

# SILVERCREST®

[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## FLEISCHWOLF MINCER HACHOIR À VIANDE SFW 350 D3

DE AT CH

### FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

FR BE

### HACHOIR À VIANDE

Mode d'emploi

CZ

### MLÝNEK NA MASO

Návod k obsluze

PT

### PICADORA DE CARNE

Manual de instruções

GB IE

### MINCER

Operating instructions

NL BE

### VLEESMOLEN

Gebruiksaanwijzing

ES

### PICADORA DE CARNE

Instrucciones de uso

IAN 300444

DE BE CZ



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.

---

GB IE

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

---

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.

---

ES

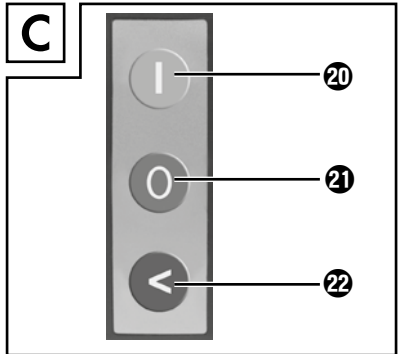
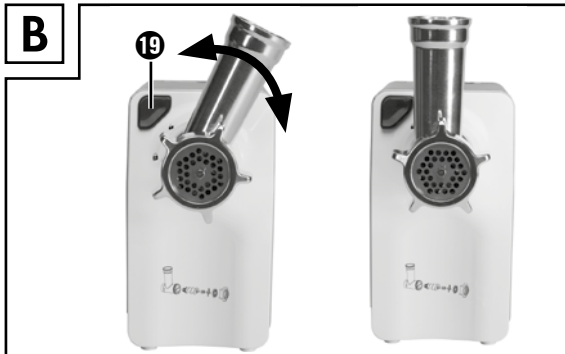
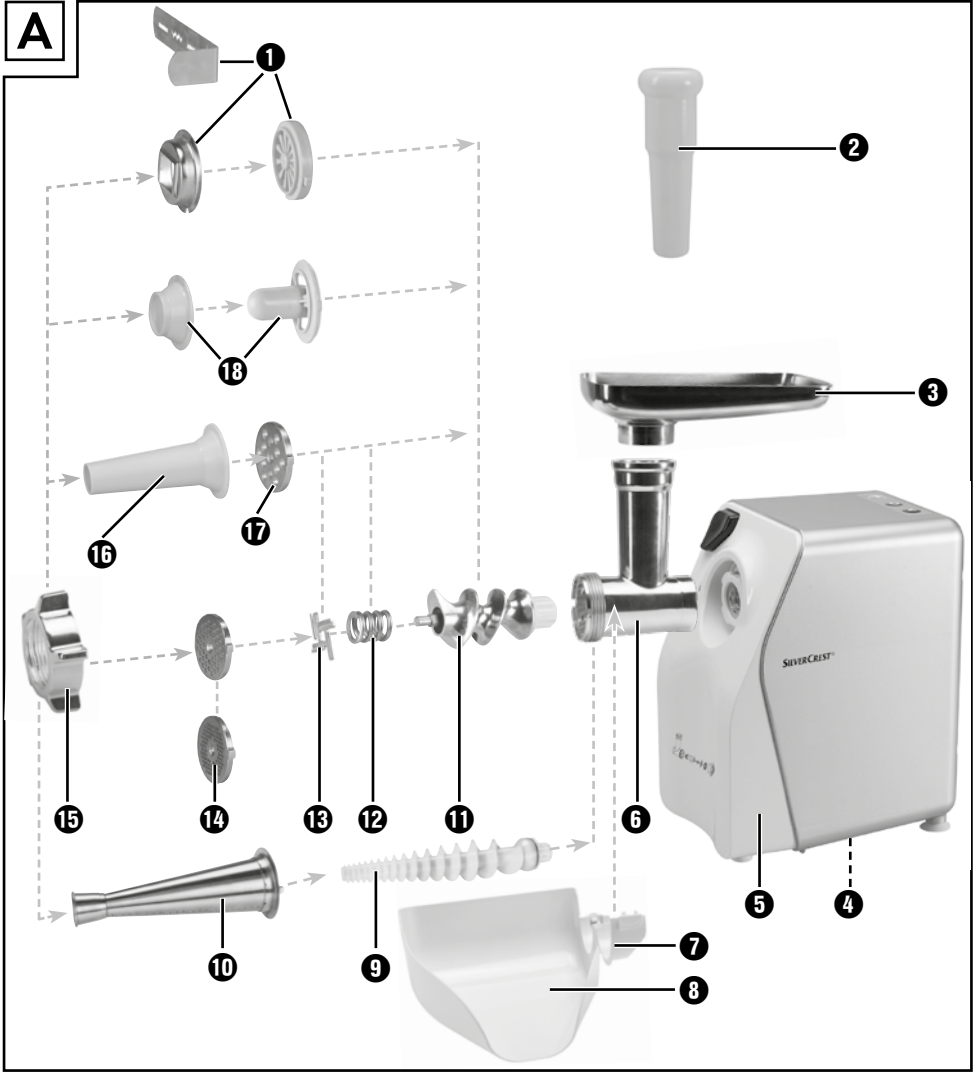
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

---

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	25
FR/BE	Mode d'emploi	Page	49
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	73
CZ	Návod k obsluze	Strana	97
ES	Instrucciones de uso	Página	121
PT	Manual de instruções	Página	145



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>2</b>
Urheberrecht .....	2
Haftungsbeschränkung .....	2
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>2</b>
<b>Lieferumfang / Teilebeschreibung</b> .....	<b>3</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>4</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
<b>Zusammenbauen / Zerlegen</b> .....	<b>7</b>
Fleischwolf zusammenbauen .....	7
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren .....	8
Kebbe-Aufsatz montieren .....	9
Spritzgebäck-Aufsatz montieren .....	9
Passier-Aufsatz montieren .....	10
<b>Bedienen</b> .....	<b>11</b>
Das Gerät bedienen .....	12
Fleisch verarbeiten .....	12
Wurst verarbeiten .....	13
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz .....	13
Spritzgebäck herstellen .....	14
Tomaten passieren .....	14
<b>Im Fehlerfall</b> .....	<b>15</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>15</b>
Motorblock reinigen .....	16
Zubehörteile reinigen .....	16
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>17</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>18</b>
<b>Garantie der Kompertnaß Handels GmbH</b> .....	<b>19</b>
Service .....	20
Importeur .....	20
<b>Rezepte</b> .....	<b>21</b>
Kebbe .....	21
Fleischröllchen .....	22
Frische Rostbratwurst .....	23
Spritzgebäck .....	23

## 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 Verschluss-Schelle
- ❽ Tomatenauswurf
- ❾ Plastikschnecke
- ❿ Passier-Sieb
- ⓫ Transportschnecke
- ⓬ Feder
- ⓭ Kreuzmesser
- ⓮ grobe und feine Lochscheibe
- ⓯ Verschlussring
- ⓰ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ⓱ Wurstscheibe
- ⓲ Kebbe-Aufsatz



Abbildung B:

- ❸ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

- ❷ Taste „I“ (Ein)
- ❸ Taste „O“ (Aus)
- ❹ Taste „<“ (Rückwärtslauf)

## Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	250 - 350 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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.

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

### WARNUNG!

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

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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



## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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.

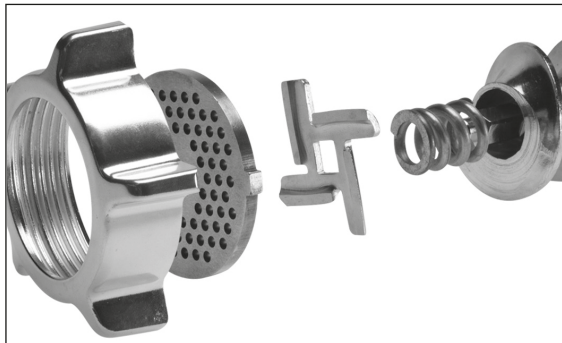
### HINWEIS

- ▶ 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.

- 1) Setzen Sie die Transportschnecke **11** in den Fleischwolfvorsatz **6**.
- 2) Stecken Sie die Feder **12** auf die Transportschnecke **11**.
- 3) 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.



### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **14**/Wurstscheibe **17**.

- 5) 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.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **15** handfest auf.
- 7) 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 der Pfeil am Fleischwolfvorsatz **6** am Symbol **16** am Motorblock **5** liegt. Der Verriegelungsknopf **19** 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 der Pfeil am Einfüllschacht auf das Symbol **16** zeigt. Wenn der Fleischwolfvorsatz **6** einrastet, springt der Verriegelungsknopf **19** heraus.
  - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale **3** oben auf den Einfüllschacht.
  - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf **19** und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) **16**. 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 **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) 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 Plasticscheibe, 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

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 Passier-Aufsatz wird die Transportschnecke **11** und das Kreuzmesser **13** mit der Feder **12** nicht benötigt! Nehmen Sie alles ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Schieben Sie die Plastikschnelle **9** in den Fleischwolfvorsatz **6**.
- 4) Schieben Sie das Passier-Sieb **10** so über die Plastikschnelle **9**, dass die Fixierungen am Passier-Sieb **10** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen. Die Löcher des Passier-Siebes **10** weisen dabei nach unten.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, stülpen Sie den Verschlussring **15** über das Passier-Sieb **10** und schrauben Sie diesen handfest auf.
- 6) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 7) Öffnen Sie die Verschluss-Schelle **7** am Tomatenauswurf **8**.
- 8) Platzieren Sie den Tomatenauswurf **8** unter dem Passier-Aufsatz, indem Sie die Spitze des Passier-Siebes **10** durch die kleine Öffnung am Tomatenauswurf **8** stecken:



- 9) Die Verschluss-Schelle **7** schließen Sie so, dass diese um den Fleischwolfvorsatz **6** greift.
- 10) Fixieren Sie die Verschluss-Schelle **7** indem Sie die kleine Fixierung über die Verschluss-Schelle **7** klappen.

## Bedienen

### **⚠ STROMSCHLAGGEFAHR**

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

### **ACHTUNG - 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“ **16** oder „<“ **18** 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 Nottfällen! 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“ **20**, 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 Kunstdarm) 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 Naturdarm vorher etwa 3 Stunden in lauwarmes Wasser und wringen Sie diesen vor dem Aufstülpen aus. Naturdarm wird so wieder elastisch. Naturdärme bekommen Sie im Metzgerbedarfhandel in der Nähe von Schlachthöfen oder von Ihrem Metzger.

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **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 den Tomatenauswurf **8**.
- 2) Stellen Sie ein Gefäß vorne unter das Passier-Sieb **10**.
- 3) Vierteln Sie die Tomaten und drücken Sie diese langsam und gleichmäßig in den Fleischwolfvorsatz **6**.  
Die Plastikschncke **9** drückt die Tomaten durch den Passieraufsatz, die passierten Tomaten fallen in den Tomatenauswurf **8**. Die Tomatenschale wird vorne aus dem Passier-Sieb **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“ **21**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **22** 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 „<“ **22** los.
- Drücken Sie die Taste „I“ **20**, 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“ **21** drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instandsetzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

## Reinigen

### **⚠ 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

- ▶  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**, der Stopfer **2**, der Wurst-Stopf-Aufsatz **1b** und der Kebbe-Aufsatz **1b** sind spülmaschineneeignet.
- ▶ 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 Kunststoffteile verformen!



### WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Kreuzmesser **1b** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

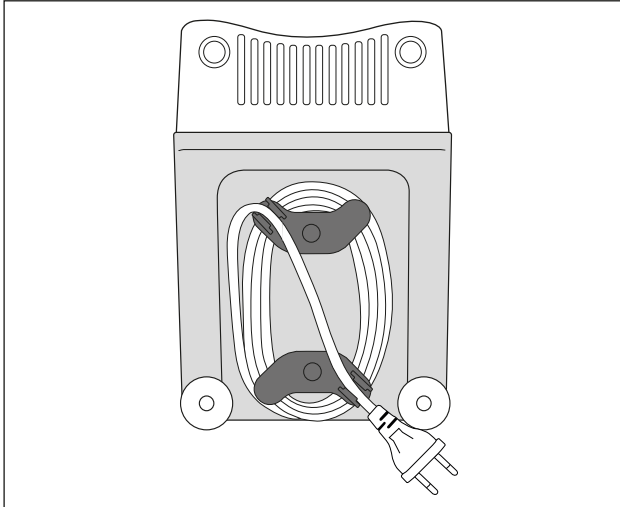
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

### 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:



- 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.

