



ELECTRIC MINCER / ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF / HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE SFW 300 B1

(GB) (IE)

ELECTRIC MINCER

Operating instructions

(FR) (BE)

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

(CZ)

ELEKTRICKÝ MLÝNEK NA MASO

Návod k obsluze

(SK)

ELEKTRICKÝ MLYNČEK NA MÄSO

Návod na obsluhu

(DK)

ELEKTRISK KØDHAKKER

Betjeningsvejledning

(HU)

ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

ELEKTRISCHE VLEESMOLEN

Gebruiksaanwijzing

(PL)

ELEKTRYCZNA MASZYNKA DO MIĘSA

Instrukcja obsługi

(ES)

PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE

Instrucciones de uso

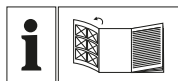
(IT)

TRITACARNE ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

IAN 485585_2501

(DE) (FR) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK)



GB IE

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

DE AT CH

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

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

PL

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

SK

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

ES

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

DK

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

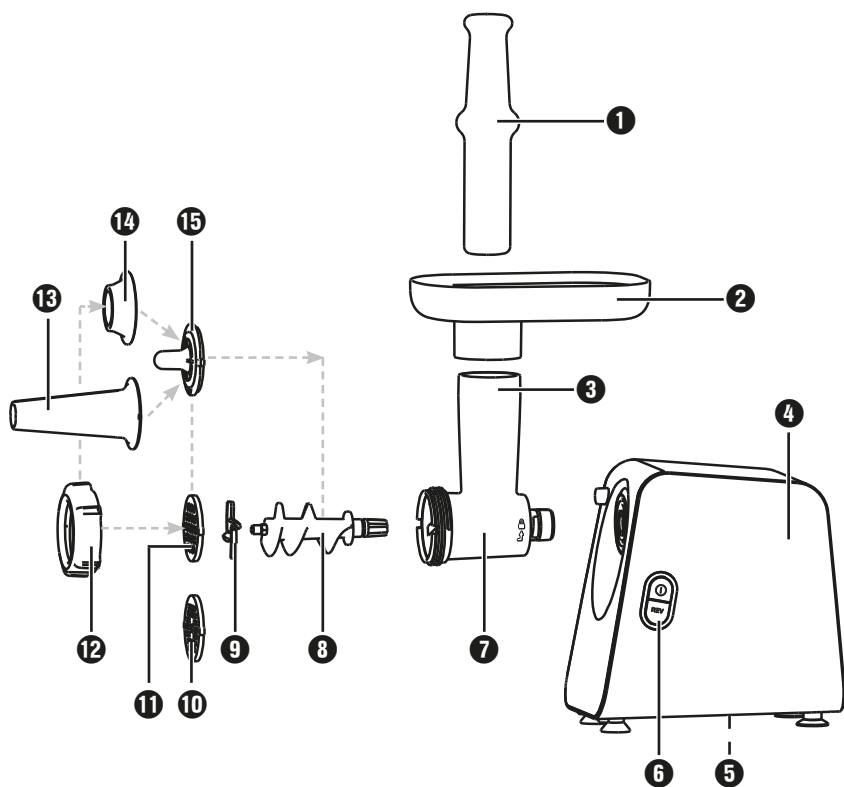
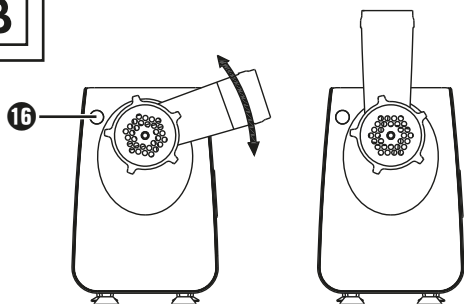
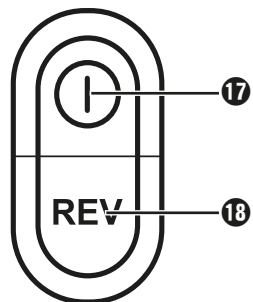
IT

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

HU

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

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	13
Français	Mode d'emploi	Page	27
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	41
Češki	Návod k obsluze	Strana	53
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	65
Slovaška	Návod na obsluhu	Strana	77
Español	Instrucciones de uso	Página	89
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	101
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	113
Magyar	Használati utasítás	Oldal	125

A**B****C**

Contents

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Warnings and symbols used	2
4. Safety information	3
5. Contents of package/parts description	5
6. Technical data	5
7. Assembly/disassembly	5
7.1. Assembling the meat grinder	5
7.2. Fitting the sausage stuffer attachment	6
7.3. Fitting the kibbeh attachment	6
8. Use	7
8.1. Grinding meat.	7
8.2. Processing sausage.	7
8.3. Using the kibbeh attachment.	8
9. Faults	8
10. Cleaning	8
11. Storage	9
12. Disposal	9
13. Kompernass Handels GmbH warranty	9
13.1. Service	10
13.2. Importer	10
14. Recipes	10
14.1. Classic meat patties	10
14.2. Coarse bratwurst	11
14.3. Salmon tartare	11
14.4. Vegetarian lentil patties	11
14.5. Kibbeh	11

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The instructions for use are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all instructions regarding safety and use. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass on all documents to any future owner.

2. Intended use

This appliance is intended exclusively for processing foods in the usual household quantities in private households:

- Grinding fresh meat
- Making sausages in natural or artificial skin

The appliance is not intended for processing frozen foods or other hard foods, e.g. bones or nuts, and not in commercial or industrial applications.

3. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these instructions for use, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.

	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.
  ES/PT	The packaging contains paper and/or cardboard components. The packaging contains plastic and/or metal components.



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE






FR: The product, packaging and operating instructions are recyclable. They are subject to extended producer responsibility and are collected separately.

4. Safety information

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Ensure that the power cable is not damaged. Keep it out of hot areas and route it in such a way that it cannot be pinched.
- To avoid potential risks, a damaged power cable for this appliance should be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service department or a similarly qualified person.
- Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
-  Never immerse the motor unit in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Never use the appliance for purposes other than those described here. There is a significant risk of accidents if the protective features of the appliance are disabled during improper use!
- Never put your hand into the openings on the appliance. Never insert objects of any kind into the openings – except for the appropriate pusher for the attachment and the foodstuffs to be processed. If you do, there will be a serious risk of accidents!

- Disconnect the plug from the mains power socket before fitting or removing attachments.
- Do not leave the appliance unsupervised when it is ready for use. To prevent the appliance from being switched on accidentally, always unplug it after use or during breaks.
- Use only the original accessory parts for this appliance. Other accessories may not meet the safety requirements.
- Do not operate the appliance empty. This could irreparably damage the appliance.
- Before changing accessories or additional parts which 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.
- Caution: The cross blade is very sharp! Always proceed with caution when handling and cleaning the appliance.
- The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance may not be used by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Do not allow children to play with the appliance.

5. Contents of package/ parts description

Figure A:

- ➊ Pusher
- ➋ Filler bowl
- ➌ Feed tube
- ➍ Motor unit
- ➎ Cable retainer
- ➏ Controls
- ➐ Meat grinder attachment
- ➑ Feed screw
- ➒ Cross blade
- ➓ Coarse perforated disc
- ➔ Fine perforated disc
- ➖ Locking ring
- ➗ Sausage stuffer attachment
- ➘ Kibbeh attachment A
- ➙ Kibbeh attachment B
(for use with kibbeh attachment A ➔ and
sausage stuffer attachment ➗)

Figure B:

- ➚ Release button

Figure C:

- ➛ ➀ Button (On/Off)
- ➜ REV button (reverse direction)

Not shown:

Instructions for use

6. Technical data

Voltage	220–240 V ~, 50 Hz
Power consumption	300 W
Power consumption in off mode	0.2 W
CO time	7 minutes

CO time

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for this length of time, it must be switched off until the motor has cooled down.

7. Assembly/disassembly

⚠ ATTENTION!

- The metallic components are coated with a thin film of oil to protect them from corrosion. Therefore, clean all parts carefully before first use as described in detail in the section **10. Cleaning**. Rub all the metal parts afterwards with a little cooking oil.

ℹ Note

- Before using the appliance for the first time, remove the protective film from the appliance.

7.1. Assembling the meat grinder

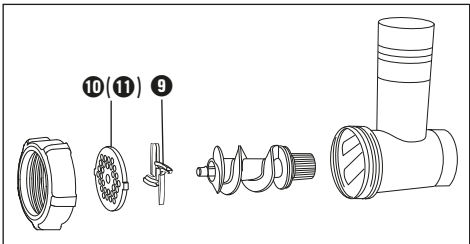


Fig. 1

- 1) Coat all metal parts with cooking oil.
- 2) Insert the feed screw ➑ into the meat grinder attachment ➐.
- 3) Then insert the cross blade ➑ so that the side with the blades is facing away from the feed screw ➑. Ensure that the angled recess of the cross blade ➑ lies correctly on the angled axle.

⚠ WARNING!

- The cross blade ➑ is very sharp! Risk of injury!

⚠ ATTENTION!

- The appliance will be damaged if the cross blade ➑ is inserted in the wrong direction!

- 4) Select the required perforated disc **10/11**.
- 5) Insert the selected perforated disc **10/11** into the meat grinder attachment **7** so that the tabs on the perforated disc **10/11** fit into the recesses on the meat grinder attachment **7**.
- 6) Once everything is correctly inserted, screw on the locking ring **12** hand-tight.
- 7) The fully assembled meat grinder attachment **7** is connected to the motor unit **4** via a bayonet lock:
 - Press the release button **16** while inserting the meat grinder attachment **7** into the motor unit **4** so that the symbol  on the meat grinder attachment **7** is aligned with the symbol  on the motor unit **4** (Fig. B).
 - Then rotate the feed tube **3** on the meat grinder attachment **7** to the middle position (Fig. B) so that the symbol  on the feed tube **3** points to the symbol  . Let go of the release button **16**. The meat grinder attachment **7** is now firmly attached to the motor unit **4**.
 - Finally, place the filler bowl **2** on top of the feed tube **3**.
 - For removal, press the release button **16** and turn the feed tube **3** back to the right (Fig. B) . You can then pull out the meat grinder attachment **7**.

7.2. Fitting the sausage stuffer attachment

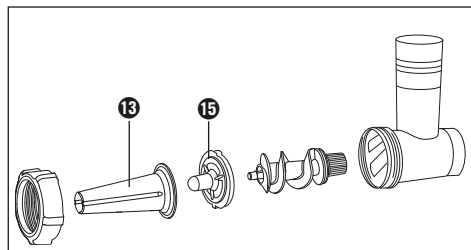


Fig. 2

- 1) Remove the meat grinder attachment **7** as described in **7.1. Assembling the meat grinder**.

- 2) Disassemble all parts fitted onto the meat grinder attachment **7** and clean them.
- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Insert the feed screw **8** back into the meat grinder attachment **7**.
- 5) Insert kibbeh attachment B **15** so that the tabs fit into the recesses on the meat grinder attachment **7**.
- 6) Then fit the sausage stuffer attachment **13** on the front of kibbeh attachment B **15**.
- 7) Screw on the locking ring **12** hand-tight.
- 8) Fit the meat grinder attachment **7** as described in **7.1. Assembling the meat grinder**.

7.3. Fitting the kibbeh attachment

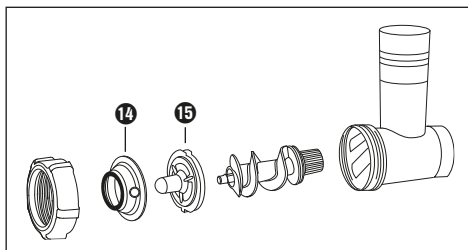


Fig. 3

- 1) Remove the meat grinder attachment **7** as described in **7.1. Assembling the meat grinder**.
- 2) Remove any attachments that might be fitted and clean the meat grinder attachment **7**.
- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Insert the feed screw **8** back into the meat grinder attachment **7**.
- 5) Insert kibbeh attachment B **15** so that the tabs fit into the recesses on the meat grinder attachment **7**.
- 6) Place kibbeh attachment A **14** on kibbeh attachment B **15** and screw on the locking ring **12** hand-tight.
- 7) Fit the meat grinder attachment **7** as described in **7.1. Assembling the meat grinder**.

8. Use

DANGER!

- ▶ Never open the housing of the motor unit ④ – there are no serviceable parts whatsoever inside. Opening the housing will invalidate any warranty claims.

ATTENTION!

- ▶ Do not use the appliance continuously for longer than 7 minutes. Then leave the appliance switched off for about 30 minutes to avoid overheating.

Note

- ▶ The REV button ⑬ can only be activated when the motor is stopped.
- 1) Fit the desired attachment (see section **7. Assembly/disassembly**).
 - 2) Set up the appliance such that it is perfectly stable.

DANGER!

- ▶ Never reach after a connected or running appliance if it falls over or into water – or in any other dangerous situation! In an emergency, immediately pull the power plug!

Note

- ▶ Depending on the type of use, note the information in the respective sections **8.1. Grinding meat**, **8.2. Processing sausage**, **8.3. Using the kibbeh attachment**.
- 3) Place the food to be processed in the filler bowl ② and place a collecting container in front under the discharge opening.
 - 4) Plug the plug into the power outlet.
 - 5) Press the ① button ⑭ to switch on the appliance.
 - 6) Push the food into the feed tube ③ and press it down lightly with the pusher ①.

WARNING!

- ▶ Only use the pusher ① to press the food into the feed tube ③ – never use your fingers, a fork, spoon handle or the like.

ATTENTION!

- ▶ Never push so hard that you hear the motor slow down. Otherwise, the appliance may become overloaded and could be damaged.

8.1. Grinding meat

- Use pieces of meat that easily fit into the feed tube ③. Cut the meat first, if necessary. Make sure that the meat does not contain bones or tendons.

WARNING!

- ▶ Minced meat is very susceptible to bacterial growth. It is therefore important to practice good hygiene when working with meat. Otherwise, there could be health risks.

- Process the ingredients as described above.

8.2. Processing sausage

- 1) Run the meat twice through the meat grinder before using it to make sausage.
- 2) For the sausage filling, you may add finely diced onion, spices and other ingredients, for example, depending on the recipe. Then knead the mixture well. Place it in the refrigerator for 30 minutes before processing it further.
- 3) Slip the sausage skin (natural or artificial) over the sausage stuffer attachment ⑬ and tie the other end closed. You will need around 1.60 m of sausage skin for each 1 kg of sausage stuffing.

Note

Soak natural skin in lukewarm water for about 3 hours and wring it out before use. This gives the natural skin back its elasticity. You can purchase natural sausage skin from butcher suppliers near abattoirs or from your butcher.

- 4) Operate the appliance as described in section **8. Use**.
- 5) The sausage filling is pressed through the sausage stuffer attachment ⑬ into the sausage skin. Once the sausage has reached the required length, switch off the appliance, pinch the end of the sausage and twist it a few times around its longitudinal axis.

Note

Sausage expands during cooking and freezing. Therefore, do not overfill the sausages; otherwise, they could burst.

8.3. Using the kibbeh attachment

You can use the kibbeh attachment **14/15** to form hollow rolls of meat or vegetables, which you can then stuff with a filling of your choice.

- 1) Run the meat through the meat grinder twice before pressing it through the kibbeh attachment **14/15** (see section **8.1. Grinding meat**).
- 2) Fit the kibbeh attachment **14/15** (see section **7.3. Fitting the kibbeh attachment**).
- 3) Operate the appliance as described in section **8. Use**.

9. Faults

If the drive is blocked by compacted food:

- Press the **1** button **17** to stop the meat grinder.
- Hold the REV button **18** pressed. The drive now runs in reverse. This will move the food backwards a little to clear the drive.
- Once the drive is free, release the REV button **18**.
- Press the **1** button **17** to start the meat grinder again.
- If this does not clear the drive, clean the appliance as described in section **10. Cleaning**.

If the motor stops suddenly, the internal overload fuse may have been tripped. This is intended to protect the motor.

- Switch the appliance off and allow it to cool for about 30 minutes before using it again.
- If the appliance still does not function, wait another 15 minutes.
- If after this time the appliance still does not function, it may have a defect. In this case, contact your dealer.

If the power cable is damaged or damage to the parts of the appliance is apparent:

- Immediately switch off the appliance by pressing the **1** button **17**!
- If this cannot be done safely, pull the power plug.
- Have this damage repaired by customer service before using the appliance again.

10. Cleaning

DANGER!

- ▶ Never immerse the motor unit **4** in water or other liquids! Otherwise, there is a risk of an electric shock if moisture enters the appliance and reaches the electrical wiring.
- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance. This prevents the risk of accidents from unexpected, accidental start-up and electric shock.

WARNING!

- ▶ The cross blade **9** is very sharp! Risk of injury!

ATTENTION!

- ▶ Do not use any cleaning agents, abrasive agents or solvents. These can damage the appliance and expose the food to residues.
- Clean all exterior surfaces and the power cable with a slightly dampened cloth. For stubborn dirt, add some mild detergent to the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with fresh water to ensure that all detergent is removed. Always dry the appliance properly before using it again.
- Clean all accessories that can come into contact with food with hot washing-up water and a household detergent suitable for food.

Note

- ▶  The plastic parts of the accessories are suitable for washing in the dishwasher.
- ▶ Place these plastic parts in the upper basket of the dishwasher if possible and make sure that none of the parts can get stuck. Otherwise, the parts could become deformed!

- Dry all parts thoroughly before using the appliance again.

Note

- After cleaning, rub a little cooking oil onto the metal parts again. Otherwise, the metal parts could become discoloured.

11. Storage

- Wrap the power cable around the cable retainer **5**.
- After drying, rub a little cooking oil onto the metallic attachments if you will not be using the appliance again immediately. This provides good protection against corrosion.
- Store the appliance in a dry location protected from sunlight and dust.

12. Disposal



The symbol of the crossed-out wheelie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life.

The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 485585_2501 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 485585_2501.

13.1. Service

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 485585_2501

13.2. Importer

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

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

14. Recipes

14.1. Classic meat patties

Ingredients

- 400 g beef shoulder
- 100 g beef brisket
- 1 onion
- 1 roll (day-old, soaked in water)
- 1 egg
- 1 tsp. mustard
- Salt, pepper, paprika powder
- Cooking oil

Preparation

- 1) Peel onions, cut into pieces and process through the fine perforated disc **11**.
- 2) Also pass the meat through the fine perforated disc **11** (for particularly fine meat patties, pass through twice).
- 3) Squeeze out the roll and add to the mixture along with the egg, mustard and spices.
- 4) Knead everything well, shape into patties and fry in a pan until golden brown.

14.2. Coarse bratwurst

Ingredients

- 400 g pork shoulder
- 100 g pork belly
- 2 garlic cloves
- 1 tsp. marjoram
- 1 tsp. salt
- 1/2 tsp. pepper
- Skin for filling

Preparation

- 1) Cut the meat into cubes and cool well.
- 2) Process the meat and garlic through the fine perforated disc ⑪.
- 3) Mix well with spices.
- 4) Fit the sausage stuffer attachment ⑬ onto the appliance.
- 5) Fill the meat mixture into the skins and fry or grill.

14.3. Salmon tartare

Ingredients

- 300 g fresh salmon filet
- 1 tbsp. lemon juice
- 1 tsp. mustard
- 1 tsp. finely chopped dill
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Cut the salmon into cubes and freeze it lightly in the freezer.
- 2) When the salmon is lightly frozen, process it through the fine perforated disc ⑪.
- 3) Carefully mix the minced salmon with the remaining ingredients.
- 4) Serve as an appetizer with toast or on dark rye bread.

Note

Use only fresh fish and consume the tartare promptly.

14.4. Vegetarian lentil patties

Ingredients:

- 250 g boiled lentils
- 1 carrot
- 1 small onion
- 1 clove of garlic
- 65 g rolled oats
- 1 egg
- 1 tsp. cumin
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Roughly chop the carrot, onion and garlic, then process them together with the lentils through the fine perforated disc ⑪.
- 2) Combine this lentil mixture with the rolled oats, egg and spices into a shapable mixture.
- 3) Shape into small balls and fry in a pan or bake in the oven.

14.5. Kibbeh

Ingredients for the mince filling

- 350 g lean beef or lamb
- 2 onions
- 10 g flour
- 25 g coarsely chopped pine nuts
- 1/2 tsp. each of allspice, cinnamon, cumin, caraway, cloves, nutmeg (all ground)
- Salt and pepper

Ingredients for the shell

- 500 g bulgur wheat (soaked)
- 500 g lean beef or lamb
- 1 onion
- 1 pinch pepper, 1 pinch chili

Mince filling

- 1) Prepare the mince filling first and leave it to cool while you prepare the shell:

- 2) Pass the meat through the meat grinder twice (using first the coarse, then the fine perforated disc **10/11**).
- 3) Mix the meat, flour, pine nuts and spices well.
- 4) Chop and sear the onions. Add the mince and mix it with the onions. Thoroughly fry the mixture, then let it cool. Make sure to cook the meat mixture until crumbly – this makes it easier to fill the kibbeh shell.

Shell

- 1) Pass the meat for the shell through the meat grinder twice in a row (using first the coarse, then the fine perforated disc **10/11**).
- 2) Mix with the bulgur wheat, the finely chopped onion and the spices.
- 3) Process the mixture twice more with the meat grinder.
- 4) Swap out the perforated disc **11** and the cross blade **9** for the kibbeh attachment **14/15** (see section **7.3. Fitting the kibbeh attachment**) and make kibbeh shells of about 7 cm in length.

Preparation

Fill each kibbeh shell with the mince as soon as it is made, pinching the ends together to create small pouches.

- In a deep fat fryer:
Deep-fry the finished kibbeh in hot oil (190 °C) for about 3 minutes. They should have a golden brown colour.
- In a hot air fryer:
Spray the finished kibbeh with some oil and bake at 210 °C for about 25 minutes until golden brown.

Tip

Kibbeh can also be frozen uncooked and then cooked later.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	14
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	14
3. Verwendete Warnhinweise und Symbole	14
4. Sicherheitshinweise	15
5. Lieferumfang/Teilebeschreibung	17
6. Technische Daten	17
7. Zusammenbauen/Zerlegen	17
7.1. Fleischwolf zusammenbauen	18
7.2. Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	18
7.3. Kebbe-Aufsatz montieren	19
8. Bedienen	19
8.1. Fleisch wolfen	20
8.2. Wurst verarbeiten	20
8.3. Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	20
9. Im Fehlerfall	20
10. Reinigen	21
11. Aufbewahren	21
12. Entsorgung	22
13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	22
13.1. Service	23
13.2. Importeur	23
14. Rezepte	24
14.1. Klassische Frikadellen	24
14.2. Grobe Bratwurst	24
14.3. Lachs-Tatar	24
14.4. Vegetarische Linsenbratlinge	24
14.5. Kebbe	25

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

2. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

3. Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

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

  ES/PT	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe. Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.
  	FR: Cet appareil et ses accessoires se recyclent FR: ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE FR: Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

4. Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

5. Lieferumfang/ Teilebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ⑯ Entriegelungsknopf

Abbildung C:

- ⑰ Taste ① (Ein/Aus)
- ⑱ Taste REV (Rückwärtslauf)

Nicht abgebildet:
Bedienungsanleitung

6. Technische Daten

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

KB - Zeit

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

7. Zusammenbauen/ Zerlegen

⚠ ACHTUNG!

- Die metallischen Zubehörteile sind mit einem dünnen Ölfilm versehen, um diese vor Korrosion zu schützen. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch daher sämtliche Teile sorgfältig, wie im Kapitel **10. Reinigen** ausführlich beschrieben. Reiben Sie danach alle Metallteile mit etwas Speiseöl ein.

i Hinweis

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

7.1. Fleischwolf zusammenbauen

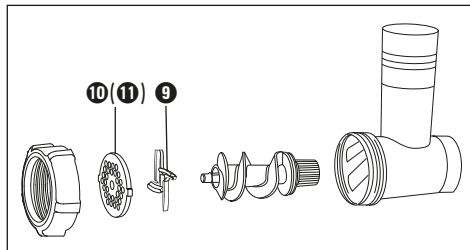


Abb. 1

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

⚠️ WARNUNG!

- Das Kreuzmesser 9 ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

⚠️ ACHTUNG!

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

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

7.2. Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

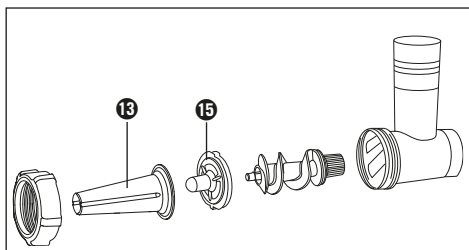


Abb. 2

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

7.3. Kebbe-Aufsatz montieren

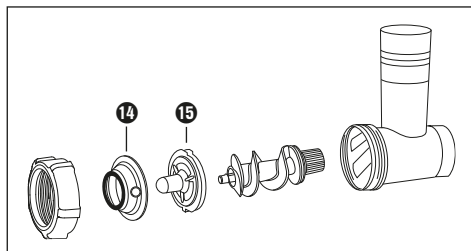


Abb. 3

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

8. Bedienen

⚠ GEFAHR!

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

⚠ ACHTUNG!

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

i Hinweis

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

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

⚠ GEFAHR!

- Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker!

i Hinweis

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

⚠ WARNUNG!

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

⚠ ACHTUNG!

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

8.1. Fleisch wölfen

- Verwenden Sie Fleischstücke, die problemlos in den Einfüllschacht **9** passen. Schneiden Sie das Fleisch gegebenenfalls vor. Achten Sie darauf, dass das Fleisch keine Knochen oder Sehnen hat.

⚠ WARNUNG!

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

8.2. Wurst verarbeiten

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

i Hinweis

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

- 4) Verfahren Sie mit der Bedienung so, wie im Kapitel **8. Bedienen** beschrieben.
- 5) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **13** in den Wurstarm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

i Hinweis

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

8.3. Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

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

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

9. Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste **1** **17**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste REV **18** gedrückt. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Damit können Sie die Lebensmittel ein Stück rückwärts transportieren, um den Antrieb wieder freizubekommen.
- Ist der Antrieb frei, lassen Sie die Taste REV **18** los.
- Drücken Sie die Taste **1** **17**, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel **10. Reinigen** beschrieben.

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

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 30 Min. abkühlen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Sollte dies ergebnislos sein, so warten Sie noch einmal weitere 15 Min. .

- Wenn auch diese Frist ergebnislos verstrichen ist, deutet dies auf einen Defekt hin. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

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

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie die Taste  **17** drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instand setzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

10. Reinigen

GEFAHR!

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

WARNUNG!

- ▶ Das Kreuzmesser  ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

ACHTUNG!

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

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

Hinweis

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

Hinweis

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

11. Aufbewahren

- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung .
- Reiben Sie die metallischen Aufsätze nach dem Abtrocknen dünn mit Speiseöl ein – wenn Sie das Gerät nicht sofort weiter benutzen. Damit erzielen Sie einen guten Schutz vor Korrosion.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und vor Sonne und Staub geschützten Ort.

