarne ❻ girando la vaschetta di riempimento dell'accessorio per tritacarne ❻ nella posizione centrale (fig. B), in modo che il simbolo  della vaschetta di riempimento sia rivolto verso il simbolo . Quando l'accessorio per tritacarne ❻ si innesta, il pulsante di bloccaggio ❻ scatta fuori.
 - Inserire infine la vaschetta di riempimento ❸ in alto sul pozzetto di riempimento.
 - Per rimuoverla, premere il pulsante di sbloccaggio ❻ e ruotare nuovamente a destra il pozzetto di riempimento (Fig. B) . Quindi è possibile estrarre l'accessorio tritacarne ❻.

Montaggio dell'accessorio per salsicce

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

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

Montaggio dell'accessorio per kubbe

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

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

AVVERTENZA

► Per l'accessorio per kubbe **18** non sono necessari né il coltello a croce **13** con la molla **12** né un disco forato o per salsicce **14/17**! All'occorrenza estrarre questi componenti dall'accessorio per tritacarne **6**.

- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Collocare entrambe le parti in plastica dell'accessorio per kubbe **18** in modo tale che i fissaggi dell'anello inferiore dell'accessorio per kubbe **18** vengano a trovarsi negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 5) Dopo aver inserito tutto correttamente, riavvitare l'anello di bloccaggio **15**.
- 6) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".

Montaggio dell'accessorio per pasticceria

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

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

AVVERTENZA

► Per l'accessorio per pasticceria **1** non sono necessari né il coltello a croce **13** con la molla **12** né un disco forato o per salsicce **14/17**! All'occorrenza estrarre questi componenti dall'accessorio per tritacarne **6**.

- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Estrarre la striscia decorativa **1** dal davanti dell'accessorio per pasticceria **1**.
- 5) Collocare prima il disco di plastica, quindi il disco di metallo dell'accessorio per pasticceria **1** nell'accessorio tritacarne **6** (v. pagina apribile). Collocare l'accessorio per pasticceria **1** in modo tale che i fissaggi dell'accessorio per pasticceria **1** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 6) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura **15**.

- 7) Reinserire la striscia decorativa **1** sul davanti nell'accessorio per pasticceria **1**. Assicurarsi che la maniglia della striscia decorativa **1** 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 **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 9) Per rimuoverlo, è necessario estrarre prima nuovamente la striscia decorativa **1**, prima di svitare l'anello di chiusura **15** e poter estrarre nuovamente l'accessorio per pasticceria **1**.

Montaggio dell'accessorio per passati

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

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

NOTA

► Per il passapomodoro non sono necessari né il coltello a croce **13** con la molla **12** né un disco forato o per salsicce **14/17**! All'occorrenza estrarre questi componenti dall'accessorio per tritacarne **6**.

- 3) Inserire la coclea di trasporto **11** nell'accessorio per tritacarne **6**.
- 4) Collocare la coclea di plastica **9** sulla coclea di trasporto **11**. Assicurarsi che l'asse quadrato della coclea di trasporto **11** s'ingrani completamente nell'intaglio quadrato della coclea di plastica **9**. Eventualmente girare un poco avanti e indietro la coclea di plastica **9** finché non s'innesta saldamente.
- 5) Poi spingere completamente il setaccio **10** sopra la coclea di plastica **9**. Applicarlo all'accessorio per tritacarne **6** in modo che i due fermi piccoli s'ingranino nei due appositi intagli della filettatura. In questo modo il setaccio **10** non gira più. I fori piccoli del setaccio **10** sono rivolti verso il basso.
- 6) Una volta assemblati correttamente tutti pezzi, mettere l'anello di bloccaggio **15** sul setaccio **10** e avvitare a mano all'accessorio per tritacarne **6**.
- 7) Montare l'accessorio per tritacarne **6** come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 8) A questo punto fissare la vaschetta di raccolta **8** al setaccio **10** (vedere fig. 2). Per farlo, spingere l'anello sulla punta del setaccio **10** e agganciare le chiusure **7** su entrambi i lati dall'estremità larga. Il foro della vaschetta di raccolta **8** è rivolto verso il basso.

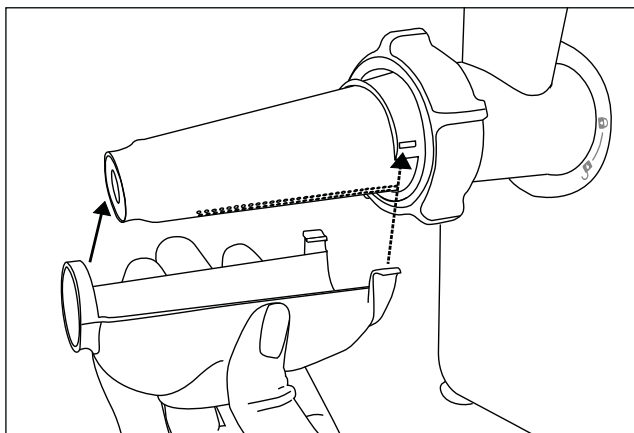


Fig. 1

Uso

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE

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

ATTENZIONE - 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" ❷ o "<" ❹ 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 **3** e collocare un contenitore di raccolta sotto l'apertura di uscita.
 - 3) Premere prima il tasto "0" **4** 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" **22** per accendere l'apparecchio.

AVVISO! 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.

AVVISO!

- ▶ 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 **16** 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 **16** 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 **18**, 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 **18**.
- 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 ❶:

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

Per passare i pomodori

- 1) Collocare un recipiente sotto la vaschetta di raccolta ❸, poiché durante il funzionamento dall'apertura escono i pomodori passati.
- 2) Collocare un recipiente presso l'estremità stretta del setaccio ❶.
- 3) Tagliare i pomodori a spicchi e premerli lentamente e uniformemente nell'accessorio per tritacarne ❸ aiutandosi con il pressino ❷. La coclea di plastica ❹ spinge i pomodori attraverso i fori piccoli del setaccio ❶. I pomodori passati si riversano nella vaschetta di raccolta ❸ e poi escono verso il basso attraverso l'apertura. I residui di pomodoro come bucce e semi vengono espulsi dall'estremità stretta del setaccio ❶.





NOTA

Qualora fuoriuscisse del succo di pomodoro dai collegamenti a vite dell'accessorio per passati, ciò può avere le seguenti cause:

- si sta lavorando troppo velocemente.
 - si stanno spingendo i pomodori con eccessiva pressione nell'apparecchio.
 - i pezzi di pomodori sono troppo grandi.
- In questo caso lavorare più lentamente, spingere i pezzi di pomodoro con meno pressione nell'apparecchio e tagliare i pomodori in pezzi più piccoli.
- 4) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Per passare i pomodori", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Funzionamento dell'apparecchio".

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. In caso di sporco ostinato utilizzare un detersivo delicato applicato su un panno. Per rimuovere eventuale residui di detersivo strofinare poi con un panno leggermente inumidito solo con acqua corrente. Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.



PERICOLO DI FOLGORAZIONE

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

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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


Pulizia degli accessori

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

AVVERTENZA

- ▶ Per la pulizia del setaccio **10** si consiglia di usare uno spazzolino per bottiglie. In questo modo si puliscono facilmente i piccoli fori.

AVVERTENZA

- ▶  La parte in plastica dell'accessorio per pasticceria **1**, l'accessorio per kubbe **16**, l'accessorio per salsicce **15**, il pressino **2**, la coclea di plastica **9** e la vaschetta di raccolta **8** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- ▶ Se possibile, disporre questi componenti in plastica nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati. In caso contrario, i pezzi potrebbero deformarsi!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Il coltello a croce **13** è molto affilato! Pericolo di lesioni!
- Asciugare bene tutto prima di riutilizzare l'apparecchio.

AVVERTENZA

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

Conservazione

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

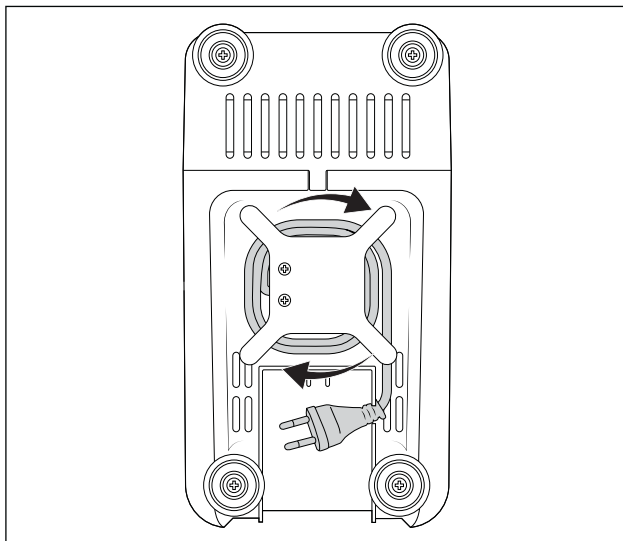


Fig. 3

- 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 2012/19/EU (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.



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



Il prodotto è riciclabile, soggetto ad una responsabilità estesa del produttore e va differenziato.



L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.

Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali d'imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

1-7: materie plastiche

20-22: carta e cartone

80-98: materiali compositi

AVVISO

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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 377067_2110 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



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

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 377067_2110 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompennass@lidl.it

IAN 377067_2110

Importatore

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

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

Ricette

Quibe

Ingredienti per il ripieno di carne

400 g di carne bovina magra o di agnello

2 cipolle

10 g di farina

25 g di pinoli tritati grossolanamente

1/2 cucchiaino di pimento in polvere, di cannella, di cumino, di cumino in polvere, di chiodi di garofano in polvere, di noce moscata in polvere

Sale e pepe

Ingredienti per l'impasto

500 g di bulgur (messo a bagno)

500 g di carne bovina magra o di agnello

1 cipolla

1 pizzico di pepe, 1 pizzico di chili

Ripieno

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

Tritare due volte la carne (prima con il disco a fori medi e poi con quello a fori fini **14**). Mescolare bene la carne, la farina, i pinoli e le spezie. Affettare e rosolare le cipolle. Aggiungere il composto di carne e mescolarlo con le cipolle. Cuocere bene e lasciar raffreddare.

Impasto

Tritare due volte la carne per l'impasto (prima con il disco a fori medi e poi con quello a fori fini **14**) e incorporarla al bulgur, alla cipolla tritata finemente e alle spezie. Tritare due volte nel tritacarne anche questo composto. Sostituire il disco forato **14** con l'accessorio per quibe **18** (consultare il capitolo "Montaggio dell'accessorio per quibe") e formare impasti di 7 cm circa di lunghezza.

Preparazione

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

Salsa di pomodoro

Ingredienti:

Circa 600 g di pomodori

1 cipolla di grandezza media (o alternativamente 1-2 scalogni)

1-2 spicchi d'aglio

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

30-50 ml di vino bianco secco

2 cucchiai di olio d'oliva

1-2 cucchiaini di zucchero

1/2 cucchiaino di sale

1 pizzico di pepe

Timo secco (in alternativa basilico o origano)

Preparare i pomodori e passarli

Tagliare i pomodori a spicchi, togliere i piccioli ed eventualmente tagliarli a pezzi piccoli. Passare i pomodori con il tritacarne usando l'accessorio adeguato. Si tenga presente che una parte dei pomodori va gettata via come residuo. La quantità di pomodoro varia e dipende dal tipo di pomodoro, dalla percentuale d'acqua, dalla percentuale di polpa ecc.

Preparazione della salsa

Sbucciare la cipolla e l'aglio. Tagliare la cipolla a dadini, schiacciare l'aglio con uno spremiaglio o tagliarlo a pezzi piccoli.

Scaldare l'olio in una pentola o padella. Aggiungervi la cipolla, l'aglio e il concentrato di pomodoro, mescolare bene e soffriggere brevemente. Sfumare con un poco di vino bianco. Aggiungere i pomodori passati. Insaporire a piacere con sale, pepe, zucchero ed erbe aromatiche.

Fare sobbollire il tutto per circa 10-15 minuti a bassa temperatura. Mescolare affinché non si attacchi. Eventualmente aggiungere un altro poco di vino bianco se il liquido evapora presto.

Salsiccia arrosto

Ingredienti:

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

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

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

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

Consumare le salsicce arrostate nello stesso giorno.

Pasticceria

Ingredienti:

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

La buccia grattugiata di un limone

Montare il burro a neve. Aggiungere un po' alla volta i restanti ingredienti e impastare bene l'impasto. Far riposare l'impasto finito coperto in frigorifero per circa 12 ore (ad es. una notte intera). Quindi far passare l'impasto attraverso il tritacarne con l'accessorio per pasticceria 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 non assumeranno una colorazione dorata.

Tartalomjegyzék

Bevezető	238
Szerzői jog	238
A felelősség korlátozása	238
Rendeltetésszerű használat	238
A csomag tartalma / Az egyes elemek leírása	239
Műszaki adatok	240
Biztonsági utasítások	240
Összeszerelés / Szétszerelés	242
A húsdaráló összeszerelése	242
Kolbásztöltő tartozék felszerelése	243
Kebbe tartozék felszerelése	244
Omlós teasütemény tartozék felszerelése	244
A passzírozó tartozék felszerelése	245
Használat	246
A készülék kezelése	247
Hús feldolgozása	247
Kolbász feldolgozása	248
A kebbe tartozék használata	248
Omlós teasütemény készítése	249
Paradicsom passzírozása	249
Hiba esetén	250
Tisztítás	250
Motorblokk tisztítása	251
Tartozékok tisztítása	251
Tárolás	252
Ártalmatlanítás	253
A Kompernass Handels GmbH garanciája	254
Szerviz	255
Gyártja	255
Receptek	256
Kebbe	256
Paradicsomszósz	257
Friss rostélyon sült virsli	258
Omlós teasütemény	258

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Szerzői jog

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

Bármilyen formában történő sokszorosítás, ill. utányomás, akár kivonatos formában, valamint az ábrák megjelenítése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

A felelősség korlátozása

A jelen használati útmutatóban lévő valamennyi műszaki információ, a csatlakoztatásra és a kezelésre vonatkozó adatok és tudnivalók megfelelnek a nyomtatás időpontjában aktuális változatnak, melybe legjobb tudomásunk szerint vontuk be eddigi tapasztalatainkat és felismeréseinket.

A jelen használati útmutató adataiból, ábráiból és leírásaiból semmiféle igény nem támasztható.

A gyártó nem vállal felelősséget a leírás be nem tartásából, a nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, engedély nélkül végzett módosításokból vagy a nem engedélyezett alkatrészek használatából eredő károkért.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag háztartási mennyiségű élelmiszer feldolgozására alkalmas, magánháztartásokban:

- friss hús darálása,
- kolbász készítése természetes vagy műbélben,
- omlós teasütemény készítése,
- paradicsom passzírozása.

A készülék nem fagyott vagy más okból kemény élelmiszerek, pl. csontok vagy csonthéjas magvak feldolgozására és nem ipari vagy kereskedelmi területen történő használatra készült.

A csomag tartalma / Az egyes elemek leírása

„A” ábra:

- 1 omlós teasütemény tartozék mintacsíkokkal
- 2 tömködő
- 3 betöltőedény
- 4 kábelcsévélő
- 5 motorblokk
- 6 húsdaráló tartozék fémből
- 7 záróelemek
- 8 felfogó tálca
- 9 műanyagcsiga
- 10 passzírozó szita
- 11 szállítócsiga
- 12 rugó
- 13 darálókés
- 14 durva és finom lyuktárcsa
- 15 zárógyűrű
- 16 kolbásztöltő tartozék
- 17 kolbásztárcsa
- 18 kebbe tartozék



„B” ábra:

- 19 reteszelő gomb

„C” ábra:

- 20 „<” gomb (hátramenet)
- 21 „0” (ki) gomb
- 22 „1” (be) gomb

Műszaki adatok


Feszültség	220 - 240 V ~ (váltóáram), 50 Hz
Teljesítményfelvétel	250 - 350 W
Blokkoló teljesítmény	1200 W
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.
Rövid üzemeltetési idő	15 perc

Rövid üzemeltetési idő

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket addig kell kikapcsolva tartani, amíg a motor le nem hűl.

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne sérüljön meg. Tartsa távol forró felületektől és úgy vezesse, hogy ne szorulhasson be.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.
-  Soha ne merítse a motorblokkot vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Soha ne használja a készüléket az itt leírtaktól eltérő célokra. Jelentős balesetveszély áll fenn, ha hibás használat révén a készüléken lévő védőberendezések működését leállítja!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Soha ne nyúljon a készülék nyílásaiba. Soha ne tegyen bele tárgyakat - a tartozékhoz tartozó tömködő és feldolgozandó élelmiszer kivételével. Ellenkező esetben jelentős balesetveszély áll fenn!
- ▶ A tartozékok felhelyezése vagy levétele előtt húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Működés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A készülék véletlen bekapcsolódásának megelőzése érdekében használat után vagy munkaszünet esetén mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Csak az eredeti tartozékokat használja a készülékhez. Előfordulhat, hogy más tartozékok nem elég biztonságosak.
- ▶ Ne működtesse a készüléket üresen. Ellenkező esetben a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.
- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja.
- ▶ Figyelem - a darálókés nagyon éles! A készüléket óvatosan használja és tisztítsa.
- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ A készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

Összeszerelés / Szétszerelés

FIGYELEM – ANYAGI KÁRI

- ▶ Az összes tartozékon vékony olajréteg van, ami véd a korrózió ellen. Az első használat előtt gondosan tisztítsa meg az összes alkatrészt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint. Ezután az összes fém alkatrészt dörzsölje be kevés étkezési olajjal.

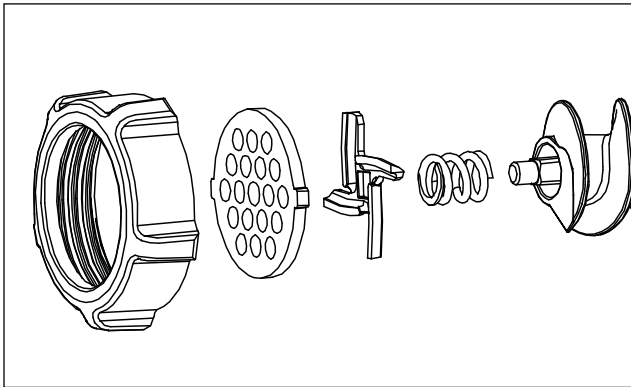
TUDNIVALÓ

- ▶ Az első használat előtt távolítsa el a védőfóliát a gombokról.

A húsdaráló összeszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort. Ne feledje, hogy nem mindegyik tartozékhoz szükséges a darálókés **13** és a rugó **12** vagy egy lyuktárcsa **14**/kolbásztárcsa **17**.