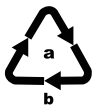


Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

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

### HINWEIS

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



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 (b) und Ziffern (a) mit folgender Bedeutung:

1 - 7: Kunststoffe

20 - 22: Papier und Pappe

80 - 98: Verbundstoffe

## 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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

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

### AT Service Österreich

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

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

### CH Service Schweiz

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

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

IAN 300444

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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



## Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle:

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung:

700 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Hülle

Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **14**) und mit den Zutaten vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe **14** gegen den Kebbe-Aufsatz **18** wechseln (siehe Kapitel „Kebbe-Aufsatz montieren“).

Kebbe-Hüllen mit dem Kebbe-Aufsatz **18** formen und anfrieren.

Füllung

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **14**). Zwiebeln anbraten und mit dem Fleisch und den restlichen Zutaten gut vermischen. Kebbe-Hüllen damit füllen und ausbraten.

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter Reis

## **Frische Rostbratwurst**

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 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.



## Index

<b>Introduction</b> .....	<b>26</b>
Copyright .....	26
Limited liability .....	26
<b>Intended use</b> .....	<b>26</b>
<b>Items supplied / Component description</b> .....	<b>27</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>28</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>28</b>
<b>Assembly / Disassembly</b> .....	<b>31</b>
Assembling the meat grinder .....	31
Assembling the sausage stuffer attachment .....	32
Assembling the kubbe attachment .....	33
Assembling the biscuit attachments .....	33
Fitting the strainer attachment .....	34
<b>Operation</b> .....	<b>35</b>
Operating the appliance .....	36
Processing meat .....	36
Processing sausage meat .....	37
Using the kubbe attachment .....	37
Making biscuits .....	38
Straining tomatoes .....	38
<b>Non-functionality</b> .....	<b>39</b>
<b>Cleaning</b> .....	<b>39</b>
Cleaning the motor block .....	40
Cleaning the accessories .....	40
<b>Storage</b> .....	<b>41</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>42</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>43</b>
Service .....	44
Importer .....	44
<b>Recipes</b> .....	<b>45</b>
Kibbeh .....	45
Meat rolls .....	46
Fresh Grill Sausages .....	47
Biscuits .....	47

## 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 Locking clamp
- ❽ Tomato outlet
- 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:

- ❶ Locking button

Figure C:

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

## Technical data

Voltage	220 - 240 V ~ (AC), 50 Hz
Power consumption	250 - 350 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.
- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- ▶ 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.



## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ 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.

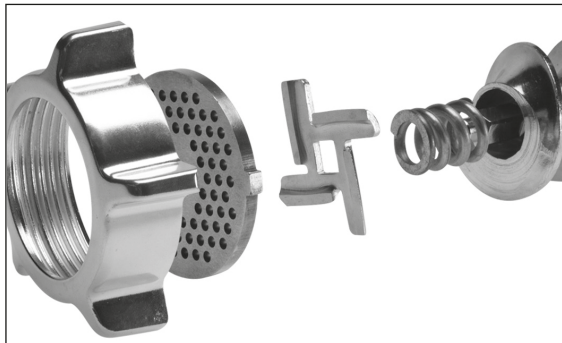
### NOTICE

- ▶ 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.

- 1) Place the transport screw **11** in the meat grinder casing **6**.
- 2) Place the spring **12** onto the transport screw **11**.
- 3) 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.






### ⚠ 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!
- 4) Select the appropriate cutting disc **14**/sausage disc **17**.

- 5) 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**.
- 6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp **15** back on hand-tight.
- 7) The ready-assembled meat grinder casing **6** is connected by a bayonet connector to the motor unit **5**:
  - Insert the meat grinder casing **6** into the motor unit **5** such that the arrow on the meat grinder casing **6** lies against the symbol  on the motor unit **5**. The locking button **19** presses itself in (Fig. B).
  - Lightly press the meat grinder casing **6** in and at the same time turn the feeding shaft on the meat grinder casing **6** into the middle position (Fig. B) so that the arrow on the feeding shaft points to the symbol . When the meat grinder casing **6** engages, the locking button **19** springs out.
  - 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

► The transport screw **11** and the cross blade **13** with the spring **12** are not required for the strainer attachment! Remove these from the meat grinder casing **6** if necessary.

- 3) Push the plastic screw **9** into the meat grinder casing **6**.
- 4) Push the strainer sieve **10** over the plastic screw **9** so that the tabs on the strainer sieve **10** fit into the recesses in the meat grinder casing **6**. The holes of the strainer sieve **10** should be facing downwards.
- 5) Once everything has been correctly attached, roll the ring clamp **15** over the strainer sieve **10** and screw it on hand-tight.
- 6) Fit the meat grinder casing **6** as described in "Assembling the meat grinder".
- 7) Undo the locking clamp **7** on the tomato outlet **8**.
- 8) Place the tomato outlet **8** under the strainer sieve by pushing the tip of the strainer sieve **10** through the small hole in the tomato outlet **8**:



- 9) Fasten the locking clamp **7** so that it grips the meat grinder casing **6**.
- 10) Close the locking clamp **7** by flipping the small closure over the locking clamp **7**.

## 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 "**!**" **16** or "<" **16**, 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 **18** 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 **18**.
- 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 **1**:

- 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 **6** – the transport screw **11** then pushes it through the selected design on the design motif strip of the biscuit attachment **1**.
- 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 tomato outlet **8**.
- 2) Place a container at the front under the strainer sieve **10**.
- 3) Quarter the tomatoes and push them into the meat grinder casing **6** slowly and evenly.  
The plastic screw **9** pushes the tomatoes through the strainer attachment. The strained tomatoes fall into the tomato outlet **8**.  
The tomato skin is ejected from the strainer sieve **10** at the front of the appliance.





### 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

### **NOTICE**

- ▶ Do not clean the accessories in a dishwasher! This could cause damage to them!
- Clean the accessories that could come in contact with foodstuffs, ...
  - with hot water and a household detergent suitable for use with foods.

### **NOTICE**

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

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

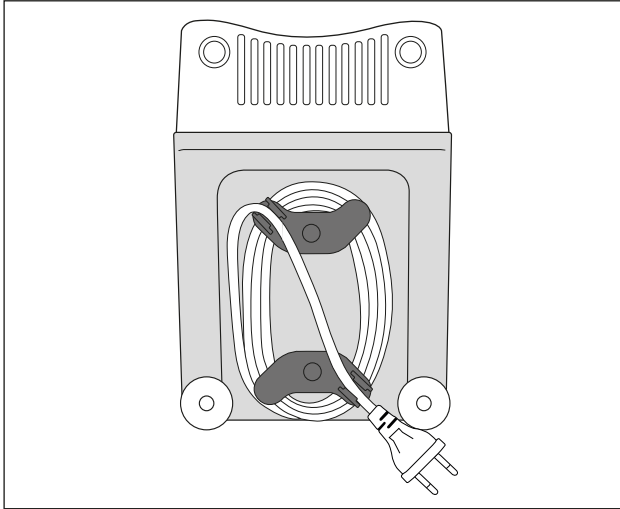
- ▶ The cross blade **1b** is very sharp! Risk of injury!
- Dry all parts thoroughly, before re-using the appliance.

### **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:



- 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.



The packaging protects the appliance from damage during carriage. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.

Returning the packaging to the materials cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

### 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.



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 (b) and numbers (a) with the following meanings:

1-7: Plastics

20-22: Paper and cardboard

80-98: Composites

## **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 validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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 fragile parts such as switches, batteries, baking moulds 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 (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- 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 software on [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

### **IE** Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

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

IAN 300444

## 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

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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



## Meat rolls

Ingredients for the mince shell

450 g of lean Lamb, Veal or Beef

150 g Flour

1 Tsp Pimento (type of pepper)

1 Tsp Nutmeg

1 Pinch Chili powder

1 Pinch Pepper

Ingredients for the meat filling

700 g Mutton

1 1/2 Tbsp Olive oil

1 1/2 Tbsp Onions, finely chopped

1/2 Tsp Pimento (type of pepper)

1/2 Tsp Salt

1 1/2 Tbsp Flour

Pass the meat for the wrapping through the meat grinder twice (using first the medium-sized, then the fine perforated disc **14**) and then combine it with the ingredients. Then pass this mixture through the meat grinder twice. Exchange the cutting disc **14** for the kibbeh attachment **18** (see chapter "Using the kibbeh attachment").

Shape the kibbeh wrappers with the kibbeh attachment **18** and then freeze them.

Filling:

Pass the meat through the meat grinder twice (using first the medium-sized, then the fine perforated disc **14**). Saute the onions and then mix them well with the meat and other ingredients. Fill the kibbeh wrappers and fry until done.

Alternative Fillings:

250 g steamed Broccoli

or 250 g steamed Zucchini

or 250 g cooked Rice

## 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.



## Sommaire

<b>Introduction</b> .....	<b>50</b>
Droits d'auteur .....	50
Limitation de responsabilité .....	50
<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>50</b>
<b>Accessoires fournis / Description des pièces</b> .....	<b>51</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>52</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>52</b>
<b>Assemblage / désassemblage</b> .....	<b>55</b>
Assemblage du hachoir à viande .....	55
Monter le poussoir à saucisse .....	56
Monter l'accessoire à boulettes .....	57
Monter l'accessoire pour biscuits sablés .....	57
Monter l'embout presse-purée .....	58
<b>Opération</b> .....	<b>59</b>
Fonctionnement de l'appareil .....	60
Travailler de la viande .....	60
Confectionner des saucisses .....	61
Travailler avec l'accessoire à boulettes .....	61
Confectionner des biscuits sablés .....	62
Passer les tomates .....	62
<b>En cas de panne</b> .....	<b>63</b>
<b>Nettoyage</b> .....	<b>63</b>
Nettoyage du bloc-moteur .....	64
Nettoyage des accessoires .....	64
<b>Rangement</b> .....	<b>65</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>66</b>
<b>Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>67</b>
Service après-vente .....	68
Importateur .....	68
<b>Recettes</b> .....	<b>69</b>
Kebbé .....	69
Roulades .....	70
Saucisse à griller fraîche .....	71
Biscuits sablés .....	71

## 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 Collier de fermeture
- ❽ Éjecteur de tomates
- 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 :

- ❷ Touche «I» (Mise en marche)
- ❸ Touche «O» (Éteindre)
- ❹ Touche «<» (En arrière)

## Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V ~ (Courant alternatif), 50Hz
Puissance absorbée	250 - 350 W
Classe de protection	II /  (Double isolation)
	Toutes les pièces de cet appareil, entrant en contact avec les aliments, sont appropriées à une utilisation alimentaire.
Temps d'opération par intermittence	15 minutes

### Temps d'opération par intermittence

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

## Consignes de sécurité

### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé. Maintenez-le à distance de zones chaudes et acheminez-le de telle manière qu'il ne puisse pas être coincé.
- ▶ Faites remplacer aussitôt un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagée par des techniciens spécialisés agréés, afin d'éviter tous dangers.
- ▶ 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.

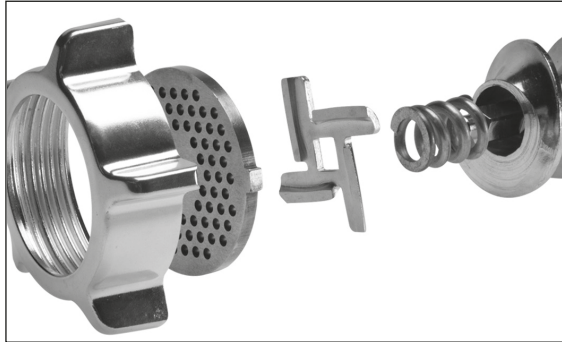
### REMARQUE

- ▶ 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.

