

SILVERCREST®



ELECTRIC MINCER / ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF / HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE SFW 350 D4

(GB) (IE)

ELECTRIC MINCER

Quick guide

(FR) (BE)

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

Guide de démarrage rapide

(CZ)

ELEKTRICKÝ MLÝNEK NA MASO

Stručný návod

(SK)

ELEKTRICKÝ MLYNČEK NA MÄSO

Krátky návod

(DK)

ELEKTRISK KØDHAKKER

Kort vejledning

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Kurzanleitung

(NL) (BE)

ELEKTRISCHE VLEESMOLEN

Beknopte gebruiksaanwijzing

(PL)

ELEKTRYCZNA MASZYŃKA DO MIĘSA

Skrócona instrukcja obsługi

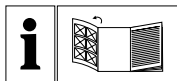
(ES)

PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE

Guía breve

IAN 352828_2010

(DE) (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.

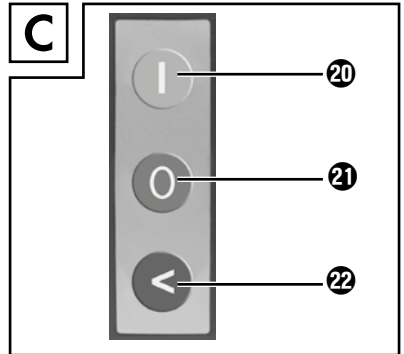
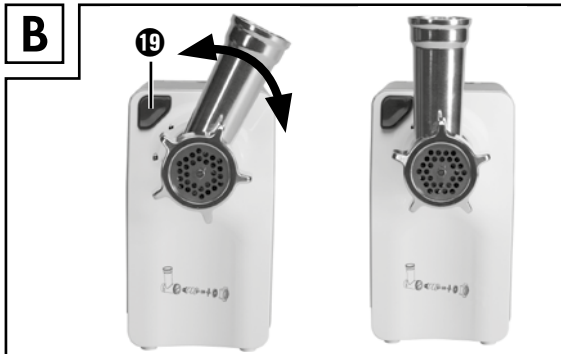
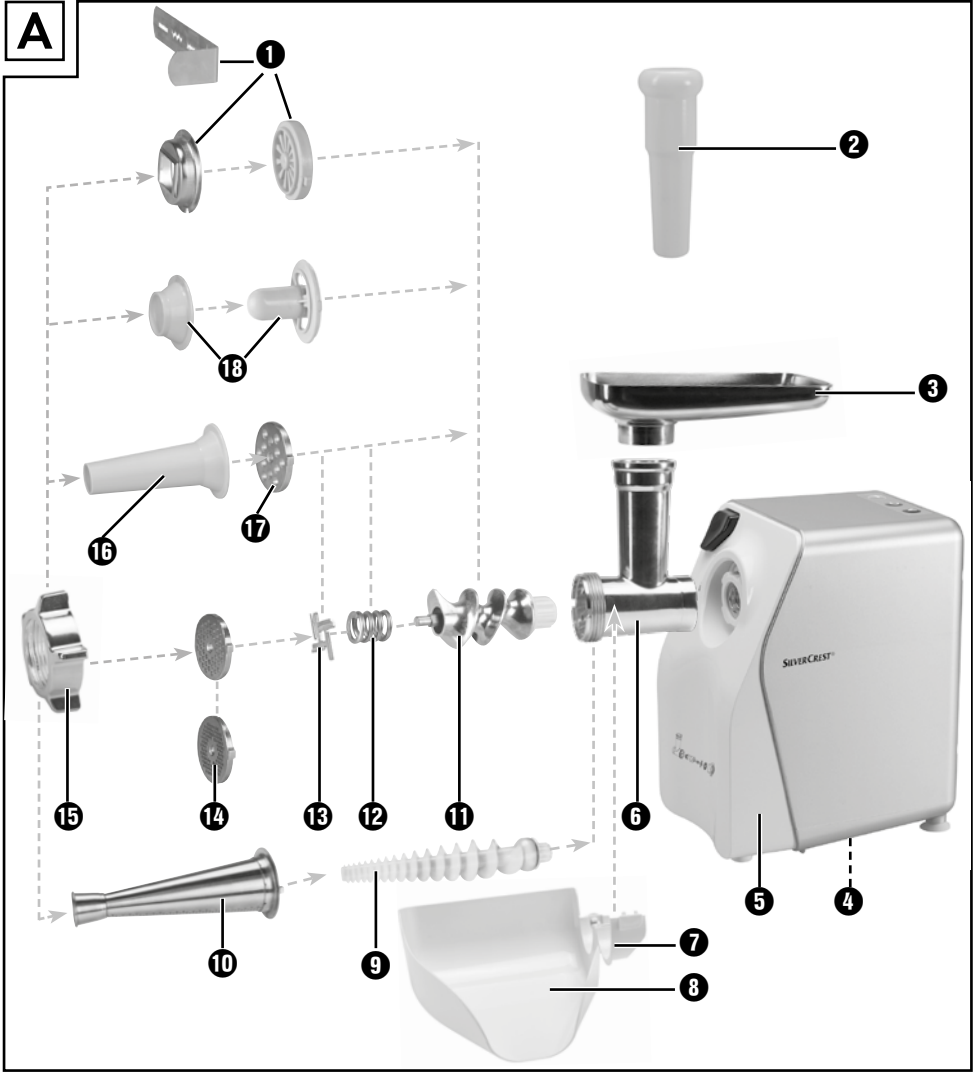
ES

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.

GB/IE	Quick guide	Page	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	17
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	33
NL/BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	49
CZ	Stručný návod	Strana	65
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	81
SK	Krátky návod	Strana	97
ES	Guía breve	Página	113
DK	Kort vejledning	Side	129



Index

Information about this quick start guide	2
Intended use	2
Safety instructions	3
Items supplied / Component description	5
Technical data	6
Assembly / Disassembly	6
Assembling the meat grinder	6
Assembling the sausage stuffer attachment	8
Assembling the kubbe attachment	8
Assembling the biscuit attachments	9
Fitting the strainer attachment	9
Operation	11
Operating the appliance	11
Processing meat	12
Processing sausage meat	12
Using the kubbe attachment	13
Making biscuits	13
Straining tomatoes	13
Cleaning	14
Cleaning the motor block	14
Cleaning the accessories	14
Disposal	15
Service	16
Importer	16

Information about this quick start guide

This document is a shortened print version of the complete operating instructions. This quick start guide does not replace the complete operating instructions, which also contain additional information, for example, on cleaning, troubleshooting and the warranty.



Scan this QR code with your smartphone/tablet. The QR code will take you directly to the Lidl Service page www.lidl-service.com where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 352828_2010.

WARNING!

Observe the information in the complete operating instructions and the safety instructions to avoid personal injury and damage to property.

The quick start guide is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the quick start guide in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Intended use

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

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

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

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Ensure that the power cable does not become damaged. Protect the cable from heat and ensure that it cannot be trapped or clamped.
- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.



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

WARNING!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

Items supplied / Component description

Figure A:

- ① Biscuit attachment with pattern strips
- ② Stodger
- ③ Feeding tray
- ④ Cable retainer
- ⑤ Motor unit
- ⑥ Meat grinder casing made of metal
- ⑦ Locking clamp
- ⑧ Tomato outlet
- ⑨ Plastic screw
- ⑩ Strainer sieve
- ⑪ Transport screw
- ⑫ Spring
- ⑬ Cross blade
- ⑭ Cutting discs for coarse and fine mincing
- ⑮ Ring clamp
- ⑯ Sausage stuffer attachment
- ⑰ Sausage disc
- ⑱ Kubbe attachment



Figure B:

- ⑲ Locking button

Figure C:

- ⑳ "I" button (On)
- ㉑ "0" button (Off)
- ㉒ "<" button (Reverse)

Technical data

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

C.O. Time

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

Assembly / Disassembly

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

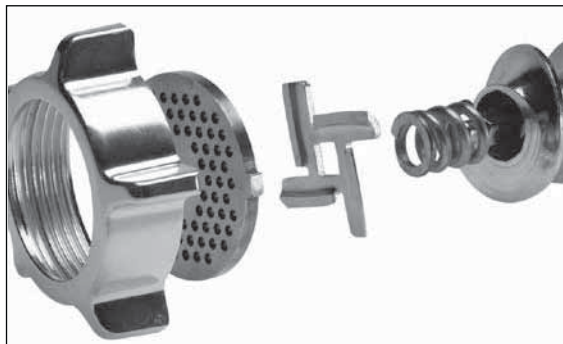
NOTICE

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

Assembling the meat grinder

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

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



⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

- 4) Select the appropriate cutting disc **14**. Place your selected cutting disc **14** into the meat grinder casing **6** so that the fixings on the cutting disc **14** are located in the openings in the meat grinder casing **6**.
- 5) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp **15** back on hand-tight.
- 6) The ready-assembled meat grinder casing **6** is connected by a bayonet connector to the motor unit **5**:
 - Insert the meat grinder casing **6** into the motor unit **5** such that the arrow on the meat grinder casing **6** lies against the symbol **U** on the motor unit **5**. The locking button **19** presses itself in (Fig. B).
 - Lightly press the meat grinder casing **6** in and at the same time turn the feeding shaft on the meat grinder casing **6** into the middle position (Fig. B) so that the arrow on the feeding shaft points to the symbol **U**. When the meat grinder casing **6** engages, the locking button **19** springs out.
 - Finally, place the feeding tray **3** on top of the feeding funnel.
 - To dismantle it, press the locking button **19** and turn the feeding funnel to the right (Fig. B) **U**. You can now pull the meat grinder casing **6** out.