- 1) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 2) Helyezze a műanyagcsigát **11** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 3) Dugja a rugót **12** a szállítócsigára **11**.
- 4) Helyezze be a darálókést **13** úgy, hogy a keses oldala a rugótól **12** elfelé mutasson. Ügyeljen arra, hogy a darálókés **13** szögletes nyílása pontosan a szögletes tengelyen legyen.



1. ábra

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A darálókés **13** nagyon éles! Sérülésveszély!

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

► A készülékben kár keletkezik, ha a darálókést **13** fordítva helyezik be!

- 5) Válassza ki a kívánt lyuktárcsát **14**/kolbásztárcsát **17**.
- 6) Helyezze be a kiválasztott lyuktárcsát **14** a húsdaráló tartozékba **6** úgy, hogy a lyuktárcsa **14** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 7) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **15**.
- 8) A készre szerelt húsdaráló tartozék **6** bajonettzárral csatlakozik a motorblokkhoz **5**:
 - Dugja a húsdaráló tartozékot **6** a motorblokkba **5** úgy, hogy a húsdaráló tartozékon **6** lévő szimbólum **14** a motorblokkon **5** lévő **14** szimbólumon legyen. A reteszelő gomb **15** benyomódik (B ábra).
 - Nyomja be óvatosan a húsdaráló tartozékot **6** és forgassa el a húsdaráló tartozékon **6** lévő betöltőnyílást középső helyzetbe (B ábra) úgy, hogy a betöltőnyíláson lévő szimbólum **14** a **14** szimbólumra mutasson. Amikor a húsdaráló tartozék **6** bekattan, akkor a reteszelő gomb **15** kiugrik.
 - Végül helyezze a betöltődényt **3** felül a betöltőnyílásra.
 - A levételhez nyomja meg a reteszelő gombot **15** és forgassa vissza jobbra a betöltőnyílást (B ábra) **14**. Ezután ki tudja húzni a húsdaráló tartozékot **6**.

Kolbásztöltő tartozék felszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Szedje szét a húsdaráló tartozéokra **6**, ill. abba szerelt összes részt és tisztítsa meg.
- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Helyezze vissza a szállítócsigát **11**, a rugót **12** és a darálókést **13** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 5) Helyezze be a kolbásztárcsát **17** úgy, hogy a kolbásztárcsa **17** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Ezután helyezze a kolbásztöltő tartozékot **6** a kolbásztárcsa **17** elé.
- 7) Csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **15**.
- 8) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.

Kebbe tartozék felszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló tartozékot **6**.

TUDNIVALÓ

▶ A kebbe tartozékhoz **13** nem szükséges sem a darálókés **15** a rugóval **12**, sem lyuktárcsa vagy kolbásztárcsa **14/17** !
Adott esetben vegye ki ezeket az alkatrészeket a húsdaráló tartozékból **6**.

- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Helyezze be a kebbe tartozék **13** mindkét műanyag részét úgy, hogy a kebbe tartozék **18** alsó gyűrűjén lévő rögzítők a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 5) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja vissza kézzel a zárógyűrűt **15**.
- 6) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.

Omlós teasütemény tartozék felszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló tartozékot **6**.

TUDNIVALÓ

▶ Az omlós teasütemény tartozékhoz **1** nem szükséges sem a darálókés **15** a rugóval **12**, sem lyuktárcsa vagy kolbásztárcsa **14/17** !
Adott esetben vegye ki ezeket az alkatrészeket a húsdaráló tartozékból **6**.

- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Húzza le mintacsíkokat **1** előrefelé az omlós teasütemény tartozékról **1**.
- 5) Helyezze be először az omlós teasütemény tartozék **1** műanyagtárcsáját, majd a fémtárcsáját a húsdaráló tartozékba **6** (lásd a kihajtható oldalt).
Helyezze be az omlós teasütemény tartozékot **1** úgy, hogy az omlós teasütemény tartozék **1** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **15**.

- 7) Dugja vissza a mintacsíkot **1** elöl az omlós teasütemény tartozékba **1**.
Ügyeljen arra, hogy a mintacsíkon **1** lévő fogó a készüléktől elfelé mutasson. Ellenkező esetben nem tudja beállítani a mintát, amely közvetlenül a fogón van.
- 8) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 9) A levételhez először ismét húzza le a mintacsíkot **1**, mielőtt a zárógyűrűt **15** lehajítja és az omlós teasütemény tartozékot **1** ismét ki tudja venni.

A passzírozó tartozék felszerelése

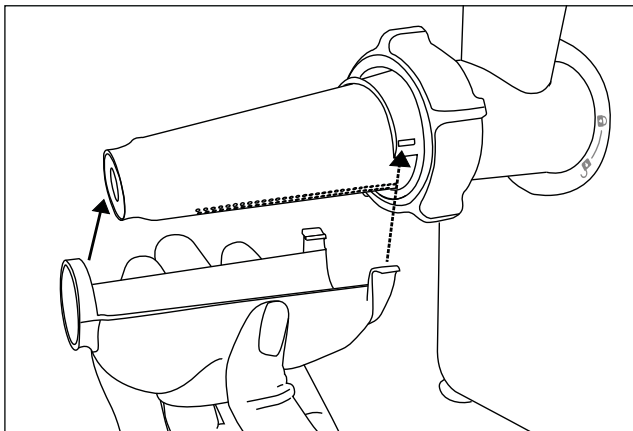
Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló tartozékot **6**.

TUDNIVALÓ

► A paradicsompasszírozóhoz nem szükséges sem a darálókés **13** a rugóval **12**, sem lyuktárcsa vagy kolbásztárcsa **14/17**! Adott esetben vegyen ki mindent a húsdaráló tartozékból **6**.

- 3) Tolja a szállítócsigát **11** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 4) Tegye a műanyagcsigát **9** a szállítócsigára **11**. Ügyeljen arra, hogy a szállítócsiga **11** szögletes tengelye teljesen a műanyagcsiga **9** szögletes vágatába nyúljon. Ehhez adott esetben forgassa kissé ide-oda a műanyagcsigát **9**, amíg rögzül.
- 5) Ezután tolja a passzírozó szitát **10** teljesen a műanyagcsiga **9** fölé. Úgy helyezze a húsdaráló tartozékra **6**, hogy a két kicsi rögzítőelem a meneten lévő két megfelelő vágatba nyúljon. Így a passzírozó szita **10** már nem forgatható. A passzírozó szita **10** kis lyukai lefelé mutatnak.
- 6) Ha minden részt megfelelően egymásra helyezett, akkor húzza a zárógyűrűt **15** a passzírozó szitára **10** és csavarja rá kézzel a húsdaráló tartozékra **6**.
- 7) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 8) Ekkor rögzítse a felfogó tálcát **8** a passzírozó szitához **10** (lásd a 2. ábrát). Ehhez tolja a gyűrűt a passzírozó szita **10** hegyére és akassza be a záróelemeket **7** mindkét oldalon a széles végén. A felfogó tálca **8** lyuka lefelé mutat.



2. ábra

Használat

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ Soha nem nyissa ki a motorblokk 5 házat – nincs benne semmilyen kezelőelem. Ha kinyitja a házat, akkor a garancia érvényét veszti. Nyitott készülékház esetén áramütés miatti életveszély áll fenn.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!




- ▶ Ne használja a készüléket folyamatosan 15 percnél hosszabb ideig. Ezt követően hagyja a készüléket legalább 30 percig kikapcsolva, hogy elkerülje a túlmelegedést.
- ▶ Irányváltoztatás esetén soha ne nyoma meg az „I” 22 vagy „<” 20 gombokat, amíg a készülék motorja nem állt le teljesen. Kár keletkezhet a motorban.

A készülék kezelése


Miután felszerelte a kívánt tartozékokat:

- 1) Állítsa fel a készüléket úgy, hogy teljesen stabilan álljon és semmi esetre se (pl. vibráció vagy a hálózati kábel beakadása révén) tudjon leesni az asztalról vagy folyóvíz közelébe kerülni. Rázkódások működés közben elkerülhetetlenek.

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ Soha ne nyúljon a csatlakoztatott vagy működő készülék után, ha leeshet vagy vízbe eshet vagy más vészhelyzet esetén! Vészhelyzet esetén azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót! Ellenkező esetben akut sérülés-, és életveszély áll fenn!
- 2) Helyezze a feldolgozandó élelmiszert a betöltőedénybe  és állítson egy felfogóedényt előre a kilépőnyílás alá.
 - 3) Először nyomja meg a „0” gombot , hogy biztos legyen, hogy a készülék még ki van kapcsolva (C ábra). Ellenkező esetben fennáll a veszélye, hogy a készülék akaratlanul elindul, amikor a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba dugja.
 - 4) Ezt követően dugja a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
 - 5) Nyomja meg az „I” gombot  és kapcsolja be a készüléket.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Végül nyomja az élelmiszert a kerek tömkődővel  a betöltőnyílásba - soha ne az ujjával, villával, kanál végével vagy hasonlókkal. Jelentős sérülésveszély áll fenn és a készülékben kár keletkezhet.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Soha ne nyomja olyan erősen, hogy a motor hallhatóan lelassuljon. Ellenkező esetben a készüléket túlterheli, ami kárt okozhat.

Hús feldolgozása

- 1) Akkor használjon húsdarabokat, amelyek probléma nélkül beleférnek a betöltőnyílásba. Adott esetben előzőleg darabolja össze a húst. Ügyeljen arra, hogy a hús ne legyen csontos és inas.

FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ A darálthús nagyon hamar megromlik. Ezért a hús feldolgozása során ügyeljen a higiéniaára. Ellenkező esetben egészségügyi problémák merülhetnek fel.
- 2) Ha elolvasta a „Hús” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

Kolbász feldolgozása

- 1) Először darálja le kétszer a húst a húsdarálóval, mielőtt kolbászt készít belőle.
- 2) Kolbásztöltelék készítéséhez a darált húshoz adjon apróra vágott hagymát, fűszereket és az Ön receptje szerinti további hozzávalókat és alaposan gyúrja össze a masszát. A további feldolgozás előtt tegye kb. 30 percre a hűtőszekrénybe.
- 3) Húzza a belet (természetes vagy műbél) a kolbásztöltő tartozékra **16** és tegyen csomót a másik végére. 1 kilogramm töltelékhez kb. 1,6 méter bél szükséges.

TIPP

A természetes belet előzőleg tegye langyos vízbe kb. 3 órára és a felhúzás előtt csavarja ki. Ily módon a természetes bél ismét rugalmas lesz. Természetes belet a hentes-tartozékboltban, vágóhidak közelében vagy a hentesnél kaphat.

- 4) A kolbásztöltelék a kolbásztöltő tartozékon **16** keresztül kell a bélbe nyomni. Ha elérte a kívánt hosszúságot, kapcsolja ki a készüléket, nyomja össze a kolbász végét és forgassa el egy párszor a hosszanti tengelye körül.

TIPP

A kolbász főzés vagy fagyasztás közben megdagad. Ezért ne töltse túl, ellenkező esetben a kolbász kirepedhet.

- 5) Ha elolvasta a „Kolbász” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

A kebbe tartozék használata

A kebbe tartozékkal **18** pácolt élelmiszerből üreges tekercset formázhat húsból vagy zöldségből, amelyet ezután tetszés szerint megtölthet.

- 1) Először darálja le kétszer a húst a húsdarálóval, mielőtt a kebbe tartozékon **18** keresztül nyomja.
- 2) Ha elolvasta a „Kebbe tartozék” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

Omlós teasütemény készítése

Miután elkészítette a receptje szerint omlós teasütemény tésztát és felszerelte az omlós teasütemény tartozékot **1**:

- 1) Béléljen ki egy kis tepsit sütőpapírral és állítsa a készülék elé a kilépőnyíláshoz.
- 2) Nyomjon tésztát egyenletesen a húsdaráló tartozékba **6** - a szállítócsiga **11** keresztül nyomja az omlós teasütemény tartozék **1** motívumcsíkján lévő kívánt motívumon.
- 3) Ha a sütemény elérte a megfelelő hosszúságot, állítsa le a készüléket és törje le a tésztát a kilépőnyíláson. Tegye a süteményt a tepsire.
- 4) Ha elolvasta a „Omlós teasütemény” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

Paradicsom passzírozása

- 1) Tegyen egy edényt a felfogó tálca **8** alá, mert a nyíláson keresztül folyik ki működés közben a passzírozott paradicsom.
- 2) Tegyen egy edényt a passzírozó szita **10** keskeny végéhez.
- 3) Vágja négybe a paradicsomokat, majd nyomja a tömködő **2** segítségével lassan és egyenletesen a húsdaráló tartozékba **6**. A műanyagcsiga **9** átnyomja a paradicsomokat a passzírozó szita **10** kis lyukain. A passzírozott paradicsom a felfogó tálcába **8**, majd a nyíláson keresztül lefelé folyik. A paradicsom-maradványok, mint például a héj és a magok, a passzírozó szita **10** keskeny végén kiürülnek.

TUDNIVALÓ

Az alábbi okai lehetnek annak, ha a passzírozó tartozék csavarcsatlakozásaiból paradicsomlé távozik:

- Túl gyorsan dolgozik.
 - Túl erősen nyomja a paradicsomdarabokat a készülékbe.
 - Túl nagyok a paradicsomdarabok.
- Ebben az esetben lassítsa munkatempót, kevésbé nyomja a paradicsomdarabokat a készülékbe és vágja a paradicsomot kisebb darabokra.
- 4) Ha elolvasta a „Paradicsom passzírozása” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

Hiba esetén

Ha a hajtást felhalmozódó élelmiszer blokkolja:

- Nyomja meg a „0” gombot **21** a húsdaráló leállításához.
- Tartsa lenyomva a „<” gombot **20**. A hajtás ekkor visszafelé fut. Ily módon az élelmiszert kicsit visszafelé tudja szállítani, hogy megszüntesse a hajtás akadását.
- Ha a hajtás szabad, akkor engedje el a „<” gombot **20**.
- Nyomja meg az „I” gombot **22** és indítsa el a húsdarálót.
- Ha ezzel nem sikerül megszüntetni a hajtás akadását, akkor tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

Ha a motor hirtelen leáll, akkor előfordulhat, hogy kioldott a belső túlterhelés-biztosíték. Ez védi a motort.

- Kapcsolja ki a készüléket és hagyja kb. 30 percig hűlni, mielőtt ismét használja.
- Ha ez nem vezet eredményre, akkor várjon további 15 percet.
- Ha ez idő elteltével sem jár sikerrel, akkor a készülék hibás. Forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Ha a hálózati csatlakozókábel sérült vagy sérülések láthatók a készüléken:

- Azonnal kapcsolja ki a készüléket a „0” gombbal **21**!
- Ha ez veszélytelenül nem lehetséges, akkor húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Mielőtt ismét használni kezdi a készüléket, javíttassa meg ezeket a hibákat az ügyfélszolgálattal.

Tisztítás

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól. Ezzel megelőzi a készülék váratlan véletlen bekapcsolódása miatti balesetveszélyt és áramütést.

Motorblokk tisztítása

- A külső felületeket és a hálózati csatlakozókábelt enyhén benedvesített konyhai törölkendővel tisztítsa meg. Makacs szennyeződés esetén tegyen kevés kémélő mosogatószeret a törölkendőre. Ezután törölje át a készüléket tiszta vízzel benedvesített törölkendővel az esetleges mosogatószer-maradványok eltávolításához. Alaposan törölje szárazra a készüléket, mielőtt ismét használja.



ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ Soha ne merítse a motorblokkot **5** vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés miatti életveszély áll fenn, ha a behatoló folyadék elektromos vezetőkörhöz kerül.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ A tisztításhoz ne használjon tisztító-, súroló-, vagy oldószert. Ezek kárt tehetnek a készülékben és az élelmiszeren maradhatnak.


Tartozékok tisztítása

- Tisztítsa meg a tartozékokat, amelyek élelmiszerekhez érhetnek, forró mosogatóvízzel és élelmiszerhez alkalmas háztartási mosogatószerrel.

TUDNIVALÓ

- ▶ A passzírozó szita **10** tisztításához üveg tisztító keféket javasolunk. Így a kisebb lyukakat is egyszerűen kitisztíthatja.

TUDNIVALÓ

- ▶  Az omlós teasütemény tartozék **1** műanyag része, a kebbe tartozék **18**, a kolbásztömkődő tartozék **16**, a tömkődő **2**, a műanyagcsiga **9** és a felfogó tálca **8** mosogatógépben tisztítható.
- ▶ Ezeket a műanyag alkatrészeket lehetőség szerint a mosogatógép felső kosarába tegye és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be. Ellenkező esetben az alkatrészek deformálódhatnak!



FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A darálókés **13** nagyon éles! Sérülésveszély!

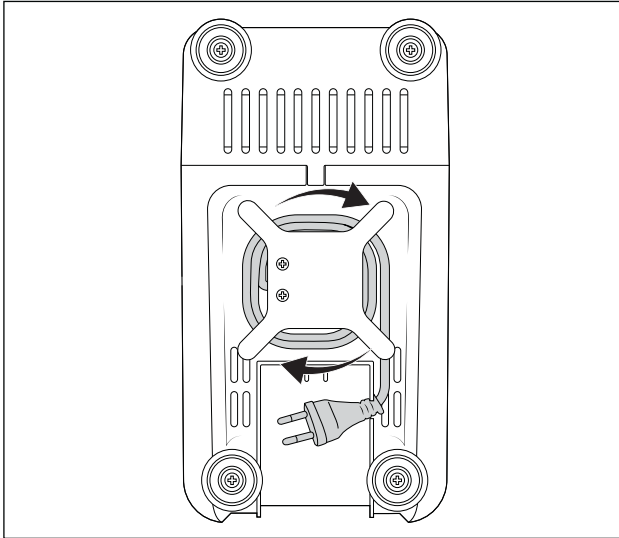
- Jól szárítsa meg, mielőtt a készüléket ismét használja.

TUDNIVALÓ

- ▶ A fém alkatrészeket minden tisztítás után dörzsölje be étolajjal! Ellenkező esetben a fém alkatrészek elszíneződnek!

Tárolás

- Tekerje a hálózati kábelt az óramutató járásával megegyező irányban a készülék alján lévő kábelcsévéelőre 4, majd rögzítse a kábelt az alábbi ábra szerint. Így védve marad sérülésekkel szemben:



3. ábra

- Tárolja a készüléket száraz helyen.
- A fém tartozékokat a szárítás után vékonyan dörzsölje be étolajjal - ha nem használja tovább a készüléket. Ez jól védi korrózióval szemben.
- Úgy tárolja a készüléket, hogy gyermekek és felügyeletet igénylő személyek számára ne legyen elérhető. Ezek a személyek esetleg nem tudják helyesen megítélni az elektromos készülékek használatából eredő veszélyeket.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Ez a termék a 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment) európai irányelv alá tartozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék újrahasznosítható, kiterjesztett gyártói felelősség körébe tartozik és külön kell gyűjteni.