- 1) Placez la vis transporteuse **11** dans l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
- 2) Insérez le ressort **12** sur la vis transporteuse **11**.
- 3) 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.



### ⚠ 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 !

- 4) Sélectionnez la grille souhaitée **14**/grille à saucisses **17**.

- 5) 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**.
- 6) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture **15** fermement à la main.
- 7) L'adaptateur du hachoir à viande **6** monté est relié au bloc-moteur **5** par un joint à baïonnette :
  - Insérez l'adaptateur du hachoir à viande **6** dans le bloc-moteur **5**, afin que la flèche au niveau de la gaine de remplissage repose **6** sur le symbole **6** du bloc-moteur **5**. Le bouton de verrouillage **19** s'enfonce (Fig. B).
  - Appuyez légèrement sur l'adaptateur du hachoir à viande **6** et ce faisant, tournez la gaine de remplissage de l'adaptateur du hachoir à viande **6** dans la position du milieu (Fig. B), afin que la flèche au niveau de la gaine de remplissage indique le symbole **6**. Lorsque l'adaptateur du hachoir à viande **6** s'enclenche, le bouton de verrouillage **19** ressort.
  - Pour finir, placez le plateau de remplissage **3** en haut sur la gaine de remplissage.
  - Pour le retirer, appuyez sur le bouton de verrouillage **19** et tournez à nouveau la gaine de remplissage vers la droite (Fig. B) **6**. 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 dépliant). 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 ❶ à nouveau à l'avant dans l'accessoire pour biscuits sablés ❶. Veillez à ce que la poignée au niveau de la plaquette des modèles ❶ ne soit pas dirigée vers l'appareil. Sinon, vous ne pourrez pas régler le modèle qui se trouve directement sur la poignée.
- 8) Montez l'adaptateur du hachoir à viande ❻ conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 9) Pour le retirer, il faut à nouveau enlever la plaquette des modèles ❶, avant d'enlever l'anneau de fermeture ❷ et de pouvoir à nouveau enlever l'accessoire pour biscuits sablés ❶.

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

### REMARQUE

► Pour l'embout presse-purée, la vis transporteuse ❶❶ et la lame cruciforme ❶❷ avec le ressort ❶❸ ne sont pas nécessaires ! Si nécessaire, retirez le tout de l'adaptateur du hachoir en métal ❻.

- 3) Glissez la vis plastique ❸ dans l'adaptateur du hachoir en métal ❻.
- 4) Glissez le tamis ❶❹ sur la vis plastique ❸ de manière à ce que les fixations sur le tamis ❶❹ entrent dans les évidements sur l'adaptateur du hachoir en métal ❻. Les trous du tamis ❶❹ pointent vers le bas.
- 5) Lorsque tout est correctement positionné, enfillez l'anneau de fermeture ❶❺ sur le tamis ❶❹ et vissez-le bien à la main.
- 6) Montez l'adaptateur du hachoir en métal ❻, comme décrit sous «Monter le hachoir».
- 7) Ouvrez le collier de fermeture ❷ sur l'éjecteur de tomates ❸.
- 8) Placez l'éjecteur de tomates ❸ sous l'embout presse-purée, en passant la pointe du tamis ❶❹ dans la petite ouverture sur l'éjecteur de tomates ❸ :



- 9) Fermez le collier de fermeture **7** de manière à ce qu'il serre bien l'adaptateur du hachoir en métal **6**.
- 10) Fixez le collier de fermeture **7** en rabattant la petite fixation par-dessus le collier de fermeture **7**.

## Opération

### **⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

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

### **ATTENTION - 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 «I» **16** ou «<» **18** 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» **20** 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) Enfillez 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 **13**, 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 **13**.
- 2) Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet «Accessoire à boulettes», vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au chapitre «Opérer l'appareil».



## Confectionner des biscuits sablés

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

- 1) 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 ❷ – la vis transporteuse ❸ la presse alors à travers le motif sélectionné au niveau de la plaquette de modèles de l'accessoire pour biscuits sablés ❶.
- 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 l'éjecteur de tomates ❸.
- 2) Placez un récipient à l'avant sous le tamis ❿.
- 3) Coupez les tomates en quatre et poussez-les lentement et régulièrement dans l'adaptateur du hachoir en métal ❷.  
La vis plastique ❹ pousse les tomates dans l'embout presse-purée, les tomates réduites en purée tombent dans l'éjecteur de tomates ❸.  
Les peaux des tomates sont éjectées à l'avant du tamis ❿.

### 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 «<>» 22 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 «<>» 22.
- Appuyez sur la touche «|» 20, 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

- Nettoyez tous les accessoires qui entrent en contact avec les denrées alimentaires, ...
  - à l'eau chaude et avec un produit pour la vaisselle adéquat au lavage des produits en contact avec des denrées alimentaires.

### REMARQUE

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

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

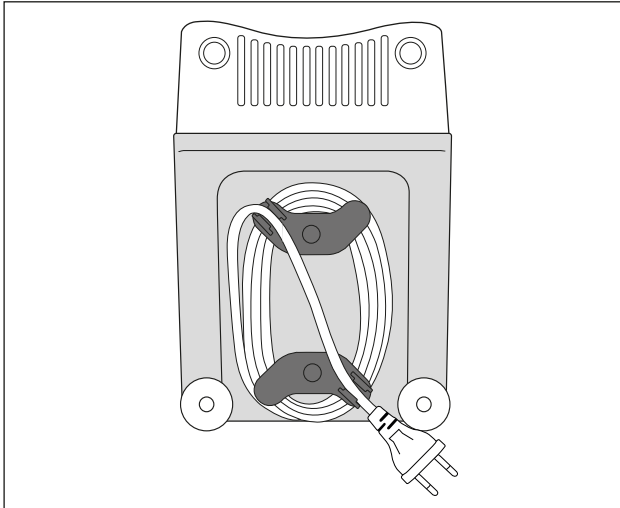
- ▶ La lame cruciforme **1b** est extrêmement tranchante ! Risque de blessures
- Séchez bien toutes les pièces avant de continuer à utiliser l'appareil.

### 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 :



- 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.



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.

### 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.



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

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

1-7 : Plastiques

20-22 : Papier et carton

80-98 : Matériaux composites

## Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

### Conditions de garantie

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

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

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

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

### Étendue de la garantie

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

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

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

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

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

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



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

## Service après-vente

**FR** **Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

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

IAN 300444

## Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
ALLEMAGNE  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Recettes

### Kebbé

Ingrédients pour la farce à la viande

400 g de viande de bœuf ou d'agneau maigre

2 oignons

10 g de farine

25 g de pignons de pin grossièrement hachés

Respectivement 1/2 c. à café de piment, 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.



## Roulades

Ingrédients pour l'enrobage à la viande

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

150 g de farine

1 cuillère à café de piment (quatre-épices)

1 cuillère à café de noix de muscade

1 pincée de piment fort

1 pincée de poivre

Ingrédients de la farce à la viande

700 g de viande d'agneau

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

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

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

1/2 cuillère à café de sel

1 1/2 cuillère à soupe de farine

Hacher la viande pour le manteau deux fois l'une après l'autre dans le hachoir (la première fois avec la filière moyenne et ensuite avec la filière fine **14**) et la mélanger avec les ingrédients. Hacher également cette masse deux fois avec le hachoir. Remplacer la grille **14** par l'accessoire à kebbé **18** voir le chapitre «Monter l'accessoire à kebbé»).

Formez les manteaux des boulettes avec l'accessoire à kebbé **18** et les mettre au congélateur.

Garniture :

Hacher la viande deux fois avec le hachoir (la première fois avec la filière moyenne et ensuite avec la filière fine **14**). Faire suer les oignons et bien les mélanger avec la viande et le reste des ingrédients. Remplir les manteaux des boulettes et les faire rôtir.

Garnitures alternatives :

250 g de brocolis cuits à la vapeur

ou 250 g de courgettes cuites à la vapeur

ou 250 g de riz cuit

## Saucisse à griller fraîche

Ingrédients :

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

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

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

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

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

## Biscuits sablés

Ingrédients :

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

Battre le beurre en mousse. Ajouter les autres ingrédients les uns après les autres et bien malaxer la pâte. Laisser reposer la pâte en la couvrant environ 12 heures (par ex. une nuit) au réfrigérateur. Puis la faire passer par le hachoir pourvu de l'accessoire pour biscuits sablés ①. 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

<b>Inleiding</b> .....	<b>74</b>
Auteursrecht .....	74
Beperking van aansprakelijkheid .....	74
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>74</b>
<b>Inhoud van het pakket / Beschrijving van onderdelen</b> .....	<b>75</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>76</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>76</b>
<b>Monteren/demonteren</b> .....	<b>79</b>
Vleesmolen monteren .....	79
Worst-stop-opzetstuk monteren .....	80
Kubbe-opzetstuk monteren .....	81
Sprits-opzetstuk monteren .....	81
Passeer-opzetstuk bevestigen .....	82
<b>Bediening</b> .....	<b>83</b>
Het apparaat gebruiken .....	84
Vlees verwerken .....	84
Worst verwerken .....	85
Werken met het Kubbe-opzetstuk .....	85
Spritsgebak maken .....	86
Tomaten passeren .....	86
<b>In geval van storingen</b> .....	<b>87</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>87</b>
Motorblok reinigen .....	88
Accessoires reinigen .....	88
<b>Opbergen</b> .....	<b>89</b>
<b>Milieurichtlijnen</b> .....	<b>90</b>
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>91</b>
Service .....	92
Importeur .....	92
<b>Recepten</b> .....	<b>93</b>
Kebbe .....	93
Vleesrolletjes .....	94
Verse gegrilde braadworst .....	95
Spritskoekjes .....	95

## 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 kunst darm
- 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 Sluitklem
- ❽ Tomatenuitworp
- 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 „I“ (Inschakelen)
- ❸ Toets „0“ (Uitschakelen)
- ❹ Toets „<“ (Terugwaarts)

## Technische gegevens

Spanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Vermogen	250 - 350 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.
- ▶ Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerde vakmensen vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes en niet in de openlucht.



Dompel het motorblok nooit in water of andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar voor elektrische schok.

### **WAARSCHUWING!**

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

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Grijp nooit in de openingen van het apparaat. Druk er nooit één of ander voorwerp in – met uitzondering van de telkens bij het stuk behorende stopper en de te verwerken levensmiddelen. Anders is het gevaar van ongelukken groot!
- ▶ Haal eerst de stekker uit het stopcontact, alvorens accessoires op te zetten of af te nemen.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht, wanneer het klaar voor gebruik is. Trek na het gebruik of bij werkonderbrekingen steeds de stekker uit het stopcontact, om te vermijden dat het per ongeluk gaat draaien.
- ▶ Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Andere onderdelen zijn daarvoor mogelijk niet veilig genoeg.
- ▶ 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.

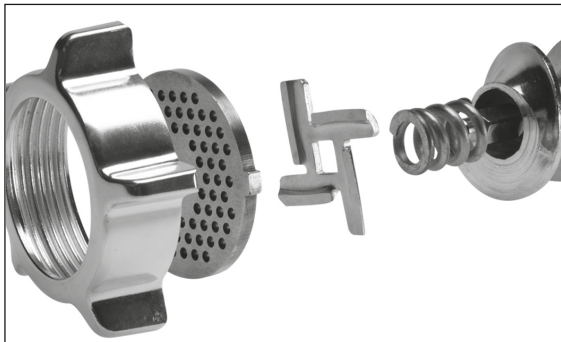
### OPMERKING

- ▶ 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.

- 1) Zet de transportschroef 11 in het vleesmolen-voorzetstuk 6.
- 2) Steek de veer 12 op de transportschroef 11.
- 3) 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.






### ⚠ 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!

- 4) Kies de gewenste gatenschijf 14/worstschijf 17.