Assembling the sausage stuffer attachment

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

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

Assembling the kubbe attachment

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

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

NOTICE

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

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

Assembling the biscuit attachments

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

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

NOTICE

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

- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Pull the pattern strips **1** away from the front of the biscuit attachment **1**.
- 5) First place the plastic disc and then the metal disc of the biscuit attachment **1** into the meat grinder casing **6** (see fold-out side). Insert the biscuit attachment **1**, so that the fixings on the biscuit attachment **1**, are located in the openings in the meat grinder casing **6**.
- 6) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp **15** back on hand-tight.
- 7) Replace the pattern strips **1** back in to the front of the biscuit attachment **1**. Ensure that the grip on the pattern strips **1** points away from the appliance. If it does not, you will not be able to adjust the pattern, which is located directly on the grip.
- 8) Assemble the meat grinder casing **6** as described under "Assembling the meat grinder".
- 9) To dismantle it, you must first remove the pattern strips **1** before you can screw the ring clamp **15** open and take the biscuit attachment **1** back out.

Fitting the strainer attachment

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

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

NOTE

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

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



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

Operation

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

Operating the appliance

Once the appropriate attachments have been fixed:

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

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Never touch an appliance, which is plugged in or is operational when it happens, that falls or lands in water – or in the case of other emergencies! First disconnect the appliance from the mains power source in all emergency situations! Otherwise you run the risk of serious injury or loss of life!
- 2) Put the food which is to be processed in the feeding tray **3** and place a catchment container at the front under the exit opening.
 - 3) First press the button "0" **21** to check that the appliance is still switched off. Otherwise there is a risk that the appliance could unintentionally start when the plug is inserted into the power socket.
 - 4) Then insert the plug into a mains power socket.
 - 5) Press the button "I" **20** to start the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Push the foodstuff into the feeding shaft ONLY with the round stodger **2** – NEVER with one's fingers, forks, spoons or similar objects. That could lead to physical injury and also damage the appliance.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

Processing meat

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

⚠ WARNING!

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

Processing sausage meat

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

TIP!

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

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

TIP!

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

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

Using the kubbe attachment

With the kubbe attachment **13** foodstuffs can be processed to form hollow rolls of meat or vegetables, which can then be stuffed as desired.

- 1) First put the meat through the meat grinder twice before pressing it through the kubbe attachment **13**.
- 2) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Kubbe-Attachment", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Making biscuits

After you have made the biscuit pastry according to your recipe, and after having fixed the biscuit attachment **1**:

- 1) Line a small baking tray with greaseproof paper and place or hold it directly under the exit opening at the front of the appliance.
- 2) Press pastry evenly into the meat grinder casing **6** - the transport screw **11** then pushes it through the selected design on the design motif strip of the biscuit attachment **1**.
- 3) When the biscuit is the required length, stop the appliance and break the pastry off at the exit opening. Lay the biscuits on the baking tray.
- 4) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Biscuits", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Straining tomatoes

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

NOTE

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

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

Cleaning


RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

Cleaning the motor block

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

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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


Cleaning the accessories

- Clean the accessories that could come in contact with foodstuffs, ...
 - with hot water and a household detergent suitable for use with foods.

NOTICE

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

NOTICE

- ▶  The plastic part of the biscuit attachment 1, the stodger 2, the sausage stuffer attachment 15 and the kubbe attachment 18 are dishwasher safe.
- ▶ Place the plastic parts in the upper basket of the dishwasher if possible and make sure that none of the parts can get stuck. Otherwise, the plastic parts could become deformed!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The cross blade 13 is very sharp! Risk of injury!
- Dry all parts thoroughly, before re-using the appliance.

NOTICE

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

Disposal



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

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



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



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

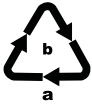


The packaging protects the appliance from damage during carriage. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.

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

NOTICE

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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1-7: Plastics

20-22: Paper and cardboard

80-98: Composites

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 352828_2010

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	18
Bestimmungsgemäße Verwendung	18
Sicherheitshinweise	19
Lieferumfang / Teilebeschreibung	21
Technische Daten	22
Zusammenbauen / Zerlegen	22
Fleischwolf zusammenbauen	22
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	24
Kebbe-Aufsatz montieren	24
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	25
Passier-Aufsatz montieren	25
Bedienen	27
Das Gerät bedienen	27
Fleisch verarbeiten	28
Wurst verarbeiten	28
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	29
Spritzgebäck herstellen	29
Tomaten passieren	29
Reinigen	30
Motorblock reinigen	30
Zubehörteile reinigen	30
Entsorgung	31
Service	32
Importeur	32

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Diese Kurzanleitung ersetzt nicht die vollständige Bedienungsanleitung, die zusätzlich beispielsweise Hinweise für Reinigung, Fehlerbehebung und Garantie enthält.



Scannen Sie diesen QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit dem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite www.lidl-service.com und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) 352828_2010 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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



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

WARNING!

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

WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- ▶ Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

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



Abbildung B:

- ❶ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

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

Technische Daten

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

KB-Zeit

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

Zusammenbauen / Zerlegen

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

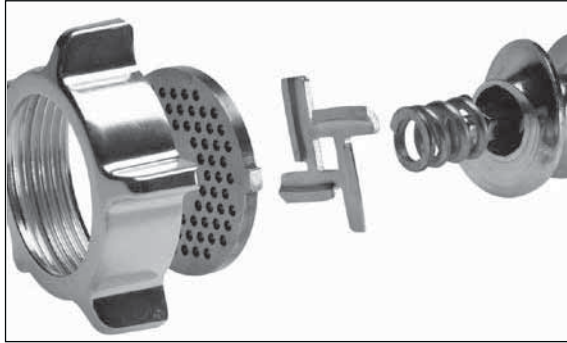
HINWEIS

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

Fleischwolf zusammenbauen

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

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



⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Das Gerät wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser **13** anders herum eingesetzt wird!
- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **14**. Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe **14** so in den Fleischwolfvorsatz **6** ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe **14** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
 - 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **15** handfest auf.
 - 6) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz **6** wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock **5** verbunden:
 - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz **6** in den Motorblock **5**, so dass der Pfeil am Fleischwolfvorsatz **6** am Symbol **16** am Motorblock **5** liegt. Der Verriegelungsknopf **19** drückt sich hinein (Abb. B).
 - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz **6** leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz **6** in die Mittelposition (Abb. B), so dass der Pfeil am Einfüllschacht auf das Symbol **17** zeigt. Wenn der Fleischwolfvorsatz **6** einrastet, springt der Verriegelungsknopf **19** heraus.
 - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale **3** oben auf den Einfüllschacht.
 - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf **19** und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) **17**. Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz **6** herausziehen.

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

► Für den Kebbe-Aufsatz **18** werden weder das Kreuzmesser **13** mit der Feder **12**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **14/17** benötigt! Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

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

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plastikscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **15** handfest auf.
- 7) Stecken Sie den Musterstreifen **1** wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz **1**. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen **1** vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- 8) Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz **6** wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben.
- 9) Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen **1** abziehen, bevor Sie den Verschlussring **15** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

Passier-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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



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

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 30 Minuten ausgeschaltet, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- ▶ Drücken Sie nie die Tasten „I“ **20** oder „<“ **22** bei Laufrichtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!
- 2) Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale **3** und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
 - 3) Drücken Sie erst die Taste „0“ **21**, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist (Abb. C). Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
 - 4) Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
 - 5) Drücken Sie die Taste „I“ **20**, um das Gerät einzuschalten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

⚠ WARNUNG!

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

Wurst verarbeiten

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
- 2) Für die Wurstfüllung fügen Sie dem Hackfleisch klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten nach Ihrem Rezept hinzu und kneten die Masse gut durch. Stellen Sie diese, vor der weiteren Verarbeitung, für 30 Min. in den Kühlschrank.
- 3) Stülpen Sie den Wurst darm (Natur- oder Kunst darm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz **16** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurst darm kalkulieren.

TIPP

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

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

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

Mit dem Kebbe-Aufsatz **13** können Sie aus den eingelegten Lebensmitteln hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen lassen, die Sie nach Belieben füllen können.

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kebbe-Aufsatz **13** pressen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kebbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Spritzgebäck herstellen

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

- 1) Legen Sie ein kleines Backblech mit Backpapier aus und stellen Sie es unter die Austrittsöffnung vorne am Gerät.
- 2) Drücken Sie gleichmäßig Teig in den Fleischwolfvorsatz **6** – die Transportschnecke **11** drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**.
- 3) Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, stoppen Sie das Gerät und brechen Sie den Teig an der Austrittsöffnung ab. Legen Sie das Gebäck auf das Backblech.
- 4) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Spritzgebäck“ gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Tomaten passieren

- 1) Stellen Sie ein Gefäß unter den Tomatenauswurf **8**.
- 2) Stellen Sie ein Gefäß vorne unter das Passiersieb **10**.
- 3) Vierteln Sie die Tomaten und drücken Sie diese langsam und gleichmäßig in den Fleischwolfvorsatz **6**.
Die Plastikschncke **9** drückt die Tomaten durch den Passieraufsatz, die passierten Tomaten fallen in den Tomatenauswurf **8**. Die Tomatenschale wird vorne aus dem Passiersieb **10** ausgegeben.