12. Entsorgung



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

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

13.1. Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

BE Service Belgien

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

CH Service Schweiz

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

IAN 485585_2501

13.2. Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

14. Rezepte

14.1. Klassische Frikadellen

Zutaten

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

Zubereitung

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

14.2. Grobe Bratwurst

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

14.3. Lachs-Tatar

Zutaten

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

Zubereitung

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

① Hinweis

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

14.4. Vegetarische Linsenbratlinge

Zutaten:

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

Zubereitung

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

14.5. Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung

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

Zutaten für die Hülle

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

Fleischfüllung

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

Hülle

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

Zubereitung

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

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

i Tipp

Kebbe lässt sich auch roh einfrieren und später zubereiten.

Table des matières

1. Introduction	28
2. Utilisation conforme	28
3. Avertissements et symboles utilisés	28
4. Avertissements de sécurité	29
5. Matériel livré/Description des pièces	31
6. Caractéristiques techniques	31
7. Montage/démontage	31
7.1. Montage du hachoir	31
7.2. Monter l'accessoire à charcuterie	32
7.3. Monter l'accessoire à kebbés	32
8. Utilisation	33
8.1. Hacher la viande	33
8.2. Préparation de charcuterie	34
8.3. Travailler avec l'accessoire à kebbés	34
9. En cas de panne	34
10. Nettoyage	35
11. Rangement	35
12. Recyclage	35
13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	36
14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	37
15. Service après-vente	38
16. Importateur	38
17. Recettes	39
17.1. Fricadelles classiques	39
17.2. Saucisse à griller grossière	39
17.3. Tartare de saumon	39
17.4. Galettes de lentilles végétariennes	39
17.5. Kebbés	40

1. Introduction

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

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

2. Utilisation conforme

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

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

L'appareil n'est pas prévu pour transformer des denrées alimentaires surgelées ou dures comme par ex. les os ou noix, il n'est pas destiné à une utilisation en milieu commercial ou industriel.

3. Avertissements et symboles utilisés

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

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

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

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



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR


Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

4. Avertissements de sécurité

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites ici. Il existe un risque d'accident considérable si vous mettez hors service les dispositifs de protection de l'appareil suite à une mauvaise utilisation !
- N'introduisez jamais les doigts dans les orifices de l'appareil. N'y introduisez jamais quelque objet que ce soit, sauf le poussoir adapté à l'accessoire et les denrées alimentaires à transformer. Dans le cas contraire, risque considérable d'accident !

- Commencez par débrancher la fiche secteur de la prise secteur avant de monter ou démonter des pièces de l'accessoire.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est prêt à l'emploi. Après l'utilisation ou avant des interruptions du travail, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur pour empêcher un démarrage inopiné.
- Utilisez exclusivement les accessoires d'origine prévus pour cet appareil. Des pièces différentes peuvent ne pas être suffisamment fiables.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide. L'appareil risque sinon d'être endommagé de façon irréparable.
- Avant de changer des accessoires ou pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le présent mode d'emploi.
- Attention : la lame cruciforme est extrêmement tranchante ! Faites toujours très attention en manipulant et en nettoyant l'appareil.
- En cas d'absence de surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

5. Matériel livré/Description des pièces

Figure A :

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

Figure B :

- ⓫ Bouton de déverrouillage

Figure C :

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

Non représenté :

Mode d'emploi

6. Caractéristiques techniques

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

Temps de fonctionnement par intermittence

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

7. Montage/démontage

❶ ATTENTION !

- Les accessoires métalliques sont recouverts d'un mince film d'huile pour les protéger de la corrosion. Par conséquent, nettoyez soigneusement toutes les pièces avant la première utilisation, comme décrit en détail au chapitre 10. **Nettoyage.** Ensuite, frottez toutes les pièces métalliques avec un peu d'huile alimentaire.

❶ Remarque

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

7.1. Montage du hachoir

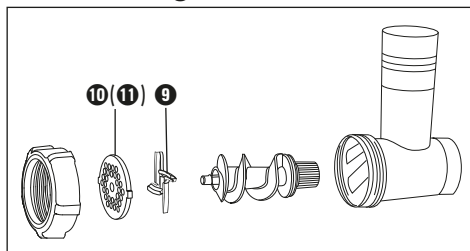


Fig. 1

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

⚠ AVERTISSEMENT !

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

! ATTENTION !

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

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

7.2. Monter l'accessoire à charcuterie

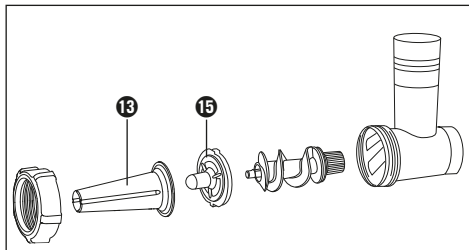


Fig. 2

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

7.3. Monter l'accessoire à kebbés

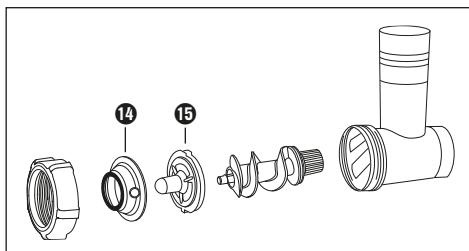


Fig. 3

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

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

8. Utilisation

DANGER !

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

ATTENTION !

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

Remarque

- La touche REV 18 ne peut être activée que lorsque le moteur est à l'arrêt.
- 1) Montez l'accessoire de votre choix (voir chapitre **7. Montage/démontage**).
 - 2) Posez l'appareil de manière qu'il soit parfaitement stable.

DANGER !

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

Remarque

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

AVERTISSEMENT !

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

ATTENTION !

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

8.1. Hacher la viande

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

AVERTISSEMENT !

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

8.2. Préparation de charcuterie

- 1) Commencez par passer la viande deux fois dans le hachoir avant de la transformer en saucisse.
- 2) Pour de la farce à saucisse, ajoutez à la viande hachée par exemple des oignons coupés en petits morceaux, des épices et d'autres ingrédients en fonction de la recette et pétrissez bien la masse. Placez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de l'utiliser.
- 3) Enfillez le boyau (naturel ou artificiel) sur l'accessoire à charcuterie **13** et faites un nœud à l'autre extrémité. Calculez environ 1,60 m de boyau à saucisse pour 1 kg de masse à conditionner en boyau.

i Remarque

Environ 3 heures avant de l'utiliser, déposez le boyau naturel dans de l'eau tiède puis tordez-le bien pour l'essorer avant de l'enfiler sur le tube. Cette mesure redonne son élasticité au boyau naturel. Vous pourrez vous procurer des boyaux naturels dans le commerce des articles de boucherie près des abattoirs ou auprès de votre boucher.

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

i Remarque

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

8.3. Travailler avec l'accessoire à kebbés

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

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

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

9. En cas de panne

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

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

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

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

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

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

10. Nettoyage

DANGER !

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

AVERTISSEMENT !

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

ATTENTION !

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

Remarque

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

Remarque

- ▶ Après chaque nettoyage des pièces métalliques, frottez-les à nouveau avec un peu d'huile alimentaire ! Si vous ne le faites pas, les pièces métalliques risquent de changer de couleur !

11. Rangement

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

12. Recyclage



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

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

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

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

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

13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

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

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



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

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

14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 485585_2501 en tant que justificatif de votre achat.

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



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

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

15. Service après-vente

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

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

IAN 485585_2501

16. Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM
ALLEMAGNE • www.kompernass.com

17. Recettes

17.1. Fricadelles classiques

Ingédients

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

Préparation

- 1) Peler l'oignon, le couper en morceaux et le passer à la filière à trous fins ⑪.
- 2) Passer également la viande à travers la filière à trous fins ⑪ (pour des boulettes particulièrement fines, les faire éventuellement passer deux fois).
- 3) Presser le petit pain pour l'égoutter et l'ajouter à la préparation avec l'œuf, la moutarde et les épices.
- 4) Bien pétrir le tout, former des boulettes et les faire dorer à la poêle.

17.2. Saucisse à griller grossière

Ingédients

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

Préparation

- 1) Découper la viande en dés et la mettre au frais.
- 2) Hacher la viande et l'ail à travers la filière à trous fins ⑪.

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

17.3. Tartare de saumon

Ingédients

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

Préparation

- 1) Couper le saumon en dés et les faire légèrement congeler au congélateur.
- 2) Lorsque le saumon est légèrement surgelé, le passer à travers la filière à trous fins ⑪.
- 3) Mélanger délicatement la masse de saumon avec le reste des ingrédients.
- 4) Servir en entrée avec des toasts ou sur du pain noir.

① Remarque

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

17.4. Galettes de lentilles végétariennes

Ingédients :

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

Préparation

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

17.5. Kebbés

Ingrédients pour la farce à la viande

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

Ingrédients pour l'enrobage

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

Farce à la viande

- 1) Commencer par préparer la farce à la viande pour qu'elle puisse refroidir durant la préparation de l'enrobage :
- 2) Hacher la viande deux fois dans le hachoir (la première fois avec la filière à gros trous et ensuite avec la filière à trous fins **10/11**).
- 3) Bien mélanger la farine, les pignons de pin et les épices.

- 4) Hacher les oignons et les faire revenir. Ajouter la masse de viande et la mélanger aux oignons. Bien faire revenir le tout et laisser refroidir. Veiller à ce que la masse de viande soit friable – elle sera ainsi plus facile à remplir dans le boyau à kebbés.

Enrobage

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

Préparation

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

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

i Conseil

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

Inhoud

1. Inleiding	42
2. Gebruik in overeenstemming met de bestemming	42
3. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	42
4. Veiligheidsvoorschriften	43
5. Inhoud van het pakket / beschrijving van de onderdelen	45
6. Technische gegevens	45
7. In elkaar zetten/uit elkaar halen	45
7.1. Vleesmolen in elkaar zetten	45
7.2. Worst-opstop-opzetstuk bevestigen	46
7.3. Kebbe-opzetstuk bevestigen	46
8. Bedienen	47
8.1. Vlees doordraaien	47
8.2. Worst verwerken	47
8.3. Werken met het kebbe-opzetstuk	48
9. In geval van storingen	48
10. Reinigen	48
11. Opbergen	49
12. Afvoeren	49
13. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	49
13.1. Service	50
13.2. Importeur	50
14. Recepten	51
14.1. Klassieke gehaktballen	51
14.2. Grove braadworst	51
14.3. Zalmtartaar	51
14.4. Vegetarische linzenburgers	51
14.5. Kebbe	52

1. Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Hij bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product. Maak u vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documentatie mee als u het product doorgeeft aan een derde.

2. Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het verwerken van levensmiddelen in voor het huishouden gangbare hoeveelheden in het privéhuishouden:

- doordraaien van vers vlees,
- maken van worst in natuur- of kunstdarm.

Het apparaat is niet bestemd voor het verwerken van bevroren of anderszins harde levensmiddelen, bijv. botten of noten, en ook niet voor commercieel of industrieel gebruik.

3. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
--	--

	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Wisselstroom/-spanning
	Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie.
	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn geschikt voor levensmiddelen.

	Elektrisch apparaat niet met het gewone huisvuil meegeven!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: deze zijn gemarkeerd met afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.
	De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
	FR: Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recyclebaar, vallen onder de uitgebreide verantwoordelijkheid van de producent en worden gescheiden ingezameld.

4. Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Let erop dat het netsnoer niet wordt beschadigd. Houd het netsnoer buiten bereik van hete oppervlakken en leg het zodanig dat het niet bekneld kan raken.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of door een persoon met vergelijkbare kwalificaties om risico's te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.
-  Dompel het motorblok nooit onder in water of andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan hier beschreven. Er is aanzienlijk gevaar voor ongelukken wanneer u door foutief gebruik de beschermingsvoorzieningen van het apparaat buiten werking stelt!

- Grijp nooit in openingen van het apparaat. Steek nooit welk voorwerp dan ook in de openingen – met uitzondering van de bij het voorzetstuk horende stopper en de te verwerken levensmiddelen. Anders bestaat er aanzienlijk gevaar voor ongelukken!
- Haal eerst de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires bevestigt of afneemt.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer het klaar voor gebruik is. Trek na het gebruik of bij werkonderbrekingen altijd de stekker uit het stopcontact, om per ongeluk starten te voorkomen.
- Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Andere accessoires zijn daarvoor mogelijk niet veilig genoeg.
- Gebruik het apparaat nooit in lege toestand. Daardoor kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u toebehoren of hulpstukken verwisselt die tijdens het gebruik in beweging zijn.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven.
- Voorzichtig: het kruismes is zeer scherp! Ga altijd voorzichtig te werk in de omgang met het apparaat en bij het reinigen.
- Het apparaat moet altijd van de netstroom worden losgekoppeld als 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.
- 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.

5. Inhoud van het pakket / beschrijving van de onderdelen

Afbeelding A:

- ❶ Stopper
- ❷ Vulschaal
- ❸ Vulschacht
- ❹ Motorblok
- ❺ Kabelspoel
- ❻ Toetsenpaneel
- ❼ Vleesmolen-voorzetstuk
- ❽ Transportschroef
- ❾ Kruismes
- ❿ Grove gatschijf
- ⓫ Fijne gatschijf
- ⓬ Sluistring
- ⓭ Worst-opstop-opzetstuk
- ⓮ Kebbe-opzetstuk A
- ⓯ Kebbe-opzetstuk B
(te gebruiken met kebbe-opzetstuk A ❸ en worst-opstop-opzetstuk ❷)

Afbeelding B:

- ❶ Ontgrendelknop

Afbeelding C:

- ❶ Toets ❶ (aan/uit)
- ❷ Toets REV (achteruit draaien)

Niet afgebeeld:
gebruiksaanwijzing

6. Technische gegevens

Spanning	220–240 V ~, 50 Hz
Opgenomen vermogen	300 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	0,2 W
KB-tijd	7 minuten

KB-tijd

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

7. In elkaar zetten/uit elkaar halen

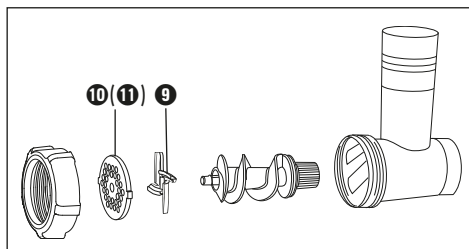
❶ LET OP!

- De metalen accessoires zijn voorzien van een dun olielaagje om ze tegen corrosie te beschermen. Maak daarom vóór het eerste gebruik alle onderdelen zorgvuldig schoon, zoals uitvoerig beschreven in hoofdstuk 10. **Reinigen.** Wrijf daarna alle metalen onderdelen in met een beetje spijsolie.

❶ Opmerking

- Verwijder voor het eerste gebruik de beschermfolie van het apparaat.

7.1. Vleesmolen in elkaar zetten



Afb. 1

- 1) Wrijf alle delen van metaal in met spijsolie.
- 2) Plaats de transportschroef ❸ in het vleesmolen-voorzetstuk ❷.
- 3) Bevestig dan het kruismes ❹ zodanig dat de kant met de messen van de transportschroef ❸ af wijst. Zorg ervoor dat de vierkante uitsparing van het kruismes ❹ correct op de vierkante as ligt.

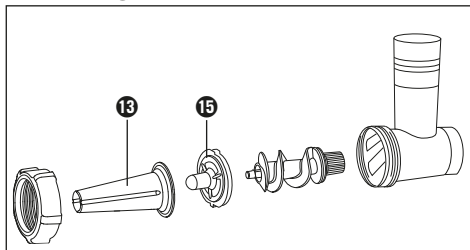
⚠ WAARSCHUWING!

- Het kruismes ❹ is zeer scherp! Letselgevaar!

! LET OP!

- ▶ Als het kruismes 9 verkeerd om wordt bevestigd, raakt het apparaat beschadigd!
- 4) Kies de gewenste gatenschijf 10/11.
 - 5) Plaats de gekozen gatenschijf 10/11 zodanig in het vleesmolen-voorzetstuk 7 dat de fixeringen op de gatenschijf 10/11 in de uitsparingen van het vleesmolen-voorzetstuk 7 liggen.
 - 6) Wanneer alles correct is bevestigd, schroeft u de sluitring 12 er handvast op.
 - 7) Het in elkaar gezette vleesmolen-voorzetstuk 7 wordt via een bajonetsluiting op het motorblok 4 aangesloten:
 - Druk op de ontgrendelknop 16 en steek tegelijkertijd het vleesmolen-voorzetstuk 7 in het motorblok 4, zodat het symbool op het vleesmolen-voorzetstuk 7 zich tegenover het symbool op het motorblok 4 bevindt (afb. B).
 - Draai daarbij de vulschacht 3 op het vleesmolen-voorzetstuk 7 naar de middenpositie (afb. B), zodat het symbool op de vulschacht 3 naar het symbool wijst. Laat de ontgrendelknop 16 los. Het vleesmolen-voorzetstuk 7 is nu vast met het motorblok 4 verbonden.
 - Plaats tot slot de vulschaal 2 boven op de vulschacht 3.
 - Druk op de ontgrendelknop 16 en draai de vulschacht 3 weer naar rechts (afb. B) om deze af te nemen. Daarna kunt u het vleesmolen-voorzetstuk 7 eruit trekken.

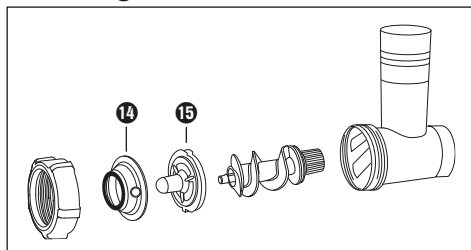
7.2. Worst-opstop-opzetstuk bevestigen



Afb. 2

- 1) Haal het vleesmolen-voorzetstuk 7 van het apparaat, zoals beschreven onder **7.1. Vleesmolen in elkaar zetten.**
- 2) Haal alle onderdelen die op/in het vleesmolen-voorzetstuk 7 zijn bevestigd, uit elkaar en reinig ze.
- 3) Wrijf alle delen van metaal in met spijsolie.
- 4) Plaats de transportschroef 8 terug in het vleesmolen-voorzetstuk 7.
- 5) Plaats het kebbe-opzetstuk B 15 zodanig dat de fixeringen in de uitsparingen van het vleesmolen-voorzetstuk 7 liggen.
- 6) Plaats daarna het worst-opstop-opzetstuk 13 vóór het kebbe-opzetstuk B 15.
- 7) Schroef de sluitring 12 er handvast op.
- 8) Bevestig het vleesmolen-voorzetstuk 7, zoals beschreven onder **7.1. Vleesmolen in elkaar zetten.**

7.3. Kebbe-opzetstuk bevestigen



Afb. 3

- 1) Haal het vleesmolen-voorzetstuk 7 van het apparaat, zoals beschreven onder **7.1. Vleesmolen in elkaar zetten.**
- 2) Neem eventuele opzetstukken af en reinig het vleesmolen-voorzetstuk 7.
- 3) Wrijf alle delen van metaal in met spijsolie.
- 4) Plaats de transportschroef 8 terug in het vleesmolen-voorzetstuk 7.
- 5) Plaats het kebbe-opzetstuk B 15 zodanig dat de fixeringen in de uitsparingen van het vleesmolen-voorzetstuk 7 liggen.
- 6) Leg kebbe-opzetstuk A 14 op kebbe-opzetstuk B 15 en schroef de sluitring 12 er handvast op.

- 7) Bevestig het vleesmolen-voorzetstuk **7**, zoals beschreven onder **7.1. Vleesmolen in elkaar zetten**.

8. Bedienen

GEVAAR!

- ▶ Open nooit de behuizing van het motorblok **4** – hierin bevinden zich geen bedienings-elementen. Als de behuizing wordt geopend, vervalt de garantie.

LET OP!

- ▶ Laat het apparaat niet langer dan 7 minuten achtereen werken. Laat het apparaat daarna ongeveer 30 minuten uitgeschakeld om oververhitting te voorkomen.

Opmerking

- ▶ De toets REV **16** kan alleen worden geactiveerd wanneer de motor stilstaat.
- 1) Bevestig het gewenste opzetstuk (zie hoofdstuk **7. In elkaar zetten/uit elkaar halen**).
 - 2) Plaats het apparaat zodanig dat het absoluut stabiel staat.

GEVAAR!

- ▶ Grijp nooit naar een aangesloten of zelfs draaiend apparaat als het valt of in het water valt, of in andere noodgevallen! Haal in een noodgeval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact!

Opmerking

- ▶ Neem, afhankelijk van de verwerkingswijze, de aanwijzingen in de betreffende hoofdstukken **8.1. Vlees doordraaien**, **8.2. Worst verwerken**, **8.3. Werken met het kebbe-opzetstuk** in acht.
- 3) Doe de te verwerken levensmiddelen in de vulschaal **2** en plaats een opvangbak aan de voorkant onder de uitstroomopening.
 - 4) Steek de netstekker in het stopcontact.
 - 5) Druk op de toets  **17** om het apparaat in te schakelen.
 - 6) Schuif de levensmiddelen in de vulschacht **3** en druk deze met de stopper **1** voorzichtig omlaag.

WAARSCHUWING!

- ▶ Druk de levensmiddelen uitsluitend met de stopper **1** in de vulschacht **3** - gebruik nooit uw vingers, vorken, lepelstelen of iets dergelijks.

LET OP!

- ▶ Druk nooit zo hard dat de motor hoorbaar vertraagt. Anders kan het apparaat overbelast worden en beschadigd raken.

8.1. Vlees doordraaien

- Gebruik stukken vlees die zonder moeite in de vulschacht **3** passen. Snijd het vlees zo nodig in kleinere stukken. Het vlees mag geen botten of pezen bevatten.

WAARSCHUWING!

- ▶ Gehakt is zeer gevoelig voor bacteriële besmetting. Zorg daarom tijdens de verwerking van vlees voor een goede hygiëne. Als u dit niet doet, kan dit schadelijke gevolgen hebben voor de gezondheid.
- Verwerk de ingrediënten zoals hierboven beschreven.

8.2. Worst verwerken

- 1) Draai het vlees eerst twee keer door de vleesmolen, voordat u het tot worst verwerkt.
- 2) Om de worstvulling te maken, voegt u aan het gehakt afhankelijk van het recept bijv. gesnipperde uien, kruiden en andere ingrediënten toe en kneedt u het mengsel goed door. Zet het mengsel 30 minuten in de koelkast voordat u het verder verwerkt.
- 3) Schuif de worstdarm (natuur- of kunstdarm) over het worst-opstop-opzetstuk **13** en knoop het andere uiteinde dicht. Reken voor 1 kg vulmassa ongeveer 1,60 m worstdarm.

Opmerking

Leg natuurdarm vooraf ongeveer 3 uur in lauw water en wring deze voor het opstoppen uit. Natuurdarm wordt zo weer elastisch. Natuurdarm koopt u in een vakhandel voor slagersbenodigheden of bij uw plaatselijke slager.

- 4) Ga voor de bediening te werk zoals beschreven in hoofdstuk **8. Bedienen**.

- 5) De worstvulling wordt door het worst-opstop-opzetstuk **15** in de worstdarm geperst. Wanneer de gewenste lengte is bereikt, schakelt u het apparaat uit, drukt u de worst aan het uiteinde samen en draait u deze een paar keer om zijn lengteas.

Opmerking

Worst zet bij het koken en invriezen uit. Stop daar om niet te veel vulling in de worst, anders kan de worst knappen.

8.3. Werken met het kebbe-opzetstuk

Met het kebbe-opzetstuk **14/15** kunt u holle rollertjes van vlees of groente vormen, die u naar eigen smaak kunt vullen.

- 1) Draai het vlees eerst twee keer door de vleesmolen, voordat u het door het kebbe-opzetstuk **14/15** drukt (zie hoofdstuk **8.1. Vlees doordraaien**).
- 2) Bevestig het kebbe-opzetstuk **14/15** (zie hoofdstuk **7.3. Kebbe-opzetstuk bevestigen**).
- 3) Ga voor de bediening te werk zoals beschreven in hoofdstuk **8. Bedienen**.

9. In geval van storingen

Als de aandrijving geblokkeerd is door zich ophopende levensmiddelen:

- Druk op de toets  **17** om de vleesmolen te stoppen.
- Houd de toets REV **18** ingedrukt. De aandrijving draait nu achteruit. Zo kunt u de levensmiddelen een beetje terugduwen om de aandrijving weer vrij te maken.
- Als de aandrijving vrij is, laat u de toets REV **18** los.
- Druk op de toets  **17** om de vleesmolen te starten.
- Als u de aandrijving op deze manier niet vrij kunt maken, reinigt u het apparaat zoals beschreven in hoofdstuk **10. Reinigen**.

Als de motor plotseling stopt, is mogelijk de interne overbelastingsbeveiliging geactiveerd. Deze moet de motor beschermen.

- Schakel het apparaat uit en laat het ca. 30 min. afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
- Mocht dit geen resultaat opleveren, wacht dan nog eens 15 min.
- Als ook deze tijd zonder resultaat verstreken is, duidt dit op een defect. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.

Als het netsnoer beschadigd is of onderdelen van het apparaat zichtbaar beschadigd zijn:

- Schakel het apparaat onmiddellijk uit door op de toets  **17** te drukken!
- Als dat niet zonder gevaar mogelijk is, haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Laat deze schade door de klantenservice repareren voordat u het apparaat weer gebruikt.

10. Reinigen

GEVAAR!

- Dompel het motorblok **4** nooit onder in water of andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok, wanneer binnendringend vocht een elektrische leiding bereikt.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Daardoor voorkomt u gevaar voor ongelukken door onverwacht, onbedoeld starten en elektrische schokken.

WAARSCHUWING!

- Het kruismes **9** is zeer scherp! Letselgevaar!

LET OP!

- Gebruik geen schoonmaak-, schuur- of oplosmiddelen. Deze kunnen het apparaat beschadigen en resten achterlaten op de levensmiddelen.
- Reinig alle buitenkanten en het snoer met een licht bevochtigde vaatdoek. 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.

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

i Opmerking

- ▶  De kunststof onderdelen van de accessoires zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
- ▶ Leg deze kunststof onderdelen zo mogelijk in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken. Anders kunnen de onderdelen vervormd raken!
- Droog alles goed af voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

i Opmerking

- ▶ Wrijf de metalen onderdelen na elke reiniging weer in met spijsolie! Anders kunnen de metalen onderdelen verkleuren!

11. Opbergen

- Rol het netsnoer om de kabelspoel **5**.
- Wrijf de metalen opzetstukken na het afdrogen licht in met spijsolie als u het apparaat niet meteen weer gebruikt. Dit biedt een goede bescherming tegen corrosie.
- Bewaar het apparaat op een droge en schone plaats, beschermd tegen zonlicht en stof.

12. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuvorschriften.

13. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 485585_2501 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 485585_2501 de gebruiksaanwijzing openen.

13.1. Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 485585_2501

13.2. Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DUITSLAND

www.kompernass.com

14. Recepten

14.1. Klassieke gehaktballen

Ingrediënten

- 400 g runderschouder
- 100 g runderborst
- 1 ui
- 1 boterham (oud brood, in water geweld)
- 1 ei
- 1 tl mosterd
- Zout, peper, paprika
- Olie om te bakken

Bereiding

- 1) Schil en snipper de ui en draai deze door de fijne gatschijf ⑪.
- 2) Draai ook het vlees door de fijne gatschijf ⑪ (voor zeer fijne gehaktballetjes evt. twee keer draaien).
- 3) Knijp de boterham uit en voeg deze met ei, mosterd en kruiden toe aan het mengsel.
- 4) Knead alles goed door, vorm er gehaktballen van en braad ze in een pan goudbruin.