- 5) 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.
- 6) Als alles er goed is ingezet, draait u de sluitring **15** er stevig op.
- 7) Het gemonteerde vleesmolen-voorzetstuk **6** wordt d.m.v. een bajonetsluiting met het motorblok **5** verbonden:
  - Steek het vleesmolen-voorzetstuk **6** in het motorblok **5**, zodat de pijl op het vleesmolen-voorzetstuk **6** tegen het symbool  op het motorblok **5** ligt. De vergrendelende knop **19** wordt erin gedrukt (Afb. B).
  - Druk het vleesmolen-voorzetstuk **6** licht naar binnen en draai daarbij de vulschacht op het vleesmolen-voorzetstuk **6** in de middelste stand (Afb. B), zodat de pijl op de vulschacht naar het symbool  wijst. Als het voorzetstuk van de vleesmolen **6** vastklikt, springt de vergrendelende knop **19** eruit.
  - Plaats tot slot de vulschaal **3** boven op de vulopening.
  - Om eraf te nemen, drukt u op de vergrendelende knop **19** 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 **15** 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 het passeer-opzetstuk zijn de transportschroef **11** en het kruismes **13** met de veer **12** niet nodig! Haal alle eventueel aanwezige onderdelen uit het vleesmolen-voorzetstuk **6**.

- 3) Schuif de plasticschroef **9** in het vleesmolen-voorzetstuk **6**.
- 4) Schuif de passeerzeef **10** zodanig over de plasticschroef **9**, dat de fixeringen op de passeerzeef **10** in de uitsparingen van het vleesmolen-voorzetstuk **6** liggen. De gaten van de passeerzeef **10** wijzen daarbij omlaag.
- 5) Wanneer alles correct is bevestigd, schuift u de afsluitring **15** over de passeerzeef **10** en schroeft u deze er handvast op.
- 6) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk **6** zoals beschreven onder “Vleesmolen monteren”.
- 7) Open de sluitklem **7** op de tomatenuitworp **8**.
- 8) Plaats de tomatenuitworp **8** onder het passeer-opzetstuk door de punt van de passeerzeef **10** door de kleine opening in de tomatenuitworp **8** te steken:



- 9) Sluit de sluitklem **7** zodanig, dat deze het vleesmolen-voorzetstuk **6** rondom vastgrijpt.
- 10) Zet de sluitklem **7** vast door de kleine fixering over de sluitklem **7** te klappen.

## Bediening

### **⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Nooit de behuizing van het motorblok **5** 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“ **16** of „<“ **18** 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“ **20**, 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 **16** 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 **16** 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 **1** 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 **6** – de transport-schroef **11** drukt dit dan door het gekozen motief heen op het spritsgebak-opzetstuk **1**.
- 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 schaal onder de tomatenuitworp **8**.
- 2) Plaats een schaal aan de voorkant onder de passeerzeef **10**.
- 3) Snijd de tomaten in vieren en druk ze langzaam en gelijkmatig in het vleesmolen-voorzetstuk **6**.  
De plasticschroef **9** drukt de tomaten door het passeer-opzetstuk en de gepasseerde tomaten vallen in de tomatenuitworp **8**. De tomatenschillen komen aan de voorkant uit de passeerzeef **10**.





### 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 vleesmoelen te starten.
- Indien u de aandrijving zodoende niet vrij heeft gekregen, reinig dan het apparaat zoals beschreven onder „Reinigen“.

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

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

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

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

## Reinigen

### **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

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

## Motorblok reinigen

- Reinig alle vlakken aan de buitenkant en het netsnoer met een enigszins vochtige doek. 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 afwaswater en een huishoudelijk afwasmiddel dat levensmiddel-vriendelijk is.

### OPMERKING

- ▶  Het kunststofgedeelte van het spritskoekjes-opzetstuk **1**, de stopper **2**, het worst-stop-opzetstuk **15** en het kubbe-opzetstuk **18** zijn vaatwasserbestendig.
- ▶ Leg de kunststof onderdelen zo mogelijk in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken. Anders kunnen de kunststof onderdelen vervormd raken!

### WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

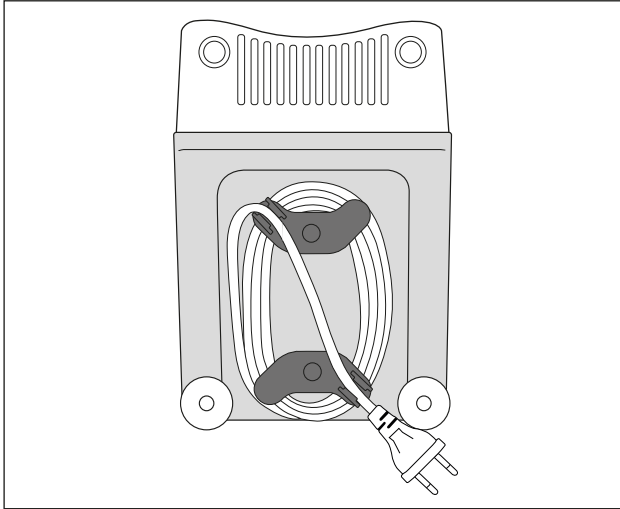
- ▶ Het kruismes **13** is erg scherp! Letselgevaar!
- Droog alles goed af, voordat u het apparaat verder gebruikt.

### 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:



- 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.



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.

### 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.



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

## **Garantie van Kompernaß Handels GmbH**

Geachte klant,

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

### **Garantievoorwaarden**

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

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

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

### **Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken**

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

### **Garantieomvang**

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

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

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

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

## Afhandeling bij een garantiekwestie

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

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



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

## Service

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

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

IAN 300444

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
DUITSLAND  
[www.kompernass.com](http://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 **18** (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.



## Vleesrolletjes

Ingrediënten voor de vleesomhulsels

450 g mager schapen-, kalfs- of rundvlees

150 g meel

1 TL piment (jamaicapeper)

1 TL nootmuskaat

1 snufje chilipoeder

1 snufje peper

Ingrediënten voor de vleesvulling

700 g lamsvlees

1 1/2 EL olijfolie

1 1/2 EL fijngehakte uien

1/2 TL piment (jamaicapeper)

1/2 TL zout

1 1/2 EL meel

Het vlees voor het omhulsel twee keer na elkaar in de vleesmolen fijnmalen (eerst met de middelfijne en dan met de fijne gatenschijf 14) en vermengen met de ingrediënten. Deze massa eveneens twee keer met de vleesmolen fijnmalen. Gatenschijf 14 vervangen voor kubbe-opzetstuk 18 (zie hoofdstuk „Kubbe-opzetstuk monteren“).

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

Vulling:

vlees twee keer met de vleesmolen fijnmalen (eerst met de middelfijne en dan met de fijne gatenschijf 14). Uien fruiten en met het vlees en de overige ingrediënten goed vermengen. Kubbe-omhulsels ermee vullen en braden.

Alternatieve vullingen:

250 g gestoomde broccoli

of 250 g gestoomde courgette

of 250 g gekookt rijst

## Verse gegrilde braadworst

Ingrediënten:

300 g mager rundvlees

500 g mager varkensvlees

200 g schouderspek

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

<b>Úvod</b> .....	<b>98</b>
Autorské právo .....	98
Omezení ručení .....	98
<b>Použití dle předpisů</b> .....	<b>98</b>
<b>Rozsah dodávky / Popis dílů</b> .....	<b>99</b>
<b>Technická data</b> .....	<b>100</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>100</b>
<b>Složení/rozložení</b> .....	<b>103</b>
Složení mlýnku na maso .....	103
Montáž nástavce na plnění klobás .....	104
Montáž nástavce Kubbe .....	105
Montáž nástavce na stříkané pečivo .....	105
Montáž pasírovacího nástavce .....	106
<b>Obsluha</b> .....	<b>107</b>
Obsluha přístroje .....	108
Zpracování masa .....	108
Zpracování klobás .....	109
Práce s Kubbe nástavcem .....	109
Výroba stříkaného pečiva .....	110
Pasírování rajčat .....	110
<b>V případě poruchy</b> .....	<b>111</b>
<b>Čištění</b> .....	<b>111</b>
Čištění motorového tělesa .....	112
Čištění příslušenství .....	112
<b>Uložení</b> .....	<b>113</b>
<b>Likvidace</b> .....	<b>114</b>
<b>Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>115</b>
Servis .....	116
Dovozce .....	116
<b>Recepty</b> .....	<b>117</b>
Kebbe .....	117
Masové ruličky .....	118
Cerstvá klobása .....	119
Stříkané pečivo .....	119

## 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:

- 1 nástavec na střihané pečivo se vzorkovacím proužkem
- 2 nacpavač
- 3 plnicí miska
- 4 navíjení kabelu
- 5 těleso motoru
- 6 kovový nástavec mlýnku na maso
- 7 uzavírací spona
- 8 výhoz rajčat
- 9 plastový šnek
- 10 pasírovací sítko
- 11 podávací šnek
- 12 pružina
- 13 křížový nůž
- 14 hrubý a jemný děrovaný kotouč
- 15 uzavírací prstenec
- 16 nástavec na plnění klobás
- 17 kotouč na klobásy
- 18 nástavec Kubbe


Obrázek B:

- 19 zajišťovací tlačítko

Obrázek C:

- 20 tlačítko „I“ (Zapínání)
- 21 tlačítko „O“ (Vypínání)
- 22 tlačítko „<“ (Zpět)

## Technická data

Napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Příkon	250 - 350 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.
- ▶ Nechte poškozený síťový kabel nebo síťovou zástrčku okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem, abyste zabránili ohrožení.
- ▶ 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.



## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- ▶ 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.

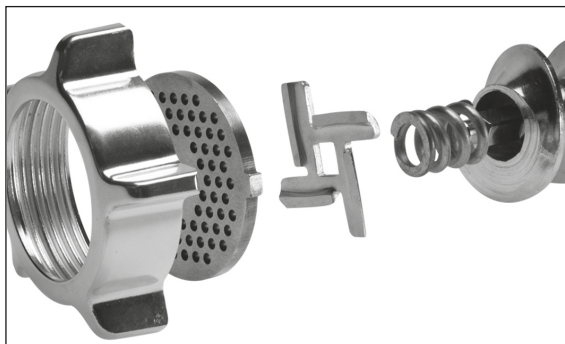
### UPOZORNĚNÍ

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

## Složení mlýnku na maso

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- 1) Vložte šnekový podavač **11** do nástavce mlýnku na maso **6**.
- 2) Pružinu **12** nastrčte na šnekový podavač **11**.
- 3) 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.



### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

### POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Přístroj se poškodí, jestliže křížový nůž **13** nasadíte obráceně!
- 4) Zvolte požadovaný děrovaný kotouč **14**/ kotouč na klobásy **17**.

- 5) 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**.
- 6) Když je všechno správně nasazeno, přišroubujte napevno uzavírací kroužek **15**.
- 7) Smontovaný mlecí blok **6** se bajonetovým uzávěrem spojí s tělesem motoru **5**:
  - Mlecí blok **6** nastrčte do motorového tělesa **5** tak, aby šipka mlecím bloku **6** doléhala na symbol **1** na motorovém tělese **5**. Aretační tlačítko **19** se zatlačí dovnitř (Obr. B).
  - Mlecí blok **6** lehce vtiskněte dovnitř a při tom otočte plnicí otvor na mlecím bloku **6** do středové polohy (Obr. B), tak, aby šipka na plnicím otvoru ukazovala na symbol **1**. Jakmile se mlecí blok **6** zaaretuje, zajišťovací tlačítko **19** vyskočí.
  - Nakonec nasadíte plnicí misku **3** nahoru na plnicí oddíl.
  - Pro odebrání zatlačte zajišťovací tlačítko **19** a otočte plnicí šachtu opět doprava (Obr. B) **1**. 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) Otřete 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 předsádky 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 předsádky 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 ❶ nastrčte opět vepředu do nástavce na stříkané pečivo ❶. Dbejte na to, aby rukojeť na tvarovacím proužku ❶ směřoval pryč od přístroje. Jinak se nedá nastavit vzorek, který je přímo u rukojeti.
- 8) Namontujte nástavec mlýnku na maso ❷ tak, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.
- 9) Před odebráním musíte nejdřív sundat tvarovací proužek ❶, než budete moci odšroubovat uzavírací kroužek ❸ a vyjmout opět nástavec na stříkané pečivo ❶.

## Montáž pasírovacího nástavce

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

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

### UPOZORNĚNÍ

► Pro pasírovací nástavec není potřebný podávací šnek ❸ a křížový nůž ❹ s pružinou ❺! Příp. vše vyjměte z předsádky mlýnku na maso ❷.