HINWEIS

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

- Sie arbeiten zu schnell.
 - Sie pressen die Tomatenstücke mit zu hohem Druck in das Gerät.
 - Die Tomatenstücke sind zu groß.
- Verlangsamen Sie in diesem Fall Ihr Arbeitstempo, pressen Sie die Tomatenstücke nur leicht in das Gerät und zerteilen Sie die Tomaten in kleinere Stücke.
- 4) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Tomaten passieren“ gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Reinigen


STROMSCHLAGGEFAHR

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

Motorblock reinigen

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

STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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


Zubehörteile reinigen

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

HINWEIS

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

HINWEIS

- ▶  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes 1, der Stopfer 2, der Wurst-Stopf-Aufsatz 16 und der Kebbe-Aufsatz 18 sind spülmaschineneeignet.
- ▶ Legen Sie diese Kunststoffteile, wenn möglich, in den obersten Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass sie nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich die Kunststoffteile verformen!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Kreuzmesser 18 ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

HINWEIS

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

Entsorgung



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

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



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



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

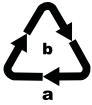


Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

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

HINWEIS

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

1 - 7: Kunststoffe

20 - 22: Papier und Pappe

80 - 98: Verbundstoffe

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 352828_2010

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

Sommaire

Informations relatives à ce guide de démarrage rapide	34
Utilisation conforme	34
Consignes de sécurité	35
Accessoires fournis / Description des pièces	37
Caractéristiques techniques	38
Assemblage / désassemblage	38
Assemblage du hachoir à viande	38
Monter le poussoir à saucisse	40
Monter l'accessoire à boulettes	40
Monter l'accessoire pour biscuits sablés	41
Monter l'embout presse-purée	41
Opération	43
Fonctionnement de l'appareil	43
Travailler de la viande	44
Confectionner des saucisses	44
Travailler avec l'accessoire à boulettes	45
Confectionner des biscuits sablés	45
Passer les tomates	45
Nettoyage	46
Nettoyage du bloc-moteur	46
Nettoyage des accessoires	47
Mise au rebut	47
Service après-vente	48
Importateur	48

Informations relatives à ce guide de démarrage rapide

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral. Ce guide de démarrage rapide ne remplace pas le mode d'emploi intégral, qui contient par exemple en plus des remarques relatives au nettoyage, au dépannage et à la garantie.



Scannez ce code QR avec votre smartphone/tablette. Grâce au code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente www.lidl-service.com et vous pourrez consulter et télécharger le mode d'emploi intégral en saisissant la référence (IAN) 352828_2010.

⚠ AVERTISSEMENT !

Respectez le mode d'emploi intégral ainsi que les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout dommage corporel et matériel.

Le guide de démarrage rapide fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide de démarrage rapide. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

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

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

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

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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



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

AVERTISSEMENT !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

Accessoires fournis / Description des pièces

Figure A :

- ➊ Accessoire pour biscuits sablés avec plaquette des modèles
- ➋ Bouchon
- ➌ Plateau de remplissage
- ➍ Enroulement du cordon
- ➎ Bloc-moteur
- ➏ Adaptateur du hachoir en métal
- ➐ Collier de fermeture
- ➑ Éjecteur de tomates
- ➒ Vis plastique
- ➓ Tamis
- ➔ Vis transporteuse
- ➕ Ressort
- ➖ Lame cruciforme
- ➗ Grille fine et grossière
- ➘ Anneau de fermeture
- ➙ Embout à saucisses
- ➚ Grille à saucisses
- ➛ Accessoire à boulettes



Figure B :

- ➜ Bouton de verrouillage

Figure C :

- ➝ Touche «I» (Mise en marche)
- ➞ Touche «O» (Éteindre)
- ➟ Touche «<» (En arrière)

Caractéristiques techniques

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

Temps d'opération par intermittence

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

Assemblage / désassemblage

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

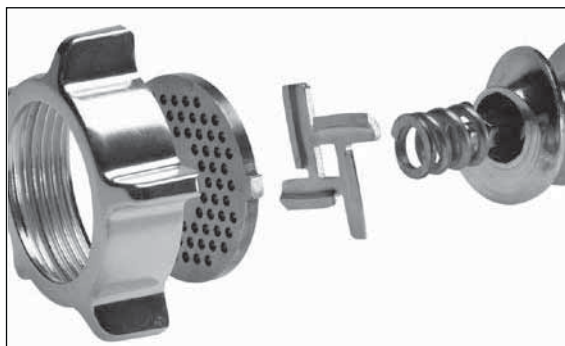
REMARQUE

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

Assemblage du hachoir à viande

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

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



⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

- 4) Sélectionnez la grille souhaitée **14**. Insérez la grille sélectionnée **14** de telle manière dans l'adaptateur du hachoir **6**, que les fixations sur la grille **14** se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
- 5) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture **15** fermement à la main.
- 6) L'adaptateur du hachoir à viande **6** monté est relié au bloc-moteur **5** par un joint à baïonnette :
 - Insérez l'adaptateur du hachoir à viande **6** dans le bloc-moteur **5**, afin que la flèche au niveau de la gaine de remplissage repose **6** sur le symbole **17** du bloc-moteur **5**. Le bouton de verrouillage **19** s'enfonce (Fig. B).
 - Appuyez légèrement sur l'adaptateur du hachoir à viande **6** et ce faisant, tournez la gaine de remplissage de l'adaptateur du hachoir à viande **6** dans la position du milieu (Fig. B), afin que la flèche au niveau de la gaine de remplissage indique le symbole **17**. Lorsque l'adaptateur du hachoir à viande **6** s'enclenche, le bouton de verrouillage **19** ressort.
 - Pour finir, placez le plateau de remplissage **3** en haut sur la gaine de remplissage.
 - Pour le retirer, appuyez sur le bouton de verrouillage **19** et tournez à nouveau la gaine de remplissage vers la droite (Fig. B) **17**. Ensuite, vous pouvez retirer l'adaptateur du hachoir à viande **6**.

Monter le poussoir à saucisse

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

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

Monter l'accessoire à boulettes

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

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

REMARQUE

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

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

Monter l'accessoire pour biscuits sablés

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

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

REMARQUE

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

- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Retirez la plaquette des modèles **1** à l'avant de l'accessoire pour biscuits sablés **1**.
- 5) Insérez tout d'abord le disque en plastique, puis le disque en métal de l'accessoire pour biscuits sablés **1** dans l'adaptateur du hachoir à viande **6** (voir face dépliant). Insérez l'accessoire pour biscuits sablés **1** de telle manière que les fixations de l'accessoire pour biscuits sablés **1** se trouve dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
- 6) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture **15** à la main.
- 7) Insérez la plaquette de modèles **1** à nouveau à l'avant dans l'accessoire pour biscuits sablés **1**. Veillez à ce que la poignée au niveau de la plaquette des modèles **1** ne soit pas dirigée vers l'appareil. Sinon, vous ne pourrez pas régler le modèle qui se trouve directement sur la poignée.
- 8) Montez l'adaptateur du hachoir à viande **6** conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 9) Pour le retirer, il faut à nouveau enlever la plaquette des modèles **1**, avant d'enlever l'anneau de fermeture **15** et de pouvoir à nouveau enlever l'accessoire pour biscuits sablés **1**.

Monter l'embout presse-purée

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

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

REMARQUE

- ▶ Pour l'embout presse-purée, la vis transporteuse 11 et la lame cruciforme 13 avec le ressort 12 ne sont pas nécessaires ! Si nécessaire, retirez le tout de l'adaptateur du hachoir en métal 6.
- 3) Glissez la vis plastique 9 dans l'adaptateur du hachoir en métal 6.
 - 4) Glissez le tamis 10 sur la vis plastique 9 de manière à ce que les fixations sur le tamis 10 entrent dans les évidements sur l'adaptateur du hachoir en métal 6. Les trous du tamis 10 pointent vers le bas.
 - 5) Lorsque tout est correctement positionné, enfitez l'anneau de fermeture 15 sur le tamis 10 et vissez-le bien à la main.
 - 6) Montez l'adaptateur du hachoir en métal 6, comme décrit sous «Monter le hachoir».
 - 7) Ouvrez le collier de fermeture 7 sur l'éjecteur de tomates 8.
 - 8) Placez l'éjecteur de tomates 8 sous l'embout presse-purée, en passant la pointe du tamis 10 dans la petite ouverture sur l'éjecteur de tomates 8 :



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

Opération

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil plus de 15 minutes en opération permanente. Laissez ensuite l'appareil éteint pendant environ 30 minutes pour éviter une surchauffe.
- ▶ N'appuyez jamais sur les touches «I» **20** ou «<» **22** en cas de changement de la direction de marche, aussi longtemps que le moteur de l'appareil n'est pas entièrement immobilisé. Le moteur peut être endommagé.