14.2. Grove braadworst

Ingrediënten

- 400 g varkensschouder
- 100 g varkensbuik
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl marjolein
- 1 tl zout
- 1/2 tl peper
- Darm om met het vleesmengsel te vullen

Bereiding

- 1) Snijd het vlees in blokjes en laat het goed afkoelen.
- 2) Draai het vlees en de knoflook door de fijne gatschijf ⑪.

- 3) Meng de kruiden en specerijen er goed doorheen.
- 4) Bevestig het worst-opstop-opzetstuk ⑬ op het apparaat.
- 5) Vul de darmen met het vleesmengsel en braad of gril ze.

14.3. Zalmtartaar

Ingrediënten

- 300 g verse zalmfilet
- 1 el citroensap
- 1 tl mosterd
- 1 tl fijngehakte dille
- Zout, peper

Bereiding

- 1) Snijd de zalm in blokjes en laat deze in de diepvries licht bevriezen.
- 2) Draai de zalm als deze licht bevroren is door de fijne gatschijf ⑪.
- 3) Meng de zalm massa voorzichtig met de overige ingrediënten.
- 4) Serveer als voorafje met toast of roggebrood.

① Opmerking

Gebruik alleen verse vis en nuttig de tartaar meteen.

14.4. Vegetarische linzenburgers

Ingrediënten:

- 250 g gekookte linzen
- 1 wortel
- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook
- 65 g havervlokken
- 1 ei
- 1 tl komijn
- Zout, peper

Bereiding

- 1) Snijd de wortel, ui en knoflook grof en draai ze met de linzen door de fijne gatenschijf **11**.
- 2) Meng dit linzenmengsel met de havervlokken, het ei en de specerijen tot een kneedbare massa.
- 3) Maak er kleine balletjes van en braad ze in een pan of bak ze in de oven.

14.5. Kebbe

Ingrediënten voor de vleesvulling

- 350 g mager rundvlees of lamsvlees
- 2 uien
- 10 g bloem
- 25 g grof gehakte pijnboompitten
- 1/2 tl van elk: pimentpoeder, kaneel, komijnzaad, komijnpoeder, kruidnagelpoeder, nootmuskatpoeder
- Zout en peper

Ingrediënten voor de omhulsels

- 500 g bulgurtarwe (geweld)
- 500 g mager rundvlees of lamsvlees
- 1 ui
- 1 snufje peper, 1 snufje chilipoeder

Vleesvulling

- 1) Bereid eerst de vleesvulling voor, zodat die tijdens de bereiding van de omhulsels kan afkoelen:
- 2) Maal het vlees tweemaal fijn met de vleesmolen (eerst met de grove en dan met de fijne gatenschijf **10/11**).
- 3) Meng het vlees, de bloem, de pijnboompitten en de kruiden goed.
- 4) Snipper de ui en fruit deze. Voeg de vleesmasa toe en vermeng deze met de ui. Bak alles goed door en laat het geheel afkoelen. Zorg ervoor dat de vleesmasa rul wordt gebraden - zo kunnen de kebbe-omhulsels er beter mee worden gevuld.

Omhulsels

- 1) Maal het vlees voor de omhulsels tweemaal fijn met de vleesmolen (eerst met de grove en dan met de fijne gatenschijf **10/11**).
- 2) Meng daarna het vlees met de bulgurtarwe, de gesnipperde ui en de kruiden.
- 3) Maal ook deze massa tweemaal fijn in de vleesmolen.
- 4) Vervang de gatenschijf **11** en het kruismes **9** door het kebbe-opzetstuk **14/15** (zie het hoofdstuk **7.3. Kebbe-opzetstuk bevestigen**) 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.

- In de friteuse:
Frituur de bereide kebbe ca. 3 minuten in 190 °C hete olie. De kebbe moeten goudbruin zijn gefrituurd.
- In de airfryer:
Besprenkel de bereide kebbe met een beetje olie en bak ze op 210 °C in ca. 25 minuten goudbruin.

i Tip

Kebbe kan ook rauw worden ingevroren en op een later tijdstip worden bereid.

Obsah

1. Úvod	54
2. Použití v souladu s určením	54
3. Použitá výstražná upozornění a symboly	54
4. Bezpečnostní pokyny	55
5. Rozsah dodávky / popis dílů	57
6. Technické údaje	57
7. Sestavení/rozebrání	57
7.1. Sestavení mlýnku na maso	57
7.2. Montáž nástavce na přechování uzenin	58
7.3. Montáž nástavce na kebbe	58
8. Ovládání	59
8.1. Mletí masa	59
8.2. Zpracování uzenin	59
8.3. Práce s nástavcem na kebbe	60
9. V případě poruchy	60
10. Čištění	60
11. Uložení	61
12. Likvidace	61
13. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	61
13.1. Servis	62
13.2. Dovozce	62
14. Recepty	62
14.1. Klasické karbanátky	62
14.2. Hrubá klobása	62
14.3. Tatarák z lososa	63
14.4. Vegetariánské čočkové kuličky	63
14.5. Kebbe	63

1. Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Součástí tohoto výrobku je návod k obsluze. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

2. Použití v souladu s určením

Tento přístroj je výhradně určen ke zpracování potravin v množství obvyklém pro domácnost v soukromé domácnosti:

- mletí čerstvého masa,
- výroba uzenin v přírodním nebo umělém střívků.

Přístroj není určen ke zpracování mražených nebo jinak tvrdých potravin, např. kostí nebo ořechů, a není určen k použití v živnostenských či průmyslových oblastech.

3. Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující výstražná upozornění a symboly:

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.

	OPATRŇE! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRŇE“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Přečtěte si návod.
	Střídavý proud / střídavé napětí
	Třída ochrany II: Ochrana dvojitou nebo zesílenou izolací.
	Neponořujte do vody!
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.

	Obal z recyklovatelných materiálů. Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.
  ES/PT	Obal obsahuje části z papíru a/nebo lepenky. Obal obsahuje části z plastu a/nebo kovu.



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN

OU

A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR: Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

4. Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Dbejte na to, aby síťový kabel nebyl poškozen. Chraňte jej před horkými oblastmi a veďte jej tak, aby nedošlo k jeho sevření.
- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.
-  Neponořujte motorový blok nikdy do vody nebo jiných kapalin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Přístroj nikdy nepoužívejte k jiným účelům, než je zde popsáno. Při nesprávném použití a vyřazení ochranných zařízení na přístroji z funkce hrozí vážné nebezpečí úrazu!
- Nikdy se nedotýkejte otvorů v přístroji. Nikdy do přístroje nevkládejte jakékoliv předměty – s výjimkou přechovadla k příslušnému nástavci a zpracovávaných potravin. Jinak hrozí značné nebezpečí poranění!

- Před nasazením nebo sejmutím součástí příslušenství nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 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 zapnutí.
- Používejte pouze originální díly příslušenství určené pro tento přístroj. Jiné díly nemusí být k tomu dostatečně bezpečné.
- Přístroj nikdy neprovozujte naprázdno. V takovém případě se přístroj může neopravitelně poškodit.
- Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, se přístroj musí vypnout a odpojit od elektrické sítě.
- Přístroj nikdy nepoužívejte 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.
- Pokud není přístroj pod dohledem a před montáží, demontáží nebo čištěním se musí vždy odpojit od sítě.
- Přístroj nesmí používat děti.
- Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou tento přístroj používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.

5. Rozsah dodávky / popis dílů

Obrázek A:

- ❶ pěchovadlo
- ❷ plnicí miska
- ❸ plnicí otvor
- ❹ motorový blok
- ❺ navíjení kabelu
- ❻ klávesnice
- ❼ nástavec mlýnku na maso
- ❽ podávací šnek
- ❾ křížový nůž
- ❿ hrubý děrovaný kotouč
- ⓫ jemný děrovaný kotouč
- ⓬ uzavírací kroužek
- ⓭ nástavec na výrobu uzenin
- ⓮ nástavec na kebbe A
- ⓯ nástavec na kebbe B
(používá se s nástavcem na kebbe A ⓬ a nástavcem na výrobu uzenin ⓭)

Obrázek B:

- ⓧ odblokovací tlačítko

Obrázek C:

- ⓧ tlačítko ❶ (zap/vyp)
- ⓧ tlačítko REV (zpětný chod)

Není zobrazeno:

návod k obsluze

6. Technické údaje

Napětí	220–240 V ~, 50 Hz
Příkon	300 W
Příkon ve vypnutém stavu	0,2 W
Doba nepřetržitého provozu	7 minut

Doba nepřetržitého provozu

Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál a tím se poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout na tak dlouho, dokud se motor neochladí.

7. Sestavení/rozebrání

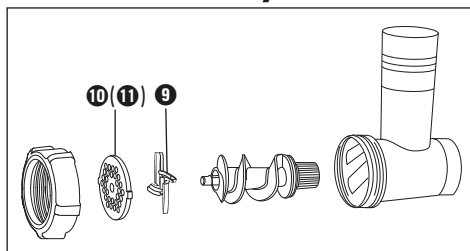
❗ POZOR!

- Kovové součásti příslušenství jsou potřeny tenkým olejovým filmem, který je chrání před korozí. Před prvním použitím proto důkladně vyčistěte všechny součásti přístroje, jak je popsáno v kapitole **10. Čištění**. Všechny kovové součásti poté potřete trochou stolního oleje.

❗ Upozornění

- Před prvním použitím odstraňte z přístroje ochrannou fólii.

7.1. Sestavení mlýnku na maso



Obr. 1

- 1) Otřete všechny kovové díly stolním olejem.
- 2) Zasuňte podávací šnek ❽ do nástavce mlýnku na maso ❼.
- 3) Poté nasadte křížový nůž ❾ tak, aby strana s noži ukazovala směrem pryč od podávacího šneku ❽. Dbejte na to, aby hranaté vyhloubení křížového nože ❾ správně doléhalo na hranatou osu.

⚠ VÝSTRAHA!

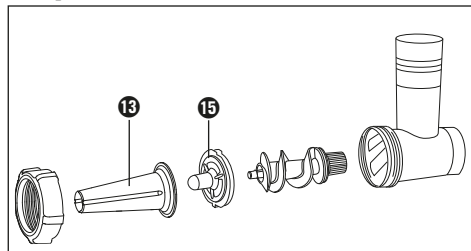
- Křížový nůž ❾ je velmi ostrý! Nebezpečí zranění!

❗ POZOR!

- Přístroj se poškodí, pokud bude křížový nůž ❾ vložen obráceně!

- 4) Zvolte požadovaný děrovaný kotouč **10/11**.
- 5) Zvolený děrovaný kotouč **10/11** vložte do nástavce mlýnku na maso **7** tak, aby aretace na děrovaném kotouči **10/11** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **7**.
- 6) Když je vše správně vloženo, našroubujte pevně rukou uzavírací kroužek **12**.
- 7) Namontovaný nástavec mlýnku na maso **7** se připojí k motorovému bloku **4** pomocí bajonetového uzávěru:
 - Stiskněte odblokovací tlačítko **16** a zasuňte současně nástavec mlýnku na maso **7** do motorového bloku **4**, aby symbol  na nástavci mlýnku na maso **7** ležel na symbolu  na motorovém bloku **4** (obr. B).
 - Otáčejte plnicím otvorem **3** na nástavci mlýnku na maso **7** do středové polohy (obr. B) tak, aby symbol  na plnicím otvoru **3** ukazoval na symbol . Uvolněte odblokovací tlačítko **16**. Nástavec mlýnku na maso **7** je nyní pevně spojen s motorovým blokem **4**.
 - Nakonec nasadíte plnicí misku **2** na horní část plnicího otvoru **3**.
 - Pro sejmutí stiskněte odblokovací tlačítko **16** a otočte plnicí otvor **3** zpět doprava (obr. B) . Poté můžete nástavec mlýnku na maso **7** vytáhnout.

7.2. Montáž nástavce na pěchování uzenin

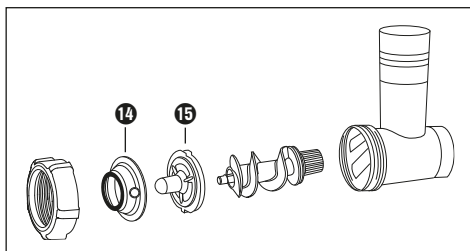


Obr. 2

- 1) Vyjměte nástavec mlýnku na maso **7**, jak je popsáno v **7.1. Sestavení mlýnku na maso**.

- 2) Rozeberte a vyčistěte veškeré díly, které jsou namontované na/v nástavci mlýnku na maso **7**.
- 3) Otrěte všechny kovové díly stolním olejem.
- 4) Zasuňte podávací šnek **8** opět do nástavce mlýnku na maso **7**.
- 5) Vložte nástavec na kebby B **15** tak, aby aretace zapadly do drážek na nástavci mlýnku na maso **7**.
- 6) Poté nasadte nástavec na výrobu uzenin **13** před nástavec na kebby B **15**.
- 7) Uzavírací kroužek **12** našroubujte ručně.
- 8) Namontujte nástavec mlýnku na maso **7**, jak je popsáno v **7.1. Sestavení mlýnku na maso**.

7.3. Montáž nástavce na kebby



Obr. 3

- 1) Vyjměte nástavec mlýnku na maso **7**, jak je popsáno v **7.1. Sestavení mlýnku na maso**.
- 2) Vyjměte případné nástavce a vyčistěte nástavec mlýnku na maso **7**.
- 3) Otrěte všechny kovové díly stolním olejem.
- 4) Zasuňte podávací šnek **8** opět do nástavce mlýnku na maso **7**.
- 5) Vložte nástavec na kebby B **15** tak, aby aretace zapadly do drážek na nástavci mlýnku na maso **7**.
- 6) Položte nástavec na kebby A **14** na nástavec na kebby B **15** a ručně našroubujte uzavírací kroužek **12**.
- 7) Namontujte nástavec mlýnku na maso **7**, jak je popsáno v **7.1. Sestavení mlýnku na maso**.

8. Ovládání

NEBEZPEČÍ!

- ▶ Nikdy neotevírejte plášť motorového bloku ④ – uvnitř se nenacházejí žádné ovládací prvky. Otevřením pláště zaniká nárok na záruku.

POZOR!

- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 7 minut. Poté nechte přístroj asi 30 minut vypnutý, aby nedošlo k přehřátí.

Upozornění

- ▶ Tlačítko REV ⑬ lze aktivovat pouze při zastaveném motoru.
- 1) Namontujte požadovaný nástavec (viz kapitola **7. Sestavení/rozebrání**).
 - 2) Postavte přístroj tak, aby byl naprosto stabilní.

NEBEZPEČÍ!

- ▶ Nikdy nesahejte na připojený, nebo dokonce zapnutý přístroj, pokud spadl nebo se dostal do vody – nebo v jiných nouzových situacích! V případě nouze ihned vytáhněte síťovou zástrčku!

Upozornění

- ▶ V závislosti na způsobu zpracování dodržujte pokyny v příslušných kapitolách **8.1. Mletí masa**, **8.2. Zpracování uzenin**, **8.3. Práce s nástavcem na kebbe**.
- 3) Potraviny určené ke zpracování vložte do plnicí misky ② a pod výstupní otvor vpředu postavte zachytnou nádobu.
 - 4) Síťovou zástrčku zapojte do zásuvky.
 - 5) Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko ① ⑰.
 - 6) Posouváte potraviny v plnicím otvoru ③ a mírně je dotlačujte pěchovadlem ①.

VÝSTRAHA!

- ▶ Potraviny vlačíte do plnicího otvoru ③ výhradně pomocí pěchovadla ① – nikdy ne prsty, vidličkami, lžicemi nebo podobnými předměty.

POZOR!

- ▶ Netlačte tak silně, že by bylo slyšet zpomalení motoru. Jinak může dojít k přetížení a poškození přístroje.

8.1. Mletí masa

- Použijte kusy masa, které se bez problémů vejdou do plnicího otvoru ③. Maso případně předem nakrájejte. Dbejte na to, aby maso bylo bez kostí nebo šlach.

VÝSTRAHA!

- ▶ Mleté maso je velmi náchylné ke kontaminaci mikroorganismy. Při zpracování masa proto dbejte na dodržování hygieny. V opačném případě může dojít ke zdravotním potížím.
- Suroviny zpracujte podle předchozího popisu.

8.2. Zpracování uzenin

- 1) Maso nejprve dvakrát protlačte mlýnkem na maso, než ho zpracujete na uzeniny.
- 2) Jako náplň uzeniny přidejte k mletému masu například nakrájenou cibuli, koření a další suroviny podle receptu a směs dobře prohněťte. Před dalším zpracováním dejte směs na 30 minut do lednice.
- 3) Přetáhněte střívko na uzeniny (přírodní nebo umělé střívko) přes nástavec na výrobu uzenin ⑬ a druhý konec zauzlujte. Na každý 1 kg plněné hmoty můžete počítat cca 1,60 m střívka na uzeniny.

Upozornění

Přírodní střívko vložte předem na cca 3 hod. do vlažné vody a před napěchováním je vyždímejte. Přírodní střívko tak znovu získá svou pružnost. Přírodní střívka jsou k dostání v řeznictvích v blízkosti jatek nebo u řezníka.

- 4) Při obsluze postupujte, jak je popsáno v kapitole **8. Ovládání**.
- 5) Náplň uzeniny se napěchuje nástavcem na výrobu uzenin ⑬ do střívka na uzeniny. Jakmile dosáhnete požadované délky, přístroj vypněte, stlačte uzeninu na obou koncích k sobě a několikrát ji otočte kolem podélné osy.

Upozornění

Uzenina se při vaření a zamrazování roztahuje. Proto ji nepřepínáte, protože by mohla prasknout.

8.3. Práce s nástavcem na kebbe

Pomocí nástavce na kebbe **14/15** můžete z masa či zeleniny vytvářet duté ruličky, které poté naplníte podle libosti.

- 1) Maso nejdříve dvakrát pomelte v mlýnku na maso a poté protlačte nástavcem na kebbe **14/15** (viz kapitola **8.1. Mletí masa**).
- 2) Namontujte nástavec na kebbe **14/15** (viz kapitola **7.3. Montáž nástavce na kebbe**).
- 3) Při obsluze postupujte, jak je popsáno v kapitole **8. Ovládání**.

9. V případě poruchy

Pokud je pohon zablokovaný nahromaděnými potravinami:

- Stiskněte tlačítko **17**, aby se mlýnek na maso zastavil.
- Podržte stisknuté tlačítko REV **18**. Pohon se nyní otáčí zpět. Tímto způsobem můžete potraviny posunout o kousek zpět a tím opět uvolnit pohon.
- Jakmile je pohon volný, uvolněte tlačítko REV **18**.
- K zapnutí mlýnku na maso stiskněte tlačítko **17**.
- Pokud se tím pohon neuvolní, vyčistěte přístroj, jak je popsáno v kapitole **10. Čištění**.

Pokud se motor náhle vypne, mohlo dojít k aktivaci vnitřní pojistky proti přetížení. Ta má za úkol chránit motor.

- Vypněte přístroj a nechte jej asi 30 minut vychladnout, než jej budete dále používat.
- Pokud to nepomůže, počkejte dalších 15 minut.
- Pokud ani po uplynutí této doby nedojde k nápravě, jedná se o závadu. V takovýchto případech se obraťte na zákaznický servis.

Pokud je poškozený napájecí kabel nebo jsou viditelná poškození částí přístroje:

- Přístroj okamžitě vypněte stisknutím tlačítka **17**!

- Pokud to není možné bezpečně provést, vytáhněte síťovou zástrčku.
- Než přístroj znovu použijete, nechte poškození opravit zákaznickým servisem.

10. Čištění

NEBEZPEČÍ!

- Nikdy neponořujte motorový blok **4** do vody nebo jiných kapalin! V opačném případě hrozí smrtelné nebezpečí v důsledku úrazu elektrickým proudem, pokud se vlhkost dostane do elektrických vodičů.
- Než se pustíte do čištění přístroje, nejprve vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Tím zabráníte nebezpečí úrazu v důsledku neočekávaného, náhodného spuštění a úrazu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA!

- Křížový nůž **9** je velmi ostrý! Nebezpečí zranění!

POZOR!

- Nepoužívejte žádné čisticí a brusné prostředky ani rozpouštědla. Ty mohou přístroj poškodit a zanechat zbytky na potravinách.

- Očistěte veškeré vnější plochy a síťový kabel mírně navlhčeným hadříkem. U těžko odstranitelných nečistot nakapejte na hadřík jemný mycí prostředek. Otřete je poté hadrem namočeným pouze čistou vodou, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku. Přístroj před opětovným použitím dobře osušte.

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

Upozornění

-  Plastové části příslušenství je možné mýt v myčce nádobí.
- Položte tyto plastové díly dle možnosti do horní přihrádky myčky nádobí a dbejte na to, aby se nezaklínily. V opačném případě může dojít k deformaci dílů!

- Než přístroj znovu použijete, vše dobře osušte.

Upozornění

- Po každém čištění znovu potřete kovové součásti stolním olejem! Jinak by se kovové díly mohly zbarvit!

11. Uložení

- Oviňte síťový kabel kolem navíjení kabelu .
- Po vysušení kovové nástavce potřete tenkou vrstvou stolního oleje, pokud přístroj nebudete ihned dále používat. Tím docílíte dobré ochrany před korozí.
- Přístroj uchovávejte na suchém místě chráněném před sluncem a prachem.

12. Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady. Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

13. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

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

Záruční podmínky

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

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu.

Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravu 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 výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 485585_2501 jako doklad o koupi.

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



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 485585_2501 otevřít svůj návod k obsluze.

13.1. Servis

CZ Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 485585_2501

13.2. Dovoze

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

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

14. Recepty

14.1. Klasické karbanátky

Suroviny

- 400 g hovězí plece
- 100 g hovězího hrudí
- 1 cibule
- 1 houska (starší, namočená ve vodě)
- 1 vejce
- 1 čajová lžička hořčice
- pepř, sůl, paprika
- olej na smažení

Příprava

- 1) Cibuli oloupejte, nakrájejte na kousky a protlačte přes jemný děrovaný kotouč 11.
- 2) Maso rovněž protlačte přes jemný děrovaný kotouč 11 (pro obzvláště jemné karbanátky případně dvakrát).
- 3) Rozmačkejte housku a přidejte ji do směsi spolu s vejcem, hořčicí a kořením.
- 4) Vše dobře prohněťte, vytvarujte karbanátky a osmažte je na pánvi dozlatova.

14.2. Hrubá klobása

Suroviny

- 400 g vepřové plece
- 100 g vepřového bůčku
- 2 stroužky česneku
- 1 čajová lžička majoránky
- 1 čajová lžička soli
- 1/2 čajové lžičky pepře
- střívkó k plnění

Příprava

- 1) Maso nakrájejte na kostky a dobře vychladíte.
- 2) Maso a česnek protlačte přes jemný děrovaný kotouč 11.
- 3) Důkladně promíchejte s kořením.

- 4) Na přístroj namontujte nástavec na výrobu uzenin **13**.
- 5) Masovou směs naplníte do střívek a smažte nebo grilujte.

14.3. Tatarák z lososa

Suroviny

- 300 g čerstvého filetu z lososa
- 1 polévková lžíce citronové šťávy
- 1 čajová lžička hořčice
- 1 čajová lžička jemně nasekaného kopru
- sůl, pepř

Příprava

- 1) Lososa nakrájejte na kostky a nechte mírně zmrazit v mrazáku.
- 2) Když je losos mírně zmražený, protlačte ho přes jemný děrovaný kotouč **11**.
- 3) Směs lososa opatrně smíchejte se zbývajících surovinami.
- 4) Podávejte jako předkrm s toastem nebo na tmavém chlebu.

i Upozornění

Používejte pouze čerstvé ryby a tatarák zkonzumujte co nejdříve.

14.4. Vegetariánské čočkové kuličky

Suroviny:

- 250 g vařené čočky
- 1 karotka
- 1 malá cibule
- 1 stroužek česneku
- 65 g ovesných vloček
- 1 vejce
- 1 čajová lžička kmínu
- sůl, pepř

Příprava

- 1) Mrkev, cibuli a česnek nahrubo nakrájejte a spolu s čočkou protlačte přes jemný děrovaný kotouč **11**.
- 2) Smíchejte směs z čočky s ovesnými vločkami, vejcem a kořením, aby vznikla tvarovatelná hmota.
- 3) Vytvarujte malé kuličky a smažte je na pánvi nebo v troubě.

14.5. Kebbe

Suroviny pro masovou náplň

- 350 g libového hovězího nebo jehněčího masa
- 2 cibule
- 10 g mouky
- 25 g nahrubo nasekaných piniových oříšků
- 1/2 čajové lžičky mletého nového koření, skořice, kmínu, mletého kmínu, mletého hřebíčku a mletého muškátového oříšku
- sůl a pepř

Suroviny pro obal

- 500 g bulguru (namočeného)
- 500 g libového hovězího nebo jehněčího masa
- 1 cibule
- 1 špetka pepře, 1 špetka chilli

Masová náplň

- 1) Nejprve připravte masovou náplň, aby mohla vychladnout během přípravy obalu.
- 2) Maso dvakrát pomelte na mlýnku (nejprve s hrubě a pak s jemně děrovaným kotoučem **10/11**).
- 3) Maso, mouku, piniové oříšky a koření dobře promíchejte.
- 4) Nakrájejte cibuli a osmahněte. Přidejte masovou hmotu a smíchejte s cibulí. Nechte vše dobře propéct a poté ochladit. Dbejte na to, aby masová směs byla smažená do drobna – tak se lépe plní do kebbe.

Obal

- 1) Maso pro obal dvakrát po sobě pomelte na mlýnku (nejprve s hrubě a pak s jemně děrovaným kotoučem 10/11).
- 2) Smíchejte s bulgurem, nakrájenou cibulí a kořením.
- 3) Tuto hmotu rovněž dvakrát pomelte na mlýnku na maso.
- 4) Děrovaný kotouč 11 a křížový nůž 9 vyměňte za nástavec na kebbe 14/15 (viz kapitola **7.3. Montáž nástavce na kebbe**) a vytvarujte kebbe obaly dlouhé cca 7 cm.

Příprava

Jednotlivé kebbe obaly naplňte přímo po dokončení masovou náplní a konce vždy stlačte k sobě tak, aby vznikly malé taštičky.

- Ve fritéze:
Hotové kebbe smažte v oleji rozpáleném na 190 °C asi 3 minuty. Kebbe by měly být smažené dozlatova.
- V horkovzdušné fritéze:
Hotové kebbe postříkejte trochou oleje a pečte při teplotě 210 °C asi 25 minut dozlatova.

Tip

Kebbe lze také zmrazit v syrovém stavu a připravit později.