- 3) Zasuňte plastový šnek ❹ do předsádky mlýnku na maso ❷.
- 4) Přesuňte pasírovací sítko ❻ přes plastový šnek ❹ tak, aby upevnění na pasírovacím sítku ❻ zapadala do vyhloubenin na předsádce mlýnku na maso ❷. Otvory pasírovacího sítko ❻ přitom ukazují směrem dolů.
- 5) Když je vše správně vloženo, převlečte uzavírací prstenec ❸ přes pasírovací sítko ❻ a zašroubujte ho pevně rukou.
- 6) Namontujte předsádku mlýnku na maso ❷ tak, jak je popsáno ve „Složení mlýnku na maso“.
- 7) Otevřete uzavírací sponu ❽ na výhoze rajčat ❸.
- 8) Umístěte výhoz rajčat ❸ pod pasírovací nástavec tak, že špičku pasírovacího sítko ❻ prostrčíte malým otvorem na výhozu rajčat ❸:



- 9) Uzavírací sponu 7 uzavřete tak, aby uchytila předsádku mlýnku na maso 6.
- 10) Upevněte uzavírací sponu 7 sklopením malého upevnění přes uzavírací sponu 7.

## Obsluha

### **⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM**

- ▶ Nikdy neotvírejte kryt tělesa motoru 5 – 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“ 16 nebo „<“ 18 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“ **20**.

### 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 prohnásit. Pak ji před dalším zpracováním na 30 minut odstavte do chladničky.
- 3) Nasadte klobásové střevo (přírodní nebo umělé) na nástavec na plnění klobás **16** a druhý konec zauzlujte. 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 střeva dostanete v obchodě s řeznickými potřebami v blízkosti jatek nebo u řezníka.

- 4) Náplň se pak natlačí plnicím nástavcem an klobásy **16** 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 nepřepřlžujte, 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 **18** 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 **18**.
- 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 výhoz rajčat **8** postavte nádobu.
- 2) Pod pasírovací sítko **10** postavte dopředu nádobu.
- 3) Nakrájejte rajčata na čtvrtky a tlačte je pomalu a rovnoměrně do předsádky mlýnku na maso **6**.  
Plastový šnek **9** protlačí rajčata pasírovacím nástavcem, propasírovaná rajčata spadnou do výhozu rajčat **8**. Miska na rajčata se vytáhne zepředu z pasírovacího sítka **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 „<“ 22. Pohon nyní běží pozpátku. Tak můžete potraviny dopravit o kousek zpátky, čímž se pohon může uvolnit.
- Jakmile je pohon volný, tlačítko „<“ 22 pusťte.
- Pro spuštění mlýnku stiskněte tlačítko „I“ 20.
- 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 navlhčeným hadrem všechny vnější plochy a přívodní kabel. U těžko odstranitelných nečistot nakapejte na hadřík jemný mycí prostředek. Otrěte 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 vodou a oplachovacím prostředkem vhodným pro styk s potravinami.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶  Plastový díl nástavce na síťkané pečivo **1**, nacpavač **2**, nástavec na plnění klobás w a nástavec na Kubbe **16** lze mýt **18** myčce nádobí.
- ▶ Položte plastové díly dle možnosti do horní přihrádky myčky nádobí a dbejte na to, aby se nezaklínily. Jinak by se plastové díly mohly zdeformovat!



### VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

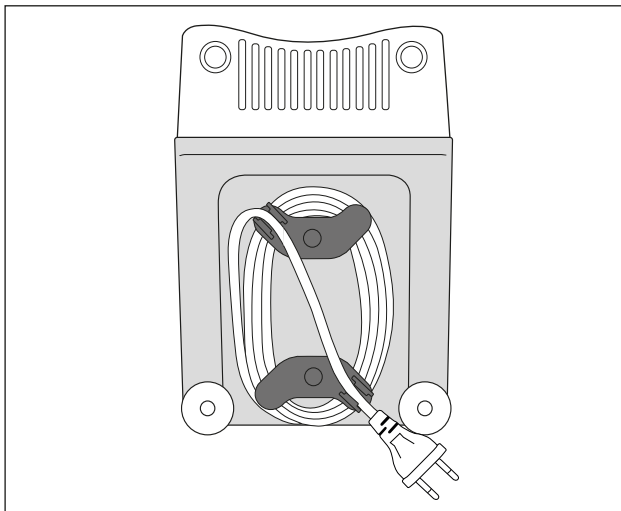
- ▶ Křížový nůž **15** je velmi ostrý! Nebezpečí poranění!
- Dobře všechno osušte, než přístroj znovu použijete.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Po každém čištění opět namažte kovové části jedlým olejem! Pokud tak neučiníte, může dojít k zbarvení 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:



- Přístroj skladujte na suchém místě.
- Pořte kovové nástavce po osušení tenkou vrstvou jedlého oleje – pokud nebudete přístroj ihned znovu používat. Tak budou dobře chráněny před korozí.
- 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.



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.

### UPOZORNĚNÍ

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



Balení zlikvidujte ekologicky.

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

1–7: Plasty

20–22: Papír a lepenka

80–98: Kompozitní materiály

## 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 originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) 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 zpoplatnění.

### 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 produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, 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 (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- 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](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

## Servis

### **CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

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

IAN 300444

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

[www.kompernass.com](http://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, najemno 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.



## Masové ruličky

Suroviny pro masový obal

450 g libového jehněčího, telecího nebo hovězího masa

150 g mouky

1 lžička nového koření

1 lžička muškátového oříšku

špetka čili

špetka pepře

Suroviny pro masovou náplň

700 g skopového masa

1 1/2 lžíce olivového oleje

1 1/2 lžíce jemně nasekané cibule

1/2 lžičky nového koření

1/2 lžičky soli

1 1/2 lžíce mouky

Maso pro náplň dvakrát pomelte na mlýnku (nejprve se středně a pak s jemně děrovaným kotoučem **14**) a smíchejte s ostatními surovinami. Tuto hmotu rovněž dvakrát pomelte na mlýnku. Děrovaný kotouč **14** vyměňte za nástavec Kebbe **18** (viz kapitolu „Montáž nástavce Kebbe“).

Kebbe obaly vyformujte nástavcem Kebbe **18** a nechte namrazit.

Náplň:

Maso dvakrát pomelte na mlýnku (nejprve se středně a pak s jemně děrovaným kotoučem **14**). Osmahnete cibuli a dobře smícháme s masem a zbývajících surovinami. Směsí naplníme obaly Kebbe a upečeme.

Alternativní náplně:

250 g dušené brokolice

nebo 250 g dušené cukety

nebo 250 g vařených rýže

## 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.

## Stříkané 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 odpočívat zakryté cca 12 hodin (např. přes noc) v lednici. Pak těsto umelte v mlýnku s nástavcem na stříkané pečivo se vzorkovacím proužkem ❶. Stříkané pečivo položte na pečicí plech vyložený pečicím papírem. Pečivo pečte v předehřáté troubě na 180 °C cca 10-15 minut do zlatožluta.



## Indice

<b>Introducción</b> .....	<b>122</b>
Derechos de autor.....	122
Aviso legal.....	122
<b>Finalidad de uso</b> .....	<b>122</b>
<b>Volumen de suministro / Descripción de las piezas</b> .....	<b>123</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>124</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>124</b>
<b>Ensamblaje / Despiece</b> .....	<b>127</b>
Ensamblaje máquina de picar.....	127
Montaje del accesorio compactador para salchichas.....	128
Montar el accesorio para Kubbe.....	129
Montar el accesorio para la masa de galletas.....	129
Montaje del accesorio pasapurés.....	130
<b>Manejo</b> .....	<b>131</b>
Manejo del aparato.....	132
Elaborar la carne.....	132
Elaborar salchicha.....	133
Operar con el accesorio Kubbe.....	133
Preparar masa para galletas.....	134
Triturado de tomates.....	134
<b>En caso de avería</b> .....	<b>135</b>
<b>Limpieza</b> .....	<b>135</b>
Limpiar bloque de motor.....	136
Limpiar accesorios.....	136
<b>Almacenaje</b> .....	<b>137</b>
<b>Evacuación</b> .....	<b>138</b>
<b>Garantía de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>139</b>
Asistencia técnica.....	140
Importador.....	140
<b>Recetas</b> .....	<b>141</b>
Kibbeh.....	141
Rollitos de carne.....	142
Salchicha fresca para asar.....	143
Galletas de mantequilla.....	143

## 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 Abrazadera de cierre
- ❽ Accesorio para tomates
- 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 „I“ (Encender)
- ❸ Tecla „O“ (Apagar)
- ❹ Tecla „<“ (Retroceso)

## Características técnicas

Tensión	220 - 240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Consumo de potencia	250 - 350 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.
- ▶ Deje que un especialista cambie inmediatamente el cable de red dañado o la clavija de red, para evitar riesgos.
- ▶ 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.

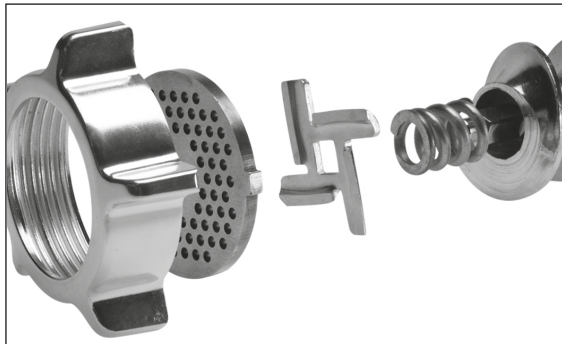
### HINWEIS

- ▶ 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.

- 1) Coloque el transportador helicoidal **11** en la boquilla de la picadora de carne **6**.
- 2) Inserte el muelle **12** sobre la transportadora helicoidal **11**.
- 3) 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.



### ⚠ ¡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!

- 4) Seleccione el disco perforado **14**/rodaja de charcutería **17** elegido.

- 5) 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**.
- 6) Si todo está colocado correctamente, atornille con fuerza a mano el anillo de cierre **15**.
- 7) El accesorio de la picadora completamente montado **6** se une con el bloque de motor a través de un cierre de bayoneta **5**:
  - Inserte el accesorio de la picadora **6** en el bloque de motor **5**, de modo que la flecha en el accesorio de la picadora **6** quede junto al símbolo **U** del bloque de motor **5**. El botón de bloqueo **19** se introduce hacia dentro (Fig. B).
  - Pulse el accesorio de la picadora para carne **6** ligeramente hacia dentro y gire simultáneamente el tubo de alimentación en el accesorio de la picadora **6** a la posición central (Fig. B), de modo que la flecha señale en el tubo de alimentación hacia el símbolo **U**. Cuando encastra el accesorio de la picadora de carne **6**, el botón de bloqueo **19** salta hacia fuera.
  - Para terminar, coloque la bandeja de llenado **3** sobre el tubo de llenado.
  - Para extraerlo pulse el botón de bloqueo **19** y gire el tubo de llenado hacia la derecha (Fig. B) **U**. 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) Desmonte 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 **1** de nuevo en el suplemento galletas de manguera **1**. Preste atención que el asa en las tiras de muestra **1** 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 **6**, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne”.
- 9) Para extraerlo, primero debe volver a retirar las tiras de prueba **1** antes de cerrar el anillo de cierre **15** y poder extraer así el del suplemento galletas de manguera **1**.

## 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 **6** 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 **6**.

### INDICACIÓN

► ¡Para el accesorio pasapurés no se precisa la rosca de transporte **11** ni la cuchilla **13** con el muelle **12**! En caso necesario, retire todos estos accesorios de la boquilla de la picadora de carne **6**.