Fonctionnement de l'appareil

Si vous avez monté les grilles souhaitées :

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

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Ne saisissez jamais l'appareil s'il tombe sur le sol ou dans l'eau - ou en cas de tout autre cas d'urgence - et qu'il est encore raccordé au secteur ou en fonctionnement ! En cas d'urgence, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation ! Danger de mort et risque important de blessures !
- 2) Placez les denrées alimentaires à travailler dans le plateau de remplissage **3** et placez un récipient collecteur à l'avant sous l'ouverture de sortie.
 - 3) Appuyez tout d'abord sur la touche «0» **21**, afin de vous assurer que l'appareil est encore éteint. Sinon, il y a le risque d'un démarrage accidentel de l'appareil, lorsque la fiche secteur est branchée dans la prise secteur.
 - 4) Insérez la fiche secteur dans la prise.
 - 5) Appuyez sur la touche «I» **20** pour allumer l'appareil.

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Travailler de la viande

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

⚠ AVERTISSEMENT !

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

Confectionner des saucisses

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

CONSEIL

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

- 4) La farce à saucisses est ensuite pressée par l'embout à saucisses **16** dans le boyau. Lorsque la longueur souhaitée est atteinte, éteignez l'appareil, pincez la saucisse à son extrémité et tournez-la plusieurs fois sur son axe longitudinal.

CONSEIL

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

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

Travailler avec l'accessoire à boulettes

Avec l'accessoire à boulettes **10**, vous pouvez former des rouleaux creux à partir de viande ou de légumes avec les denrées alimentaires introduites dans l'appareil, que vous pouvez ensuite remplir comme souhaité.

- 1) Faites tout d'abord passer deux fois la viande dans le hachoir à viande avant de la presser à travers l'accessoire à boulettes **10**.
- 2) Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet «Accessoire à boulettes», vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme décrit au chapitre «Opérer l'appareil».

Confectionner des biscuits sablés

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

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

Passer les tomates

- 1) Placez un récipient sous l'éjecteur de tomates **8**.
- 2) Placez un récipient à l'avant sous le tamis **10**.
- 3) Coupez les tomates en quatre et poussez-les lentement et régulièrement dans l'adaptateur du hachoir en métal **6**.
La vis plastique **9** pousse les tomates dans l'embout presse-purée, les tomates réduites en purée tombent dans l'éjecteur de tomates **8**.
Les peaux des tomates sont éjectées à l'avant du tamis **10**.

REMARQUE

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

- Vous travaillez trop vite.
 - Vous poussez les morceaux de tomate avec trop de force dans l'appareil.
 - Les morceaux de tomate sont trop gros.
- Réduisez dans ce cas votre rythme de travail, poussez doucement les morceaux de tomate dans l'appareil et coupez les tomates en plus petits morceaux.

- 4) Si vous avez lu toutes les remarques relatives au thème «Passer des tomates au presse-purée», vous pouvez utiliser l'appareil comme décrit au chapitre «Fonctionnement de l'appareil».

Nettoyage

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

Nettoyage du bloc-moteur

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

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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


Nettoyage des accessoires

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

REMARQUE

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

REMARQUE

-  La pièce en plastique de l'accessoire pour biscuits sablés 1, le bouchon 2, l'embout à saucisses 15 et l'accessoire à boulettes 18 peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Placez les pièces en plastique si possible dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer. Sinon les pièces en plastique risquent de se déformer !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

REMARQUE

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

Mise au rebut



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

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



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



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



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

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

REMARQUE

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



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

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

1 - 7 : Plastiques

20 - 22 : Papier et carton

80 - 98 : Matériaux composites

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompnass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompnass@lidl.be

IAN 352828_2010

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.kompnass.com

Inhoud

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	50
Gebruik in overeenstemming met bestemming	50
Veiligheidsvoorschriften	51
Inhoud van het pakket / Beschrijving van onderdelen	53
Technische gegevens	54
Monteren/demonteren	54
Vleesmolen monteren	54
Worst-stop-opzetstuk monteren	56
Kubbe-opzetstuk monteren	56
Sprits-opzetstuk monteren	57
Passeer-opzetstuk bevestigen	57
Bediening	59
Het apparaat gebruiken	59
Vlees verwerken	60
Worst verwerken	60
Werken met het Kubbe-opzetstuk	61
Spritsgebak maken	61
Tomaten passeren	61
Reinigen	62
Motorblok reinigen	62
Accessoires reinigen	62
Milieurichtlijnen	63
Service	64
Importeur	64

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Deze beknopte gebruiksaanwijzing vervangt niet de volledige gebruiksaanwijzing, die ook informatie bevat over bijvoorbeeld reiniging, probleemoplossing en garantie.



Scan deze QR-code met uw smartphone/tablet. Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service www.lidl-service.com, waar u na het invoeren van het artikelnummer (IAN) 352828_2010 de volledige gebruiksaanwijzing kunt openen en downloaden.

WAARSCHUWING!

Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften in acht om persoonlijke en materiële schade te voorkomen.

De beknopte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Let erop, dat het netsnoer niet wordt beschadigd. Zorg ervoor dat het niet te warm wordt en geleid het zo, dat het niet kan worden ingeklemd.
- ▶ Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerde vakmensen vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes en niet in de openlucht.



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

WAARSCHUWING!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Grijp nooit in de openingen van het apparaat. Druk er nooit één of ander voorwerp in – met uitzondering van de telkens bij het stuk behorende stopper en de te verwerken levensmiddelen. Anders is het gevaar van ongelukken groot!
- ▶ Haal eerst de stekker uit het stopcontact, alvorens accessoires op te zetten of af te nemen.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht, wanneer het klaar voor gebruik is. Trek na het gebruik of bij werkonderbrekingen steeds de stekker uit het stopcontact, om te vermijden dat het per ongeluk gaat draaien.
- ▶ Gebruik uitsluitend de originele accessoires voor dit apparaat. Andere onderdelen zijn daarvoor mogelijk niet veilig genoeg.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in lege toestand. Daardoor kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.
- ▶ U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt, die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ Voorzichtig: het kruismes is zeer scherp! Ga steeds voorzichtig te werk in de omgang met het apparaat en bij het reinigen.
- ▶ Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

Inhoud van het pakket / Beschrijving van onderdelen

Afbeelding A:

- 1 Opzetstuk voor spritskoekjes met streepmotief
- 2 Stopper
- 3 Vulschaal
- 4 Kabelspoel
- 5 Motor
- 6 Vleesmolen-voorzetstuk van metaal
- 7 Sluitklem
- 8 Tomatenuitworp
- 9 Plasticschroef
- 10 Passeerzeef
- 11 Transportschroef
- 12 Veer
- 13 Kruismes
- 14 Grove en fijne gatenschijf
- 15 Afsluitring
- 16 Worst-stop-opzetstuk
- 17 Worstschijf
- 18 Kubbe-opzetstuk



Afbeelding B:

- 19 Vergrendelendeknop

Afbeelding C:

- 20 Toets „I“ (Inschakelen)
- 21 Toets „O“ (Uitschakelen)
- 22 Toets „<“ (Terugwaarts)

Technische gegevens

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

KB-tijd

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

Monteren/demonteren

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

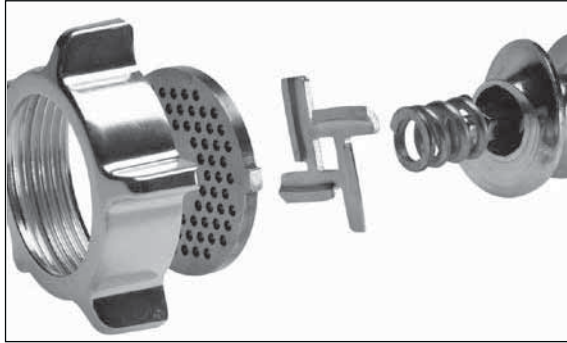
OPMERKING

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

Vleesmolen monteren

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

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



⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Het apparaat wordt beschadigd, als het kruismes **13** er andersom wordt ingezet!
- 4) Kies de gewenste gatenschijf **14**. Leg de gekozen gatenschijf **14** zodanig in het vleesmolen-voorzetstuk **6**, dat de fixering op de gatenschijf **14** in de inkeping in het vleesmolen-voorzetstuk **6** ligt.
 - 5) Als alles er goed is ingezet, draait u de sluitring **15** er stevig op.
 - 6) Het gemonteerde vleesmolen-voorzetstuk **6** wordt d.m.v. een bajonetsluiting met het motorblok **5** verbonden:
 - Steek het vleesmolen-voorzetstuk **6** in het motorblok **5**, zodat de pijl op het vleesmolen-voorzetstuk **6** tegen het symbool **17** op het motorblok **5** ligt. De vergrendelende knop **19** wordt erin gedrukt (Afb. B).
 - Druk het vleesmolen-voorzetstuk **6** licht naar binnen en draai daarbij de vulschacht op het vleesmolen-voorzetstuk **6** in de middelste stand (Afb. B), zodat de pijl op de vulschacht naar het symbool **17** wijst. Als het voorzetstuk van de vleesmolen **6** vastklikt, springt de vergrendelende knop **19** eruit.
 - Plaats tot slot de vulschaal **3** boven op de vulopening.
 - Om eraf te nemen, drukt u op de vergrendelende knop **19** en draait u de vulschacht weer naar rechts (Afb. B) **17**. Daarna kunt u het vleesmolen-voorzetstuk **6** eruit trekken.