Spis treści

1. Wstęp	66
2. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	66
3. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	66
4. Wskazówki bezpieczeństwa	67
5. Zakres dostawy / opis części	69
6. Dane techniczne	69
7. Montaż/rozkładanie	69
7.1. Montaż maszynki do mięsa	70
7.2. Montaż nasadki do nadziewania kielbas.	70
7.3. Montaż nasadki do kebbe	71
8. Obsługa	71
8.1. Mielenie mięsa	72
8.2. Przetwarzanie kielbasy	72
8.3. Praca z nasadką do kebbe.	72
9. Usuwanie błędów	72
10. Czyszczenie	73
11. Przechowywanie	73
12. Utylizacja	73
13. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	74
13.1. Serwis	75
13.2. Importer	75
14. Przepisy	75
14.1. Klasyczne klopsy	75
14.2. Kielbasa gruboziarnista	75
14.3. Tatar z łososia.	75
14.4. Wegetariańskie placki z soczewicy	76
14.5. Kebbe	76

1. Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dołącz do niego również całą dokumentację.

2. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych w ilościach typowych dla zastosowań domowych, w gospodarstwach domowych:

- mielenie surowego mięsa,
- nadziewanie kielbas w naturalnych i sztucznych osłonkach.

Urządzenie nie jest przeznaczone do przetwarzania produktów zamrożonych ani innych twardej produktów żywnościowych, np. kości czy orzechów ani do zastosowań przemysłowych i komercyjnych.

3. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących wskazówek ostrzegawczych i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
--	---

	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję.
	Prąd/napięcie przemienne
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.
	Opakowanie z materiałów przeznaczonych do recyklingu. Podczas segregacji odpadów przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

  ES/PT	Opakowanie zawiera elementy z papieru i/lub tektury. Opakowanie zawiera elementy z plastiku i/lub metalu.
 FR	Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !
 FR	ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
 FR	FR: Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

4. Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Uważaj, aby nie uszkodzić przy tym kabla zasilającego. Trzymaj go z dala od gorących miejsc i układaj tak, aby nie mógł zostać zakleszczony.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Urządzenia wolno używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno go używać na otwartej przestrzeni.
-  Nigdy nie zanurzaj bloku silnika w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Nigdy nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane tutaj. Występuje duże niebezpieczeństwo wypadku, jeśli w wyniku nieprawidłowego używania urządzenia ochronne urządzenia zostaną wyłączone!
- Nigdy nie wkładaj rąk w otwory w urządzeniu. Nigdy nie wkładaj do urządzenia żadnych przedmiotów – za wyjątkiem popychacza odpowiedniego do danej nasadki i przetwarzanej żywności. W przeciwnym razie istnieje poważne niebezpieczeństwo wypadku!
- Przed montażem i demontażem elementów osprzętu wyjmij najpierw wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- Nigdy nie zostawiaj przygotowanego do pracy urządzenia bez nadzoru. Po zakończeniu użycia lub na czas przerw w pracy zawsze wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania, aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.
- Do niniejszego urządzenia należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria. Inne akcesoria mogą nie być wystarczająco bezpieczne.
- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez uprzedniego umieszczenia w nim produktów spożywczych. W przeciwnym razie urządzenie może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia do innych celów, niż opisane w tej instrukcji.
- Uwaga: nóż krzyżowy jest bardzo ostry! Podczas obchodzenia się z urządzeniem i jego czyszczenia zachowuj dużą ostrożność.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.
- Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

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

5. Zakres dostawy / opis części

Rysunek A:

- ❶ Popychacz
- ❷ Taca podajnika
- ❸ Podajnik
- ❹ Blok silnika
- ❺ Nawijak kabla
- ❻ Panel przycisków
- ❼ Nasadka maszynki do mięsa
- ❽ Ślimak transportowy
- ❾ Nóż krzyżowy
- ❿ Grube sitko
- ⓫ Drobne sitko
- ⓫ Pierścień zamykający
- ⓫ Nasadka do nadziewania kielbas
- ⓫ Nasadka do kebbe A
- ⓫ Nasadka do kebbe B
(do zastosowania z nasadką do kebbe A ❿ i nasadką do nadziewania kielbas ⓫)

Rysunek B:

- ⓫ Przycisk zwalniający

Rysunek C:

- ⓫ Przycisk ❶ (wł./wyl.)
- ⓫ Przycisk REV (wstecz)

Nie przedstawiono:

Instrukcja obsługi

6. Dane techniczne

Napięcie	220-240 V ~, 50 Hz
Pobór mocy	300 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,2 W
Czas pracy krótkotrwałej	7 minut

Czas pracy krótkotrwałej

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

7. Montaż/rozkładanie

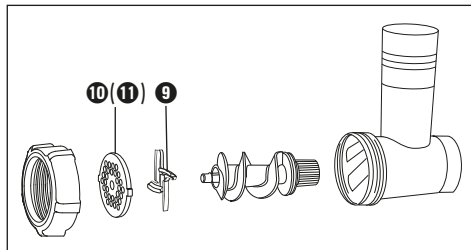
❗ UWAGA!

- Metalowe elementy osprzętu są powleczone cienką warstwą oleju, który chroni je przed korozją. Przed pierwszym użyciem wyczyść wszystkie części zgodnie z opisem w rozdziale **10. Czyszczenie**. Następnie natrzyj wszystkie części metalowe olejem jadalnym.

❶ Wskazówka

- Przed pierwszym użyciem usuń z urządzenia folię ochronną z urządzenia.

7.1. Montaż maszynki do mięsa



Rys. 1

- 1) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 2) Włóż podajnik ślimakowy **8** w nasadkę maszynki do mięsa **7**.
- 3) Załóż nóż krzyżowy **9** tak, by strona z nożami była skierowana w stronę przeciwną do ślimaka transportowego **8**. Zwróć uwagę, by kwadratowe wycięcie noża krzyżowego **9** trafiło poprawnie na kwadratową część osi.

⚠ OSTRZEŻENIE!

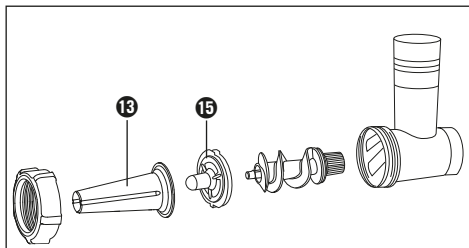
- Nóż krzyżowy **9** jest bardzo ostry! Niebezpieczeństwo obrażeń!

! UWAGA!

- Urządzenie ulega uszkodzeniu, jeśli nóż krzyżowy **9** zostanie włożony odwrotnie!
- 4) Wybierz żądane sitko **10/11**.
 - 5) Włóż wybrane sitko **10/11** w nasadkę maszynki do mięsa **7** w taki sposób, aby mocowania sitka **10/11** znalazły się w wycięciach nasadki maszynki do mięsa **7**.
 - 6) Jeżeli wszystko jest poprawnie złożone, dokręć siłą ręki pierścień zamykający **12**.
 - 7) Zamontowana nasadka maszynki do mięsa **7** jest połączona z blokiem silnika **4** przez zamknięcie bagnetowe:
 - Naciśnij przycisk odblokowania **16** i włóż jednocześnie nasadkę maszynki do mięsa **7** w blok silnika **4**, aby symbol  na nasadce maszynki do mięsa **7** znalazł się na symbolu  na bloku silnika **4** (rys. B).

- Obróć podajnik **3** na nasadce maszynki do mięsa **7** do pozycji środkowej (rys. B), aby symbol  na podajniku **3** był skierowany na symbol . Puść przycisk odblokowania **16**. Nasadka maszynki do mięsa **7** jest teraz mocno połączona z blokiem silnika **4**.
- Na koniec załóż tacę podajnika **2** na górze na podajnik **3**.
- Aby zdjąć, naciśnij przycisk odblokowania **16** i obróć podajnik **3** ponownie w prawo (rys. B) . Następnie można wyciągnąć nasadkę maszynki do mięsa **7**.

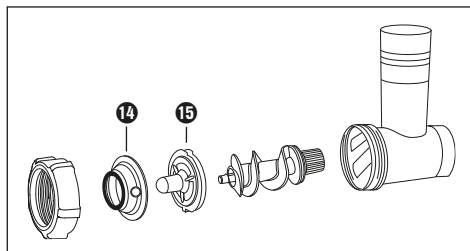
7.2. Montaż nasadki do nadziewania kiełbas



Rys. 2

- 1) Zdejmij nasadkę maszynki do mięsa **7**, jak opisano w **7.1. Montaż maszynki do mięsa**.
- 2) Wymontuj wszystkie części, które znajdują się na/w nasadce maszynki do mięsa **7** i wyczyść je.
- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Włóż podajnik ślimakowy **8** ponownie w nasadkę maszynki do mięsa **7**.
- 5) Włóż nasadkę do kebba **15** w taki sposób, aby mocowania znajdowały się w wycięciach nasadki maszynki do mięsa **7**.
- 6) Następnie załóż nasadkę do nadziewania kiełbas **13** przed nasadką do kebba **15**.
- 7) Dokręć siłą ręki pierścień zamykający **12**.
- 8) Zamontuj nasadkę maszynki do mięsa **7**, jak opisano w **7.1. Montaż maszynki do mięsa**.

7.3. Montaż nasadki do kebbe



Rys. 3

- 1) Zdejmij nasadkę maszynki do mięsa **7**, jak opisano w **7.1. Montaż maszynki do mięsa**.
- 2) Zdejmij ewentualne nasadki i wyczyść nasadkę maszynki do mięsa **7**.
- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Włóż podajnik ślimakowy **8** ponownie w nasadkę maszynki do mięsa **7**.
- 5) Włóż nasadkę do kebbe **16** w taki sposób, aby mocowania znajdowały się w wycięciach nasadki maszynki do mięsa **7**.
- 6) Załóż nasadkę do kebbe A **14** na nasadkę do kebbe B **15** i dokręć siłą ręki pierścień zamykający **12**.
- 7) Zamontuj nasadkę maszynki do mięsa **7**, jak opisano w **7.1. Montaż maszynki do mięsa**.

8. Obsługa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Nigdy nie otwierać obudowy bloku silnika **4** – w środku nie ma żadnych elementów obsługowych. Po otwarciu obudowy wygasa roszczenie gwarancyjne.

⚠ UWAGA!

- ▶ Nie używaj urządzenia dłużej niż 7 minut ciągle. Następnie pozostaw urządzenie na około 30 minut wyłączone, aby nie dopuścić do przegrzania.

i Wskazówka

- ▶ Przycisk REV **18** można aktywować tylko przy zatrzymanym silniku.

- 1) Zamontuj odpowiednią nasadkę (patrz rozdział **7. Montaż/rozkładanie**).
- 2) Urządzenie ustaw tak, aby było całkowicie stabilne.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Nigdy nie wkładaj rąk do podłączonego lub nawet pracującego urządzenia, jeśli się przewróci lub wpadnie do wody – ani w innych sytuacjach awaryjnych! W razie niebezpieczeństwa natychmiast wyciągnij wtyk sieciowy!

i Wskazówka

- ▶ W zależności od rodzaju wykonania przestrzegaj wskazówek w poszczególnych rozdziałach **8.1. Mielenie mięsa**, **8.2. Przetwarzanie kielbasy**, **8.3. Praca z nasadką do kebbe**.
- 3) Artykuły spożywcze przeznaczone do zmielenia włóż w tacę podajnika **2** i ustaw naczynie wychwytowe z przodu pod otworem wylotowym.
- 4) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 5) Naciśnij przycisk **1** **17**, aby włączyć urządzenie.
- 6) Wsuń artykuły spożywcze do podajnika **3** i dociśnij go popychaczem **1** lekko do dołu.

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ Artykuły spożywcze wciskaj wyłącznie popychaczem **1** w podajnik **3** – nigdy palcami, widelcami, trzonkami łyżeczek itp.

⚠ UWAGA!

- ▶ Nigdy nie dociskaj tak mocno, aby silnik był słyszalnie wolniejszy. W przeciwnym razie urządzenie może ulec przeciążeniu i uszkodzeniu.

8.1. Mielenie mięsa

- Wkładaj kawałki mięsa, które bez problemu mieszczą się w podajniku ③. W razie potrzeby pokrój wcześniej mięso. Uważaj, aby w mięsie nie było kości ani ścięgien.

A! OSTRZEŻENIE!

- Mielone mięso jest bardzo podatne na zarazki. Dlatego podczas mielenia mięsa zadbaj o odpowiednią higienę. W przeciwnym razie może dojść do problemów zdrowotnych.
- Przetwarzaj składniki zgodnie z wcześniej-szym opisem.

8.2. Przetwarzanie kielbasy

- 1) Przed przetworzeniem mięsa na kielbasę zmiel je najpierw dwukrotnie w maszynce do mięsa.
- 2) Na nadzienie do kielbasy dodaj do mięsa mielonego np. drobno posiekaną cebulę, przyprawy i inne składniki w zależności od receptury oraz ugnieć dobrze masę. Przed dalszym przetwarzaniem wstaw je na 30 min. do lodówki.
- 3) Naciągnij jelito (naturalne lub sztuczne) na nasadkę do nadziewania kielbas ⑬ i zawiąż drugi koniec. Na 1 kg masy kielbasy należy liczyć ok. 1,60 m jelita.

i Wskazówka

Naturalne jelito włóż wcześniej na 3 godziny do letniej wody. Przed naciąganiem na tuleję do nadziewania należy je dokładnie wyżyć. Naturalne jelito stanie się na skutek tego z powrotem elastyczne. Naturalne jelita można kupić w sklepach z artykułami dla masarzy w pobliżu ubojni lub u lokalnego rzeźnika.

- 4) Kontynuuj obsługę w sposób opisany w rozdziale **8. Obsługa**.
- 5) Nadzienie kielbasy jest wciskane przez nasadkę do nadziewania kielbas ⑭ do jelita. Po osiągnięciu żądanej długości, wyłącz urządzenie, ściśnij kielbasę na końcu i obróć ją kilka razy wzdłuż osi.

i Wskazówka

Kielbasa wydłuża się podczas gotowania i zamrażania. Dlatego nie należy jej przepełniać, gdyż mogłaby pęknąć.

8.3. Praca z nasadką do kebbe

Z nasadką do kebbe ⑭/⑮ można formować puste rurki z mięsa lub warzyw, które można następnie wypełnić dowolnym nadzieniem.

- 1) Przed przepuszczeniem przez nasadkę do kebbe ⑭/⑮ zmiel mięso najpierw dwukrotnie w maszynce do mięsa (patrz rozdział **8.1. Mielenie mięsa**).
- 2) Zamontuj nasadkę do kebbe ⑭/⑮ (patrz rozdział **7.3. Montaż nasadki do kebbe**).
- 3) Kontynuuj obsługę w sposób opisany w rozdziale **8. Obsługa**.

9. Usuwanie błędów

Jeśli napęd jest zablokowany przez spiętrzone artykuły spożywcze:

- naciśnij przycisk ① ⑰, aby zatrzymać maszynkę do mięsa.
- Przytrzymaj wciśnięty przycisk REV ⑱. Napęd działa teraz do tyłu. W ten sposób można przetransportować artykuły spożywcze nieznacznie do tyłu, aby ponownie odblokować napęd.
- Kiedy napęd jest wolny, puść przycisk REV ⑱.
- Naciśnij przycisk ① ⑰, aby uruchomić maszynkę do mięsa.
- Jeśli napęd nie zostanie odblokowany, oczyść urządzenie w sposób opisany w rozdziale **10. Czyszczenie**.

Jeśli silnik nagle przestanie działać, być może doszło do załączenia wewnętrznego zabezpieczenia przed przeciążeniem. Ma ono chronić silnik.

- Wyłącz urządzenie i pozostaw je na 30 min do ostygnięcia przed dalszym użytkowaniem.
- Jeśli nie da to efektu, odczekaj jeszcze kolejne 15 min.
- Jeśli i ten czas minie bez efektu, oznacza to usterkę. W takim przypadku skontaktuj się z działem obsługi klienta.

Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony lub widać uszkodzenia części urządzenia:

- Wyłącz niezwłocznie urządzenie, naciskając przycisk ① ⑰!

- Jeśli nie da się tego zrobić bezpiecznie, wyciągnij wtyk sieciowy.
- Najpierw zleć naprawę tych uszkodzeń działowi obsługi klienta, a następnie używaj urządzenia dalej.

10. Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Nigdy nie zanurzaj bloku silnika  w wodzie ani w innych cieczach! Jeśli przenikająca wilgoć dojdzie do przewodów elektrycznych, grozi to śmiertelnym porażeniem prądem elektrycznym.
- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania. W ten sposób eliminuje się zagrożenia wypadkiem z powodu nieoczekiwanego, przypadkowego rozruchu i porażenia elektrycznego.

OSTRZEŻENIE!

- ▶ Nóż krzyżowy  jest bardzo ostry! Niebezpieczeństwo obrażeń!

UWAGA!

- ▶ Nie używaj żadnych środków do czyszczenia, trących ani rozpuszczalników. Mogą one uszkodzić urządzenie i pozostawić resztki na artykułach spożywczych.
- Wszystkie powierzchnie zewnętrzne oraz kabel zasilający czyść lekko zwilżoną szmatką. W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń nanieś na szmatkę kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Zmyj następnie powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Osusz dobrze urządzenie, zanim użyjesz go ponownie.
- Akcesoria, które mogą mieć kontakt z żywnością, myj gorącą wodą i płynem do mycia naczyń przeznaczonym do zastosowań spożywczych.

Wskazówka

- ▶  Części akcesoriów z tworzywa sztucznego są przeznaczone do czyszczenia w zmywarce.

- ▶ Jeśli to możliwe, wkładaj plastikowe części do górnego kosza zmywarki i upewnij się, że się nie zaklinują. W przeciwnym razie elementy te mogą się odkształcić!
- Przed dalszym używaniem urządzenia należy dobrze wysuszyć wszystkie części.

Wskazówka

- ▶ Po każdym użyciu natrzyj ponownie wszystkie części metalowe olejem jadalnym! W przeciwnym razie mogą się przebarwić!

11. Przechowywanie

- Kabel zasilający nawinąć na nawijak kabla .
- Po wysuszeniu natrzyj nasadki metalowe cienką warstwą oleju jadalnego – jeśli urządzenie nie będzie od razu używane. W ten sposób uzyskuje się dobrą ochronę przed korozją.
- Przechowuj urządzenie w miejscu suchym i zabezpieczonym przed słońcem oraz pyłem.

12. Utylizacja



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi.

Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

13. Gwarancja

Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przystępuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 485585_2501 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 485585_2501.

13.1. Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl
IAN 485585_2501

13.2. Importer

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

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

14. Przepisy

14.1. Klasyczne klopsy

Składniki

- 400 g łopatki wołowej
- 100 g piersi wołowej
- 1 cebula
- 1 bułka (czerstwa, namoczona w wodzie)
- 1 jajo
- 1 łyżeczka musztardy
- Sól, pieprz, papryka
- Olej do smażenia

Przygotowanie

- 1) Obierz cebulę, pokrój na kawałki i zmiel przez drobne sitko **11**.
- 2) Wkładaj mięso przez drobne sitko **11** (aby uzyskać bardzo drobne klopsy ewentualnie zmiel dwukrotnie).
- 3) Wyciśnij bułkę i dodaj do masy jajko, musztardę i przyprawę.
- 4) Ugnieć wszystko dobrze, uformuj klopsy i usmaż w patelni na kolor złoty.

14.2. Kiełbasa gruboziarnista

Składniki

- 400 g łopatki wieprzowej
- 100 g boczku wieprzowego
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka majeranku
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- Jelito do wypełnienia

Przygotowanie

- 1) Pokrój mięso w kostkę i dobrze schłódź.
- 2) Zmiel mięso i czosnek przez drobne sitko **11**.
- 3) Dokładnie wymieszaj z przyprawami.
- 4) Zamontuj nasadkę do nadziewania kiełbas **13** na urządzeniu.
- 5) Wypełnij jelita masą mięsną i upiecz lub przysmaż na grillu.

14.3. Tatar z łososia

Składniki

- 300 g świeżego fileta łososia
- 1 łyżka soku cytrynowego
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżeczka drobno posiekanego koperku
- Sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Pokrój łososia w kostkę i pozostaw do lekkiego zamrożenia w zamrażarce.
- 2) Gdy łosoś będzie lekko zmrożony, zmiel przez drobne sitko **11**.
- 3) Masę łososia ostrożnie wymieszaj z pozostałymi składnikami.
- 4) Podawaj jak przystawkę z tostem lub na ciemnym chlebie.

i Wskazówka

Stosuj tylko świeże mięso i szybko spożyj tatar.

14.4. Wegetariańskie placki z soczewicy

Składniki:

- 250 g gotowanej soczewicy
- 1 marchewka
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku
- 65 g płatków owsianych
- 1 jajo
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego
- Sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Pokrój na grubo marchewkę, cebulę i czosnek oraz zmiel z soczewicą w drobnym sitku **11**.
- 2) Tę masę soczewicy z płatkami owsianymi wymieszaj z jajkiem oraz przyprawami do uzyskania kształtowanej masy.
- 3) Utwórz małe kulki i upiecz w patelni lub w piekarniku.

14.5. Kebbe

Składniki do nadzienia mięsnego

- 350 g chudej wołowiny lub jagnięciny
- 2 cebule
- 10 g mąki
- 25 g kruszonych orzeszków piniowych
- Po 1/2 łyżeczki ziela angielskiego, cynamonu, kminu rzymskiego (kumin), mielonego kminku, goździków w proszku, mielonej gałki muszkatołowej
- Sól i pieprz

Składniki ciasta

- 500 g kaszy bulgur (namoczonej)
- 500 g chudej wołowiny lub jagnięciny
- 1 cebula
- 1 szczypta pieprzu, 1 szczypta chili

Nadzienie mięsne

- 1) Najpierw przygotuj nadzienie mięsne, aby ostygło w czasie przygotowywania ciasta:
- 2) Zmiel mięso dwa razy maszynką do mięsa (najpierw używając grubego, a później drobnego sitka **10/11**).
- 3) Mięso, mąkę, orzechy piniowe i przyprawy dobrze wymieszaj.
- 4) Posiekaj cebulę i zasmaż. Dodaj masę mięsną i wymieszaj z cebulą. Wszystko dobrze przesmaż i pozostaw do ostygnięcia. Uważaj, aby masa mięsna usmażyła się na krucho, dzięki temu będzie można łatwiej włożyć ją do ciasta na kebbe.

Ciasto

- 1) Zmiel mięso do ciasta dwa razy po kolei maszynką do mięsa (najpierw używając grubego, a później drobnego sitka **10/11**).
- 2) Wymieszaj drobno posiekaną cebulę i przyprawę z kaszą bulgur.
- 3) Tę masę również zmielić dwukrotnie maszynką do mięsa.
- 4) Sitko **11** i nóż krzyżowy **9** wymień na nasadkę do kebbe **14/15** (patrz rozdział **7.3. Montaż nasadki do kebbe**) i uformuj ciasto kebbe na długość ok. 7 cm.

Przygotowanie

Poszczególne kawałki ciasta kebbe należy od razu po przygotowaniu wypełnić nadzieniem i ścisnąć ich końce, aby powstały z nich małe pierożki.

- We frytownicy:
Gotowe kebbe frytuj w oleju o temperaturze 190°C przez ok. 3 minuty. Kebbe powinny być usmażone na złoty kolor.
- We frytownicy niskotłuszczowej:
gotowy kebbe spryskaj niewielką ilością oleju i piecz w temp. 210°C przez ok. 25 minut na kolor złoty.

i Porada

Kebbe można również zamrozić na surowo i przygotować później.

Obsah

1. Úvod	78
2. Používanie v súlade s určeným účelom	78
3. Použité výstražné upozornenia a symboly	78
4. Bezpečnostné pokyny	79
5. Rozsah dodávky/opis dielov	81
6. Technické údaje	81
7. Zloženie/rozobratie	81
7.1. Zloženie mlynčeka na mäso	81
7.2. Montáž nadstavca na vtlačanie klobás	82
7.3. Montáž nadstavca kebbe	82
8. Obsluha	83
8.1. Mletie mäsa	83
8.2. Výroba klobásy	83
8.3. Práca s nadstavcom kebbe	84
9. V prípade poruchy	84
10. Čistenie	84
11. Uskladnenie	85
12. Likvidácia	85
13. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	85
13.1. Servis	86
13.2. Dovozca	86
14. Recepty	86
14.1. Klasické fašírky	86
14.2. Hrubá klobása	87
14.3. Tatársky biftek z lososa	87
14.4. Vegetariánske placky zo šošovice	87
14.5. Kebbe	87

1. Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a na uvedené použitie. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky podklady.

2. Používanie v súlade s určeným účelom

Tento prístroj je určený výlučne na spracovanie potravín v množstvách bežných pre domácnosť v súkromných domácnostiach. Patrí sem:

- mletie čerstvého mäsa,
- výroba klobás v prírodnom alebo umelom čreve.

Prístroj nie je určený na spracovanie zamrznutých alebo iných tvrdých potravín, napr. kostí alebo orechov, ani na komerčné alebo priemyselné účely.

3. Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.

	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.
	Prečítajte si návod.
	Striedavý prúd/napätie
	Trieda ochrany II: Ochrana pomocou dvojitej alebo posilnenej izolácie.
	Neponárajte do vody!
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Elektrický prístroj nelikvidujte ako domový odpad!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.

	Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.
  ES/PT	Obal obsahuje zložky papiera a/alebo lepenky. Obal obsahuje zložky plastu a/alebo kovu.



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR: Produit, emballage et manuel de service sont recyclables, sous réserve d'être correctement triés.

4. Bezpečnostné pokyny

⚠ **NEBEZPEČENSTVO! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- Dbajte na to, aby sa sieťový kábel nepoškodil. Držte ho mimo horúcich oblastí a veďte ho tak, aby sa nikde nemohol pricviknúť.
- Ak je pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- Prístroj používajte len v suchých priestoroch, nie vonku.
-  Nikdy neponárajte blok motora do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade existuje nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku úrazu elektrickým prúdom.

⚠ **VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- Prístroj nikdy nepoužívajte na iné účely, než sú tu opísané. Ak nesprávnym použitím znefunkčíte ochranné zariadenia prístroja, existuje veľké nebezpečenstvo úrazu!
- Nikdy nesiahajte do otvorov na prístroji. Nikdy do prístroja nevkladajte cudzie predmety – s výnimkou vtláčačla patriaceho k príslušnému nadstavcu a spracovávaných potravín. V opačnom prípade hrozí veľké nebezpečenstvo úrazu!

- Pred nasadzovaním a odoberaním dielov príslušenstva najskôr vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Ak je prístroj pripravený na prevádzku, nenechávajte ho nikdy bez dozoru. Po použití alebo pri prerušení práce vytiahnite vždy zástrčku zo zásuvky, aby ste predišli neúmyselnému spusteniu prístroja.
- S týmto prístrojom používajte len originálne diely príslušenstva. Iné príslušenstvo nemusí byť dostatočne bezpečné.
- Prístroj nikdy neprevádzkujte v prázdnom stave. To môže prístroj neopraviteľne poškodiť.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, sa musí prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- Nepoužívajte prístroj na iné účely, než na účely opísané v tomto návode.
- Opatrne: Krížový nôž je veľmi ostrý! Pri manipulácii s prístrojom a pri jeho čistení postupujte vždy opatrne.
- Prístroj musí byť vždy odpojený od siete, ak nie je pod dohľadom, ako aj pred zložením, rozložením alebo čistením.
- Tento prístroj nesmú používať deti.
- Prístroj a jeho prírodný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili súvisiace riziká.
- Deti sa s prístrojom nesmú hrať.