- 3) Inserte la rosca de plástico **9** en la boquilla de la picadora de carne **6**.
- 4) Coloque el pasapurés **10** sobre la rosca de plástico **9** de forma que las fijaciones del pasapurés **10** encajen en los alojamientos de la boquilla de la picadora de carne **6**. Los orificios del pasapurés **10** deben apuntar hacia abajo.
- 5) Tras montar todo correctamente, coloque el aro de cierre **15** sobre el pasapurés **10** y enrósquelo firmemente con la mano.
- 6) Monte la boquilla de la picadora de carne **6** de la forma descrita en el apartado “Montaje de la picadora de carne”.
- 7) Abra la abrazadera de cierre **7** del accesorio para tomates **8**.
- 8) Coloque el accesorio para tomates **8** bajo el accesorio pasapurés mediante la inserción de la punta del pasapurés **10** a través de la pequeña abertura del accesorio para tomates **8**:



- 9) Cierre la abrazadera de cierre **7** de forma que encaje alrededor de la boquilla de la picadora de carne **6**.
- 10) Fije la abrazadera de cierre **7**; para ello, abata la pequeña fijación sobre la abrazadera de cierre **7**.

## Manejo

### **⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA**

- ▶ No abra nunca la carcasa del bloque de motor **5** – 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 „|“ **16** o „<“ **18** 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 **18** 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 **18**.
- 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 **1**:

- 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 **6** – el transportador helicoidal **11** la hará pasar a continuación a través del molde elegido en la tira de moldes del accesorio para galletas **1**.
- 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 bajo el accesorio para tomates **8**.
- 2) Coloque otro recipiente en la parte delantera bajo el pasapurés **10**.
- 3) Corte los tomates en cuartos e insértelos de forma lenta y uniforme en la boquilla de la picadora de carne **6**.  
La rosca de plástico **9** presiona los tomates contra el accesorio pasapurés y los tomates triturados caen hacia el accesorio para tomates **8**. La piel del tomate sale del pasapurés **10** por la parte delantera.





### 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 los alimentos, ...
  - con agua caliente y un detergente de uso doméstico apto para alimentos.

### ADVERTENCIA

- ▶  La pieza de plástico del suplemento galletas de manguera **1**, el mazo compactador **2**, el accesorio compactador para salchichas **1b** y el suplemento Kubbe **1b** 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!

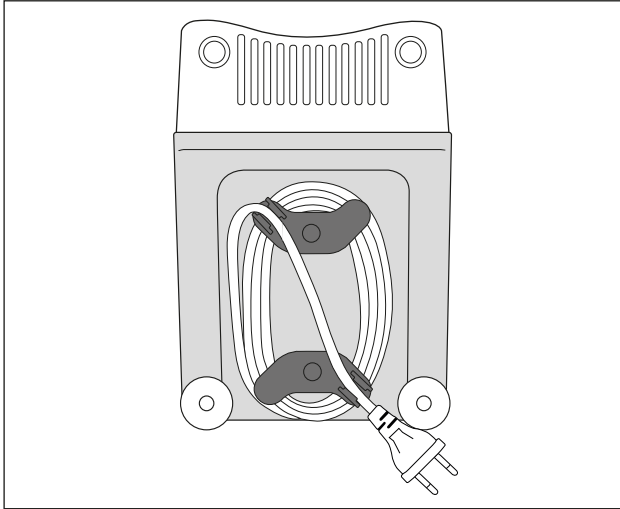
- ▶ ¡La cuchilla en cruz **1b** está muy afilada! ¡Peligro de lesiones!
- Seque todo bien antes de volver a usar el aparato de nuevo.

### ADVERTENCIA

- ▶ Después de cada limpieza, frote las piezas de metal con aceite de cocina. 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:



- 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.

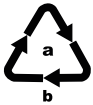


El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.

El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

### 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.



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 (b) y cifras (a) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos

20-22: papel y cartón

80-98: materiales compuestos

## 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 original, 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 a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del 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 desmontarlo, 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 solo rige para 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, moldes de horno 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 (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- 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](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

## Asistencia técnica

ES

### Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

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

IAN 300444

## 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.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

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



## Rollitos de carne

Ingredientes para la envoltura de carne

450 g de carne magra de carnero, ternera o vaca

150 g de harina

1 cucharadita de pimienta (pimienta de Jamaica)

1 cucharadita de nuez moscada

1 pellizco de chile en polvo

1 pellizco de pimienta

Ingredientes para el relleno de carne

700 g carne de carnero

1 1/2 cucharada de aceite de oliva

1 1/2 cucharada de cebolla picada fina

1/2 cucharadita de pimienta (pimienta de Jamaica)

1/2 cucharadita de sal

1 1/2 cucharada de harina

Picar la carne para la capa externa dos veces con la picadora de carne, una después de otra (primero con el disco perforado medio y después con el disco perforado fino 14).

y mezclar con los ingredientes. Picar la masa igualmente dos veces con la picadora de carne. Sustituir el disco perforado 14 por un suplemento Kibbeh 18 (véase capítulo "Montar el accesorio para Kibbeh").

Con el suplemento Kibbeh 18 formar la capa externa del Kibbeh y pre congelarla.

Relleno:

Picar la carne dos veces con la picadora de carne (primero con el disco perforado medio y después con el disco perforado fino 14). Dorar la cebolla y mezclarla bien con la carne y el resto de los ingredientes. Rellenar con esta masa la capa externa y asar a punto.

Rellenos alternativos:

250 g de brécol rehogado

o 250 g de calabacines rehogados

o 250 g de arroz cocido

### **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.



## Índice

<b>Introdução</b> .....	<b>146</b>
Direitos de autor .....	146
Limitação da responsabilidade .....	146
<b>Utilização correcta</b> .....	<b>146</b>
<b>Volume de fornecimento / Descrição dos componentes</b> .....	<b>147</b>
<b>Dados técnicos</b> .....	<b>148</b>
<b>Indicações de segurança</b> .....	<b>148</b>
<b>Montagem / Desmontagem</b> .....	<b>151</b>
Montar a picadora de carne .....	151
Montar o acessório para enchimento de salsichas .....	152
Montar o acessório em forma de cúpula .....	153
Montar o acessório para biscoitos .....	153
Montar o adaptador do passe-vite .....	154
<b>Funcionamento</b> .....	<b>155</b>
Operar o aparelho .....	156
Preparar carne .....	156
Preparar salsichas .....	157
Trabalhar com o acessório em forma de cúpula .....	157
Fabricar biscoitos .....	158
Passar tomate .....	158
<b>Em caso de erro</b> .....	<b>159</b>
<b>Limpeza</b> .....	<b>159</b>
Limpar o bloco do motor .....	160
Limpar os acessórios .....	160
<b>Guardar</b> .....	<b>161</b>
<b>Eliminação</b> .....	<b>162</b>
<b>Garantia da Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>163</b>
Assistência Técnica .....	164
Importador .....	164
<b>Receitas</b> .....	<b>165</b>
Quibe .....	165
Rolinhos de carne .....	166
Salsicha de churrasco fresca .....	167
Biscoitos .....	167

## Introdução

Parabéns pela compra do seu aparelho novo.

Decidiu-se, assim, por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é constituinte deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes da utilização do produto, familiariza-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue todos os documentos.

## Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Qualquer distribuição ou cópia, mesmo de extractos, bem como a reprodução de imagens, mesmo editadas, apenas podem ser realizadas mediante autorização escrita do fabricante.

## Limitação da responsabilidade

Todas as informações, dados e indicações presentes neste manual de instruções relativas à montagem, ligação e operação correspondem à mais recente versão de impressão e foram elaborados da melhor forma e de acordo com a nossa experiência e conhecimentos actuais.

Excluem-se os direitos relativos a dados, imagens e descrições presentes neste manual de instruções.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância das instruções, de uma utilização incorrecta, de reparações inadequadas, alterações não autorizadas ou da utilização de peças de reposição não aprovadas.

## Utilização correcta

Este aparelho foi concebido unicamente para preparar exclusivamente alimentos em quantidades habituais no uso doméstico:

- Picar carne fresca,
- Preparação de salsichas em tripa natural ou artificial,
- Preparação de biscoitos,
- Passar tomate.

O aparelho não foi concebido para a preparação de alimentos congelados ou duros, como por exemplo ossos ou nozes, bem como para o uso comercial ou industrial.

## **Volume de fornecimento / Descrição dos componentes**

Figura A:

- ❶ Acessório para biscoitos com barra com formas
- ❷ Empurrador
- ❸ Recipiente para enchimento
- ❹ Dispositivo de enrolamento do cabo
- ❺ Bloco do motor
- ❻ Aplicação frontal da picadora de carne em metal
- ❼ Braçadeira de fecho
- ❽ Saída do tomate
- ❾ Transportador de plástico helicoidal
- ❿ Passe-vite
- ⓫ Transportador helicoidal
- ⓬ Mola
- ⓭ Lâmina em cruz
- ⓮ Disco perfurado grosso e fino
- ⓯ Anel de fecho
- ⓰ Acessório para enchimento de salsichas
- ⓱ Disco para salsichas
- ⓲ Acessório em forma de cúpula



Figura B:

- ❸ Botão de bloqueio

Figura C:

- ❷ Botão „I“ (Ligar)
- ❸ Botão „O“ (Desligar)
- ❹ Botão „<“ (Retrocesso)

## Dados técnicos

Tensão	220-240 V ~ (corrente alternada), 50 Hz
Consumo de energia	250 - 350 W
Classe de protecção	II /  (isolamento duplo)
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para uso alimentar.
Tempo de funcionamento descontinuo	15 minutos

### Tempo de funcionamento descontinuo

O tempo de funcionamento descontinuo indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e fique danificado. Após o tempo de funcionamento descontinuo indicado, o aparelho deve ser desligado até o motor ter arrefecido.

## Indicações de segurança

### PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- ▶ Certifique-se de que o cabo de rede não está danificado. Mantenha-o afastado de superfícies quentes e coloque-o de forma a que este não possa ficar entalado.
- ▶ Um cabo de rede ou ficha de rede danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos especializados autorizados, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços secos, não ao ar livre.



Nunca mergulhe o bloco do motor em água ou outros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque eléctrico.

### AVISO!

- ▶ Nunca utilize o aparelho com outras finalidades que não as aqui descritas. Existe um maior perigo de acidente, quando, devido a uma utilização incorrecta, coloca os dispositivos de segurança do aparelho fora de funcionamento!

**⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Nunca introduza as mãos nas aberturas do aparelho. Nunca insira quaisquer objectos – com excepção dos respectivos empurradores dos acessórios e dos alimentos a serem preparados. Caso contrário, pode existir perigo de acidente!
- ▶ Retire a ficha da tomada antes de encaixar ou retirar os acessórios.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando este estiver operacional. Retire imediatamente a ficha da tomada após a utilização ou em caso de interrupções, de modo a evitar um arranque inadvertido.
- ▶ Utilize apenas acessórios originais para este aparelho. As outras peças podem não ser suficientemente seguras.
- ▶ Nunca utilize o aparelho se este estiver vazio. Tal pode danificá-lo de forma irreparável.
- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual.
- ▶ Cuidado: a lâmina cruzada é muito afiada! Manuseie e limpe o aparelho com cuidado.
- ▶ Desligue sempre o aparelho da tomada em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.



## **⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.

## Montagem / Desmontagem

### ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Todos os acessórios possuem uma fina camada de óleo, com a finalidade de os proteger contra corrosão. Por isso, antes da primeira colocação em funcionamento, limpe bem as peças todas como descrito detalhadamente no capítulo "Limpeza". De seguida, aplique um pouco de óleo alimentar em todas as peças de metal.

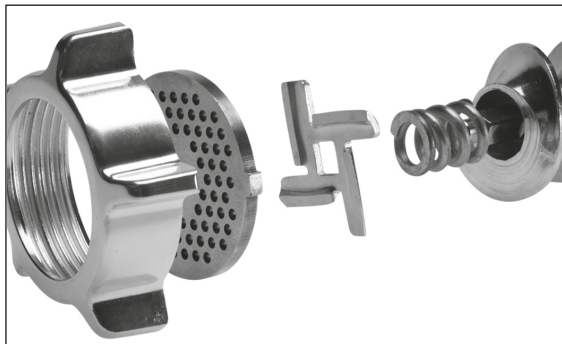
### NOTA

- ▶ Antes da primeira utilização, retire a película de proteção do painel de comandos.

## Montar a picadora de carne

Desdobre a parte desdobrável - encontra lá a descrição da sequência de montagem apresentada através de imagens.