Worst-stop-opzetstuk monteren

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

- 1) Haal het vleesmolen-voorzetstuk **6** eraf, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 2) Neem alle onderdelen die op/in het vleesmolen-voorzetstuk **6** zijn gemonteerd, uit elkaar en reinig ze.
- 3) Wrijf alle delen van metaal in met spijsolie.
- 4) Plaats de transportschroef **11**, de veer **12** en het kruismes **13** terug in het vleesmolen-voorzetstuk **6**.
- 5) De worstschijf **17** zodanig inleggen, dat de fixeringen op de worstschijf **17** in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk **6** liggen.
- 6) Zet dan het worst-stop-opzetstuk **16** voor de worstschijf **17**.
- 7) Draai de afsluitring **15** er stevig op.
- 8) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk **6** zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.

Kubbe-opzetstuk monteren

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

- 1) Haal het vleesmolen-voorzetstuk **6** eraf, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 2) Haal alle eventuele opzetstukken eraf en reinig het voorzetstuk voor de vleesmolen **6**.

OPMERKING

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

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

Sprits-opzetstuk monteren

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

- 1) Haal het vleesmolen-voorzetstuk **6** eraf, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 2) Haal alle eventuele opzetstukken eraf en reinig het voorzetstuk voor de vleesmolen **6**.

OPMERKING

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

- 3) Wrijf alle delen van metaal licht met spijsolie in.
- 4) Trek de patroonstrook **1** van de voorkant van het sprits-opzetstuk **1** af.
- 5) Zet eerst de plastic schijf en dan de metalen schijf van het opzetstuk voor spritsgebak **1** in het voorzetstuk voor de vleesmolen **6** (zi uitvouwpagina). Het spritskoekjes-opzetstuk **1** zodanig inleggen, dat de fixeringen op het spritskoekjes-opzetstuk **1** in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk **6** liggen.
- 6) Als alles er goed is ingezet, draait u de sluitring **15** er stevig op.
- 7) Steek de patroonstrook **1** weer voor op het spritsgebak-opzetstuk **1**. Let erop, dat de handgreep op de patroonstrook **1** van het apparaat weg wijst. Anders kunt u het motief, dat direct op de greep zit, niet instellen.
- 8) Monteer het vleesmolen-voorzetstuk **6** zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 9) Alvorens eraf te halen moet u eerst de patroonstrook **1** eraf trekken, voordat u de sluitring **15** eraf draait en het spritsgebak-opzetstuk **1** er weer uit kunt halen.

Passeer-opzetstuk bevestigen

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

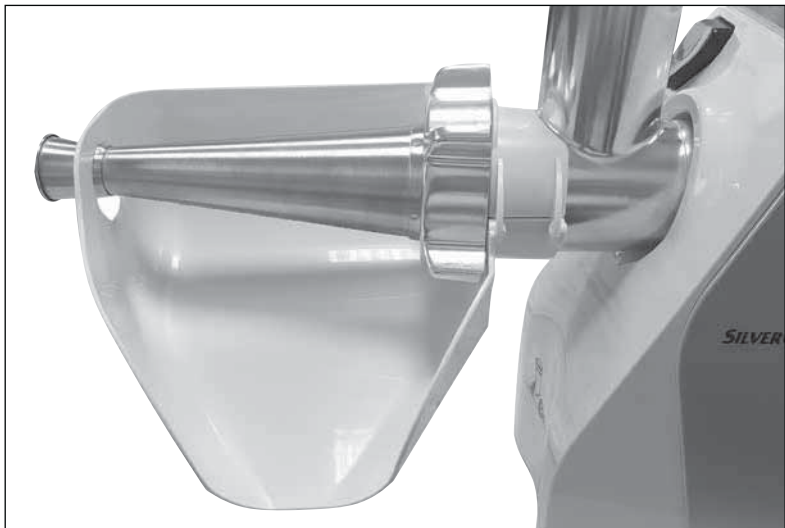
- 1) Neem het vleesmolen-voorzetstuk **6** van het apparaat, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 2) Neem eventuele opzetstukken af en reinig het vleesmolen-voorzetstuk **6**.

OPMERKING

► Voor het passeer-opzetstuk zijn de transportschroef **11** en het kruismes **13** met de veer **12** niet nodig! Haal alle eventueel aanwezige onderdelen uit het vleesmolen-voorzetstuk **6**.

- 3) Schuif de plasticschroef **9** in het vleesmolen-voorzetstuk **6**.

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



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

Bediening

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Nooit de behuizing van het motorblok **5** openen – daarin zitten geen bedieningselementen. Indien de behuizing geopend wordt, vervalt de aanspraak op garantie. Bij geopende behuizing bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat niet langer dan 15 minuten in continu bedrijf. Laat het apparaat vervolgens ongeveer 30 minuten lang uitgeschakeld om oververhitting te voorkomen.
- ▶ Nooit op de toetsen „I“ **20** of „<“ **22** bij wisseling van de looprichting drukken, zo lang de motor van het apparaat niet volledig stilstaat. De motor kan beschadigd raken.

Het apparaat gebruiken

Als u de noodzakelijke stukken heeft gemonteerd:

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

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Grijp nooit naar een aangesloten of zelfs lopend apparaat, wanneer het gaat vallen of in het water komt - of bij andere noodsituaties! Trek gedurende een noodsituatie direct de stekker uit het stopcontact! Anders bestaat er acuut levens- en letselgevaar!.
- 2) Leg de te verwerken levensmiddelen in de vulschaal **3** en zet een opvangschaal voor onder de uitvoeropening.
 - 3) Druk eerst op de toets „0“ **21**, om te controleren, of het apparaat nog uitgeschakeld is. Anders bestaat het risico dat het apparaat onbedoeld start, als de stekker in het stopcontact wordt gestoken.
 - 4) Steek vervolgens de netstekker in het stopcontact.
 - 5) Druk op de toets „I“ **20**, om het apparaat aan te zetten.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

Vlees verwerken

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

Worst verwerken

- 1) Draai het vlees eerst twee keer door de vleeswolf, voor u dit tot worst verwerkt.
- 2) Voor de worstvulling voegt u aan het gehakt kleine gesneden uitjes, kruiden en andere ingrediënten volgens uw recept toe en daarna kneed u de massa goed door. Zet die 30 min. lang in de koelkast voordat u die verder verwerkt.
- 3) Druk de worstdarm (natuur- of kunstdarm) over het worst-stop-stuk **15** en knoop het andere einde dicht. Voor 1 kg vulmassa heeft u ongeveer 1,60 m worstdarm nodig.

TIP

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

- 4) De worstvulling wordt door het worst-stop-stuk **15** in de worstdarm geperst. Wanneer de gewenste lengte is bereikt, schakelt u het apparaat uit, drukt u de worst aan het einde samen en draait u die een paar maal om de lengteas.

TIP

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

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

Werken met het Kubbe-opzetstuk

Met het kubbe-opzetstuk **18** kunt u van de erin gelegde levensmiddelen holle rolletjes van vlees of groente vormen, die u naar wens kunt vullen.

- 1) Draai het vlees eerst twee maal door de vleeswolf, voor u het door het kubbe-opzetstuk **18** perst.
- 2) Als u alle aanwijzingen heeft gelezen over het thema „kubbe-opzetstuk“ kunt u het apparaat nu gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk „Het apparaat gebruiken“.

Spritsgebak maken

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

- 1) Leg bakpapier op een klein bakblik en houd dat dicht onder de uitvoeropening aan de voorzijde van het apparaat.
- 2) Druk gelijkmatig deeg in het vleesmolen-voorzetstuk **6** – de transportschroef **11** drukt dit dan door het gekozen motief heen op het spritsgebak-opzetstuk **1**.
- 3) Als het gebak de gewenste lengte heeft bereikt, stopt u het apparaat en breekt u het deeg af bij de uitvoeropening. Leg het gebak op het bakblik.
- 4) Als u alle aanwijzingen heeft gelezen over het thema „spritsgebak“ kunt u het apparaat nu gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk „Het apparaat gebruiken“.

Tomaten passeren

- 1) Plaats een schaal onder de tomatenuitworp **8**.
- 2) Plaats een schaal aan de voorkant onder de passeerzeef **10**.
- 3) Snijd de tomaten in vieren en druk ze langzaam en gelijkmatig in het vleesmolen-voorzetstuk **6**.
De plasticschroef **9** drukt de tomaten door het passeer-opzetstuk en de gepasseerde tomaten vallen in de tomatenuitworp **8**. De tomatenschillen komen aan de voorkant uit de passeerzeef **10**.

OPMERKING

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

- U werkt te snel.
 - U drukt de stukken tomaat met te hoge druk in het apparaat.
 - De stukken tomaat zijn te groot.
- Kies in dit geval een langzamer werktempo, druk de stukken tomaat slechts met lichte druk in het apparaat en snijd de tomaten in kleinere stukken.

- 4) Wanneer u alle aanwijzingen over het onderwerp "Tomaten passeren" hebt gelezen, kunt u het apparaat gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk "Bediening".