5. Rozsah dodávky/ opis dielov

Obrázok A:

- ❶ Vtláčadlo
- ❷ Plniaca miska
- ❸ Plniaca šachta
- ❹ Blok motora
- ❺ Navinutie kábla
- ❻ Tlačidlá
- ❼ Nadstavec mlynčeka na mäso
- ❽ Závitovka
- ❾ Krížový nôž
- ❿ Hrubý dierovaný kotúč
- ⓫ Jemný dierovaný kotúč
- ⓬ Uzatvárací krúžok
- ⓭ Nadstavec na vtláčanie klobás
- ⓮ Nadstavec kebbe A
- ⓯ Nadstavec kebbe B
(na používanie s nadstavcom kebbe A ❸ a nadstavcom na vtláčanie klobás ❸)

Obrázok B:

- ❶ Uvoľňovacie tlačidlo

Obrázok C:

- ❶ Tlačidlo ❶ (zap/vyp)
- ❶ Tlačidlo REV (dozadu)

Nie je zobrazené:
návod na obsluhu

6. Technické údaje

Napätie	220 - 240 V ~, 50 Hz
Príkon	300 W
Príkon vo vypnutom stave	0,2 W
Čas krátkodobej prevádzky	7 minút

Čas krátkodobej prevádzky

Čas krátkodobej prevádzky (KP) udáva, ako dlho sa dá prístroj prevádzkovať bez toho, aby sa prehrial motor a došlo k jeho poškodeniu. Po uvedenom čase krátkodobej prevádzky musí zostať prístroj vypnutý dovtedy, kým motor nevychladne.

7. Zloženie/rozobratie

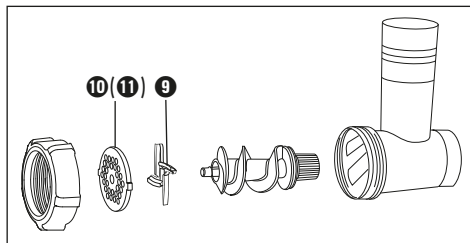
❶ POZOR!

- Na kovových dieloch príslušenstva sa nachádza tenká olejová vrstva, aby boli chránené pred koróziou. Pred prvým použitím preto starostlivo očistite všetky diely podľa podrobného opisu v časti **10. Čistenie**. Potom všetky kovové diely trochu natrite stolovým olejom.

❶ Upozornenie

- Pred prvým uvedením do prevádzky odstráňte ochrannú fóliu prístroja.

7.1. Zloženie mlynčeka na mäso



Obr. 1

- 1) Potrite všetky kovové časti stolovým olejom.
- 2) Zasuňte závitovku ❽ do nadstavca mlynčeka na mäso ❶.
- 3) Potom nasadíte krížový nôž ❾ tak, aby strana s nožmi ukazovala smerom od závitovky ❽. Dávajte pozor na to, aby hranatý otvor krížového noža ❾ správne ležal na hranatej osi.

⚠ VÝSTRAHA!

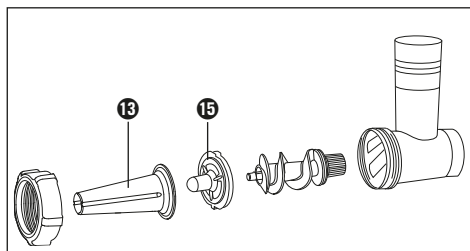
- Krížový nôž ❾ je veľmi ostrý! Nebezpečenstvo poranenia!

❶ POZOR!

- Prístroj sa poškodí, ak sa krížový nôž ❾ nasadí naopak!

- 4) Vyberte želaný dierovaný kotúč **10/11**.
- 5) Vložte zvolený dierovaný kotúč **10/11** do nastavca mlynčeka na mäso **7** tak, aby zaistenia na hrubom dierovacom kotúči **10/11** ležali vo výrezoch na nastavci mlynčeka na mäso **7**.
- 6) Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne naskrutkujte uzatvárací krúžok **12**.
- 7) Zmontovaný nastaviec mlynčeka na mäso **7** sa pomocou bajonetového uzáveru spojí s blokom motora **4**:
 - Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **16** a súčasne nasuňte nastaviec mlynčeka na mäso **7** do bloku motora **4** tak, aby symbol  na nastavci mlynčeka na mäso **7** ležal na symbole  na bloku motora **4** (obr. B).
 - Otočte pritom plniacu šachtu **3** na nastavci mlynčeka na mäso **7** do strednej polohy (obr. B) tak, aby symbol  na plniacej šachte **3** ukazoval na symbol  . Uvoľnite uvoľňovacie tlačidlo **16**. Nastavec mlynčeka na mäso **7** je teraz pevne spojený s blokom motora **4**.
 - Na záver nasadíte plniacu misku **2** hore na plniacu šachtu **3**.
 - Na odobratie stlačte uvoľňovacie tlačidlo **16** a otočte plniacu šachtu **3** opäť doprava (obr. B)  . Potom môžete nastaviec mlynčeka na mäso **7** vytiahnuť.

7.2. Montáž nastavca na vtlačanie klobás

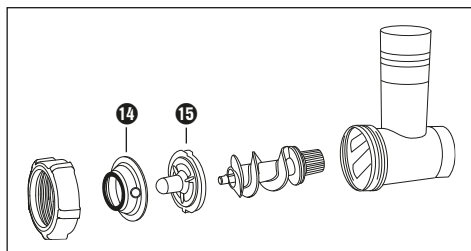


Obr. 2

- 1) Odoberte nastaviec mlynčeka na mäso **7** tak, ako je opísané v časti **7.1. Zloženie mlynčeka na mäso**.

- 2) Rozoberte všetky časti, ktoré sú namontované na/v nastavci mlynčeka na mäso **7**, a vyčistite ich.
- 3) Potrite všetky kovové časti stolovým olejom.
- 4) Zasuňte závitovku **8** opäť do nastavca mlynčeka na mäso **7**.
- 5) Vložte nastaviec kebby B **15** tak, aby zaistenia ležali vo výrezoch na nastavci mlynčeka na mäso **7**.
- 6) Potom nasadíte nastaviec na vtlačanie klobás **13** pred nastaviec kebby B **15**.
- 7) Rukou pevne naskrutkujte uzatvárací krúžok **12**.
- 8) Namontujte nastaviec mlynčeka na mäso **7** tak, ako je opísané v časti **7.1. Zloženie mlynčeka na mäso**.

7.3. Montáž nastavca kebby



Obr. 3

- 1) Odoberte nastaviec mlynčeka na mäso **7** tak, ako je opísané v časti **7.1. Zloženie mlynčeka na mäso**.
- 2) Prípadné nastavce odoberte a vyčistite nastaviec mlynčeka na mäso **7**.
- 3) Potrite všetky kovové časti stolovým olejom.
- 4) Zasuňte závitovku **8** opäť do nastavca mlynčeka na mäso **7**.
- 5) Vložte nastaviec kebby B **15** tak, aby zaistenia ležali vo výrezoch na nastavci mlynčeka na mäso **7**.
- 6) Položte nastaviec kebby A **14** na nastaviec kebby B **15** a rukou pevne naskrutkujte uzatvárací krúžok **12**.
- 7) Namontujte nastaviec mlynčeka na mäso **7** tak, ako je opísané v časti **7.1. Zloženie mlynčeka na mäso**.

8. Obsluha

NEBEZPEČENSTVO!

- ▶ Nikdy neotvárajte teleso bloku motora ④ – vnútri sa nenachádzajú žiadne ovládacie prvky. Ak sa otvorí teleso, zanikne nárok na záruku.

POZOR!

- ▶ Nepoužívajte prístroj nepretržite dlhšie než 7 minút. Aby ste zabránili prehriatiu, nechajte potom prístroj vypnutý približne 30 minút.

Upozornenie

- ▶ Tlačidlo REV ⑮ sa dá aktivovať, iba keď je zastavený motor.
- 1) Namontujte požadovaný nadstavec (pozri časť **7. Zloženie/rozobratie**).
 - 2) Prístroj postavte tak, aby stál v absolútne stabilnej polohe.

NEBEZPEČENSTVO!

- ▶ Nikdy sa nedotýkajte pripojeného alebo dokonca bežiaceho prístroja, ak spadne alebo sa dostane do kontaktu s vodou ani v iných núdzových situáciách! V prípade núdzovej situácie okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku!

Upozornenie

- ▶ V závislosti od spôsobu spracovania dodržiavajte pokyny uvedené v príslušných častiach **8.1. Mletie mäsa**, **8.2. Výroba klobásy**, **8.3. Práca s nadstavcom kebba**.
- 3) Do plniacej misky ② dajte spracovávané potraviny a pod výstupný otvor vpredu umiestnite záchytnú nádobu.
 - 4) Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
 - 5) Stlačte tlačidlo ① ⑰ na zapnutie prístroja.
 - 6) Potraviny zasuňte do plniacej šachty ③ a zľahka ich potlačte pomocou vtláčadla ① smerom nadol.

VÝSTRAHA!

- ▶ Potraviny vtláčajte do plniacej šachty ③ výlučne pomocou vtláčadla ① – nikdy nie prstami, vidličkami, lyžicami alebo niečím podobným.

POZOR!

- ▶ Nikdy netlačte tak silno, že sa motor počuteľne spomalí. V opačnom prípade sa môže prístroj prepažiť a poškodiť.

8.1. Mletie mäsa

- Použite kúsky mäsa, ktoré sa bez problémov zmestia do plniacej šachty ③. V prípade potreby mäso vopred nakrájajte. Dbajte na to, aby mäso nemalo žiadne kosti ani šľachy.

VÝSTRAHA!

- ▶ Mleté mäso je veľmi náchylné na kontamináciu baktériami. Pri spracovaní mäsa dbajte preto na dobrú hygienu. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k poškodeniu zdravia.

- Spracujte prísady tak, ako je opísané vyššie.

8.2. Výroba klobásy

- 1) Skôr, ako vyrobíte klobásu, zomel'te mäso dvakrát v mlynčeku na mäso.
- 2) Na výrobu klobásovej náplne pridajte do mletého mäsa napríklad jemne nakrájanú cibuľu, korenie a ďalšie prísady v závislosti od receptu a zmes dôkladne premiešajte. Pred ďalším spracovaním vložte všetko na 30 minút do chladničky.
- 3) Prevlečte črevo na klobásu (prírodné alebo umelé črevo) cez nadstavec na vtláčanie klobás ⑮ a zauzlíte druhý koniec. Na 1 kg náplne môžete rátať s 1,60 m čreva na klobásy.

Upozornenie

Dajte prírodné črevo najprv na približne 3 hodiny do vlažnej vody a pred navlečením ho vyžmýkajte. Prírodné črevo tak bude znova elastické. Prírodné črevá možno dostať v obchode s potrebami pre mäsiarov v blízkosti biťúnkov alebo u vášho mäsiara.

- 4) Pokračujte s obsluhou, ako je opísané v časti **8. Obsluha**.

- 5) Klobásová náplň sa pomocou nadstavca na vtláčanie klobás ⑮ zatlačí do čreva. Ak sa dosiahla želaná dĺžka, prístroj vypnite, klobásu na konci stlačte dohromady a niekoľkokrát ju otočte okolo jej pozdĺžnej osi.

Upozornenie

Klobása sa pri varení a zamrazení roztiahne. Preto ju nepreplňajte, inak môže klobása prasknúť.

8.3. Práca s nadstavcom kebbe

Pomocou nadstavca kebbe **14/15** môžete formovať duté trubičky z mäsa alebo zeleniny, ktoré môžete podľa ľubovôle plniť.

- 1) Skôr, ako pretlačíte mäso cez nadstavec kebbe **14/15**, zomelte ho dvakrát cez mlynček na mäso (pozri časť **8.1. Mletie mäsa**).
- 2) Namontujte nadstavec kebbe **14/15** (pozri časť **7.3. Montáž nadstavca kebbe**).
- 3) Pokračujte s obsluhou, ako je opísané v časti **8. Obsluha**.

9. V prípade poruchy

Ak je pohon blokovaný nahromadenými potravinami:

- Aby ste zastavili mlynček na mäso, stlačte tlačidlo  **17**.
- Držte stlačené tlačidlo REV **18**. Pohon teraz beží dozadu. To vám umožní prepraviť potravinu trochu dozadu, aby ste znova uvoľnili pohon.
- Ak je pohon voľný, pustite tlačidlo REV **18**.
- Aby ste spustili mlynček na mäso, stlačte tlačidlo  **17**.
- Ak sa vám nepodarí uvoľniť pohon týmto spôsobom, vyčistite prístroj tak, ako je opísané v časti **10. Čistenie**.

Ak sa motor náhle zastaví, mohlo sa spustiť interné zariadenie na ochranu proti preťaženiu. Je určené na ochranu motora.

- Prístroj vypnite a nechajte ho cca 30 min. vychladnúť skôr, ako ho znova použijete.
- Ak to nepomôže, počkajte ďalších 15 minút.
- Ak nepomôže ani to, naznačuje to chybu. V takomto prípade sa obráťte na zákaznícky servis.

Ak je sieťový kábel poškodený alebo ak sú viditeľné poškodenia častí prístroja:

- Prístroj okamžite vypnite tak, že stlačíte tlačidlo  **17**!
- Ak je s tým spojené nebezpečenstvo, vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Pred opätovným použitím prístroja nechajte toto poškodenie opraviť zákazníckym servisom.

10. Čistenie

NEBEZPEČENSTVO!

- Nikdy neponárajte blok motora **4** do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku úrazu elektrickým prúdom, ak vlhkosť prenikne k elektrickým vodičom.
- Pred čistením prístroja najskôr vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Tým sa predídete nebezpečenstvám úrazu v dôsledku neočakávaného náhodného spustenia a úrazu elektrickým prúdom.

VÝSTRAHA!

- Krížový nôž **9** je veľmi ostrý! Nebezpečenstvo poranenia!

POZOR!

- Nepoužívajte žiadne čistiace či abrazívne prostriedky ani rozpúšťadlá. Môžu prístroj poškodiť a zanechať zvyšky na potravinách.
- Všetky vonkajšie plochy a sieťový kábel očistite jemne navlhčenou handričkou. Pri čistení odolných nečistôt pridajte na handričku jemný čistiaci prostriedok. Všetko potom poutierajte handričkou navlhčenou iba v čistej vode, aby ste odstránili prípadné zvyšky čistiaceho prostriedku. Prístroj pred opätovným použitím dobre vytrite dosucha.
- Diely príslušenstva, ktoré sa môžu dostať do kontaktu s potravinami, vyčistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom vhodným pre potraviny.

Upozornenie

- ▶  Plastové časti príslušenstva sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.
- ▶ Tieto plastové časti vkladajte, ak je to možné, do najvrchnejšieho košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa nezasekli. Inak sa môžu zdeformovať!
- Pred ďalším použitím prístroja všetky diely dôkladne vysušte.

Upozornenie

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

11. Uskladnenie

- Naviňte sieťový kábel na navinutie kábla .
- Po vyschnutí potrite kovové nadstavce tenkou vrstvou stolového oleja – ak prístroj nebudete ihneď používať. Tým dosiahnete dobrú ochranu pred koróziou.
- Prístroj skladujte na suchom mieste chránenom pred slnkom a prachom.

12. Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných stredkách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

13. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 485585_2501 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 485585_2501 otvoríte váš návod na obsluhu.

13.1. Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 485585_2501

13.2. Dovoza

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

14. Recepty

14.1. Klasické fašírky

Prísady

- 400 g hovädzieho pleca
- 100 g hovädzej hrude
- 1 cibuľa
- 1 zemiľka (stvrdnutá, namočená vo vode)
- 1 vajce
- 1 ČL horčice
- soľ, čierne korenie, paprika
- olej na opraženie

Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu, nakrájajte ju na vhodné kúsky a pretlačte cez dierovaný kotúč 11.
- 2) Mäso tiež pretlačte cez jemný dierovaný kotúč 11 (pre mimoriadne jemné fašírky môžete pretlačiť dvakrát).
- 3) Vyžmýkajte zemiľu a zmiešajte ju s vajcom, horčicou a korením.
- 4) Všetko dobre premiešajte, vyformujte fašírky a na panvici ich opražte do zlatohneda.

14.2. Hrubá klobása

Prísady

- 400 g bravčového pleca
- 100 g bravčového bôčika
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 ČL majoránu
- 1 ČL soli
- 1/2 ČL čierneho korenia
- črevo na plnenie

Príprava

- 1) Mäso nakrájajte na kocky a nechajte ho dobre vychladnúť.
- 2) Mäso a cesnak pretlačte cez jemný dierovaný kotúč ①.
- 3) Dôkladne premiešajte s korením.
- 4) Namontujte nadstavec na vtlačanie klobás ⑬ na prístroj.
- 5) Naplňte mäsovou zmesou črevá a pečte ich alebo grilujte.

14.3. Tatársky biftek z lososa

Prísady

- 300 g čerstvej filety z lososa
- 1 PL citrónovej šťavy
- 1 ČL horčice
- 1 ČL jemne nasekaného kôpru
- soľ, čierne korenie

Príprava

- 1) Lososa nakrájajte na kocky a nechajte v mrazničke mierne zmraziť.
- 2) Keď je losos mierne zmrazený, pretlačte ho cez jemný dierovaný kotúč ①.
- 3) Zmes lososa opatrne zmiešame so zvyšnými prísadami.
- 4) Servírujte ho ako predjedlo s toastom alebo na čiernom chlebe.

ⓘ Upozornenie

Použite iba čerstvú rybu a tatársky biftek skonzumujte čo najskôr.

14.4. Vegetariánske placky zo šošovice

Prísady:

- 250 g uvarenej šošovice
- 1 mrkva
- 1 malá cibuľa
- 1 strúčik cesnaku
- 65 g ovsených vločiek
- 1 vajce
- 1 ČL rímskej rasce
- soľ, čierne korenie

Príprava

- 1) Mrkvu, cibuľu a cesnak nahrubo nakrájajte a spolu so šošovicou pretlačte cez jemný dierovaný kotúč ①.
- 2) Zmiešajte túto šošovicovú hmotu s ovseným vločkami, vajcom a korením, aby ste vytvorili tvarovateľnú hmotu.
- 3) Vyformujte malé guľôčky a opečte ich na panvici alebo v rúre.

14.5. Kebbe

Prísady na mäsovú plnku

- 350 g chudého hovädzieho alebo jahňacieho mäsa
- 2 cibule
- 10 g múky
- 25 g nahrubo nasekaných píniových orieškov
- po 1/2 ČL mletého nového korenia, škorice, rímskej rasce, mletej rasce, mletých klinčekov, mletého muškátového orieška
- soľ a čierne korenie

Prísady na obal

- 500 g bulguru (namočeného)
- 500 g chudého hovädzieho alebo jahňacieho mäsa
- 1 cibuľa
- 1 štipka čierneho korenia, 1 štipka čili

Mäsová plnka

- 1) Najskôr pripravte mäsovú plnku, aby mohla počas prípravy obalu vychladnúť:
- 2) Mäso pomelíte dvakrát mlynčekom na mäso (najskôr s hrubým a potom s jemným dierovaným kotúčom 10/11).
- 3) Mäso, múku, píniové oriešky a koreniny dobre premiešajte.
- 4) Posekajte a opečte cibuľu. Pridajte mäsovú hmotu a premiešajte s cibuľou. Všetko dobre prepečte a nechajte potom vychladnúť. Dbajte na to, aby sa mäsová hmotu vypražila až do drobivosti – to uľahčí jej plnenie do obalu na kebbe.

Obal

- 1) Mäso na kebbe pomelíte mlynčekom na mäso dvakrát (najskôr s hrubým a potom s jemným dierovaným kotúčom 10/11).
- 2) Zmiešajte s bulgurom, cibuľou nakrájanou na malé kúsky a s koreninami.
- 3) Túto hmotu taktiež dvakrát pomelíte mlynčekom na mäso.
- 4) Dierovaný kotúč 11 a krížový nôž 9 vymeňte za nadstavec kebbe 14/15 (pozri časť **7.3. Montáž nadstavca kebbe**) a vytvárajte cca 7 cm dlhé obaly na kebbe.

Príprava

Jednotlivé obaly na kebbe naplňte priamo po vyhotovení mäsovou plnkou a konce vždy spolu zatlačte, aby vznikli malé taštičky.

- Vo fritéze:
Hotové kebbe fritujte pri 190 °C v horúcom oleji cca 3 minúty. Kebbe by sa mali fritovať do zlatohneda.
- V teplovzdušnej fritéze:
Hotové kebbe pokvapkajte trochou oleja a pečte pri teplote 210 °C cca 25 minút do zlatohneda.

Tip

Kebbe sa môžu tiež zmraziť surové a pripraviť neskôr.

Índice

1. Introducción	90
2. Uso previsto	90
3. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	90
4. Indicaciones de seguridad	91
5. Volumen de suministro/descripción de las piezas	93
6. Datos técnicos	93
7. Montaje/desmontaje	93
7.1. Montaje de la picadora de carne	93
7.2. Montaje del accesorio embutidor.	94
7.3. Montaje del accesorio para kibbeh	94
8. Manejo	95
8.1. Picado de la carne	95
8.2. Procesamiento de embutidos	95
8.3. Procesamiento con el accesorio para kibbeh.	96
9. Instrucciones en caso de fallos de funcionamiento	96
10. Limpieza	97
11. Almacenamiento	97
12. Desecho	97
13. Garantía de Kompernass Handels GmbH	97
13.1. Asistencia técnica	99
13.2. Importador	99
14. Recetas	99
14.1. Filetes rusos clásicos.	99
14.2. Salchicha alemana tipo bratwurst	99
14.3. Tartar de salmón.	99
14.4. Albóndigas vegetales de lentejas.	100
14.5. Kibbeh	100

1. Introducción

Felicidades por la compra de su nuevo aparato. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

2. Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para el procesamiento de alimentos en las cantidades habituales para un entorno doméstico:

- Picado de carne fresca.
- Elaboración de productos embutidos en tripa natural o artificial.

Este aparato no está previsto para el procesamiento de alimentos congelados o duros, como, p. ej., huesos o frutos secos, ni para su uso comercial o industrial.

3. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.

	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado.
	¡No sumerja este producto en agua!
	Producto apto para su limpieza en el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
 	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe el etiquetado de los materiales de embalaje al separar los residuos: están marcados con abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.
  ES/PT	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón. El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR




FR: Este producto, su embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, están sujetos a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recogen por separado.

4. Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Procure que el cable de red no se dañe. Mantenga el cable alejado de zonas calientes y tiéndalo de forma que no pueda quedar aprisionado.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encargue su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Utilice el aparato exclusivamente en estancias secas y nunca a la intemperie.
-  ¡No sumerja nunca el bloque motor en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No use nunca el aparato para otros fines distintos de los aquí descritos. ¡Existe un peligro considerable de accidente si desactiva o deja inutilizables los dispositivos de seguridad del aparato por un uso incorrecto!
- No introduzca nunca la mano en los orificios del aparato. Salvo el compactador suministrado con el accesorio y los alimentos que deban procesarse, no deben introducirse objetos extraños en los orificios del aparato. De lo contrario, existe un riesgo considerable de accidentes.

- Antes de montar o desmontar cualquier componente, desconecte primero el enchufe de la toma eléctrica.
- No deje nunca el aparato desatendido cuando esté listo para su uso. Tras utilizar el aparato o antes de realizar una pausa, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica para evitar una activación accidental.
- Utilice exclusivamente los accesorios originales del aparato. Es posible que otros accesorios no sean lo suficientemente seguros.
- No active nunca el aparato sin ingredientes. De lo contrario, podría dañarse irreparablemente.
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos.
- Cuidado: ¡la cuchilla 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.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios, siempre que sean supervisadas 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.

5. Volumen de suministro/ descripción de las piezas

Figura A:

- 1 Compactador
- 2 Bandeja de llenado
- 3 Tubo de llenado
- 4 Bloque motor
- 5 Enrollacables
- 6 Botones
- 7 Accesorio picador de carne
- 8 Rosca de transporte
- 9 Cuchilla
- 10 Disco picador grueso
- 11 Disco picador fino
- 12 Anillo de cierre
- 13 Accesorio embutidor
- 14 Accesorio para kibbeh A
- 15 Accesorio para kibbeh B
(para su uso con el accesorio para kibbeh A 14 y el accesorio embutidor 13)

Figura B:

- 16 Botón de desbloqueo

Figura C:

- 17 Botón 1 (encendido/apagado)
- 18 Botón REV (marcha atrás)

Componentes no ilustrados:

Instrucciones de uso

6. Datos técnicos

Tensión	220-240 V ~, 50 Hz
Consumo de potencia	300 W
Consumo de potencia en estado apagado	0,2 W
Duración del funcionamiento corto	7 minutos

Duración del funcionamiento corto

La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

7. Montaje/desmontaje

¡ATENCIÓN!

- Los componentes metálicos están cubiertos por una fina capa de aceite para protegerlos contra la corrosión. Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie todas las piezas como se describe en el capítulo 10. **Limpieza**. Tras esto, impregne todas las piezas metálicas con un poco de aceite para cocinar.

Indicación

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todas las láminas protectoras.

7.1. Montaje de la picadora de carne

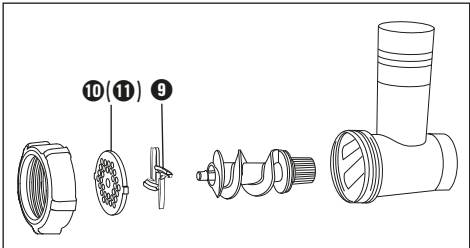


Fig. 1

- 1) Impregne todas las piezas metálicas con aceite de cocina.
- 2) Coloque la rosca de transporte 8 en el accesorio picador de carne 7.
- 3) Tras esto, monte la cuchilla 9 de forma que la parte afilada apunte hacia el lado contrario al de la rosca de transporte 8. Asegúrese de que el alojamiento de la cuchilla 9 quede correctamente colocado en el eje.

¡ADVERTENCIA!

- ¡La cuchilla 9 está muy afilada! ¡Peligro de lesiones!

! ¡ATENCIÓN!

- ¡El aparato sufrirá daños si se monta la cuchilla 9 al revés!
- 4) Seleccione el disco picador 10/11 deseado.
- 5) Coloque el disco picador 10/11 seleccionado en el accesorio picador de carne 7 de forma que las fijaciones del disco picador 10/11 encajen en los alojamientos del accesorio picador de carne 7.
- 6) Tras montar todo correctamente, enrosque firmemente el anillo de cierre 12 con la mano.
- 7) El accesorio picador de carne 7 montado se conecta al bloque motor 4 por medio de un cierre de bayoneta:
 - Pulse el botón de desbloqueo 16 y monte al mismo tiempo el accesorio picador de carne 7 en el bloque motor 4 de forma que el símbolo  del accesorio picador de carne 7 coincida con el símbolo  del bloque motor 4 (fig. B).
 - Gire el tubo de llenado 3 del accesorio picador de carne 7 hasta que quede centrado (fig. B) de forma que el símbolo  del tubo de llenado 3 apunte hacia el símbolo . Suelte el botón de desbloqueo 16. Con esto, el accesorio picador de carne 7 queda fijado al bloque motor 4.
 - Para finalizar, coloque la bandeja de llenado 2 en la parte superior sobre el tubo de llenado 3.
 - Para el desmontaje, pulse el botón de desbloqueo 16 y vuelva a girar el tubo de llenado 3 hacia la derecha (fig. B) . A continuación, podrá desmontar el accesorio picador de carne 7.