A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.

Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1-7: Műanyag

20-22: Papír és karton

80-98: Kompozit anyagok

TUDNIVALÓ

- Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően behessen csomagolni.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciái lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 377067_2110.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 377067_2110 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 377067_2110

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

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

Receptek

Kebbe

Hozzávalók a hústöltelékhez:

40 dkg sovány marha- vagy bányahús

2 hagyma

1 dkg liszt

2,5 dkg apróra vágott piniamag

1/2 evőkanál őrölt paprika, fahéj, köménymag (cumin), őrölt köménymag, őrölt szegfűszeg, őrölt szerecsendió

só és bors

Hozzávalók a bundához:

50 dkg bulgur (beáztatott)

50 dkg sovány marha- vagy bányahús

1 fej hagyma

1 csipet bors, 1 csipet chili paprika

Hústöltelék

Először készítse elő a hústölteléket, hogy az a bunda előkészítése közben le tudjon húlni.

Darálja le kétszer a húst a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktárcsán **14**). Jól keverje össze a húst, a lisztet, a piniamagokat és a fűszereket. Darabolja össze és dinsztelje meg a hagymát. Adja hozzá a húsmasszát és keverje össze a hagymával. Az egészet süsse át jól és hagyja lehűlni.

Bunda

A bundához való húst darálja le kétszer egymás után a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktárcsán **14**) és keverje el a bulgurral, a finomra vágott hagymával és a fűszerekkel. Ezt a keveréket is darálja le kétszer a húsdarálón. Cserélje ki a lyuktárcsát **14** a kebbe tartozékra **18** (lásd „Kebbe tartozék felszerelése”) és készítsen kb. 7 cm-es kebbe bundát.

Elkészítés:

Az egyes kebbe bundákat közvetlenül az elkészítés után töltsé meg hústöltelékkel, majd nyomja össze a két végét, hogy kis táskák jöjjenek létre. Süsse a kész kebbét 190°C-os forró olajban kb. 3 percig. Süsse aranybarnára.

Paradicsomszósz

Hozzávalók:

kb. 60 dkg paradicsom

1 közepes méretű vöröshagyma (vagy 1-2 magyoróhagyma)

1-2 gerezd fokhagyma

1 tk. paradicsomsűrítmény

30-50 ml száraz fehérbor

2 ek. olívaolaj

1-2 tk. cukor

1/2 tk. só

1 csipet bors

szárított kakukkfű (vagy bazsalikom vagy oregánó)

Paradicsom előkészítése és passzírozása

Vágja négybe a paradicsomokat, távolítsa el a szárvéget, adott esetben vágja apróbb darabokra. Passzírozza le a húsdarálólal. Használja hozzá a megfelelő tartozékot. Ne feledje, hogy a paradicsomok egy részét maradványként el kell távolítani. A passzírozott paradicsom mennyisége változó és a paradicsom fajtájától, víztartalmától, hústartalmától stb. függ.

Szósz készítése

Tisztítsa meg a vöröshagymát és a fokhagymát. Darabolja kockákra a vöröshagymát, a fokhagymát pedig nyomja át egy fokhagymanyomón vagy vágja apró darabokra.

Forrósítson fel olajat egy edényben vagy egy serpenyőben. Adja hozzá a vöröshagymát, a fokhagymát és a paradicsomsűrítményt, jól keverje össze és röviden pirítsa meg. Öntse fel kevés fehérborral. Adja hozzá a passzírozott paradicsomot. Ízlés szerint fűszerezze sóval, borssal, cukorral és fűszernövényekkel.

Forralja fel, majd főzze kb. 10-15 percig lassú tűzön. Közben kevergesse, hogy ne égjen le. Adott esetben adjon hozzá kevés fehérbort, ha a folyadék gyorsan elfő.

Friss rostélyon sült virsli

Hozzávalók:

30 dkg sovány marhahús

50 dkg sovány disznóhús

20 dkg válszalonna

2 dkg só

1/2 evőkanál fehér, őrölt bors

1 teáskanál kömény

1/2 teáskanál szerecsendió

Darálja le a marhahúst, a disznóhúst és a szalonnát a húsdarálóval kétszer.

Adja hozzá a fűszerkeveréket, valamint a sót és jól gyúrja át 5 percig.

Tegye a kolbásztöteléket kb. 30 percre a hűtőszekrénybe. Töltse be a kolbásztöteléket az útmutató szerint (lásd a „Kolbász feldolgozása” fejezetet) és készítsen 25 cm-es virsliket.

A kész rostélyon sült virsliit még aznap süsse ki és fogyassza el.

Omlós teasütemény

Hozzávalók:

50 dkg vaj

50 dkg cukor

2-3 csomag vaníliás cukor

1 csomag vaníliás puding

1/4 teáskanál só

1 tojás

4 tojássárgája

80 dkg (405 típusú) liszt

2 teáskanál sütőpor

20 dkg darált mandula (blansírozott)

egy citrom reszelt héja

Keverje habosra a vaját. A maradék hozzávalókat egymás után adja hozzá és jól gyúrja át a tésztát. A kész tésztát kb. 12 órán keresztül (pl. egy éjszakán keresztül) hagyja lefedve a hűtőszekrényben. Ezután darálja le a húsdarálón az omlós teasütemény tartozékkal ❶. Helyezze az omlós teasüteményt sütőpapírral bélelt tepsire. Süsse az omlós teasüteményt előmelegített sütőben 180 °C-on kb. 10-15 percig aranybarnára.

Kazalo vsebine

Uvod	260
Avtorske pravice	260
Omejitev odgovornosti	260
Predvidena uporaba	260
Obseg dobave / Opis delov	261
Tehnični podatki	262
Varnostni napotki	262
Sestavitev/razstavitev	264
Sestavitev mesoreznice	264
Montaža nastavka za polnjenje klobas	265
Montaža nastavka za orientalski kubbe	266
Montaža nastavka za brizgane kekse	266
Montaža nastavka za pasiranje	267
Uporaba	268
Uporaba naprave	269
Predelava mesa	269
Izdelava klobas	270
Delo z nastavkom za orientalski kubbe	270
Izdelava keksov	271
Pasiranje paradižnika	271
V primeru napake	272
Čiščenje	272
Čiščenje motornega bloka	273
Čiščenje pribora	273
Shranjevanje	274
Odstranitev	275
Proizvajalec	275
Pooblaščen serviser	276
Garancijski list	276
Recepti	277
Kebbe	277
Paradižnikova omaka	278
Sveže pečenice	279
Brizgani keksi	279

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Ta navodila za uporabo so sestavni del vašega izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za njegovo varnost, uporabo in odstranitev. Preden izdelek začnete uporabljati, si preberite vse napotke za njegovo varno uporabo. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi vso dokumentacijo.

Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščiten z zakonom o avtorskih pravicah.

Vsakršno razmnoževanje oz. vsak ponatis, tudi po delih, kakor tudi prikazovanje slik, tudi v spremenjenem stanju, so dovoljeni le s pisnim dovoljenjem proizvajalca.

Omejitev odgovornosti

Vse tehnične informacije, podatki in napotki za priključitev in za uporabo naprave, navedeni v teh navodilih za uporabo, ustrezajo stanju ob izdaji teh navodil in so navedeni ob upoštevanju naših dosedanjih izkušenj in spoznanj, po naši najboljši vesti in zavesti.

Iz navedb, slik in opisov ni mogoče izpeljevati nikakršnih zahtevkov.

Proizvajalec ne prevzame nikakršne odgovornosti za škodo zaradi neupoštevanja teh navodil, nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih izvedenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov.

Predvidena uporaba

Naprava je predvidena izključno za pripravo živil v zasebnih gospodinjstvih in v količinah, običajnih za gospodinjstva:

- mletje svežega mesa
- izdelava klobas v naravnem ali umetnem črevesu
- izdelava brizganih keksov,
- pasiranje paradižnika.

Naprava ni predvidena za predelavo zamrznjenih ali drugače trdih živil, npr. kosti ali oreškov, in ne za uporabo v obrtnih ali industrijskih področjih.

Obseg dobave / Opis delov

Slika A:

- ❶ Nastavek za brizgane kekse z vzorci
- ❷ Potiskalo
- ❸ Polnilna posoda
- ❹ Navitja kabla
- ❺ Blok motorja
- ❻ Kovinski nastavek mesoreznice
- ❼ Zapore
- ❽ Lovilna posoda
- ❾ Plastični polž
- ❿ Cedilo za pasiranje
- ⓫ Potisni polž
- ⓬ Vzmet
- ⓭ Križno rezilo
- ⓮ Groba in fina luknjasta plošča
- ⓯ Zaporni obroč
- ⓰ Nastavek za polnjenje klobas
- ⓱ Plošča za klobase
- ⓲ Nastavek za orientalski kubbe


Slika B:

- ❸ Gumb za zapah

Slika C:

- ❷ Tipka „<“ (Nazaj)
- ❸ Tipka „0“ (Izklop)
- ❹ Tipka „I“ (Vklop)

Tehnični podatki

Napetost	220 - 240 V ~ (izmenični tok), 50 Hz
Moč	250 - 350 W
Blokirna moč	1200 W
Razred zaščite	II/□ (dvojna izolacija)
	Vsi deli te naprave, ki lahko pridejo v stik z živili, so primerni za živila.
Čas kratkotrajne uporabe:	15 minut

Čas kratkotrajne uporabe:

Čas kratkotrajne uporabe (KU) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Ko navedeni čas KU poteče, je treba napravo izklopiti in jo pustiti izklopljeno tako dolgo, dokler se motor ne ohladi.