Reinigen


GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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

Motorblok reinigen

- Reinig alle vlakken aan de buitenkant en het netsnoer met een enigszins vochtige doek. Breng bij hardnekkige vuilresten wat mild afwasmiddel aan op de doek. Veeg vervolgens na met een doek die is bevochtigd met schoon water om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen. Droog het apparaat goed af voordat u het opnieuw gebruikt.

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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


LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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


Accessoires reinigen

- Reinig de accessoires die in contact kunnen komen met levensmiddelen,....
 - met heet afwaswater en een huishoudelijk afwasmiddel dat levensmiddel-vriendelijk is.

OPMERKING

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

OPMERKING

- ▶  Het kunststofgedeelte van het spritskoekjes-opzetstuk ①, de stopper ②, het worst-stop-opzetstuk ⑬ en het kubbe-opzetstuk ⑱ zijn vaatwasserbestendig.
- ▶ Leg de kunststof onderdelen zo mogelijk in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken. Anders kunnen de kunststof onderdelen vervormd raken!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het kruismes ⑱ is erg scherp! Letselgevaar!
- Droog alles goed af, voordat u het apparaat verder gebruikt.

OPMERKING

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

Milieurichtlijnen



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

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



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



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

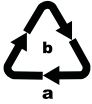


De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.

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

OPMERKING

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



Voer de verpakking af conform de milieuvorschriften.

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

1-7: kunststoffen

20-22: papier en karton

80-98: composietmaterialen

Service

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

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

IAN 352828_2010

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

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	66
Použití dle předpisů	66
Bezpečnostní pokyny	67
Rozsah dodávky / Popis dílů	69
Technická data	70
Složení/rozložení	70
Složení mlýnku na maso	70
Montáž nástavce na plnění klobás	72
Montáž nástavce Kubbe	72
Montáž nástavce na stříkané pečivo	73
Montáž pasírovacího nástavce	73
Obsluha	74
Obsluha přístroje	75
Zpracování masa	75
Zpracování klobás	76
Práce s Kubbe nástavcem	76
Výroba stříkaného pečiva	77
Pasírování rajčat	77
Čištění	78
Čištění motorového tělesa	78
Čištění příslušenství	78
Likvidace	79
Servis	80
Dovozyce	80

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze. Tento stručný návod nenahrazuje úplný návod k obsluze, který navíc obsahuje například pokyny k čištění, odstranění závad a záruce.



Naskenujte tento QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl www.lidl-service.com a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 352828_2010 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

⚠ VÝSTRAHA!

Dodržujte úplný návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění a věcným škodám.

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití dle předpisů

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

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

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

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Dbejte na to, aby se síťový kabel nepoškodil. Udržujte jej mimo horká místa a veďte jej tak, aby se nikde nemohl zaklínit.
- ▶ Nechte poškozený síťový kabel nebo síťovou zástrčku okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem, abyste zabránili ohrožení.
- ▶ Používejte přístroj pouze v suchých místnostech, ne ve venkovních prostorách.



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

VÝSTRAHA!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

Rozsah dodávky / Popis dílů

Obrázek A:

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


Obrázek B:

- ❸ zajišťovací tlačítko

Obrázek C:

- ❹ tlačítko „I“ (Zapínání)
- ❺ tlačítko „O“ (Vypínání)
- ❻ tlačítko „<“ (Zpět)

Technická data

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

Krátká provozní doba

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

Složení/rozložení

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

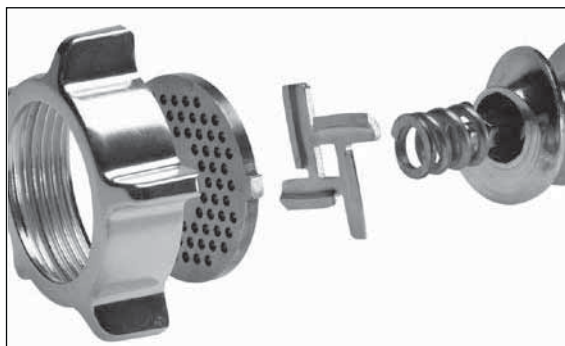
UPOZORNĚNÍ

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

Složení mlýnku na maso

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

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



⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- Přístroj se poškodí, jestliže křížový nůž **13** nasadíte obráceně!

- Zvolte požadovaný děrovaný kotouč **14**. Zvolený děrovaný kotouč **14** nasadíte do nástavce mlýnku na maso **6** tak, aby aretace na děrovaném kotouči **14** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **6**.
- Když je všechno správně nasazeno, přišroubujte napevno uzavírací kroužek **15**.
- Smontovaný mlecí blok **6** se bajonetovým uzávěrem spojí s tělesem motoru **5**:
 - Mlecí blok **6** nastrčte do motorového tělesa **5** tak, aby šipka mlecím bloku **6** doléhala na symbol **18** na motorovém tělese **5**. Aretační tlačítko **19** se zatlačí dovnitř (Obr. B).
 - Mlecí blok **6** lehce vtiskněte dovnitř a při tom otočte plnicí otvor na mlecím bloku **6** do středové polohy (Obr. B), tak, aby šipka na plnicím otvoru ukazovala na symbol **18**. Jakmile se mlecí blok **6** zaaretuje, zajišťovací tlačítko **19** vyskočí.
 - Nakonec nasadíte plnicí misku **3** nahoru na plnicí oddíl.
 - Pro odebrání zatlačte zajišťovací tlačítko **19** a otočte plnicí šachtu opět doprava (Obr. B) **18**. Poté můžete nástavec mlýnku na maso **6** vytáhnout.

Montáž nástavce na plnění klobás

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

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

Montáž nástavce Kubbe

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

Montáž nástavce na stříkané pečivo

Výklopnou stranu vyklapte - najdete tam schéma postupu montáže.

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

UPOZORNĚNÍ

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

- 3) Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Odeberte tvarovací proužek **1** vepředu z nástavce na stříkané pečivo **1**.
- 5) Nasad'te nejprve plastový kotouč, potom kovový kotouč nástavce na stříkané pečivo **1** do mlecího bloku **6** (viz výklopnou stranu). Nástavec na stříkané pečivo **1** nasad'te tak, aby fixace na nástavci na stříkané pečivo **1** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 6) Když je všechno správně nasazeno, přišroubujte napevno uzavírací kroužek **15**.
- 7) Tvarovací proužek **1** nastrčte opět vepředu do nástavce na stříkané pečivo **1**. Dbejte na to, aby rukojeť na tvarovacím proužku **1** směřoval pryč od přístroje. Jinak se nedá nastavit vzorek, který je přímo u rukojeti.
- 8) Namontujte nástavec mlýnku na maso **6** tak, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.
- 9) Před odebráním musíte nejdřív sundat tvarovací proužek **1**, než budete moci odšroubovat uzavírací kroužek **15** a vyjmout opět nástavec na stříkané pečivo **1**.

Montáž pasírovacího nástavce

Vyklapte vyklápěcí stránku - tam najdete pořadí smontování znázorněné v obrázcích.

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

UPOZORNĚNÍ

► Pro pasírovací nástavec není potřebný podávací šnek **11** a křížový nůž **13** s pružinou **12**! Příp. vše vyjměte z předzádky mlýnku na maso **6**.

- 3) Zasuňte plastový šnek **9** do předzádky mlýnku na maso **6**.
- 4) Přesuňte pasírovací sítko **10** přes plastový šnek **9** tak, aby upevnění na pasírovacím sítku **10** zapadala do vyhloubenin na předzádce mlýnku na maso **6**. Otvory pasírovacího sítko **10** přitom ukazují směrem dolů.

- 5) Když je vše správně vloženo, převlečte uzávěrací prstenec 15 přes pasírovací sítko 10 a zašroubujte ho pevně rukou.
- 6) Namontujte předsádku mlýnku na maso 6 tak, jak je popsáno ve „Složení mlýnku na maso“.
- 7) Otevřete uzávěrací sponu 7 na výhoze rajčat 8.
- 8) Umístěte výhoz rajčat 8 pod pasírovací nástavec tak, že špičku pasírovacího sítko 10 prostrčíte malým otvorem na výhozu rajčat 8:



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

Obsluha

⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nikdy neotvírejte kryt tělesa motoru 5 – uvnitř nejsou žádné ovládací prvky. Po otevření krytu zaniká nárok na záruku! Při otevřeném tělese hrozí nebezpečí ohrožení života ránou elektrickým proudem.

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte přístroj déle než 15 minut v trvalém provozu. Nechte pak přístroj asi 30 minut vypnutý, abyste tak zabránili přehřátí.
- ▶ Nikdy netiskněte tlačítka „I“ 20 nebo „<“ 22 během změny směru chodu, dokud motor přístroje není úplně v klidu. Motor se může poškodit.