7.2. Montaje del accesorio embutidor

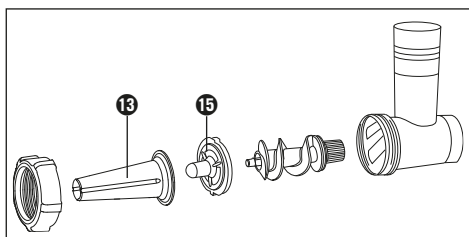


Fig. 2

- 1) Retire el accesorio picador de carne 7 de la forma descrita en el capítulo 7.1. **Montaje de la picadora de carne.**
- 2) Desmonte todas las piezas montadas en el accesorio picador de carne 7 y límpielas.
- 3) Impregne todas las piezas metálicas con aceite de cocina.
- 4) Vuelva a colocar la rosca de transporte 8 en el accesorio picador de carne 7.
- 5) Coloque el accesorio para kibbeh B 15 de forma que las fijaciones encajen en los alojamientos del accesorio picador de carne 7.
- 6) Tras esto, monte el accesorio embutidor 13 delante del accesorio para kibbeh B 15.
- 7) Enrosque firmemente el anillo de cierre 12 con la mano.
- 8) Monte el accesorio picador de carne 7 de la forma descrita en el capítulo 7.1. **Montaje de la picadora de carne.**

7.3. Montaje del accesorio para kibbeh

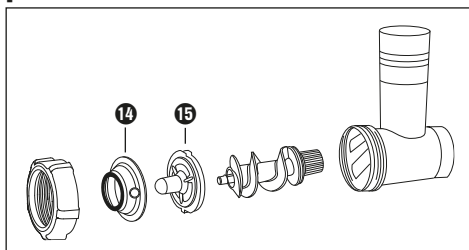


Fig. 3

- 1) Retire el accesorio picador de carne 7 de la forma descrita en el capítulo 7.1. **Montaje de la picadora de carne.**
- 2) Retire cualquier accesorio montado y limpie el accesorio picador de carne 7.
- 3) Impregne todas las piezas metálicas con aceite de cocina.
- 4) Vuelva a colocar la rosca de transporte 8 en el accesorio picador de carne 7.
- 5) Coloque el accesorio para kibbeh B 15 de forma que las fijaciones encajen en los alojamientos del accesorio picador de carne 7.

- 6) Monte el accesorio para kibbeh A 14 en el accesorio para kibbeh B 15 y enrosque firmemente el anillo de cierre 12 con la mano.
- 7) Monte el accesorio picador de carne 7 de la forma descrita en el capítulo **7.1. Montaje de la picadora de carne.**

8. Manejo

⚠ ¡PELIGRO!

- ▶ No abra nunca la carcasa del bloque motor 4: no hay ningún elemento de mando en su interior. Si se abre la carcasa, se anulará la garantía.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- ▶ No utilice el aparato durante más de 7 minutos de forma continua. Después de usarlo, deje el aparato apagado durante unos 30 minutos para evitar un sobrecalentamiento.

i Indicación

- ▶ El botón REV 16 solo puede activarse cuando se ha detenido el motor.

- 1) Monte el accesorio deseado (consulte el capítulo **7. Montaje/desmontaje**).
- 2) Coloque el aparato de forma que esté en una posición totalmente estable.

⚠ ¡PELIGRO!

- ▶ ¡No toque nunca el aparato si, estando conectado o incluso en funcionamiento, se cae, se sumerge en agua o se produce cualquier otra situación de emergencia! ¡En caso de emergencia, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma eléctrica!

i Indicación

- ▶ Según el tipo de procesamiento, observe las indicaciones de los capítulos correspondientes **8.1. Picado de la carne, 8.2. Procesamiento de embutidos, 8.3. Procesamiento con el accesorio para kibbeh.**
- 3) Pose los alimentos que desee procesar en la bandeja de llenado 2 y coloque un recipiente en la parte delantera del aparato debajo del orificio de salida.
- 4) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

- 5) Pulse el botón 1 17 para encender el aparato.
- 6) Introduzca los alimentos en el tubo de llenado 3 y empújelos ligeramente hacia abajo con el compactador 1.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ▶ Empuje los alimentos exclusivamente con el compactador 1 para introducirlos en el tubo de llenado 3; no lo haga nunca con los dedos, un tenedor, el palo de una cuchara ni ningún otro utensilio similar.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- ▶ No presione nunca con tanta fuerza que el motor funcione audiblemente más despacio. De lo contrario, podría sobrecargarse y dañarse.

8.1. Picado de la carne

- Utilice trozos de carne que quepan sin problemas en el tubo de llenado 3. En caso necesario, corte la carne en trozos más pequeños. Asegúrese de que la carne no tenga huesos ni tendones.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ▶ La carne picada es muy susceptible a la contaminación y proliferación de gérmenes. Por este motivo, asegúrese de trabajar de forma higiénica al procesar la carne. De lo contrario, podría poner en riesgo su salud.

- Procese los ingredientes de la manera descrita anteriormente.

8.2. Procesamiento de embutidos

- 1) En primer lugar, pique dos veces la carne en la picadora de carne antes de preparar embutidos con ella.
- 2) Para el relleno de los embutidos, añada a la carne, p. ej., cebollas picadas bien finas, hierbas y otros ingredientes según la receta, y amáselo todo bien. Antes de seguir procesándola, introduzca la mezcla durante unos 30 minutos en el frigorífico.

- 3) Coloque el intestino (natural o artificial) sobre el accesorio embutidor **18** y cierre el otro extremo con un nudo. Para calcular: por cada kilo de masa de relleno, se precisa 1,60 m de intestino.

i Indicación

Sumerja previamente el intestino natural durante unas 3 horas en agua templada y escúrralo bien antes de embutirlo. Así, conservará su elasticidad. Podrá adquirir intestinos naturales en comercios especializados, en las proximidades de mataderos o en su carnicería.

- 4) Proceda de la manera descrita en el capítulo **8. Manejo**.

- 5) El accesorio embutidor **18** presiona el relleno para el embutido hacia el interior del intestino. Una vez alcanzada la longitud deseada, apague el aparato, pince el extremo del embutido con los dedos y gírelo un par de veces alrededor de su eje longitudinal.

i Indicación

Los embutidos se expanden al cocinarlos y congelarlos. Por este motivo, procure no llenarlos excesivamente para evitar que revienten.

8.3. Procesamiento con el accesorio para kibbeh

Con el accesorio para kibbeh **14/15**, podrá preparar rollitos huecos de carne o verduras para después rellenarlos como desee.

- 1) Triture primero dos veces la carne con la picadora de carne antes de procesarla con el accesorio para kibbeh **14/15** (consulte el capítulo **8.1. Picado de la carne**).
- 2) Monte el accesorio para kibbeh **14/15** (consulte el capítulo **7.3. Montaje del accesorio para kibbeh**).
- 3) Proceda de la manera descrita en el capítulo **8. Manejo**.

9. Instrucciones en caso de fallos de funcionamiento

Si el accionamiento se bloquea por un atasco de los alimentos:

- Pulse el botón **1** **17** para detener la picadora de carne.
- Mantenga pulsado el botón REV **18**. Tras esto, el accionamiento funciona marcha atrás. De esta manera, los alimentos se transportan hacia atrás de forma que el accionamiento vuelva a quedar libre.
- Cuando el accionamiento esté libre, suelte el botón REV **18**.
- Pulse el botón **1** **17** para activar la picadora de carne.
- Si el accionamiento no se libera con este paso, limpie el aparato tal y como se describe en el capítulo **10. Limpieza**.

Si el motor se detiene repentinamente, es posible que se haya activado la protección interna contra sobrecargas que sirve para proteger el motor.

- Apague el aparato y deje que se enfríe durante unos 30 minutos antes de volver a utilizarlo.
- Si sigue sin funcionar, déjelo apagado otros 15 minutos más.
- Si aun así sigue sin funcionar, significa que el aparato está averiado. En tal caso, diríjase al servicio de asistencia técnica.

Si el cable está dañado o se detectan daños en las piezas del aparato:

- ¡Apague el aparato inmediatamente pulsando el botón **1** **17**!
- Si no es posible hacerlo sin peligro, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- Encomiende la reparación de estos daños al servicio de asistencia técnica antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

10. Limpieza

¡PELIGRO!

- ▶ ¡No sumerja nunca el bloque motor **4** en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica si la humedad penetra en los conductores eléctricos.
- ▶ Desconecte primero el enchufe de la red eléctrica antes de limpiar el aparato. Así evitará el peligro de accidentes a causa de una marcha inesperada y accidental y de descarga eléctrica.

¡ADVERTENCIA!

- ▶ ¡La cuchilla **9** está muy afilada! ¡Peligro de lesiones!

¡ATENCIÓN!

- ▶ No utilice productos de limpieza, productos abrasivos ni disolventes, ya que podrían dañar el aparato y dejar residuos en los alimentos.
- Limpie todas las superficies externas y el cable de red con un paño 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. Seque bien el aparato antes de volver a utilizarlo.
- Limpie los accesorios que puedan entrar en contacto con alimentos con agua caliente y un jabón lavavajillas doméstico adecuado para los utensilios en contacto con alimentos.

Indicación

- ▶  Las piezas de plástico de los accesorios son aptas 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.
- Seque todo bien antes de volver a usar el aparato.

Indicación

- ▶ Después de cada uso, vuelva a impregnar las piezas metálicas con aceite para cocinar. De lo contrario, podrían decolorarse.

11. Almacenamiento

- Enrolle el cable de red en el enrollacables **5**.
- Una vez secos, aplique una fina capa de aceite para cocinar en los accesorios metálicos si no va a utilizar el aparato inmediatamente. Así los protegerá correctamente contra la corrosión.
- Guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra la radiación solar y el polvo.

12. Desecho



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

13. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 485585_2501 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 485585_2501.

13.1. Asistencia técnica

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 485585_2501

13.2. Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

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

14. Recetas

14.1. Filetes rusos clásicos

Ingredientes

- 400 g de espaldilla de ternera
- 100 g de pecho de ternera
- 1 cebolla
- 1 panecillo (del día anterior mojado en agua)
- 1 huevo
- 1 cucharadita de mostaza
- Sal, pimienta, pimentón
- Aceite para rehogar

Preparación

- 1) Pele la cebolla, córtela en trozos y píquela con el disco picador fino ①.
- 2) Pase también la carne por el disco picador fino ① (en caso necesario, píquela dos veces si quiere unos filetes bien finos).
- 3) Esgurra el panecillo y añádalo a la mezcla junto con el huevo, la mostaza y los condimentos.
- 4) Amáselo todo bien, forme los filetes rusos y rehóuelos en la sartén hasta que queden bien dorados.

14.2. Salchicha alemana tipo bratwurst

Ingredientes

- 400 g de paleta de cerdo
- 100 g de panceta
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de mejorana
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- Intestino para embutir

Preparación

- 1) Corte la carne en dados y refrigérela bien.
- 2) Pique la carne y el ajo con el disco picador fino ①.
- 3) Mézclelo todo bien con los condimentos.
- 4) Monte el accesorio embutidor ⑬ en el aparato.
- 5) Rellene el intestino con la masa de carne y cocine las salchichas en la sartén o a la barbacoa.

14.3. Tartar de salmón

Ingredientes

- 300 g de filete de salmón fresco
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de eneldo bien picado
- Sal y pimienta

Preparación

- 1) Corte el salmón en dados y congélelos ligeramente en el congelador.
- 2) Cuando el salmón esté ligeramente congelado, píquelo con el disco picador fino ①.
- 3) Mezcle con cuidado el salmón picado con el resto de ingredientes.
- 4) Sirvalo como aperitivo sobre una tostada o un trozo de pan de centeno.

① Indicación

Utilice solo pescado fresco y sirva el tartar inmediatamente.

14.4. Albóndigas vegetales de lentejas

Ingredientes:

- 250 g de lentejas cocidas
- 1 zanahoria
- 1 cebolla pequeña
- 1 diente de ajo
- 65 g de copos de avena
- 1 huevo
- 1 cucharadita de comino
- Sal y pimienta

Preparación

- 1) Pique la zanahoria, la cebolla y el ajo en trozos gruesos y páselos junto con las lentejas por el disco picador fino ⑩.
- 2) Mézclelo todo con los copos de avena, el huevo y los condimentos hasta formar una masa uniforme.
- 3) Forme las albóndigas y cocínelas en la sartén o en el horno.

14.5. Kibbeh

Ingredientes para el relleno de carne

- 350 g de carne magra de ternera o cordero
- 2 cebollas
- 10 g de harina
- 25 g de piñones picados en trozos gruesos
- 1/2 cucharadita de cada de pimienta de Jamaica en polvo, canela, cominos, comino en polvo, clavo en polvo, nuez moscada en polvo
- Sal y pimienta

Ingredientes para la envoltura

- 500 g de bulgur (hidratado)
- 500 g de carne magra de ternera o cordero
- 1 cebolla
- 1 pizca de pimienta, 1 pizca de chile

Relleno de carne

- 1) En primer lugar, prepare el relleno de carne para que se enfríe durante la preparación de la envoltura:
- 2) Pique la carne dos veces con la picadora de carne (primero con el disco picador grueso y después con el disco picador fino ⑩/⑪).
- 3) Mezcle bien la carne, la harina, los piñones y las especias.
- 4) Pique y rehogue las cebollas. Añada la mezcla de carne y mézclela con las cebollas. Rehóguelo todo bien y deje que se enfríe. Asegúrese de que la carne quede bien rehogada y desmenuzada para que entre mejor en el accesorio para kibbeh.

Envoltura

- 1) Pique la carne dos veces seguidas con la picadora de carne (primero con el disco picador grueso y después con el disco picador fino ⑩/⑪).
- 2) Mézclela con el bulgur, la cebolla picada y los condimentos.
- 3) Triture también esta mezcla dos veces en la picadora de carne.
- 4) Cambie el disco picador ⑪ y la cuchilla ⑨ por el accesorio para kibbeh ⑭/⑮ (consulte el capítulo 7.3. **Montaje del accesorio 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.

- En la freidora:
Fría los kibbeh en aceite caliente a 190 °C durante aprox. 3 minutos. Los kibbeh estarán listos cuando adquieran un color dorado.
- En la freidora de aire:
Rocie los kibbeh con un poco de aceite y hornéelos en la freidora de aire a 210 °C durante unos 25 minutos hasta que se doren.

① Consejo

Los kibbeh también pueden congelarse en crudo para prepararlos más adelante.

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	102
2. Anvendelsesområde	102
3. Anvendte advarsler og symboler	102
4. Sikkerhedsanvisninger	103
5. Leverede dele/beskrivelse af produktet	105
6. Tekniske data	105
7. Sådan samles/skilles kødhakkeren ad	105
7.1. Samling af kødhakkeren	105
7.2. Montering af pølsestopper	106
7.3. Montering af kibbeh-tilbehør	106
8. Betjening	107
8.1. Hakning af kød	107
8.2. Fremstilling af pølser	107
8.3. Arbejde med kibbeh-tilbehøret	108
9. I tilfælde af fejl	108
10. Rengøring	108
11. Opbevaring	109
12. Bortskaffelse	109
13. Garanti for Kompernass Handels GmbH	109
13.1. Service	110
13.2. Importør	110
14. Opskrifter	110
14.1. Klassiske frikadeller	110
14.2. Grovhakket grillpølse	110
14.3. Laksetatar	111
14.4. Vegetariske linsebøffer	111
14.5. Kibbeh	111

1. Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Gør dig fortrolig med alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

2. Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til fremstilling af fødevarer i almindelige husholdningsmængder i private husholdninger:

- Hakning af fersk kød
- Fremstilling af pølser i natur- eller kunsttarm.

Produktet er ikke beregnet til forarbejdning af frosne eller på anden måde hårde fødevarer, f.eks. knogler eller nødder, og må ikke anvendes inden for erhverv eller industri.

3. Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.

	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen.
	Vekselstrøm/-spænding
	Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering.
	Må ikke lægges ned i vand!
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Alle dette produkts dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevare-ægte.
	Bortskaf ikke el-apparater sammen med husholdningsaffaldet!
	Aflever emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
	Emballage af genbrugsmaterialer. Vær opmærksom på mærkningen af emballagematerialerne ved affaldssortering:
	De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

	Emballagen indeholder dele af papir og/eller pap.
	Emballagen indeholder dele af plastik og/eller metal.



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR: Produit, emballage et notice peuvent être réutilisés, ils sont soumis à une responsabilité élargie du producteur et sont collectés séparément.

4. Sikkerhedsanvisninger

⚠ **FARE! ELEKTRISK STØD!**

- Sørg for, at ledningen ikke beskadiges. Hold den på afstand af varme områder, og læg den, så den ikke kan komme i klemme.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Brug kun produktet i tørre rum – ikke udendørs.
-  Læg aldrig motordelen ned i vand eller andre former for væske! I modsat fald er der risiko for elektrisk stød.

⚠ **ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- Brug aldrig produktet til andre formål, end dem, der er oplyst her. Der er stor risiko for ulykker, hvis du ved forkert brug sætter produktets beskyttelsesanordninger ud af kraft!
- Stik aldrig hænderne/fingrene ind i produktets åbninger. Stik aldrig nogen form for genstande ind i produktets åbninger – bortset fra den stopper, der hører til det enkelte tilbehør og de fødevarer, der skal behandles. Ellers er der stor fare for ulykker!
- Træk stikket ud af stikkontakten, før du sætter tilbehørsdele på eller tager dem af.

- Sørg for, at produktet altid er under opsyn, når det er klar til brug. Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug, eller hvis arbejdet afbrydes, så utilsigtet igangsætning undgås.
- Brug kun originalt tilbehør til dette produkt. Andre dele er muligvis ikke sikre nok.
- Anvend aldrig produktet, hvis det er tomt. Det kan beskadige produktet, så det ikke længere kan reparereres.
- Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og kobles fra strømnettet.
- Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Forsigtig: Krydskniven er meget skarp! Vær altid forsigtig ved håndtering og rengøring af produktet.
- Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- Produktet må ikke bruges af børn.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.

5. Leverede dele/beskrivelse af produktet

Figur A:

- ❶ Stopper
- ❷ Påfyldningsskål
- ❸ Påfyldningstragt
- ❹ Motordel
- ❺ Ledningsopvikling
- ❻ Tastefelt
- ❼ Kødhakkerdel
- ❽ Transportsnegl
- ❾ Krydskniv
- ❿ Grov hulske
- ⓫ Fin hulske
- ⓫ Lukkering
- ⓭ Pølsestopper
- ⓮ Kibbeh-tilbehør A
- ⓯ Kibbeh-tilbehør B
(til anvendelse med kibbeh-tilbehør A ❸ og pølsestopper ❹)

Figur B:

- ⓫ Udløserknop

Figur C:

- ⓫ Knap ❶ (tænd/sluk)
- ⓫ REV-knap (produktet kører baglæns)

Ikke vist:

Betjeningsvejledning

6. Tekniske data

Spænding	220-240 V ~, 50 Hz
Effektforbrug	300 W
Effektforbrug i slukket tilstand	0,2 W
Tid for korttidsdrift	7 minutter

Korttidsdrift

Tiden for korttidsdrift angiver, hvor længe man kan bruge produktet, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal der slukkes for produktet, indtil motoren er kølet af.

7. Sådan samles/skilles kødhakkeren ad

❗ OBS!

- Alle tilbehørsdele af metal er forsynet med en tynd oliefilm for at beskytte dem mod at ruste. Før produktet bruges første gang, skal alle dele derfor rengøres grundigt som beskrevet i kapitlet **10. Rengøring**. Smør derefter alle metaldele ind i lidt madolie.

❶ Bemærk

- Før produktet bruges første gang, skal du fjerne beskyttelsesfolien på tastaturet.

7.1. Samling af kødhakkeren

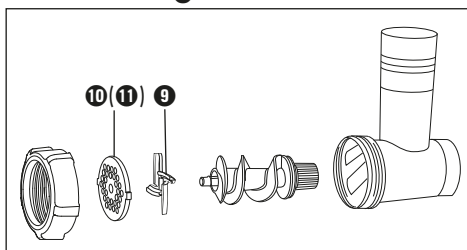


Fig. 1

- 1) Gnid alle metaldele med madolie.
- 2) Sæt transportsneglen ❸ ind i kødhakkerdelen ❷.
- 3) Sæt så krydskniven ❹ ind, så siden med knivene vender væk fra transportsneglen ❸. Kontrollér, at den firkantede udskæring på krydskniven ❹ sidder rigtigt på den firkantede aksel.

⚠ ADVARSEL!

- Krydskniven ❹ er meget skarp! Fare for personskader!

❗ OBS!

- Produktet beskadiges, hvis krydskniven ❹ sættes omvendt på!

- 4) Vælg den ønskede hulskeve **10/11**.
- 5) Læg den valgte hulskeve **10/11** i kødhakkerdelen **7**, så fikseringerne på hulskeven **10/11** går ind i udskæringerne på kødhakkerdelen **7**.
- 6) Når det hele er sat rigtigt i, skrues lukkeringen **12** fast med hånden.
- 7) Den færdigmonterede kødhakkerdel **7** forbindes med motordelen **4** med en bajonet-lukning:
 - Tryk på oplåsningsknappen **16** og sæt samtidig kødhakkerdelen **7** ind i motordelen **4**, så symbolet  på kødhakkerdelen **7** sidder ud for symbolet  på motordelen **4** (fig. B).
 - Drej påfyldningstragten **3** på kødhakkerdelen **7** til midterpositionen (fig. B), så symbolet  på påfyldningstragten **3** peger mod symbolet  . Slip oplåsningsknappen **16**. Kødhakkerdelen **7** er nu fast forbundet med motordelen **4**.
 - Stil til sidst påfyldningsskålen **2** på påfyldningstragten **3**.
 - Tryk på oplåsningsknappen **16** for at tage påfyldningsskålen af, og drej påfyldningstragten **3** til højre igen (fig. B)  . Derefter kan du tage kødhakkerdelen **7** ud.

7.2. Montering af pølsestopper

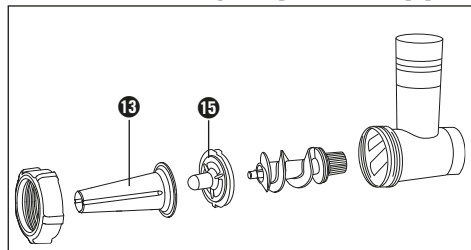


Fig. 2

- 1) Tag kødhakkerdelen **7** af som beskrevet under **7.1. Samling af kødhakkeren**.
- 2) Tag alle dele, der er monteret på/i kødhakkerdelen **7** af, og rengør dem.

- 3) Gnid alle metaldele med madolie.
- 4) Sæt transportsneglen **8** ind i kødhakkerdelen **7** igen.
- 5) Læg kibbeh-tilbehøret B **15** ind, så fikseringerne går ind i udskæringerne på kødhakkerdelen **7**.
- 6) Sæt så pølsestopperen **13** foran kibbeh-tilbehøret **15**.
- 7) Skru lukkeringen **12** fast med hånden.
- 8) Monter kødhakkerdelen **7** som beskrevet under **7.1. Samling af kødhakkeren**.

7.3. Montering af kibbeh-tilbehør

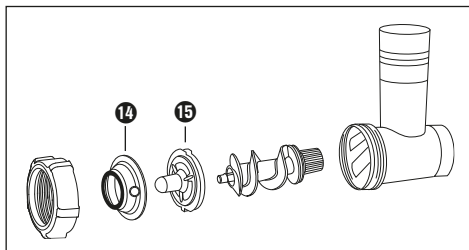


Fig. 3

- 1) Tag kødhakkerdelen **7** af som beskrevet under **7.1. Samling af kødhakkeren**.
- 2) Tag eventuelt tilbehør af, og rengør kødhakkerdelen **7**.
- 3) Gnid alle metaldele med madolie.
- 4) Sæt transportsneglen **8** ind i kødhakkerdelen **7** igen.
- 5) Læg kibbeh-tilbehøret B **15** ind, så fikseringerne går ind i udskæringerne på kødhakkerdelen **7**.
- 6) Læg kibbeh-tilbehøret A **14** på kibbeh-tilbehøret B **15**, og skru lukkeringen **12** fast med hånden.
- 7) Monter kødhakkerdelen **7** som beskrevet under **7.1. Samling af kødhakkeren**.

8. Betjening

FARE!

- ▶ Åbn aldrig kabinettet til motordelen ④ – der er ingen betjeningslementer indeni. Hvis kabinettet åbnes, ophører garantikravet.

OBS!

- ▶ Brug ikke produktet i længere tid end 7 minutter ad gangen. Lad derefter produktet være slukket i ca. 30 minutter, så overophedning undgås.

Bemærk

- ▶ Knappen REV ⑮ kan kun aktiveres, hvis motoren er standset.
- 1) Vælg den ønskede tilbehørsdel (se kapitlet **7. Sådan samles/skilles kødhakkeren ad**).
 - 2) Stil produktet, så det står helt stabilt.

FARE!

- ▶ Hvis produktet vælter eller falder ned i vand, må du aldrig forsøge at gribe ud efter det, hvis det er sluttet til eller kører – det gælder også i andre nødsituationer! Træk strømskiktet ud i nødsituationer!

Bemærk

- ▶ Læs og overhold anvisningerne i de tilhørende kapitler **8.1. Hakning af kød**, **8.2. Fremstilling af pølser**, **8.3. Arbejde med kibbeh-tilbehøret** afhængigt af bearbejdningsstypen.
- 3) Læg fødevarerne, der skal behandles, i påfyldningsskålen ②, og stil en opsamlingsbeholder foran under udløbsåbningen.
 - 4) Sæt stikket i stikkontakten.
 - 5) Tryk på knappen ① ⑰ for at tænde for produktet.
 - 6) Læg fødevarerne ned i påfyldningstragten ③, og pres dem forsigtigt ned med stopperen ①.

ADVARSEL!

- ▶ Pres kun fødevarerne ned i påfyldningstragten ③ med stopperen ① – brug aldrig fingrene, gafler, skeer eller lignende.

OBS!

- ▶ Pres aldrig så hårdt, at det kan høres, at motoren bliver langsommere. Ellers kan produktet blive overbelastet og beskadiget.

8.1. Hakning af kød

- Brug kødstykker, der nemt kan komme ned i påfyldningstragten ③. Skær ellers kødet i mindre stykker. Sørg for, at kødet ikke indeholder knogler eller sener.

ADVARSEL!

- ▶ Hakket kød er meget modtageligt for bakterier. Sørg derfor for god hygiejne, når du behandler kød. Ellers kan der opstå sundhedsskader.
- Forarbejd ingredienserne som tidligere beskrevet.