Varnostni napotki

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Pazite na to, da se omrežni kabel ne poškoduje. Kabel naj se ne nahaja v bližini vročih področij. speljite ga tako, da se ga ne da stisniti.
- ▶ Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- ▶ Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.



Motornega bloka nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! V nasprotnem primeru lahko pride do smrtno nevarnega električnega udara.

OPOZORILO!

- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte za druge namene, kot je opisano tukaj. Obstaja bistvena nevarnost nezgod, če zaradi napačne uporabe onemogočite delovanje zaščitnih priprav naprave!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Nikoli ne segajte v odprtine naprave. V odprtino nikoli ne vstavljajte predmetov – z izjemo potiskala, ki del vsakokratnega nastavka, in pa živil za obdelavo. Drugače lahko pride do bistvene nevarnosti nezgod!
- ▶ Preden začnete nameščati dele pribora ali jih odstranjevati, najprej potegnite vtič iz vtičnice.
- ▶ Naprave nikoli ne pustite brez nadzora, ko je ta pripravljena za delovanje. Po uporabi ali ob prekinitvah dela zmeraj vtič potegnite iz vtičnice, da preprečite nehoteni zagon.
- ▶ Skupaj z napravo uporabljajte samo originalne dele pribora. Drugi deli morebiti niso dovolj varni.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte prazne. Naprava se lahko zaradi tega nepopravljivo poškoduje.
- ▶ Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, mora biti naprava izklopljena in izključena iz električnega omrežja.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte v druge namene, kot so opisani v teh navodilih.
- ▶ Previdno: križno rezilo je zelo ostro! Pri ravnanju in čiščenju naprave vedno bodite previdni.
- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- ▶ Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.

Sestavitev/razstavitev

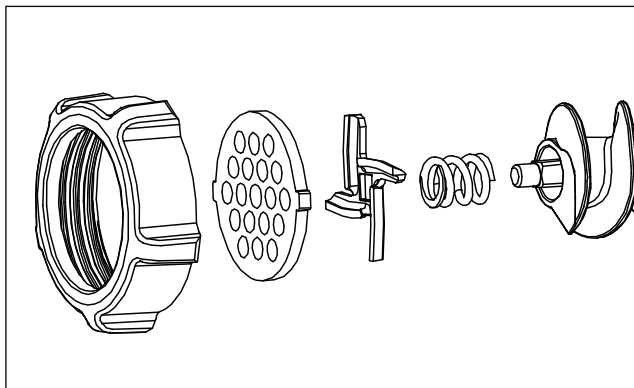
POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Vsi deli pribora so prevlečeni s tanko oljnato plastjo, ki jih štiti pred korozijo. Zato pred prvo uporabo vse dele skrbno očistite, kot je podrobno opisano v poglavju "Čiščenje". Po tem vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.

Sestavitev mesoreznice

Razklopno stran odprite - naši boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah. Upoštevajte, da križnega rezila **13** in vzmeti **12** ali luknjaste plošče **14**/plošče za klobase **17** ne potrebujete za vse nastavke.

- 1) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 2) Vstavite potisni polž **11** v nastavek mesoreznice **6**.
- 3) Nataknite vzmet **12** na potisni polž **11**.
- 4) Potem vstavite križno rezilo **13**, tako da njegova ostra stran kaže v stran od vzmeti **12**. Pazite, da se širikotna odprtina križnega rezila **13** pravilno prilega širikotni osi.








Slika 1

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Križno rezilo **13** je zelo ostro! Nevarnost telesnih poškodb!

POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Naprava se bo poškodovala, če križno rezilo **13** vstavite obrnjeno narobe!

- 5) Izberite želeno luknjasto ploščo **14**/ploščo za klobase **17**.
- 6) Izbrano luknjasto ploščo **14** v kovinski nastavek mesoreznice **6** vstavite tako, da se pritrilni deli na luknjasti plošči **14** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 7) Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč **15**.
- 8) V celoti montiran nastavek mesoreznice **6** se s pomočjo bajonetne zapore priključi na motorni blok **5**:
 - Vtaknite nastavek mesoreznice **6** v blok motorja **5**, tako da je simbol  na nastavku mesoreznice **6** pri simbolu  na bloku motorja **5**. Gumb za zapah **15** se zatakne noter (sl. B).
 - Potisnite nastavek mesoreznice **6** rahlo noter in pri tem obrnite nastavek za polnjenje na nastavku mesoreznice **6** v sredinski položaj (sl. B), tako da simbol  na nastavku za polnjenje kaže k simbolu . Ko se nastavek mesoreznice **6** zaskoči, gumb za zapah **15** skoči ven.
 - Na koncu polnilno posodo **3** namestite na polnilni nastavek.
 - Za odstranitev pritisnite zaporni gumb **14** in polnilni nastavek ponovno obrnite na desno (slika B) . Potem lahko nastavek mesoreznice **6** potegnete ven.

Montaža nastavka za polnjenje klobas

Razklopno stran odprite - našli boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Odstranite in razstavite vse dele, ki so nameščeni na kovinskem nastavku mesoreznice **6**, in jih očistite.
- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Potisni polž **11**, vzmet **12** in križno rezilo **13** ponovno vstavite v kovinski nastavek mesoreznice **6**.
- 5) Ploščo za klobase **17** vstavite tako, da se pritrilni deli na plošči za klobase **17** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 6) Potem namestite nastavek za polnjenje klobas **15** pred ploščo za klobase **17**.
- 7) Ročno privijte zaporni obroč **15**.
- 8) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.

Montaža nastavka za orientalski kubbe

Razklopno stran odprite - naši boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Snemite morebitne nastavke in očistite nastavek mesoreznice **6**.

NAPOTEK

► Za nastavek za orientalski kubbe **18** ne potrebujete križnega rezila **18** z vzmetjo **12** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **14/17**! Po potrebi te dele odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **6**.

- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Oba plastična dela nastavka za orientalski kubbe **18** vstavite tako, da se pritrtilni deli na spodnjem obroču nastavka za orientalski kubbe **18** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 5) Ko je vse pravilno vstavljeno, ročno privijte zaporni obroč **15**.
- 6) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.

Montaža nastavka za brizgane kekse

Razklopno stran odprite - naši boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Snemite morebitne nastavke in očistite nastavek mesoreznice **6**.

NAPOTEK

► Za nastavek za brizgane kekse z vzorci **1** ne potrebujete križnega rezila **18** z vzmetjo **12** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **14/17**! Po potrebi te dele odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **6**.

- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Vstavek z vzorci **1** spredaj potegnite z nastavka za brizgane kekse **1**.
- 5) Najprej vstavite plastično ploščo, potem pa še kovinsko ploščo nastavka za brizgane kekse **1** v kovinski nastavek mesoreznice **6** (glejte razklopno stran). Nastavek za brizgane kekse z vzorci **1** vstavite tako, da se pritrtilni deli na nastavku za brizgane kekse z vzorci **1** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 6) Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč **15**.

- 7) Vtaknite vstavek z vzorci **1** nazaj v nastavek za brizgane kekse **1** spredaj. Pazite na to, da ročaj na vstavku z vzorcem **1** kaže v stran od naprave. Drugače vzorca, ki je čisto poleg ročaja, ne boste mogli nastaviti.
- 8) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 9) Za odstranitev morate ponovno najprej izvleči vstavek z vzorci **1**, preden odvijete zaporni obroč **15** in nastavek za brizgane kekse **1** ponovno lahko vzamete ven.

Montaža nastavka za pasiranje

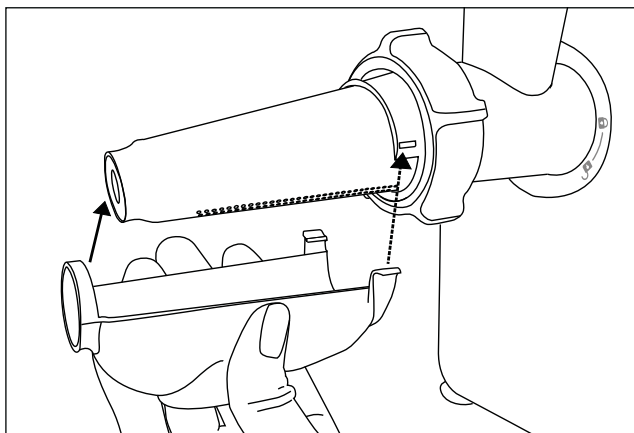
Odprite razklopno stran – na njej je s slikami prikazano zaporedje sestavljanja naprave.

- 1) Snemite kovinski nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano pod »Sestavitev mesoreznice«.
- 2) Snemite morebitne nastavke in očistite kovinski nastavek mesoreznice **6**.

OPOMBA

► Za nastavek za pasiranje paradižnika ne potrebujete križnega rezila **13** z vzmetjo **12** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **14/17**! Po potrebi vse skupaj odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **6**.