Obsluha přístroje

Jakmile jste namontovali požadované nástavce:

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

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nikdy nesahejte na připojený nebo dokonce běžící přístroj, pokud by měl spadnout nebo se dostat do vody – ani v jiných nouzových případech! V případě nouze ihned vytáhněte zástrčku ze sítě! Jinak hrozí akutní nebezpečí zranění či ohrožení života!
- 2) Vložte potraviny ke zpracování do plnicí misky **3** a pod výstupní otvor vpředu postavte záchytnou nádobu.
 - 3) Nejprve stiskněte tlačítko „0“ **21**, abyste se ujistili, že přístroj je ještě vypnutý. Jinak hrozí nebezpečí, že přístroj se nečekaně spustí, jakmile bude zástrčka zastrčena do zásuvky.
 - 4) Potom zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
 - 5) Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko „I“ **20**.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

Zpracování masa

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

VÝSTRAHA!

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

Zpracování klobás

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

TIP

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

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

TIP

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

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

Práce s Kubbe nástavcem

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

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

Výroba stříkaného pečiva

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

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

Pasírování rajčat

- 1) Pod výhoz rajčat **8** postavte nádobu.
- 2) Pod pasírovací sítko **10** postavte dopředu nádobu.
- 3) Nakrájejte rajčata na čtvrtky a tlačte je pomalu a rovnoměrně do předsádky mlýnku na maso **6**.
Plastový šnek **9** protlačí rajčata pasírovacím nástavcem, propasírovaná rajčata spadnou do výhozu rajčat **8**. Miska na rajčata se vytáhne zepředu z pasírovacího sítka **10**.

UPOZORNĚNÍ

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

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

Čištění

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

Čištění motorového tělesa

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

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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


Čištění příslušenství

- Vyčistěte díly příslušenství, které mohou přijít do kontaktu s potravinami, ...
 - horkou vodou a oplachovacím prostředkem vhodným pro styk s potravinami.

UPOZORNĚNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

- ▶  Plastový díl nástavce na stříkané pečivo **1**, naczapač **2**, nástavec na plnění klobás w a nástavec na Kubbe **16** lze mýt **13** myčce nádobí.
- ▶ Položte plastové díly dle možnosti do horní přihrádky myčky nádobí a dbejte na to, aby se nezaklínily. Jinak by se plastové díly mohly zdeformovat!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

- Dobře všechno osušte, než přístroj znovu použijete.

UPOZORNĚNÍ

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

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

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

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



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



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



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

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

UPOZORNĚNÍ

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



Balení zlikvidujte ekologicky.

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

1-7: Plasty

20-22: Papír a lepenka

80-98: Kompozitní materiály

Servis

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

IAN 352828_2010

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	82
Użycie zgodne z przeznaczeniem	82
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	83
Zakres dostawy / Opis części	85
Dane techniczne	86
Składanie / Rozkładanie maszyny	86
Składanie maszyny	86
Zakładanie nasadki do kielbas	88
Zakładanie nasadki do pasztecików	88
Zakładanie nasadki do ciastek kruchych	89
Montaż nasadki do przecierania	89
Obsługa	91
Obsługa urządzenia	91
Przerabianie mięsa	92
Przerabianie kielbas	92
Zastosowanie nasadki do pasztecików	93
Wyrób ciastek kruchych	93
Przecieranie pomidorów	93
Czyszczenie	94
Czyszczenie bloku silnika	94
Czyszczenie akcesoriów	95
Utylizacja	95
Serwis	96
Importer	96

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi. Niniejsza skrócona instrukcja obsługi nie zastępuje pełnej instrukcji obsługi, która zawiera również informacje na temat czyszczenia, usuwania usterek i gwarancji.



Zeskanuj ten kod QR za pomocą swojego smartfonu/tabletu. Za pomocą kodu QR przejdiesz bezpośrednio na stronę serwisu Lidl www.lidl-service.com, gdzie możesz obejrzeć i pobrać kompletną instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 352828_2010.

OSTRZEŻENIE!

Przeznaczaj kompletną instrukcję obsługi i wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

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


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

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Dopilnuj, aby kabel sieciowy nie został uszkodzony. Trzymaj go z dala od źródeł ciepła i układaj tak, aby nie był niczym przyciskany.
- ▶ By uniknąć zagrożeń, uszkodzone kable sieciowe i wtyczki oddawaj do naprawy wyłącznie specjalistom.
- ▶ Urządzenie wolno stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno stosować go na wolnym powietrzu.

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

OSTRZEŻENIE!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

Zakres dostawy / Opis części

Ilustracja A:

- ➊ nasadka do ciasteczek z szablonem
- ➋ popychacz
- ➌ szalka zasypowa
- ➍ nawijaka kabla
- ➎ blok silnika
- ➏ metalowa nasadka
- ➐ opaska zamykająca
- ➑ wylot pomidorów
- ➒ plastikowy ślimak
- ➓ sitko do przecierania
- ➔ podajnik ślimakowy
- ➕ sprężyna
- ➖ nóż krzyżowy
- ➗ nóż tarczowy z dużymi i małymi otworami
- ➘ zakrętka
- ➙ nasadka do kielbas
- ➚ nóż tarczowy do kielbas
- ➛ nasadka do pasztecików



Ilustracja B:

- ➜ Przycisk blokady

Ilustracja C:

- ➝ Przycisk „I” (Włączanie)
- ➞ Przycisk „O” (Wyłączanie)
- ➟ Przycisk „<” (Wstecz)

Dane techniczne

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

Czas pracy

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

Składanie / Rozkładanie maszynki

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

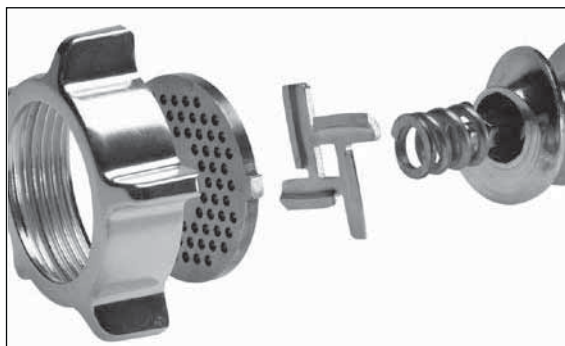
WSKAZÓWKA

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

Składanie maszynki

Rozłóż boczną kłapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.




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



⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Włożenie noża **13** w sposób odwrotny spowoduje uszkodzenie urządzenia!
- Wybierz właściwą tarczę otworami **14**. Wybrany nóż tarczowy **14** załóż w metalowej nasadce **6** w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym **14** weszło w punkt ustalający w metalowej nasadce **6**.
 - Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający **15**.
 - Zmontowana nasadka **6** jest połączona z blokiem silnika **5** za pośrednictwem połączenia bagnetowego:
 - Włóż nasadkę **6** do bloku silnika **5** tak, by strzałka w nasadce **6** znajdowała się przy symbolu  na bloku silnika **5**. Przycisk blokujący **19** zostaje wciśnięty do środka (Rys. B).
 - Lekko wciśnij nasadkę maszynki **6** obracając przy tym za lejek w nasadce **6** w położenie środkowe (Rys. B) tak, by strzałka w lejku do napełniania była skierowana w stronę symbolu . Gdy nasadka maszynki **6** zatrzasknie się, przycisk blokujący **19** odsłakuje.
 - Na końcu załóż tacę na lejek do napełniania **3**.
 - W celu demontażu naciśnij przycisk blokujący **19** i obróć lejek do napełniania w prawą stronę (Rys. B) . Teraz możesz wyciągnąć nasadkę maszynki **6**.

Zakładanie nasadki do kielbas

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

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

Zakładanie nasadki do pasztecików

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

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

WSKAZÓWKA

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

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

Zakładanie nasadki do ciastek kruchych

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

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

WSKAZÓWKA

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

- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Wyciągnij pasek ze wzorami ciastek **1** z nasadki do ciastek kruchych **1**.
- 5) Załóż najpierw tarczę plastikową, a następnie tarczę metalową nasadki do ciasteczek **1** na nasadkę maszynyki **6** (patrz rozkładana strona). Nasadkę do ciasteczek z szablonem **1** załóż w taki sposób, by nacięcia w nasadce do ciasteczek z szablonem **1** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 6) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający **15**.
- 7) Załóż szablon **1** ponownie z przodu na nasadkę do ciasteczek **1**. Uchwyt na szablonie **1** musi być skierowany od urządzenia. W przeciwnym razie w szablonie nie będzie można wybrać wzorów położonych bezpośrednio przy uchwycie.
- 8) Zamontuj nasadkę maszynyki **6** jak opisano to w punkcie „Składanie maszynyki”.
- 9) W celu zdjęcia nasadki wyciągnij najpierw pasek z wzorami ciastek kruchych **1**, a następnie odkręć pierścień zamykający **15** i wyciągnij nasadkę **1**.

Montaż nasadki do przecierania

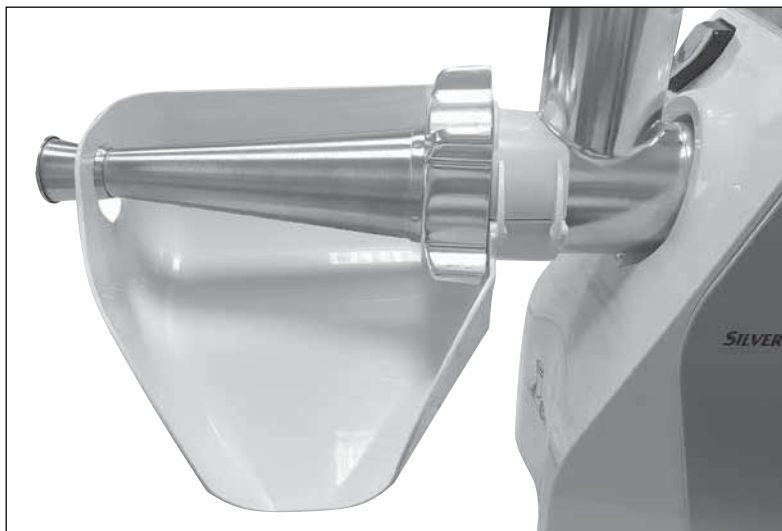
Otwórz rozkładaną stronę - znajdziesz tam kolejność montażu przedstawioną w formie obrazkowej.