8.2. Fremstilling af pølser

- 1) Kør først kødet gennem kødhakkeren to gange, før du fremstiller pølser af det.
- 2) Tilsæt f.eks. finthakkede løg, krydderier og andre ingredienser til pølsefyldet efter opskriften, og ælt blandingen godt igennem. Stil pølsekødet i køleskabet i 30 min. før du fortsætter med forarbejdningen.
- 3) Sæt pøsetarmen (natur- eller kunstarm) over pøsestopperen ⑬, og bind knude på enden. For hver 1 kg pøsemasse skal du beregne 1,60 m pøsetarm.

Bemærk

Læg naturtarmen i blød i lunkent vand i ca. 3 timer, og vrid den, før du sætter den på. Derved bliver naturtarmen elastisk igen. Naturtarme fås hos slagterleverandører i nærheden af slagterier eller hos din slagter.

- 4) Gå frem med betjeningen som beskrevet i kapitlet **8. Betjening**.
- 5) Pøsefyldet presses ind i pøsetarmen ved hjælp af pøsestopperen ⑬. Når den ønskede længde er nået, skal du slukke for produktet, presse pølsen sammen for enden og dreje den rundt et par gange.

Bemærk

Pølsen udvider sig under kogning og frysning. Overfyld den derfor ikke, da pølsen ellers kan revne.

8.3. Arbejde med kibbeh-tilbehøret

Med kibbeh-tilbehøret ⑭/⑮ kan du forme små, hule ruller af kød eller grøntsager, som du kan fylde efter eget ønske.

- 1) Kør først kødet igennem kødhakkeren to gange, før du presser det igennem kibbeh-tilbehøret ⑭/⑮ (se kapitel 8.1. **Hakning af kød**).
- 2) Monter kibbeh-tilbehøret ⑭/⑮ (se kapitel 7.3. **Montering af kibbeh-tilbehør**).
- 3) Gå frem med betjeningen som beskrevet i kapitlet 8. **Betjening**.

9. I tilfælde af fejl

Hvis motoren er blokeret på grund af ophobede fødevarer:

- Tryk på knappen ① ⑰ for at standse kødhakkeren.
- Tryk på knappen REV ⑱, og hold den inde. Nu kører motoren baglæns. Dermed kan du transportere fødevarerne lidt tilbage for at få motoren fri igen.
- Når motoren er fri, kan du slippe knappen REV ⑱.
- Tryk på knappen ① ⑰ for at starte kødhakkeren.
- Hvis motoren ikke kommer fri på denne måde, skal du rengøre produktet som beskrevet i kapitlet 10. **Rengøring**.

Hvis motoren pludselig slukker, kan det være, at den interne overbelastningssikring har reageret. Den har til formål at beskytte motoren.

- Sluk for produktet, og lad det afkøle i ca. 30 min., før du anvender produktet igen.
- Hvis det ikke hjælper, skal du vente yderligere 15 min.
- Hvis det heller ikke hjælper, tyder det på en defekt. Henvend dig til vores kundeservice.

Hvis ledningen er beskadiget, eller der er synlige skader på produktdele:

- Sluk straks for produktet ved at trykke på knappen ① ⑰!

- Hvis det ikke er muligt uden risiko, skal du tage stikket ud.
- Lad disse skader reparere af kundeservice, før du anvender produktet igen.

10. Rengøring

FARE!

- Læg aldrig motordelen ④ ned i vand eller andre former for væske! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød, hvis der kommer fugt i elektriske ledninger.
- Tag stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet. Derved forhindrer du farer for uheld ved uventet utilsigtet igangsætning og elektrisk stød.

ADVARSEL!

- Krydskniven ⑨ er meget skarp! Fare for personskader!

OBS!

- Brug ikke rengøringsmiddel, skurepulver eller opløsningsmidler. Disse midler kan ødelægge produktet og efterlade rester på fødevarerne.
- Rengør alle udvendige dele og ledningen med en let fugtet klud. Hæld et par dråber mildt opvaskemiddel på den fugtige klud, hvis snavset sidder fast. Tør af med en klud, der kun er fugtet med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel fjernes. Tør produktet godt af, før du anvender det igen.
- Rengør tilbehørsdelene, som kan komme i kontakt med fødevarer, med varmt vand og et opvaskemiddel, der er egnet til fødevarer.

Bemærk

-  Tilbehørsrets plastdele kan rengøres i opvaskemaskine.
- Læg så vidt muligt disse plastdele i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme. Ellers kan delene miste formen!
- Tør alle dele omhyggeligt, før du bruger produktet igen.

Bemærk

- ▶ Smør metaldelene med madolie igen, hver gang de har været rengjort! Ellers kan metal-delene blive misfarvede!

11. Opbevaring

- Vikl ledningen om ledningsopviklingen .
- Smør metaldelene med et tyndt lag madolie efter tørring, medmindre du straks vil fortsætte med at bruge produktet. Dermed opnår du god beskyttelse mod rust.
- Opbevar produktet på et tørt og rent sted beskyttet mod sol og støv.

12. Bortskaffelse



Symbolet med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut. Produktet skal afleveres på de angivne indsamlingssteder, genbrugsstationer eller renovationselskaber.

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

13. Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig.

Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden levering.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og u hensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 485585_2501 klar som dokumentation for købet.

- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 485585_2501.

13.1. Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 485585_2501

13.2. Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

14. Opskrifter

14.1. Klassiske frikadeller

Ingredienser

- 400 g okseculder
- 100 g oksebryst
- 1 løg
- 1 bolle/rundstykke (daggammelt brød, opblødt i vand)
- 1 æg
- 1 tsk. sennep
- Salt, peber, paprika
- Olive til stegning

Tilberedning

- 1) Skær løget i stykker og kød det gennem den fine hulske ①.
- 2) Kør også kødet gennem den fine hulske ① (kør to gange igennem, hvis frikadellerne skal være meget fine).
- 3) Tryk væden ud af det opblødt brød, og tilsæt det til kødblandingen sammen med æg, sennep og krydderier.
- 4) Ælt det godt igennem, form frikadeller og steg dem gyldenbrune på panden.

14.2. Grovhakket grillpølse

Ingredienser

- 400 g svinesculder
- 100 g flæsk
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk. merian
- 1 tsk. salt
- 1/2 tsk. peber
- Tarm til påfyldning

Tilberedning

- 1) Skær kødet i firkanter, og køl det godt ned.
- 2) Kør kødet og hvidløgene gennem den fine hulske ①.

- 3) Bland det omhyggeligt med krydderierne.
- 4) Sæt pøsestopperen **10** på produktet.
- 5) Fyld kødet i tarmene, og steg eller grill.

14.3. Laksetatar

Ingredienser

- 300 g frisk laksefilet
- 1 spsk. citronsaft
- 1 tsk. sennep
- 1 tsk. finthakket dild
- Salt, peber

Tilberedning

- 1) Skær laksen i firkanter, og lad den fryse en smule i frysefaget.
- 2) Når laksen er frosset let, køres den gennem den fine hulske **11**.
- 3) Bland forsigtigt den findelste laks med resten af ingredienserne.
- 4) Serveres som forret med toast eller på rugbrød.

i Bemærk

Brug kun helt frisk fisk, og spis tataren med det samme.

14.4. Vegetariske linsebøffer

Ingredienser:

- 250 g kogte linser
- 1 gulerod
- 1 lille løg
- 1 fed hvidløg
- 65 g havregryn
- 1 æg
- 1 tsk. spidskommen
- Salt, peber

Tilberedning

- 1) Skær guleroden, løget og hvidløg groft, og kørs det hele gennem den fine hulske **11** sammen med linserne.
- 2) Rør denne linseblanding sammen med havregryn, ægget og krydderierne til en formbar blanding.
- 3) Form små kugler, og steg dem på panden eller bag dem i ovnen.

14.5. Kibbeh

Ingredienser til kødfyldet

- 350 g magert okse- eller lammekød
- 2 løg
- 10 g mel
- 25 g groft hakkede pinjekerner
- 1/2 tsk. af hvert af de følgende krydderier: stødt piment (medium chilistyrke), spidskommen (cumin), stødt kommen, stødt nelliker, stødt muskatnød
- Salt og peber

Ingredienser til skallerne

- 500 g bulgurhvede (lagt i blød)
- 500 g magert okse- eller lammekød
- 1 løg
- 1 knivspids peber, 1 knivspids chili

Kødfyld

- 1) Forbered først kødfyldet, så det kan køle af, mens skallerne tilberedes:
- 2) Kørs kødet to gange gennem kødhakkeren (først med den grove og derefter med den fine hulske **10/11**).
- 3) Bland kødet, melet, pinjekernerne og krydderierne godt.
- 4) Løgene hakkes og steges. Tilsæt kødblandingen, og rør den sammen med løgene. Steg det hele godt igennem, og lad det køle af. Sørg for, at kødblandingen steges, så det smuldrer – det gør det lettere at fylde den i kibbeh-skallerne.

Skaller

- 1) Kør kødet til skallerne gennem kødhakkeren to gange (først med den grove og derefter med den fine hulsive **10/11**).
- 2) Rør kødet sammen med bulgurhveden, det fintsnittede løg og krydderierne.
- 3) Denne blanding køres ligeledes to gange gennem kødhakkeren.
- 4) Udskift hulsiven **11** og krydskniven **9** med kibbeh-tilbehøret **14/15** (se kapitel **7.3. Montering af kibbeh-tilbehør**) og form ca. 7 cm lange kibbeh-skaller.

Tilberedning

Fyld de enkelte kibbeh-skaller med kødfyld, når de er færdige, og tryk de to ender sammen, så der dannes små lommer.

- I frituregryden:
Friter de færdige kibbeh-skaller i 190 °C varm olie i ca. 3 minutter. De færdige kibbeh-skaller skal være gyldenbrune.
- I varmluftsgrill:
Dryp de færdige kibbeher med lidt olie, og bag dem gyldenbrune ved 210 °C ca. 25 minutter.

i Tip

Kibbeh kan også fryses rå og tilberedes senere.

Indice

1. Introduzione	114
2. Uso conforme	114
3. Avvertenze e simboli utilizzati	114
4. Avvertenze di sicurezza	115
5. Materiale in dotazione/descrizione dei pezzi	117
6. Dati tecnici	117
7. Assemblaggio/smontaggio	117
7.1. Montaggio del tritacarne	117
7.2. Montaggio dell'accessorio per salsicce	118
7.3. Montaggio dell'accessorio per quibe	118
8. Uso	119
8.1. Triturazione di carne	119
8.2. Lavorazione di salsicce	119
8.3. Impiego dell'accessorio per quibe	120
9. In caso di guasto	120
10. Pulizia	120
11. Conservazione	121
12. Smaltimento	121
13. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	121
13.1. Assistenza	122
13.2. Importatore	122
14. Ricette	123
14.1. Polpette classiche	123
14.2. Salsiccia da arrostitire grossa	123
14.3. Tartare di salmone	123
14.4. Crocchette di lenticchie vegetariane	123
14.5. Quibe	124

1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti note sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le note relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

2. Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla lavorazione di alimenti in quantità consuete nell'uso domestico in ambito privato:

- triturazione di carne fresca
- produzione di salsicce in budella naturali o artificiali

L'apparecchio non è destinato alla lavorazione di alimenti congelati o comunque duri, come ad es. ossa o noci, né all'uso commerciale o industriale.

3. Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.

	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni.
	Corrente/tensione alternata
	Classe di protezione II: protezione mediante doppio isolamento o isolamento rinforzato.
	Non immergere in acqua!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecocompatibile.

	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la raccolta differenziata dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei materiali di imballaggio: questi presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.
  ES/PT	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone. L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.



FR
 Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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



FR
 ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR: Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

4. Avvertenze di sicurezza

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

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

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli qui descritti. Esiste un notevole pericolo di incidenti se a causa di un uso erraneo si mettono fuori uso i dispositivi di sicurezza dell'apparecchio!
- Non inserire mai le mani nelle aperture dell'apparecchio. Non inserirvi mai neanche alcun oggetto, fatta eccezione per il pressino del relativo accessorio e per gli alimenti da lavorare. In caso contrario, può sussistere il pericolo di gravi infortuni!

- Estrarre la spina dalla presa di rete prima di inserire o rimuovere gli accessori.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è pronto per l'uso. Dopo l'uso o in caso di interruzioni del lavoro, estrarre sempre la spina dalla presa di rete in modo da evitare un azionamento involontario dell'apparecchio.
- Utilizzare solo gli accessori originali di questo apparecchio. Altri componenti potrebbero non essere sufficientemente sicuri.
- Non azionare mai l'apparecchio a vuoto. Si potrebbero altrimenti arrecare danni irreparabili all'apparecchio.
- Prima di sostituire accessori o parti complementari che si muovono durante il funzionamento, è obbligatorio spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di rete.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Precauzione: la lama a croce è molto affilata! Procedere sempre con cautela durante l'uso e la pulizia dell'apparecchio.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

5. Materiale in dotazione/ descrizione dei pezzi

Figura A:

- ❶ Pressino
- ❷ Vaschetta
- ❸ Tubo di riempimento
- ❹ Blocco motore
- ❺ Avvolgicavo
- ❻ Tastierino
- ❼ Accessorio tritacarne
- ❽ Coclea di trasporto
- ❾ Lama a croce
- ❿ Disco forato a fori grandi
- ⓫ Disco forato a fori piccoli
- ⓬ Ghiera
- ⓭ Accessorio per salsicce
- ⓮ Accessorio per quibe A
- ⓯ Accessorio per quibe B
(da utilizzare con l'accessorio per quibe A ❸ e l'accessorio per salsicce ❷)

Figura B:

- ❶ Tasto di sblocco

Figura C:

- ❶ Tasto ❶ on/off
- ❷ Tasto REV (movimento a ritroso)

Non raffigurato:
manuale di istruzioni

6. Dati tecnici

Tensione	220-240 V ~, 50 Hz
Potenza assorbita	300 W
Assorbimento di potenza da spento	0,2 W
Ciclo di funzionamento breve	7 minuti

Ciclo di funzionamento breve

Il ciclo di funzionamento breve indica per quanto tempo si può azionare l'apparecchio senza che il motore si surriscaldi e danneggi. Al termine del ciclo di funzionamento breve l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

7. Assemblaggio/ smontaggio

❗ ATTENZIONE!

- Ricoprire tutti gli accessori in metallo con un sottile strato di olio al fine di proteggerli dalla corrosione. Prima del primo impiego pulire tutti i componenti accuratamente, come descritto al capitolo **10. Pulizia**. Frizionare quindi tutte le parti in metallo con un po' di olio alimentare.

❶ Nota

- Prima del primo utilizzo, togliere la pellicola protettiva dall'apparecchio.

7.1. Montaggio del tritacarne

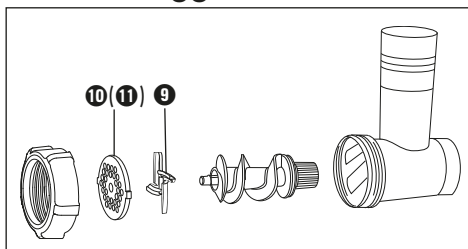


Fig. 1

- 1) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 2) Inserire la coclea di trasporto ❽ nell'accessorio tritacarne ❷.
- 3) Inserire quindi la lama a croce ❾ in modo tale che il lato con le lame sia rivolto in direzione opposta alla coclea di trasporto ❽. Assicurarsi che l'intaglio quadrato della lama a croce ❾ poggia correttamente sull'asse quadrato.

⚠ AVVERTENZA!

- La lama a croce ❾ è molto affilata! Pericolo di lesioni!

! ATTENZIONE!

- Se si inserisce la lama a croce **9** al contrario, l'apparecchio subisce danni!
- 4) Scegliere il disco forato desiderato **10/11**.
- 5) Inserire il disco forato scelto **10/11** nell'accessorio tritacarne **7** in modo tale che i fissaggi del disco forato **10/11** si innestino nelle cavità dell'accessorio tritacarne **7**.
- 6) Dopo aver introdotto tutto correttamente, avvitare saldamente a mano la ghiera **12**.
- 7) Una volta montato, l'accessorio tritacarne **7** va unito al blocco motore **4** mediante una chiusura a baionetta.
 - Premere il tasto di sblocco **16** e contemporaneamente applicare l'accessorio tritacarne **7** al blocco motore **4** in modo che il simbolo  dell'accessorio tritacarne **7** coincida con il simbolo  del blocco motore **4** (fig. B).
 - Girare il tubo di riempimento **3** dell'accessorio per tritacarne **7** nella posizione centrale (fig. B), in modo che il simbolo  del tubo di riempimento **3** sia rivolto verso il simbolo . Rilasciare il tasto di sblocco **16**. L'accessorio tritacarne **7** è ora unito saldamente al blocco motore **4**.
 - Al termine collocare la vaschetta **2** sul tubo di riempimento **3**.
 - Per rimuoverlo premere il tasto di sblocco **16** e girare nuovamente il tubo di riempimento **3** verso destra (fig. B) . Poi si può estrarre l'accessorio tritacarne **7**.

7.2. Montaggio dell'accessorio per salsicce

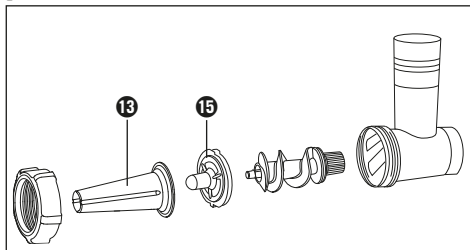


Fig. 2

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne **7** come descritto alla voce **7.1. Montaggio del tritacarne**.
- 2) Smontare tutte le parti montate sull'/nell'accessorio tritacarne **7** e pulirle.
- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Reinserire la coclea di trasporto **8** nell'accessorio tritacarne **7**.
- 5) Inserire l'accessorio per quibe B **15** in modo tale che i fissaggi si innestino nelle cavità dell'accessorio tritacarne **7**.
- 6) Poi posizionare l'accessorio per salsicce **13** davanti all'accessorio per quibe B **15**.
- 7) Avvitare saldamente a mano la ghiera **12**.
- 8) Montare l'accessorio tritacarne **7** come descritto alla voce **7.1. Montaggio del tritacarne**.

7.3. Montaggio dell'accessorio per quibe

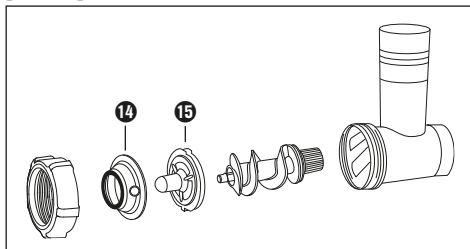


Fig. 3

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne **7** come descritto alla voce **7.1. Montaggio del tritacarne**.
- 2) Smontare eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne **7**.
- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Reinserire la coclea di trasporto **8** nell'accessorio tritacarne **7**.
- 5) Inserire l'accessorio per quibe B **15** in modo tale che i fissaggi si innestino nelle cavità dell'accessorio tritacarne **7**.
- 6) Posizionare l'accessorio per quibe A **14** sull'accessorio per quibe B **15** e avvitare saldamente a mano la ghiera **12**.

- 7) Montare l'accessorio tritacarne ⑦ come descritto alla voce **7.1. Montaggio del tritacarne**.

8. Uso

PERICOLO!

- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento del blocco motore ④ – In esso non è presente alcun elemento di comando. La garanzia decade se si apre l'alloggiamento.

ATTENZIONE!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per oltre 7 minuti senza interruzioni. Poi far raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti per evitare che si surriscaldi.

Nota

- ▶ Il tasto REV ⑩ può essere attivato solo a motore fermo.
- 1) Montare l'accessorio desiderato (vedere capitolo **7. Assemblaggio/smontaggio**).
 - 2) Posizionare l'apparecchio in modo che sia assolutamente stabile.

PERICOLO!

- ▶ Se l'apparecchio è collegato o addirittura in funzione, non toccarlo se dovesse cadere o finire in acqua, né in altri casi d'emergenza! Staccare subito la spina!

Nota

- ▶ A seconda del tipo di lavorazione, attenersi alle indicazioni contenute nei vari capitoli **8.1. Triturazione di carne**, **8.2. Lavorazione di salsicce**, **8.3. Impiego dell'accessorio per quibe**.
- 3) Mettere gli alimenti da lavorare nella vaschetta ② e collocare un recipiente di raccolta davanti all'apertura di uscita anteriore.
 - 4) Inserire la spina nella presa di rete.
 - 5) Premere il tasto ① ⑪ per accendere l'apparecchio.
 - 6) Spingere gli alimenti nel tubo di riempimento ③ e premerli leggermente verso il basso con il pressino ①.

AVVERTENZA!

- ▶ Premere gli alimenti nel tubo di riempimento ③ esclusivamente con il pressino ①, mai con le dita o con forchette, manici di cucchiaini o simili.

ATTENZIONE!

- ▶ Non premere mai così forte da notare che il motore rallenta. In caso contrario l'apparecchio può sovraccaricarsi e subire danni.

8.1. Triturazione di carne

- Usare pezzi di carne che entrino senza problemi nel tubo di riempimento ③. Eventualmente tagliare prima la carne. Assicurarsi che la carne non abbia ossa o tendini.

AVVERTENZA!

- ▶ La carne macinata è molto soggetta alla proliferazione di germi. Quando si lavora la carne bisogna quindi mantenere una buona igiene, altrimenti potrebbero derivarne rischi per la salute.
- Lavorare gli ingredienti come descritto in precedenza.

8.2. Lavorazione di salsicce

- 1) Tritare la carne due volte con il tritacarne prima di produrre le salsicce.
- 2) Per il ripieno delle salsicce aggiungere alla carne macinata ad es. cipolle tagliate a pezzi piccoli, spezie e altri ingredienti in base alla ricetta, poi impastare bene. Prima di lavorare ulteriormente l'impasto, metterlo per 30 min. in frigorifero.
- 3) Inserire le budella per salsicce per salsicce (naturali o artificiali) sull'accessorio per salsicce ⑬ e annodare l'altra estremità. Per 1 kg di carne tritata è possibile calcolare circa 1,60 m di budella.

Nota

Tre ore prima della lavorazione collocare le budella naturali in acqua tiepida per 3 ore e strizzarle prima di riempirle. In tal modo le budella naturali torneranno a essere elastiche. Le budella naturali si trovano presso i negozi specializzati in articoli per macelleria nelle vicinanze dei macelli o presso il proprio macellaio.

- 4) Procedere con la lavorazione come descritto al capitolo **8. Uso**.
- 5) Il ripieno per salsicce viene spinto attraverso l'accessorio per salsicce **13** nelle budella. Una volta raggiunta la lunghezza desiderata, spegnere l'apparecchio, chiudere la salsiccia all'estremità premendola e ruotarla un paio di volte intorno all'asse longitudinale.

i Nota

Le salsicce si espandono durante la cottura e in caso di congelamento. Pertanto non bisogna riempirle eccessivamente, poiché potrebbero esplodere.

8.3. Impiego dell'accessorio per quibe

Con l'accessorio per quibe **14/15** si possono ottenere rotolini cavi di carne o verdure che si possono poi riempire a piacere.

- 1) Tritare la carne solo volte con l'accessorio tritacarne prima di pressarla attraverso l'accessorio per quibe **14/15** (vedere il capitolo **8.1. Triturazione di carne**).
- 2) Montare l'accessorio per quibe **14/15** (vedere il capitolo **7.3. Montaggio dell'accessorio per quibe**).
- 3) Procedere con la lavorazione come descritto al capitolo **8. Uso**.

9. In caso di guasto

Se l'azionamento si blocca a causa dell'accumulo di alimenti:

- Premere il tasto **1 17** per arrestare il tritacarne.
- Mantenere premuto il tasto REV **18**. L'azionamento funziona ora all'indietro. In questo modo si possono trasportare gli alimenti un poco all'indietro per liberare l'azionamento.
- Quando l'azionamento è libero, rilasciare il tasto REV **18**.
- Premere il tasto **1 17** per avviare il tritacarne.
- Se non si riesce a liberare l'azionamento in questo modo, pulire l'apparecchio come descritto al capitolo **10. Pulizia**.

Se il motore si spegne improvvisamente, è possibile che sia scattata la protezione interna contro il sovraccarico, che ha la funzione di proteggere il motore.

- Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per circa 30 min. prima di riutilizzarlo.
- Se questo non ha effetto, attendere altri 15 min.
- Se non si ottengono risultati neppure a questo punto, significa che è presente un guasto. In tal caso rivolgersi al servizio clienti.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato o sono visibili danni in parti dell'apparecchio:

- Spegnerne subito l'apparecchio premendo il tasto **1 17**!
- Se non è possibile farlo senza pericolo, staccare la spina.
- Fare riparare questi danni dal servizio clienti prima di riutilizzare l'apparecchio.

10. Pulizia

⚠ PERICOLO!

- Non immergere mai il blocco motore **4** in acqua o in altri liquidi. In caso contrario sussiste il pericolo di morte per folgorazione se l'umidità infiltrata giunge a conduttori elettrici.
- Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa. In questo modo si evita il pericolo di infortuni dovuti all'avviamento inatteso e accidentale e a scossa elettrica.

⚠ AVVERTENZA!

- La lama a croce **9** è molto affilata! Pericolo di lesioni!

⚠ ATTENZIONE!

- Non utilizzare detersivi, abrasivi o solventi. Essi potrebbero danneggiare l'apparecchio e lasciare residui sugli alimenti.
- Pulire tutte le superfici esterne e il cavo di rete con un panno leggermente inumidito. In caso di sporco ostinato utilizzare un detersivo delicato applicato su un panno. Per rimuovere eventuale residui di detersivo strofinare poi con un panno leggermente inumidito solo con acqua corrente. Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.

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

i Nota

- ▶  Le parti in plastica sono adatte al lavaggio in lavastoviglie.
- ▶ Se possibile, disporre questi componenti in plastica nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati. In caso contrario, i pezzi potrebbero deformarsi!
- Asciugare bene tutto prima di riutilizzare l'apparecchio.

i Nota

- ▶ Dopo ogni pulizia, strofinare le parti metalliche con olio alimentare! In caso contrario, le parti metalliche possono scolorirsi!

11. Conservazione

- Avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'avvolgicavo .
- Dopo aver asciugato gli accessori metallici, applicarvi un sottile strato di olio alimentare se non si riutilizza subito l'apparecchio. In questo modo si ottiene una buona protezione contro la corrosione.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e al riparo da sole e polvere.

12. Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

13. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 485585_2501 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.

■ Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.

■ Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



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

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 485585_2501 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

13.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 485585_2501

13.2. Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

14. Ricette

14.1. Polpette classiche

Ingredienti

- 400 g di spalla di manzo
- 100 g di petto di manzo
- 1 cipolla
- 1 panino (raffermo e ammolato in acqua)
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di senape
- Sale, pepe, paprika
- Olio per friggere

Preparazione

- 1) Sbucciare la cipolla, tagliarla a pezzi e tritarla con il disco forato a fori piccoli ⑪.
- 2) Far passare attraverso il disco forato a fori piccoli ⑪ anche la carne (per polpette particolarmente morbide, eventualmente tritarla due volte).
- 3) Spremere il panino e aggiungerlo all'impasto con l'uovo, la senape e le spezie.
- 4) Impastare bene il tutto, formare le polpette e dorarle in padella.