- 3) Potisni polž **11** potisnite v kovinski nastavek mesoreznice **6**.
- 4) Plastični polž **9** namestite na potisni polž **11**. Pazite, da oglata os potisnega polža **11** popolnoma sega v oglato odprtino plastičnega polža **9**. V ta namen plastični polž **9** malce premikajte sem in tja, dokler ni pritrjen.
- 5) Potem potisnite cedilo za pasiranje **10** v celoti čez plastični polž **9**. Namestite ga na kovinski nastavek mesoreznice **6** tako, da dva mala pritrdilna nastavka segata v dve primerni odprtini na navoju. Tako se cedilo za pasiranje **10** ne more več vrteti. Majhne luknje cedila za pasiranje **10** kažejo navzdol.
- 6) Ko so vsi deli pravilno sestavljeni, natakните zaporni obroč **15** na cedilo za pasiranje **10** in ga ročno privijte na kovinski nastavek mesoreznice **6**.
- 7) Kovinski nastavek mesoreznice **6** namestite, kot je opisano pod »Sestavitev mesoreznice«.
- 8) Potem pritrdite lovilno posodo **8** na cedilo za pasiranje **10** (glejte sliko 2). V ta namen potisnite obroč na konico cedila za pasiranje **10** in pripnite zapore **7** na obeh straneh na širšem koncu. Luknja v lovilni posodi **8** kaže navzdol.



Slika 2

Uporaba

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Ohišja motornega bloka **5** nikoli ne odpirajte – v njem ni nobenih upravljalnih elementov. Če ohišje odprete, vaše garancijske pravice nehajo veljati. Če ohišje odprete, ste v smrtni nevarnosti zaradi možnega udara električnega toka.

POZOR – STVARNA ŠKODA!

- ▶ Naprave ne uporabljajte v trajnem obratovanju dlje kot 15 minut. Potem napravo približno 30 minut pustite izklopljeno, da preprečite pregrevanje.
- ▶ Nikoli ne pritisčajte tipk „I“ **22** ali „<“ **20** pri menjavi smeri teka, dokler motor naprave ne miruje v celoti. Motor se lahko poškoduje.s

Uporaba naprave

Ko ste montirali zelene nastavke:

- 1) Napravo postavite tako, da stoji popolnoma stabilno in nikakor (npr. zaradi vibracij ali spotaknitve čez omrežni kabel) ne more pasti z mize ali zaiti v bližino vode. Tresenju se med obratovanjem ne da izogniti.

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Nikoli ne segajte po priključeni ali celo delujoči napravi, če je ta padla na tla ali v vodo – ali v drugih primerih nezgode! V primeru sile omrežni vtič takoj potegnite iz vtičnice! Drugače grozi akutna nevarnost poškodb in smrtna nevarnost!
- 2) Živila za obdelavo položite v polnilno posodo **3** in pred izstopno odprtino položite prestrezno posodo.
 - 3) Najprej pritisnite tipko „0“ **21**, da preverite, ali je naprava še izklopljena. Drugače obstaja nevarnost, da se naprava nehote zažene, ko omrežni vtič vtaknete v omrežno vtičnico.
 - 4) Potem omrežni vtič vtaknite v vtičnico.
 - 5) Pritisnite tipko „1“ **22**, da napravo vklopite.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Živila v polnilni nastavek potiskajte izključno z okroglim potiskalom **2** – nikoli pa ne s prsti, vilicami, ročaji žlice ali podobnim. Obstaja bistvena nevarnost poškodb in naprava bi se lahko poškodovala.

POZOR – STVARNA ŠKODA!

- ▶ Živila nikoli ne potiskajte tako močno, da se motor slišno upočasni. Drugače se naprava lahko preobremeni in poškoduje.

Predelava mesa

- 1) Uporabljajte samo koščke mesa, ki jih lahko brez težav spravite v polnilni nastavek. Meso po potrebi narežite na primerne koščke. Pazite na to, da v mesu ni kosti ali kit.

⚠ OPOZORILO!

- ▶ Mleto meso je zelo dovzetno za okužbe z bakterijami. Poskrbite za dobro higieno pri predelavi mesa. Drugače lahko pride do ogrožanja zdravja.
- 2) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi z mesom, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

Izdelava klobas

- 1) Meso v mesoreznici dvakrat zmeljite, preden ga uporabite za izdelavo klobas.
- 2) Za nadev za klobase mletemu mesu dodajte sesekljano čebulo, začimbe in druge sestavine po lastnem receptu in maso dobro preghetite. Pred nadaljnjo predelavo jo za 30 min. dajte v hladilnik.
- 3) Črevo za klobaso (naravno ali umetno črevo) natakните na nastavek za polnjenje klobas **16** in drugi konec zavozlajte. Za vsak 1 kg mase za polnjenje lahko računate približno 1,60 m porabljenega črevesa.

NASVET

Naravno črevo prej za približno 3 ure položite v mlačno vodo in ga pred nataknitvijo ožemite. Tako naravno črevo ponovno postane elastično. Naravna črevesa dobite v trgovinah za mesarje v bližini klavnic ali pri svojem mesarju.

- 4) Nadev za klobase v črevo potisnite skozi nastavek za polnjenje klobas **16**. Ko je dosežena zelena dolžina, napravo izklopote, klobaso na koncu stisnite skupaj in jo nekajkrat zasukajte okrog njene vzdolžne osi.

NASVET

Klobasa se pri kuhanju in zamrzovanju razširi. Ne napolnite je torej preveč, da ne bi počila.

- 5) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi s klobasami, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

Delo z nastavkom za orientalski kubbe

Z nastavkom za kubbe **18** lahko iz vstavljenih živil oblikujete votle zvitke iz mesa ali zelenjave, ki jih potem po želji napolnite.

- 1) Meso v mesoreznici dvakrat zmeljite, preden ga začnete obdelovati v nastavku za orientalski kubbe **18**.
- 2) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi z nastavkom za orientalski kubbe, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

Izdelava keksov

Ko ste pripravili testo za brizgane kekse po svojem receptu in ste montirali nastavek za brizgane kekse **1**:

- 1) Manjši pekač obložite s papirjem za peko in ga postavite pod izstopno odprtino spredaj na napravi.
- 2) Testo enakomerno potiskajte v nastavek mesoreznice **6** – potisni polž **11** ga potem potisne skozi izbrani vzorec na vstavku z vzorci v nastavku za brizgane kekse **1**.
- 3) Ko je keks dosegel želeno dolžino, napravo zaustavite in testo na izstopni odprtini odlopite. Keks položite v pekač.
- 4) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi s keksi, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

Pasiranje paradižnika

- 1) Pod lovilno posodo **8** postavite posodo, saj pri delovanju pasirani paradižnik teče skozi luknjo.
- 2) K ožjemu delu cedila za pasiranje **10** postavite posodo.
- 3) Paradižnik narežite na četrtine in te s pomočjo potiskala **2** počasi ter enakomerno potiskajte v kovinski nastavek mesoreznice **6**. Plastični polž **9** potiska paradižnik skozi majhne luknje cedila za pasiranje **10**. Pasirani paradižnik teče v lovilno posodo **8** in potem odteka navzdol skozi odprtino. Ostanke paradižnika, kot so lupine in semena, se izločijo na ožjem koncu cedila za pasiranje **10**.





NAPOTEK

Če bi iz vijčnih spojev nastavka za pasiranje tekel sok paradižnika, so lahko vzroki za to naslednji:

- Prehitri ste.
 - Koščke paradižnika premočno pritiskate v napravo.
 - Koščki paradižnika so preveliki.
- V tem primeru upočasnite svoje delo, koščke paradižnika v napravo potiskajte le narahlo in paradižnik narežite na manjše koščke.
- 4) Ko preberete vse napotke v zvezi s pasiranjem paradižnika, napravo lahko uporabljate, kot je opisano v poglavju »Uporaba naprav«.

V primeru napake


Če je pogon zablokiran zaradi nakopičenih živil:

- Pritisnite tipko „0“ , da mesoreznico zaustavite.
- Držite tipko „<“  pritisnjeno. Pogon sedaj teče vzvratno. Tako lahko živila malce premaknete nazaj in sprostite pogon.
- Ko je pogon prost, tipko „<“  spustite.
- Pritisnite tipko „I“ , da mesoreznico zaženete.
- Če pogona tako niste sprostili, napravo očistite, kot je opisano v poglavju "Čiščenje".

Če se motor nenadoma ugasne, je možno, da se je sprožila interna varovalka za preobremenitev. Ta ima nalogo zaščititi motor.

- Napravo izklopite in jo pustite pribl. 30 min, da se ohladi, preden jo ponovno uporabite.
- Če to ne bi prineslo zelenih rezultatov, počakajte še nadaljnjih 15 min.
- Če tudi po tem času ne pride do sprememb, to pomeni okvaro. V tem primeru se obrnite na servisno službo.

Če je omrežni kabel poškodovan ali so na delih naprave opazne poškodbe:

- Napravo takoj izklopite, tako da pritisnete tipko „0“ !
- Če to ni možno brez povzročanja nevarnosti, omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
- Preden napravo ponovno začnete uporabljati, poškodbe dajte v popravilo servisni službi.

Čiščenje

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Preden napravo začnete čistiti, najprej omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice. S tem preprečite nevarnost nezgode zaradi nehotenega ponovnega zagona in električnega udara.

Čiščenje motornega bloka

- Očistite vse zunanje površine in omrežni kabel z rahlo navlaženo krpo za posodo. V primeru trdovratne umazanije dajte na krpo nekaj kapljic blagega sredstva za pomivanje. Potem vse obrišite še s krpo, navlaženo samo s čisto vodo, da odstranite morebitne ostanke sredstva za pomivanje. Napravo dobro posušite, preden jo ponovno uporabite.



NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Motornega bloka **5** nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Drugače obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara, če vanj vdrla vlaga dospe na električne vode.

POZOR – STVARNA ŠKODA!

- ▶ Ne uporabljajte čistil, grobih čistil ali topil. Ta napravo lahko poškodujejo in v živilih pustijo ostanke.


Čiščenje pribora

- Dele pribora, ki bi lahko prišli v stik z živili, očistite z vročo vodo za pomivanje in gospodinjskim sredstvom za pomivanje, primernim za živila.

NAPOTEK

- ▶ Za čiščenje cedila za pasiranje **10** priporočamo, da uporabite ščetko za čiščenje steklenic. Tako lahko luknjice preprosto očistite.

NAPOTEK

- ▶  Del nastavka za brizgane kekse **1** iz umetne snovi, nastavek za orientalski kubbe **10**, nastavek za polnjenje klobas **16**, potiskalnik **2**, plastični polž **9** in lovilna posoda **8** so primerni za pomivalni stroj.
- ▶ Te dele iz umetne snovi po možnosti odložite v zgornjo košaro pomivalnega stroja in pazite, da se ne zataknejo. Drugače lahko pride do spremembe oblike delov!



OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Križno rezilo **13** je zelo ostro! Nevarnost telesnih poškodb!

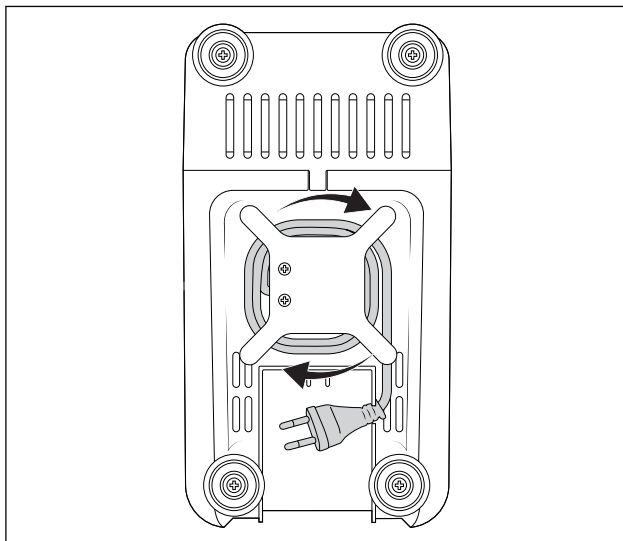
- Vse skupaj dobro osušite, preden napravo ponovno uporabite.

NAPOTEK

- ▶ Po vsakem čiščenju kovinske dele znova namažite z malce jedilnega olja! Drugače se kovinski deli lahko obarvajo!

Shranjevanje

- Ovijte električni kabel v smeri urnega kazalca okoli navitja kabla ④ pod dnom naprave in kabel pritrdite, kot je prikazano spodaj. Tako ostane zaščiten pred poškodbami:



Slika 3

- Napravo hranite na suhem kraju.
- Kovinske nastavke po brisanju natrite s tanko plastjo jedilnega olja – če naprave ne nameravate takoj uporabljati naprej. Tako dosežete dobro zaščito pred korozijo.
- Napravo shranite tako, da ni dosegljiva otrokom in osebam, potrebnim nadzora. Ti mogoče ne znajo zmeraj pravilno preceniti nevarnosti v zvezi z električnimi napravami.

Odstranitev



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Ta izdelek je podvržen evropski direktivi 2012/19/EU (an. Waste Electrical and Electronic Equipment).

Napravo odstranite pri registriranem podjetju za odstranjevanje odpadkov ali pri najbližjem komunalnem podjetju za odpadke. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če ne veste točno, kaj storiti, se obrnite na najbližje podjetje za predelavo odpadkov.



O možnostih za odstranitev odslužene izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



A termék újrahasznosítható, kiterjesztett gyártói felelősség körébe tartozik és külön kell gyűjteni.



Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani v skladu z njihovo ekološko primernostjo in tehničnimi vidiki odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.

Vrnitev embalaže v krogotok materialov pomeni prihranek surovin in manj odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale odstranite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite med seboj. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:

1–7: umetne snovi

20–22: papir in karton

80–98: kompozitni materiali

NAPOTEK

- Po možnosti originalno embalažo v času garancijske dobe naprave shranite, da lahko napravo v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščeni serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 01 888 9273
E-Mail: kompennass@lidl.si

IAN 377067_2110

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompennass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zaveujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Recepti

Kebbe

Sestavine za mesni nadev

400 g nemastne govedine ali jagnjetine

2 čebuli

10 g moke

25 g grobo sesekljanih pinjol

po 1/2 žličke mletega pimenta, cimeta, orientalske kumine (kumina), mlete kumine, mletih klinčkov, mletega muškatalega oreščka

sol in poper

Sestavine za ovoj

500 g bulgurja (namočenega)

500 g nemastne govedine ali jagnjetine

1 čebula

1 ščepec popra, 1 ščepec čilija

Mesni nadev

Najprej pripravite mesni nadev, da se lahko med pripravljanjem ovoja ohladi.

Meso dvakrat zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 14). Temeljito zmešajte meso, moko, pinjole in začimbe. Sesekljajte čebulo in jo popražite. Dodajte mesno maso in jo pomešajte s čebulo. Vse skupaj dobro prepražite in pustite, da se ohladi.

Ovoj

Meso za ovoj dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 14) in ga zmešajte z bulgurjem, sesekljano čebulo ter začimbami. Tudi to maso dvakrat zmeljite v mesoreznici. Zamenjajte luknjasto ploščo 14 za nastavek za kebbe 16 (glejte poglavje »Montaža nastavka za kebbe«) in izdelajte pribl. 7 cm dolge ovoje za kebbe.

Priprava

Posamezne ovoje za kebbe neposredno po izdelavi napolnite z mesnim nadevom in njihove konce stisnite skupaj, tako da nastanejo majhni žepi. Tako izdelane kebbe cvrite v vročem olju na 190 °C približno 3 minute. Kebbe mora biti zlato rjavo zapečen.

Paradižnikova omaka

Sestavine:

- pribl. 600 g paradižnika
- 1 srednje velika čebula (ali pa 1–2 šalotki)
- 1–2 stroka česna
- 1 žlička paradižnikove mezge
- 30–50 ml suhega belega vina
- 2 žlici oljčnega olja
- 1–2 žlički sladkorja
- 1/2 žličke soli
- 1 ščepec popra
- posušeni timijan (ali pa bazilika ali origano)

Priprava in pasiranje paradižnika

Paradižnik narežite na četrtine, po potrebi na še manjše koščke. Paradižnik pasirajte v mesoreznici. V ta namen uporabite primeren nastavek. Upoštevajte, da je del paradižnika treba zavreči kot ostanek. Količina pasiranega paradižnika se razlikuje in je odvisna od vrste paradižnika, deleža vode, deleža sadežev itd.

Priprava omake

Čebulo in česen olupite. Čebulo nasekljajte na majhne kocke, česen pa zmeljite s stiskalnico za česen ali ga narežite na majhne koščke.

V loncu ali ponvi segrejte olje. Dodajte čebulo, česen in paradižnikovo mezgo, vse skupaj dobro premešajte ter malo popražite. Dolijte nekaj belega vina. Dodajte pasirani paradižnik. Po lastnem okusu začinite s soljo, poprom, sladkorjem in zelišči.

Vse skupaj zavrite in počasi kuhajte okrog 10–15 minut na majhnem ognju. Omako mešajte, da se ne zažge. Po potrebi dodajte še nekaj belega vina, če tekočina prehitro izpari.

Sveže pečenice

Sestavine:

- 300 g nemastne govedine
- 500 g nemastne svinjine
- 200 g slanine
- 20 g soli
- 1/2 žlice mletega belega popra
- 1 žlička kumine
- 1/2 žličke muškatega oreška

Govedino, svinjino in slanino dvakrat zmeljite v mesoreznici.

Dodajte mešanico začimb in sol ter 5 minut gnetite.

Nadev za klobase dajte v hladilnik za pribl. 30 minut. Nadev za klobase napolnite po navodilih (glejte poglavje »Izdelava klobas«) in izdelajte klobasice dolžine 25 cm.

Pečenice specite in pojejte še isti dan.

Brizgani keksi

Sestavine:

- 500 g masla
- 500 g sladkorja
- 2 - 3 zavitki vaniljevega sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega pudinga
- 1/4 čajne žličke soli
- 1 jajce
- 4 rumenjaki
- 800 g moke (tip 405)
- 2 čajni žlički pecilnega praška
- 200 g mletih (blansiranih) mandljev
- nastrgana lupina cele limone

Maslo penasto umešajte. Preostale sestavine dodajajte postopoma in testo dobro premesite. Dokončano testo približno 12 ur (npr. čez noč) pustite pokrito mirovati v hladilniku. Potem iz njega izdelajte brizgane kekse z mesoreznico z nastavkom za brizgane kekse z vzorci ❶. Brizgane kekse položite na pekač, obložen s papirjem za peko. Brizgane kekse pecite do zlato rumene barve v predhodno ogreti pečici na 180 °C približno 10–15 minut.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informácií

Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni

Információk állása · Stanje informacij · 12/2021 · Ident.-No.: SFW350E6-112021-1

IAN 377067_2110