- 1) Coloque o transportador helicoidal **11** na aplicação frontal da picadora de carne **6**.
- 2) Encaixe a mola **12** no transportador helicoidal **11**.
- 3) Coloque a lâmina cruzada **13** de forma que o lado com as lâminas fique virado no sentido oposto à mola **12**. Certifique-se de que o entalhe quadrado da lâmina em cruz **15** se encontra exatamente no eixo quadrado.






### ⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A lâmina cruzada **13** é muito afiada! Perigo de ferimentos!

### ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ O aparelho sofre danos se a lâmina cruzada **13** for posicionada de forma diferente!
- 4) Seleccione o disco perfurado **14**/disco para salsichas **17** pretendido.

- 5) Coloque o disco perfurado selecionado **14** na aplicação frontal da picadora de carne **6** de forma que as fixações no disco perfurado **14** encaixem nos entalhes da aplicação frontal da picadora de carne **6**.
- 6) Quando tudo se encontrar correctamente colocado, aparafuse manualmente o anel de fecho **15**.
- 7) A aplicação frontal da picadora de carne **6** é ligada ao bloco do motor **5** através de um fecho tipo baioneta:
  - Encaixe a aplicação frontal da picadora de carne **6** no bloco do motor **5**, de forma que a seta na aplicação frontal da picadora de carne **6** assente no símbolo  no bloco do motor **5**. O botão de bloqueio **19** é pressionado para dentro (Fig. B).
  - Pressione a aplicação frontal da picadora de carne **6** ligeiramente para dentro e rode em simultâneo a abertura para enchimento na aplicação **6** até à posição central (Fig. B), de forma que a seta na abertura para enchimento indique para o símbolo . Quando a aplicação frontal da picadora de carne **6** encaixar, o botão de bloqueio **19** salta.
  - Por fim, coloque o recipiente para enchimento **3** em cima, na abertura para enchimento.
  - Para retirar, pressione o botão de bloqueio **19** e volte a rodar a abertura para enchimento para a direita (Fig. B) . De seguida pode retirar a aplicação frontal da picadora de carne **6**.

## Montar o acessório para enchimento de salsichas

Desdobre a parte desdobrável - encontra lá a descrição da sequência de montagem apresentada através de imagens.

- 1) Retire a aplicação frontal da picadora de carne **6**, como descrito em "Montar a picadora de carne".
- 2) Desmonte todas as peças que se encontram montadas sobre/dentro da aplicação frontal da picadora de carne **6** e limpe-as.
- 3) Unte todas as peças metálicas com óleo alimentar.
- 4) Introduza o transportador helicoidal **11**, a mola **12** e a lâmina em cruz **13** novamente na aplicação frontal da picadora de carne **6**.
- 5) Coloque o disco para salsichas **17** de forma que as fixações no disco **17** encaixem nos entalhes da aplicação frontal da picadora de carne **6**.
- 6) De seguida, coloque o acessório para enchimento de salsichas **16** à frente do disco de salsichas **17**.
- 7) Aparafuse manualmente o anel de fecho **15**.
- 8) Monte a aplicação frontal da picadora de carne **6** como descrito em "Montar a picadora de carne".

## Montar o acessório em forma de cúpula

Desdobre a parte desdobrável - encontra lá a descrição da sequência de montagem apresentada através de imagens.

- 1) Retire a aplicação frontal da picadora de carne **6**, como descrito em "Montar a picadora de carne".
- 2) Retire eventuais acessórios e limpe a aplicação frontal da picadora de carne **6**.

### NOTA

► No acessório em forma de cúpula **18** não é necessária nem a lâmina em cruz **19** com a mola **12** nem um disco perfurado ou um disco para salsichas **14/17**! Remova, eventualmente, estas peças da aplicação frontal da picadora de carne **6**.

- 3) Unte todas as peças metálicas com óleo alimentar.
- 4) Coloque ambas as peças plásticas do acessório em forma de cúpula **18** de forma que as fixações encaixem no anel inferior do acessório em forma de cúpula **18** na aplicação frontal da picadora de carne **6**.
- 5) Quando tudo se encontrar correctamente colocado, volte a apertar o anel de fecho **15** manualmente.
- 6) Monte a aplicação frontal da picadora de carne **6** como descrito em "Montar a picadora de carne".

## Montar o acessório para biscoitos

Desdobre a parte desdobrável - encontra lá a descrição da sequência de montagem apresentada através de imagens.

- 1) Retire a aplicação frontal da picadora de carne **6**, como descrito em "Montar a picadora de carne".
- 2) Retire eventuais acessórios e limpe a aplicação frontal da picadora de carne **6**.

### NOTA

► No acessório para biscoitos **1** não é necessária nem a lâmina em cruz **19** com a mola **12** nem um disco perfurado ou um disco para salsichas **14/17**! Remova, eventualmente, estas peças da aplicação frontal da picadora de carne **6**.

- 3) Unte todas as peças metálicas com óleo alimentar.
- 4) Retire a barra com formas **1** à frente do acessório para biscoitos **1**.
- 5) Primeiro coloque o disco plástico, depois o disco metálico do acessório para biscoitos **1** na aplicação frontal da picadora de carne **6** (ver página desdobrável). Coloque o acessório para biscoitos **1** de forma que as fixações no acessório para biscoitos **1** encaixem nos entalhes da aplicação frontal da picadora de carne **6**.
- 6) Quando tudo se encontrar correctamente colocado, aparafuse manualmente o anel de fecho **15**.

- 7) Volte a encaixar a barra com formas ❶ à frente no acessório para biscoitos ❶. Certifique-se de que a pega na barra com formas ❶ fica virada para o lado oposto ao do aparelho. Caso contrário não consegue ajustar o padrão que se encontra directamente na pega.
- 8) Monte a aplicação frontal da picadora de carne ❸ como descrito em "Montar a picadora de carne".
- 9) Para retirar deve primeiro remover a barra com formas ❶ antes de rodar o anel de fecho ❶ e poder voltar a retirar o acessório para biscoitos ❶.

## Montar o adaptador do passe-vite

Abra a página desdobrável para consultar as imagens da sequência de montagem.

- 1) Retire a aplicação frontal da picadora de carne ❸ tal como descrito em "Montar a picadora de carne".
- 2) Retire eventuais adaptadores e limpe a aplicação frontal da picadora de carne ❸.

### NOTA

- ▶ O transportador helicoidal ❶ e a lâmina em cruz ❶ com a mola ❶ não são necessários para o adaptador do passe-vite! Remova, eventualmente, todas as peças da aplicação frontal da picadora de carne ❸.

- 3) Insira o transportador de plástico helicoidal ❶ na aplicação frontal da picadora de carne ❸.
- 4) Desloque o passe-vite ❶ sobre o transportador de plástico helicoidal ❶, de forma que as fixações no passe-vite ❶ encaixem nos entalhes da aplicação frontal da picadora de carne ❸. Os furos do passe-vite ❶ ficam orientados para baixo.
- 5) Quando estiver tudo corretamente instalado, passe o anel de fecho ❶ sobre o passe-vite ❶ e enrosque-o manualmente.
- 6) Monte a aplicação frontal da picadora de carne ❸ tal como descrito em "Montagem da picadora de carne".
- 7) Abra a braçadeira de fecho ❶ na saída do tomate ❶.
- 8) Coloque a saída do tomate ❶ por baixo do adaptador do passe-vite, inserindo a ponta do passe-vite ❶ pela pequena abertura da saída do tomate ❶:



- 9) Feche a braçadeira de fecho **7** de forma a envolver a aplicação frontal da picadora de carne **6**.
- 10) Fixe a braçadeira de fecho **7**, fechando a pequena fixação por cima da braçadeira de fecho **7**.

## Funcionamento

### **⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO**

- ▶ Nunca abra a caixa do bloco do motor **5** - não se encontram quaisquer elementos de comando aí. Se a estrutura for aberta, o direito à garantia extingue-se. Com a caixa aberta existe perigo de vida através de choque eléctrico.

### **ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!**




- ▶ Não utilize o aparelho por mais de 15 minutos no funcionamento contínuo. Desligue o aparelho durante cerca de 30 minutos para evitar um sobreaquecimento.
- ▶ Nunca prima os botões "I" **16** ou "<" **18** ao mudar o sentido de rotação, se o motor do aparelho não estiver totalmente imobilizado. O motor pode ficar danificado.

## Operar o aparelho


Quando já tiver montado os acessórios pretendidos:

- 1) Coloque o aparelho de forma a que este fique completamente estável e não caia da mesa (em caso de, por exemplo, vibrações ou cabos de rede presos) ou caia à água. A trepidação durante o funcionamento é inevitável.

### PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Nunca agarre no aparelho quando este se encontra ligado ou em funcionamento, tiver caído ou foi parar à água – ou em caso de outros acidentes! Em caso de emergência retire imediatamente a ficha da tomada! Caso contrário, existe um enorme perigo de ferimentos e de morte!
- 2) Coloque os alimentos a processar no recipiente para enchimento  e posicione um recipiente de recolha à frente, sob a abertura de saída.
  - 3) Prima primeiro o botão "0"  para garantir que o aparelho ainda se encontra desligado. Caso contrário existe o perigo do aparelho iniciar inadvertidamente, se a ficha for introduzida na tomada.
  - 4) Depois introduza a ficha na tomada.
  - 5) Prima o botão "I"  para ligar o aparelho.

### AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Pressione os alimentos unicamente com o empurrador redondo  na abertura para enchimento – nunca com os dedos, garfos, cabo da colher ou semelhante. Existe um maior perigo de ferimentos e o aparelho poderia ser danificado.

### ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca exerça uma força tão forte que faça com que o motor se torne audivelmente mais lento. O aparelho pode ficar sobrecarregado e danificado.

## Preparar carne

- 1) Utilize pedaços de carne que entrem sem problemas na abertura para enchimento. Se necessário, corte a carne. Certifique-se de que a carne não tem quaisquer ossos ou tendões.

### AVISO!

- ▶ A carne picada é muito sujeita a decomposição. Certifique-se, por isso, de que existe uma boa higiene, quando pica a carne. Caso contrário podem verificar-se danos para a saúde.

- 2) Quando tiver lido todas as indicações relativamente ao tema "Carne", pode aplicar agora o aparelho como descrito no capítulo "Operar o aparelho".

## Preparar salsichas

- 1) Passe a carne primeiro duas vezes pela picadora de carne, antes de preparar a salsicha.
- 2) Para o recheio da salsicha adicione à carne picada cebola cortada, especiarias e outros ingredientes, de acordo com a sua receita, e amasse bem a massa. Coloque esta no frigorífico durante 30 min. antes de continuar a preparar as salsichas.
- 3) Coloque a tripa (natural ou artificial) sobre o acessório para enchimento de salsichas **16** e dê um nó na outra extremidade. Pode calcular cerca de 1,60 m de tripa para salsichas por cada kg de massa para enchimento.

### SUGESTÃO

Coloque previamente a tripa natural cerca de 3 horas em água morna e torça-a bem antes de a colocar no acessório. Desta forma, a tripa natural torna-se novamente elástica. Pode adquirir as tripas naturais no comércio talhante próximo de matadouros ou directamente no talho onde faz habitualmente as suas compras.

- 4) O recheio da salsicha é prensado para dentro da tripa pelo acessório para enchimento de salsichas **16**. Quando o comprimento desejado é atingido, desligue o aparelho, aperte a extremidade da salsicha e rode algumas vezes em torno do seu eixo longitudinal.

### SUGESTÃO

A salsicha estica ao cozer e congelar. Por isso, não as encha demais, uma vez que podem rebentar.

- 5) Quando tiver lido todas as indicações relativamente ao tema "Salsichas" pode aplicar o aparelho como descrito no capítulo "Operar o aparelho".

## Trabalhar com o acessório em forma de cúpula

Com o acessório em forma de cúpula **18** pode, com os alimentos introduzidos, formar rolos de carne ou legumes vazios, os quais pode depois rechear a gosto.

- 1) Passe a carne duas vezes pela picadora de carne antes de a empurrar através do acessório em forma de cúpula **18**.
- 2) Quando tiver lido todas as indicações relativamente ao tema "Acessório em forma de cúpula" pode agora aplicar o aparelho como descrito no capítulo "Operar o aparelho".