14.2. Salsiccia da arrostitre grossa

Ingredienti

- 400 g di spalla di maiale
- 100 g di pancetta di maiale
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di maggiorana
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di pepe
- Budello da farcire

Preparazione

- 1) Tagliare la carne a cubetti e raffreddarla bene.
- 2) Tritare la carne e l'aglio con il disco forato a fori piccoli ⑪.

- 3) Mescolare accuratamente con le spezie.
- 4) Montare l'accessorio per salsicce ⑬ sull'apparecchio.
- 5) Farcire i budelli con l'impasto di carne e arrostarli o cuocerli ai ferri.

14.3. Tartare di salmone

Ingredienti

- 300 g di filetto di salmone fresco
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di aneto tritato finemente
- Sale, pepe

Preparazione

- 1) Tagliare il salmone a dadini e farlo congelare leggermente in freezer.
- 2) Quando il salmone è leggermente congelato, tritarlo con il disco forato a fori piccoli ⑪.
- 3) Mescolare con cautela il composto di salmone con gli altri ingredienti.
- 4) Servire come antipasto con toast o spalmato su pane nero.

① Nota

Usare solo pesce fresco e consumare la tartare entro breve tempo.

14.4. Crocchette di lenticchie vegetariane

Ingredienti:

- 250 g di lenticchie cotte
- 1 carota
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio d'aglio
- 65 g di fiocchi d'avena
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di cumino
- Sale, pepe

Preparazione

- 1) Tritare grossolanamente la carota, la cipolla e l'aglio e tritarli insieme alle lenticchie con il disco forato a fori piccoli **11**.
- 2) Mescolare questo composto di lenticchie con i fiocchi d'avena, l'uovo e le spezie formando un impasto modellabile.
- 3) Formare piccole palline e cuocerle in padella o al forno.

14.5. Quibe

Ingredienti per il ripieno di carne

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

Ingredienti per l'impasto

- 500 g di bulgur (lasciato in ammollo)
- 500 g di carne bovina magra o di agnello
- 1 cipolla
- 1 pizzico di pepe, 1 pizzico di chili

Ripieno

- 1) Preparare prima il ripieno per farlo raffreddare durante la preparazione dell'impasto.
- 2) Tritare due volte la carne (prima con il disco a fori grandi e poi con quello a fori piccoli **10/11**).
- 3) Mescolare bene la carne, la farina, i pinoli e le spezie.
- 4) Affettare e rosolare le cipolle. Aggiungere il composto di carne e mescolarlo con le cipolle. Cuocere bene e lasciar raffreddare. Assicurarsi che, alla cottura, l'impasto di carne abbia una consistenza friabile, in modo da agevolare la farcitura dell'involucro di quibe.

Impasto

- 1) Tritare due volte consecutive la carne per l'involucro (prima con il disco a fori grandi e poi con quello a fori piccoli **10/11**).
- 2) Incorporarla al bulgur, alla cipolla tritata finemente e alle spezie.
- 3) Tritare due volte nel tritacarne anche questo composto.
- 4) Sostituire il disco forato **11** e la lama a croce **9** con l'accessorio per quibe **14/15** (vedere il capitolo **7.3. Montaggio dell'accessorio per quibe**) e formare impasti di 7 cm circa di lunghezza.

Preparazione

Direttamente dopo la preparazione farcire gli involucri di quibe con il ripieno di carne e unire le estremità comprimendole in modo da formare piccole tasche.

- Nella friggitrice:
Friggere i quibe pronti per 3 minuti circa in olio a 190°. I quibe devono dorarsi.
- Nella friggitrice ad aria calda:
Spruzzare un poco d'olio sui quibe pronti e dorarli a 210 °C per circa 25 minuti.

i Suggerimento

È anche possibile congelare i quibe crudi e prepararli in seguito.

Tartalomjegyzék

1. Bevezető	126
2. Rendeltetésszerű használat	126
3. Használt figyelmeztető utasítások és szimbólumok	126
4. Biztonsági tudnivalók	127
5. A csomag tartalma/az egyes részek leírása	129
6. Műszaki adatok	129
7. Összeszerelés/szétszerelés	129
7.1. Húsdaráló összeszerelése.	129
7.2. Kolbásztöltő tartozék felszerelése.	130
7.3. Kebbe tartozék felszerelése	130
8. Használat	131
8.1. Hús darálása	131
8.2. Kolbász készítése	131
8.3. A kebbe tartozék használata	132
9. Hiba esetén	132
10. Tisztítás	132
11. Tárolás	133
12. Ártalmatlanítás	133
13. A Kompernass Handels GmbH garanciája	133
13.1. Szervíz	134
13.2. Gyártja	134
14. Receptek	134
14.1. Klasszikus húsgombóc	134
14.2. Darabos sültkolbász	135
14.3. Lazactatár.	135
14.4. Vegetáriánus lencsés pogácsa	135
14.5. Kebbe.	135

1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához. Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

2. Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag háztartási mennyiségű élelmiszer feldolgozására alkalmas, magánháztartásokban:

- friss hús darálása,
- kolbász készítése természetes vagy műbélben.

A készülék nem fagyasztott vagy egyéb kemény élelmiszerek, pl. csontok vagy mogyorófélék feldolgozására és nem ipari vagy kereskedelmi területen történő használatra készült.

3. Használt figyelmeztető utasítások és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken a következő figyelmeztető utasításokat és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.

	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót.
	Váltakozó áram/feszültség
	II-es érintésvédelmi osztály: Védelem kettős vagy megerősített szigetelés révén.
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.

	A csomagolás újrahasznosított anyagokból készült. A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1–7: műanyagok, 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.
  ES/PT	A csomagolás papírból és/vagy kartonból lévő alkotóelemeket tartalmaz. A csomagolás műanyagból és/vagy fémből lévő alkotóelemeket tartalmaz.



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE






FR: A termék, a csomagolás és a használati útmutató újrahasznosítható, kiterjesztett gyártói felelősség alá tartozik és külön kell gyűjteni.

4. Biztonsági tudnivalók

⚠ **VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!**

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne sérüljön meg. Tartsa távol forró felületektől és úgy vezesse, hogy ne tudjon beszorulni.
- A veszélyek megelőzése érdekében a sérült hálózati csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.
-  Soha ne merítse a motorblokkot vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- Soha ne használja a készüléket az itt leírtaktól eltérő célokra. Jelentős balesetveszély áll fenn, ha hibás használat révén a készüléken lévő védőberendezéseket kiiktatja!
- Soha ne nyúljon a készülék nyílásaiba. Soha ne tegyen bele tárgyat – a tartozékhoz tartozó tömködő és feldolgozandó élelmiszerek kivételével. Ellenkező esetben jelentős balesetveszély áll fenn!

- A tartozékok felhelyezése vagy levétele előtt húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, ha az üzemkész. A készülék véletlen bekapcsolódásának megelőzése érdekében használat után vagy munkaszünet esetén mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Csak eredeti tartozékokat használjon a készülékhez. Előfordulhat, hogy más tartozékok nem elég biztonságosak.
- Ne működtesse a készüléket üresen. Ellenkező esetben a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.
- A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja.
- Figyelem: A darálókés nagyon éles! Mindig óvatosan használja és tisztítsa a készüléket.
- Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- A készüléket nem használhatják gyermekek.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű vagy kellő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

5. A csomag tartalma/az egyes részek leírása

A ábra:

- ➊ tömőrúd
- ➋ betöltőedény
- ➌ betöltőnyílás
- ➍ motorblokk
- ➎ kábelcsévélő
- ➏ nyomógombpanel
- ➐ húsdaráló tartozék
- ➑ továbbítócsiga
- ➒ darálókés
- ➓ nagy lyukú lyuktárcsa
- ➑ kis lyukú lyuktárcsa
- ➒ zárógyűrű
- ➓ kolbászfeltöltő tartozék
- ➑ A kebbe tartozék
- ➒ B kebbe tartozék
(az A kebbe tartozékkal ➑ és a kolbászfeltöltő tartozékkal ➓ együtt használandó)

B ábra:

- ➑ kireteszelő gomb

C ábra:

- ➑ ➊ gomb (be/ki)
- ➒ REV gomb (hátramenet)

Nincs az ábrán:
használati útmutató

6. Műszaki adatok

Feszültség	220-240 V ~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel	300 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	0,2 W
Rövid üzemeltetési idő	7 perc

Rövid üzemeltetési idő

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket mindaddig kikapcsolva kell tartani, amíg a motor le nem hűl.

7. Összeszerelés/szétszerelés

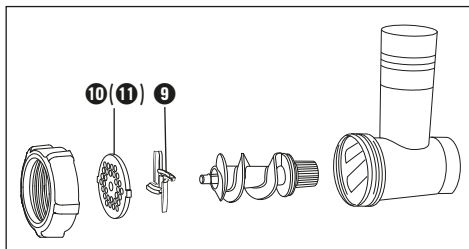
❗ FIGYELEM!

- A fém tartozékokon vékony olajréteg van, ami véd a korrózió ellen. Az első használat előtt gondosan tisztítsa meg az összes alkatrészt a **10. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint. Ezután kenje be az összes fém alkatrészt kevés étolajjal.

i Tudnivaló

- Az első használat előtt távolítsa el a védőfóliát a készülékről.

7.1. Húsdaráló összeszerelése



1. ábra

- 1) Kenje be az összes fém alkatrészt étolajjal.
- 2) Helyezze a továbbítócsigát ➑ a húsdaráló tartozékba ➐.
- 3) Helyezze be a darálókést ➑ úgy, hogy a keses oldala a továbbítócsigával ➑ ellentétes irányba mutasson. Ügyeljen arra, hogy a darálókés ➑ szögletes nyílása pontosan a szögletes tengelyen legyen.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

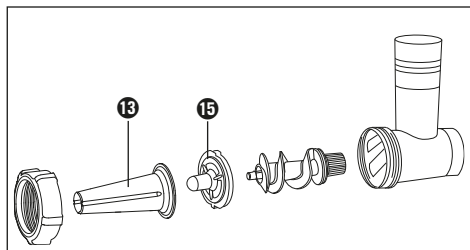
- A darálókés ➑ nagyon éles! Sérülésveszély!

❗ FIGYELEM!

- A készülékben kár keletkezik, ha a darálókést ➑ fordítva helyezik be!

- 4) Válassza ki a kívánt lyuktárcsát **10/11**.
- 5) Helyezze be a kiválasztott lyuktárcsát **10/11** a húsdaráló tartozékba **7** úgy, hogy a lyuktárcsa **10/11** rögzítései a húsdaráló tartozékon **7** lévő vágatokba illeszkedjenek.
- 6) Ha mindent pontosan a helyére illesztett, csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **12**.
- 7) A készre összeszerelt húsdaráló tartozék **7** bajonettzárral csatlakozik a motorblokkhoz **4**:
 - Nyomja meg a kireteszelő gombot **16** és közben helyezze a húsdaráló tartozékot **7** a motorblokkba **4** úgy, hogy a húsdaráló tartozékon **7** lévő  szimbólum a motorblokkon **4** lévő  szimbólumnál legyen (B ábra).
 - Forgassa el a betöltőnyílást **3** a húsdaráló tartozékon **7** középpállásba (B ábra) úgy, hogy a betöltőnyíláson **3** lévő  szimbólum a  szimbólumnál legyen. Engedje el a kireteszelő gombot **16**. Ezzel a húsdaráló tartozék **7** stabilan rögzítve van a motorblokkhoz **4**.
 - Végül helyezze a betöltőedényt **2** felül a betöltőnyílásra **3**.
 - A levételhez nyomja meg a kireteszelő gombot **16** és forgassa vissza a betöltőnyílást **3** (B ábra) . Ezután ki tudja húzni a húsdaráló tartozékot **7**.

7.2. Kolbásztöltő tartozék felszerelése

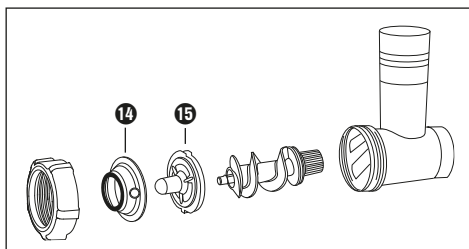


2. ábra

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **7** a **7.1. Húsdaráló összeszerelése** fejezetben leírtak szerint.

- 2) Szedje szét a húsdaráló tartozéokra **7**, ill. húsdaráló tartozékba szerelt összes alkatrészt, és tisztítsa meg azokat.
- 3) Kenje be az összes fém alkatrészt étolajjal.
- 4) Helyezze vissza a továbbítócsigát **8** a húsdaráló tartozékba **7**.
- 5) Helyezze be a B kebbe tartozékot **15** úgy, hogy a rögzítések a húsdaráló tartozék **7** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Ezután helyezze a kolbásztöltő tartozékot **13** a B kebbe tartozék **15** elé.
- 7) Csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **12**.
- 8) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **7** a **7.1. Húsdaráló összeszerelése** fejezetben leírtak szerint.

7.3. Kebbe tartozék felszerelése



3. ábra

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **7** a **7.1. Húsdaráló összeszerelése** fejezetben leírtak szerint.
- 2) Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló tartozékot **7**.
- 3) Kenje be az összes fém alkatrészt étolajjal.
- 4) Helyezze vissza a továbbítócsigát **8** a húsdaráló tartozékba **7**.
- 5) Helyezze be a B kebbe tartozékot **15** úgy, hogy a rögzítések a húsdaráló tartozék **7** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Helyezze az A kebbe tartozékot **14** a B kebbe tartozékra **15**, majd csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **12**.
- 7) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **7** a **7.1. Húsdaráló összeszerelése** fejezetben leírtak szerint.

8. Használat

VESZÉLY!

- Soha ne nyissa ki a motorblokk  házát – nincs benne semmilyen kezelőelem. Ha kinyitja a házat, akkor a garancia érvényét veszti.

FIGYELEM!

- Ne használja a készüléket folyamatosan 7 percnél hosszabb ideig. Ezt követően hagyja a készüléket legalább 30 percig kikapcsolva, hogy elkerülje a túlmelegedést.

Tudnivaló

- A REV gomb  csak akkor aktiválható, ha a motor áll.
- 1) Szerelje fel a kívánt tartozékat (lásd **7. Összeszerelés/szét szerelés** fejezet).
 - 2) Helyezze el a készüléket úgy, hogy az teljesen stabilan álljon.

VESZÉLY!

- Soha ne nyúljon a csatlakoztatott vagy működő készülék után, ha leesett vagy vízbe esett vagy más vészhelyzet esetén! Vészhelyzet esetén azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót!

Tudnivaló

- A használat jellegétől függően vegye figyelembe a **8.1. Húsdarálása, 8.2. Kolbászkészítése, 8.3. A kebbe tartozék használata** fejezetben lévő utasításokat.
- 3) Helyezze a feldolgozandó élelmiszert a betöltőedénybe  és állítson egy felfogóedényt előre a kilépőnyílás alá.
 - 4) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
 - 5) A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  gombot .
 - 6) Adagolja az élelmiszert a betöltőnyílásba  és nyomja le kissé a tömőrúddal .

FIGYELMEZTETÉS!

- Az élelmiszert kizárólag a tömőrúddal  nyomja a betöltőnyílásba  – soha ne az ujjával, villával, kanál végével vagy hasonlókkal.

FIGYELEM!

- Soha ne nyomja olyan erősen, hogy a motor hallhatóan lelassuljon. Ellenkező esetben túlterheli a készüléket és kár keletkezhet benne.

8.1. Hús darálása

- Akkor a húsdarabokat használjon, amelyek probléma nélkül beleférnek a betöltőnyílásba . Adott esetben előzőleg darabolja össze a húst. Ügyeljen arra, hogy a hús ne legyen csontos és inas.

FIGYELMEZTETÉS!

- A darálthús nagyon hamar megromlik. Ezért a hús feldolgozása során ügyeljen a higiénára. Ellenkező esetben egészségügyi problémák merülhetnek fel.
- 7) Dolgozza fel a hozzávalókat az előzőekben leírtak szerint.

8.2. Kolbász készítése

- 1) Először darálja le kétszer a húst a húsdarálóval, mielőtt kolbászt készít belőle.
- 2) Kolbásztöltelék készítéséhez adjon a darált húshoz pl. apróra vágott hagymát, fűszereket és az Ön receptje szerinti további hozzávalókat, majd alaposan gyúrja össze a masszát. A további feldolgozás előtt tegye kb. 30 percre a hűtőszekrénybe.
- 3) Húzza a kolbászbelet (természetes vagy műbelet) a kolbásztöltő tartozékokra  és kössön csomót a másik végére. 1 kilogramm töltelékhez kb. 1,60 méter kolbászbél szükséges.

Tudnivaló

A természetes belet előzőleg tegye langyos vízbe kb. 3 órára és a felhúzás előtt csavarja ki. Ily módon a természetes bél ismét rugalmas lesz. Természetes bél a hentes-tartozékboltban, vágóhidak környékén vagy a hentesnél kapható.

- 4) Használja a készüléket a **8. Használat** fejezetben leírtak szerint.
- 5) A kolbásztöltelék a kolbásztöltő tartozékon  keresztül kell a bélbe nyomni. Ha elérte a kívánt hosszúságot, kapcsolja ki a készüléket, nyomja össze a kolbász végét és forgassa el egy párszor a hosszanti tengelye körül.

Tudnivaló

A kolbász főzés vagy fagyasztás közben megdagad. Ezért ne töltse túl, ellenkező esetben a kolbász kirepedhet.

8.3. A kebbe tartozék használata

A kebbe tartozékkal **14/15** üreges tekercset formázhat húsból vagy zöldségből, amelyet ezután tetszés szerint megtölthet.

- 1) Először darálja le kétszer a húst a húsdarálóval, mielőtt átnyomja a kebbe tartozékon **14/15** (lásd **8.1. Hús darálása** fejezet).
- 2) Szerelje fel a kebbe tartozékot **14/15** (lásd **7.3. Kebbe tartozék felszerelése** fejezet).
- 3) Használja a készüléket a **8. Használat** fejezetben leírtak szerint.

9. Hiba esetén

Ha a hajtás a felhalmozódó élelmiszer miatt elakad:

- Nyomja meg a **1** gombot **17** a húsdaráló leállításához.
- Tartsa lenyomva a REV gombot **18**. A hajtás ekkor visszafelé mozog. Ily módon az élelmiszert kicsit visszafelé tudja szállítani, hogy megszüntesse a hajtás elakadását.
- Ha a hajtás szabaddá vált, engedje el a REV gombot **18**.
- Nyomja meg a **1** gombot **17** a húsdaráló elindításához.
- Ha ezzel nem sikerül megszüntetni a hajtás elakadását, akkor tisztítsa meg a készüléket a **10. Tisztítás** fejezetben leírtak szerint.

Ha a motor hirtelen leáll, akkor előfordulhat, hogy kioldott a belső túlterhelés-biztosíték.

Ez védi a motort.

- Kapcsolja ki a készüléket és hagyja kb. 30 percig hűlni, mielőtt ismét használja.
- Ha ez nem vezet eredményre, akkor várjon további 15 percet.

- Ha ez idő elteltével sem jár sikerrel, akkor a készülék hibás. Ebben az esetben forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Ha a hálózati csatlakozókábel sérült vagy sérülések láthatók a készülék részein:

- Azonnal kapcsolja ki a készüléket az **1** gombbal **17**!
- Ha ez nem lehetséges veszély nélkül, húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Mielőtt ismét használni kezdi a készüléket, javíttassa meg ezeket a hibákat az ügyfélszolgálattal.

10. Tisztítás

VESZÉLY!

- Soha ne merítse a motorblokkot **4** vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés miatti életveszély áll fenn, ha a behatoló folyadék elektromos vezetőkhöz kerül.
- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. Ezzel megelőzi a készülék váratlan véletlen bekapcsolódása miatti balesetveszélyt és áramütést.

FIGYELMEZTETÉS!

- A darálókés **9** nagyon éles! Sérülésveszély!

FIGYELEM!

- A tisztításhoz ne használjon tisztító-, súroló- vagy oldószert. Ezek kárt tehetnek a készülékben és az élelmiszeren maradhatnak.
- A külső felületeket és a hálózati csatlakozókábel belső nyílásait benedvesített konyhai törölkendővel tisztítsa meg. Makacs szennyeződés esetén tegyen kevés kímélő hatású mosogatószerrel törölkendőre. Ezután törölje át a készüléket tiszta vízzel benedvesített törölkendővel az esetleges mosogatószer-maradványok eltávolításához. Alaposan törölje szárazra a készüléket, mielőtt ismét használja.
- Tisztítsa meg a tartozékokat, amelyek élelmiszerekhez érhetnek, forró mosogatóvízzel és élelmiszerhez alkalmas háztartási mosogatószerrel.

Tudnivaló

- ▶  A tartozékok műanyag alkatrészei mosogatógépben tisztíthatók.

- ▶ Ezeket a műanyag alkatrészeket lehetőség szerint a mosogatógép felső kosarába tegye és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be. Ellenkező esetben az alkatrészek deformálódhatnak!

- Mindent töröljön alaposan szárazra, mielőtt a készüléket ismét használja.

Tudnivaló

- ▶ A fém alkatrészeket minden tisztítás után kenje be étolajjal! Ellenkező esetben a fém alkatrészek elszíneződnek!

11. Tárolás

- Tekerje fel a hálózati kábelt a kábelcsévéelőre .
- A fém tartozékokat a szárazra törlés után kenje be vékonyan étolajjal – ha nem használja azonnal tovább a készüléket. Ez jó védelmet nyújt korrózióval szemben.
- Tárolja a készüléket száraz, napfénytől és portól védett helyen.

12. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekesszeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

13. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejáta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélő vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvétel-nél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 485585_2501.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szerviz-részleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 485585_2501 megnyithatja a használati útmutatót.

13.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 485585_2501

13.2. Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

14. Receptek

14.1. Klasszikus húsgombóc

Hozzávalók

- 400 g marhalapocka
- 100 g marhaszegy
- 1 vöröshagyma
- 1 zsemle (szikkadt, vízben áztatott)
- 1 tojás
- 1 tk. mustár
- só, bors, paprika
- olaj a sütéshez

Elkészítés

- 1) Hámozza meg és darabolja fel a hagymát, majd darálja le a kis lyukú lyuktarcsán ❶.
- 2) A húst szintén engedje át a kis lyukú lyuktarcsán ❶ (adott esetben kétszer is, hogy a húsgombóc textúrája különösen finom legyen).
- 3) Nyomkodja ki a zsemlet és adja hozzá a tojást, a mustárt és a fűszereket a masszához.
- 4) Dolgozza össze az egészet, formázzon húsgombócokat és süsse aranybarnára egy serpenyőben.

14.2. Darabos sültkolbász

Hozzávalók

- 400 g sertéslapocka
- 100 g sertés hasaalja
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 tk. majoránna
- 1 tk. só
- 1/2 tk. bors
- bél a töltéshez

Elkészítés

- 1) Darabolja kockákra a húst és jól hűtse le.
- 2) Darálja le a húst és a fokhagymát a kis lyukú lyuktárcsán **11**.
- 3) Alaposan keverje össze a fűszerekkel.
- 4) Szerelje a kolbásztöltő tartozékot **13** a készülékre.
- 5) Töltse a húsmasszát a bélbe, majd süssse vagy grillezze.

14.3. Lazactatár

Hozzávalók

- 300 g friss lazacfilé
- 1 ek. citromlé
- 1 tk. mustár
- 1 tk. finomra vágott kapor
- só, bors

Elkészítés

- 1) Darabolja kockákra a lazacot és hagyja kissé megdermedni a fagyaszóban.
- 2) Ha a lazac kissé megdermedt, darálja le a kis lyukú lyuktárcsán **11**.
- 3) Keverje össze óvatosan a lazacmasszát a többi hozzávalóval.
- 4) Tálalja előételként, pirítóssal vagy fekete kenyérral.

i Tudnivaló

Csak friss halat használjon és azonnal fogyassza el a lazactatárt.

14.4. Vegetáriánus lencsés pogácsa

Hozzávalók:

- 250 g főtt lencse
- 1 sárgarépa
- 1 kis vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 65 g zabpehely
- 1 tojás
- 1 tk. római kömény
- só, bors

Elkészítés

- 1) Vágja durva darabokra a sárgarépát, a vöröshagymát és a fokhagymát, majd a lencsével együtt darálja le a kis lyukú lyuktárcsán **11**.
- 2) Keverje össze a lencsemasszát a zabpehellyel, a tojással és a fűszerekkel, hogy formázható masszát kapjon.
- 3) Formázzon kis golyókat és süssse meg serpenyőben vagy sütőben.

14.5. Kebbe

Hozzávalók a hústöltelékhez

- 350 g sovány marhahús vagy báránycsiga
- 2 vöröshagyma
- 10 g liszt
- 25 g durvára darabolt fenyőmag
- 1/2 tk. őrölt paprika, fahéj, római kömény, őrölt kömény, őrölt szegfűszeg, őrölt szerecsendió
- só és bors

Hozzávalók a bundához

- 500 g bulgur – tört búza (beáztatott)
- 500 g sovány marhahús vagy báránycsiga
- 1 vöröshagyma
- 1 csipet bors, 1 csipet chili

Hústöltelék

- 1) Először készítse elő a hústöltelékét, hogy az a bunda elkészítése közben le tudjon hűlni:
- 2) Darálja le kétszer a húst a húsdarálón (először a nagy lyukú, majd a kis lyukú lyuktárcsán **10/11**).
- 3) Jól keverje össze a húst, a lisztet, a fenyőmagot és a fűszereket.
- 4) Darabolja össze és dinsztelje meg a hagymát. Adja hozzá a húsmasszát és keverje össze a hagymával. Az egészet jól süsse át és hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy a húsmassza morzsásra süljön, mert így könnyebb betölteni a kebbe-bundába.

Bunda

- 1) A bundához való húst darálja le kétszer egymás után a húsdarálón (először a nagy lyukú, majd a kis lyukú lyuktárcsán **10/11**).
- 2) Keverje össze a burgurral, az apróra vágott vöröshagymával és a fűszerekkel.
- 3) Ezt a keveréket is darálja le kétszer a húsdarálón.
- 4) Cserélje le a lyuktárcsát **11** és a darálókést **9** a kebbe tartozókra **14/15** (lásd **7.3. Kebbe tartozék felszerelése** fejezet) és formázzon kb. 7 cm hosszú kebbe-bundákat.

Elkészítés

Az egyes kebbe-bundákat közvetlenül az elkészítés után tölts meg hústöltelékkel, majd nyomja össze a két végét, hogy kis táskák jöjjenek létre.

- Olajsütőben:
Süsse a kész kebbét 190 °C-os forró olajban kb. 3 percig. Süsse aranybarnára.
- Forrólevegős sütőben:
Permetezzen kevés olajat a kész kebbékre, majd süsse azokat 210 °C-on kb. 25 percig aranybarnára.

Tipp

A kebbéket nyersen lefagyaszthatja és később is elkészítheti.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informací · Stan informacj · Stav informácií
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása: 06/2025 · Ident.-No.: SFW300B1-062025-1

IAN 485585_2501