## Fabricar biscoitos

Quando tiver preparado uma massa para biscoitos de acordo com a sua receita e tiver montado o acessório para biscoitos ❶:

- 1) Coloque um tabuleiro revestido com papel vegetal por baixo da abertura de saída na frente do aparelho.
- 2) Pressione a massa uniformemente na aplicação frontal da picadora de carne ❸ - o transportador helicoidal ❶ pressiona esta através do formato seleccionado na barra com formas do acessório para biscoitos ❶.
- 3) Quando o biscoito atingiu o comprimento desejado, pare o aparelho e corte a massa na abertura de saída. Coloque o biscoito no tabuleiro.
- 4) Quando tiver lido todas as indicações relativamente ao tema "Biscoitos", pode agora aplicar o aparelho como descrito no capítulo "Operar o aparelho".

## Passar tomate

- 1) Coloque um recipiente por baixo da saída do tomate ❸.
- 2) Coloque um recipiente à frente, por baixo do passe-vite ❶.s
- 3) Corte os tomates em quartos e empurre-os lenta e uniformemente para dentro da aplicação frontal da picadora de carne ❸.  
O transportador de plástico helicoidal ❹ pressiona o tomate contra o adaptador do passe-vite e o tomate passado cai na respetiva saída ❸. A casca do tomate é expelida, à frente, pelo passe-vite ❶.

### NOTA

Caso saia sumo do tomate pelas uniões roscadas do adaptador do passe-vite, as causas podem ser as seguintes:

- Está a trabalhar com demasiada rapidez.
  - Está a pressionar os pedaços de tomate com muita pressão para dentro do aparelho.
  - Os pedaços de tomates são demasiado grandes.
- Neste caso, reduza a velocidade de trabalho, pressione apenas ligeiramente os pedaços de tomate para dentro do aparelho e corte o tomate em pedaços mais pequenos.
- 4) Depois de ter lido todas as indicações relativas ao tema "Passar tomate", pode utilizar o aparelho como descrito no capítulo "Operar o aparelho".

## Em caso de erro

### **Se o accionamento estiver bloqueado por alimentos:**

- Prima o botão "0" **21** para parar a picadora de carne.
- Mantenha o botão "<" **22** premido. O accionamento funciona agora para trás. Dessa forma, os alimentos são transportados no sentido contrário para voltar a libertar o accionamento.
- Se o accionamento estiver livre, solte o botão "<" **22**.
- Prima o botão "I" **20** para ligar a picadora de carne.
- Se não conseguir libertar o accionamento, limpe o aparelho como descrito no capítulo "Limpeza".

### **Se o motor se desligar repentinamente, é possível que a protecção interna contra sobrecarga tenha sido activada. Esta tem a função de protecção do motor.**

- Desligue o aparelho e deixe arrefecer por aprox. 30 minutos antes de continuar a utilizar o aparelho.
- Se, mesmo assim, não obtiver qualquer resultado, aguarde mais 15 min.
- Se, mesmo assim, a espera não trazer resultados, a máquina pode estar avariada. Neste caso, entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente.

### **Se o cabo de rede estiver danificado ou existirem danos visíveis nas peças do aparelho :**

- Desligue imediatamente o aparelho, premindo o botão "0" **21**!
- Se isto não for possível em segurança, retire a ficha de rede.
- Deixe que estes danos sejam reparados pelo serviço de apoio ao cliente, antes de voltar a utilizar o aparelho.

## Limpeza

### **PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO**

- ▶ Retire a ficha de rede da tomada antes de limpar o aparelho. Deste modo evita perigos de acidente devido ao arranque inadvertido inesperado e choque eléctrico.

## Limpar o bloco do motor

- Limpe todas as superfícies exteriores e o cabo de rede com um pano levemente humedecido. Em caso de sujidade entranhada, coloque um detergente suave da loiça no pano. Limpe depois com um pano humedecido apenas com água limpa, para eliminar eventuais resíduos de detergente. Seque bem o aparelho, antes de o voltar a utilizar.



### PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- ▶ Nunca mergulhe o bloco do motor **5** em água ou outros líquidos! Caso contrário existe perigo de morte através de choque eléctrico, se os cabos eléctricos ficarem húmidos.


### ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize detergentes, abrasivos ou diluentes. Estes podem danificar o aparelho e deixar resíduos nos alimentos.

## Limpar os acessórios

- Limpe os acessórios que entram em contacto com alimentos, ...
  - com água quente e detergente apropriado aos alimentos.

### NOTA

- ▶  O acessório para biscoitos **1**, o empurrador **2**, o acessório para enchimento de salsichas **16** e o acessório em forma de cúpula **18** podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- ▶ Coloque as peças de plástico, se possível, no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que não ficam encravadas. Caso contrário, as peças de plástico podem ficar deformadas!



### AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

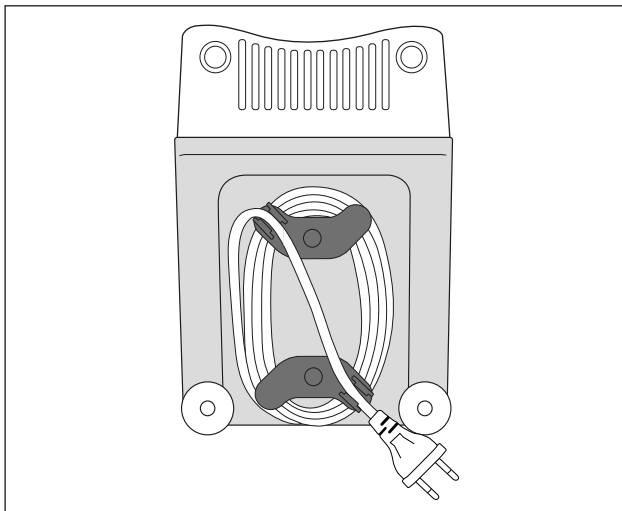
- ▶ A lâmina cruzada **13** é muito afiada! Perigo de ferimentos!
- Seque tudo muito bem antes de voltar a utilizar o aparelho.

### NOTA

- ▶ Após cada limpeza, volte a untar as peças de metal com um pouco de óleo alimentar. Caso contrário, as peças de metal podem ficar manchadas!

## Guardar

- Enrole o cabo de alimentação, no sentido dos ponteiros do relógio, à volta do dispositivo de enrolamento do cabo ④, na base do aparelho, e fixe o cabo como demonstrado em baixo. Deste modo, fica protegido de danos:



- Guarde o aparelho num local seco.
- Depois do aparelho secar, unte os acessórios com um pouco de óleo alimentar se não pretender continuar a utilizar o aparelho de imediato. Desse modo obtém uma protecção eficaz contra corrosão.
- Guarde o aparelho num local afastado do alcance das crianças e pessoas que necessitem de vigilância. Estes nem sempre conseguem avaliar correctamente os potenciais perigos que existem ao manusear aparelhos eléctricos.

## Eliminação



**Nunca coloque o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto é abrangido pela Directiva Europeia 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais. Tenha atenção aos regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

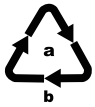


A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais da embalagem são seleccionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.

A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais da embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

### NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.



Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviações (b) e algarismos (a), com os seguintes significados:

1-7: plásticos

20-22: papel e cartão

80-98: compostos

## Garantia da Kompersnass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

### Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

### Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

### Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

## Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

## Assistência Técnica

### PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

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

IAN 300444

## Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

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

## Receitas

### Quibe

Ingredientes para o recheio de carne

400 g de carne magra de vaca ou de borrego

2 cebolas

10 g de farinha

25 g de pinhões picados grosseiramente

1/2 colher de chá de pimenta em pó, canela, cominhos, sementes de alcaravia em pó, cravinho em pó, noz-moscada em pó

Sal e pimenta

Ingredientes para o quibe

500 g de bulgur (demolhado)

500 g de carne magra de vaca ou de borrego

1 cebola

1 pitada de pimenta, 1 pitada de piri-piri

Recheio de carne

Preparar primeiro o recheio de carne, para que possa arrefecer durante a preparação da cobertura.

Moa duas vezes a carne com a picadora de carne (primeiro com o disco perfurado médio e depois com o fino **14**). Mexa bem a carne, a farinha, os pinhões e as especiarias. Corte e refogue as cebolas. Adicione a massa de carne e misture com a cebola. Deixe tudo cozer bem e arrefecer.

Massa de quibe

Moa duas vezes consecutivas a carne para a cobertura com a picadora de carne (primeiro com o disco perfurado médio e depois com o fino **14**) e misture o bulgur com a cebola finamente picada e as especiarias. Moa esta massa também com a picadora de carne. Troque o disco perfurado **14** pelo acessório em forma de cúpula **18** (ver capítulo "Montagem do acessório para Quibe") e molde quibes com aprox. 7 cm de comprimento.

Preparação

Depois de moldado, recheie cada quibe com o preparado de carne e comprima as pontas, para obter pequenos pastéis. Frite os quibes prontos em óleo, a uma temperatura de 190 °C, durante aprox. 3 minutos. Frite os quibes até obterem uma cor dourada.



## **Rolinhos de carne**

Ingredientes para a cobertura de carne

450 g carne magra de carneiro, vitela ou de vaca

150 g de farinha

1 colher de chá de pimenta (cravinho)

1 colher de chá de noz moscada

1 pitada de chili em pó

1 pitada de pimenta

Ingredientes para o recheio de carne

700 g de carne de borrego

1 1/2 colher de sopa de azeite

1 1/2 colher de sopa de cebola picada

1/2 colher de chá de pimenta (cravinho)

1/2 colher de chá de sal

1 1/2 colher de sopa de farinha

Para a cobertura passe a carne duas vezes pela picadora de carne (primeiro com o disco perfurado médio e depois com o fino 14) e junte com os ingredientes. Esta massa também deve ser picada duas vezes com a picadora de carne. Substituir o disco perfurado 14 pelo acessório em forma de cúpula 18 (ver capítulo "Montar o acessório em forma de cúpula").

Formar as coberturas Kubbe com o acessório em forma de cúpula 18 e levar ao frigorífico.

Recheio:

Passar a carne duas vezes com a máquina de passa carne (primeiro com o disco perfurado médio e depois com o fino 14). Salteie as cebolas e misture bem com a carne e os restantes ingredientes. Encha as pequenas coberturas em forma de cúpula com este recheio e frite.

Recheios alternativo:

250 g de brócolos cozidos a vapor

ou 250 g de courgetes cozidas a vapor

ou 250 g de arroz cozido

## Salsicha de churrasco fresca

Ingredientes:

300 g de carne magra de vaca

500 g de carne magra de porco

200 g de toucinho

20 g de sal

1/2 colher de sopa de pimenta branca, moída

1 colher de chá de cominhos

1/2 colher de chá de noz moscada

A carne de vaca, de porco e toucinho devem ser picadas duas vezes na picadora de carne.

Adicione as especiarias misturadas, bem como o sal e mexa durante 5 minutos.

Leve o recheio ao frigorífico durante aprox. 30 minutos. Recheie as salsichas de acordo com as instruções (ver capítulo "Preparar salsichas") e feche pequenas salsichas de 25 cm de comprimento.

Consumir a salsicha para churrasco no próprio dia, bem frita.

## Biscoitos

Ingredientes:

500 g de manteiga

500 g de açúcar

2 - 3 pacotinhos de açúcar baunilhado

1 pacotinho de pudim de baunilha

1/4 colher de chá de sal

1 ovo

4 gemas de ovo

800 g de farinha (tipo 405)

2 colheres de chá de fermento em pó

200 g de amêndoas moídas (branqueadas)

raspa de um limão

Bata a manteiga até ficar em creme. Adicionar os restantes ingredientes gradualmente e amassar bem a massa. Deixar levedar a massa coberta durante, aprox. 12 horas, (p.ex. durante a noite) no frigorífico. Depois, passá-la pela picadora de carne com o acessório para biscoitos ❶. Coloque os biscoitos num tabuleiro forrado com papel vegetal. Coza os biscoitos, no forno pré-aquecido, a 180°C durante aprox. 10-15 minutos, até ficarem dourados.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

02/2018 · Ident.-No.: SFW350D3-012018-1

---

IAN 300444