- 1) Zdejmij metalową nasadkę **6** maszynyki do mielenia mięsa, w sposób przedstawiony w rozdziale „Składanie maszynyki”.
- 2) Zdejmij ewentualne nasadki i wyczyść metalową nasadkę **6** maszynyki do mielenia mięsa.

WSKAZÓWKA

► Do nasadki do przecierania pomidorów nie jest potrzebny ani podajnik ślimakowy **11**, ani nóż krzyżowy **13** ze sprężyną **12**! Wyjmij wszystko z metalowej nasadki **6** maszynyki do mielenia mięsa.

- 3) Wsuń plastikowy ślimak **9** w metalową nasadkę **6** maszyny do mielenia mięsa.
- 4) Wsuń sitko do przecierania **10** w taki sposób na plastikowy ślimak **9**, aby mocowania w sitku do przecierania **10** znalazły się w wycięciach metalowej nasadki **6** maszyny do mielenia mięsa. Otwory w sitku do przecierania **10** są skierowane przy tym do dołu.
- 5) Gdy wszystko zostanie prawidłowo zamontowane, załóż zakrętkę **15** na sitko do przecierania **10** i dokręć ją ręką.
- 6) Zamontuj metalową nasadkę **6** maszyny do mielenia mięsa w sposób przedstawiony w rozdziale „Składanie maszyny”.
- 7) Otwórz opaskę zamykającą **7** na wylocie pomidorów **8**.
- 8) Umieść wylot pomidorów **8** pod nasadką do przecierania, wkładając końcówkę sitka do przecierania **10** przez mały otwór w wylocie pomidorów **8**:



- 9) Opaskę zamykającą **7** zamknij w taki sposób, aby obejmowała ona metalową nasadkę **6** maszyny do mielenia mięsa.
- 10) Zamocuj opaskę zamykającą **7** składając mały element mocujący na opaskę zamykającą **7**.

Obsługa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika **5** – nie ma tam żadnych elementów obsługowych. Otwarcie obudowy powoduje utratę gwarancji! Przy otwartej obudowie może dojść do śmiertelnego porażenia elektrycznego.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Przy pracy ciągłej urządzenia nie należy używać dłużej niż 15 minut. Następnie urządzenie należy wyłączyć na ok. 30 minut, aby nie dopuścić do jego przegrzania.
- ▶ Przy zmianie kierunku obrotów silnika nie naciskać przycisku „I” **20** ani „<” **22** przed zatrzymaniem silnika urządzenia. W przeciwnym razie silnik może zostać uszkodzony.

Obsługa urządzenia

Po zamontowaniu pożądanых nasadek:

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Nigdy nie chwytaj podłączonego, a tym bardziej pracującego urządzenia, jeżeli spada lub wpada do wody ani w innych sytuacjach awaryjnych! W sytuacji awaryjnej natychmiast wyciągnij wtyczkę sieciową! Inne postępowanie grozi poważnym wypadkiem a nawet śmiercią!
- 2) Włóż produkty spożywcze przeznaczone do przetwarzania do szalki zasympowej **3** a pod otwór wylotowy z przodu podstaw odpowiednio naczynie na przetworzony produkt.
 - 3) Najpierw naciśnij przycisk „0” **21**, aby sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie samoczynnego uruchomienia się urządzenia przy włożeniu wtyczki sieciowej do gniazdka.
 - 4) Wtyczkę sieciową podłącz do gniazdka.
 - 5) Naciśnij przycisk „I” **20**, by włączyć urządzenie.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

Przerabianie mięsa

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ mielone mięso jest bardzo podatne na zepsucie. Przy przetwarzaniu mięsa konieczne jest ściśle przestrzeganie zasad higieny. W przeciwnym razie można narazić się na problemy zdrowotne.
- 2) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Mięsa”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Przerabianie kielbas

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

PORADA

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

- 4) Nadzienie kielbasy jest wciskane do osłonki przez nasadkę do kielbas **1b**. Po osiągnięciu pożądanej długości wyłącz urządzenie, ściśnij kielbasę na końcu i obróć kilka razy wokół osi podłużnej.

PORADA

Podczas gotowania i zamrażania kielbasa rozszerza się. Dlatego nie napętlaj osłonki nadmiernie, aby kielbasa nie pękła.

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

Zastosowanie nasadki do pasztecików

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

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

Wyrób ciastek kruchych

Po przygotowaniu według własnego przepisu ciasta na ciasteczka i nałożeniu nasadki do ciasteczek **1**:

- 1) Wyłóż matę blachę piekarniczą papierem do wypieków i połóż ją przed otworem wylotowym maszyny.
- 2) Wyciskaj jednocześnie ciasto przez nasadkę maszyny **6** – ślimak **11** będzie wtedy przepychał ciasto przez wybrany wzór na szablonie nasadki do ciasteczek **1**.
- 3) Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość zatrzymaj urządzenie i ułam ciasto przy otworze wylotowym. Połóż ciasto na blachę do pieczenia.
- 4) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Ciastek kruchych”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

Przecieranie pomidorów

- 1) Ustaw naczynie pod wylotem pomidorów **8**.
- 2) Ustaw naczynie z przodu pod sitkiem do przecierania **10**.
- 3) Pokrój pomidory na ćwiartki i wkładaj je powoli oraz równomiernie w metalową nasadkę **6** maszyny do mielenia mięsa. Plastikowy ślimak **9** precyzyjnie przeciska pomidory przez nasadkę do przecierania, przetarte pomidory spadają do wylotu pomidorów **8**. Skórka pomidora wychodzi z sitka do przecierania **10** z przodu.

WSKAZÓWKA

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

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

Czyszczenie


NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

Czyszczenie bloku silnika

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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


Czyszczenie akcesoriów

- Akcesoria mające kontakt z żywnością należy czyścić, ...
 - gorącą wodą i domowym środkiem do mycia nadającym się do kontaktu z żywnością.

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

- ▶  Plastikowa część nasadki do ciasteczek 1, popychacz 2, nasadka do kiełbas 16 oraz nasadka do pasztecików 18 są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
- ▶ Jeśli to możliwe, wkładaj plastikowe części do górnego kosza zmywarki i upewnij się, że nie mogą się zaklinować. W przeciwnym razie plastikowe części mogą się odkształcić!

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

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

WSKAZÓWKA

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

Utylizacja



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

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

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



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



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



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

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

WSKAZÓWKA

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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

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

1-7: tworzywa sztuczne

20-22: papier i tektura

80-98: kompozyty

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 352828_2010

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

Obsah

Informácie o tomto krátkom návode	98
Používanie primerané účelu	98
Bezpečnostné pokyny	99
Obsah dodávky / Opis častí	101
Technické údaje	102
Skladanie a rozeranie	102
Poskladanie mlynčeka na mäso	102
Montáž nástavca na plnenie klobás	104
Montáž nástavca kubbe	104
Montáž nástavca na pečivo	105
Montáž pasírovacieho nadstavca	105
Ovládanie	107
Obsluha prístroja	107
Spracovanie mäsa	108
Spracovanie klobás	108
Práca s nástavcom kubbe	109
Výroba lisovaného pečiva	109
Pasírovanie paradajok	109
Čistenie	110
Čistenie bloku motora	110
Čistenie príslušenstva	110
Likvidácia	111
Servis	112
Dovozca	112

Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného krátkeho návodu. Tento krátky návod nenahrádza kompletný návod na obsluhu, ktorý obsahuje napríklad pokyny k čisteniu, odstraňovaniu porúch a záruke.



Naskenujte si tento QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl www.lidl-service.com a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 352828_2010 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

VÝSTRAHA!

Zohľadnite kompletný návod na obsluhu a bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli poškodeniam zdravia osôb a vecným škodám.

Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Uschovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Používanie primerané účelu

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

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

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

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Dajte pozor na to, aby sa sieťová šnúra nepoškodila. Neumiestňujte ju do blízkosti horúcich predmetov a ved'te ju tak, aby sa nemohla zachytiť.
- ▶ Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť odborníkovi, aby ste sa vyhli ohrozeniu bezpečnosti.
- ▶ Prístroj používajte len v suchých a uzavretých priestoroch.



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

POZOR!

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

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

Obsah dodávky / Opis častí

Obrázok A:

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


Obrázok B:

- ❸ Zaisřovacie tlačidlo

Obrázok C:

- ❹ Tlačidlo „I“ (Zapnutie)
- ❺ Tlačidlo „O“ (Vypnutie)
- ❻ Tlačidlo „<“ (Späť)

Technické údaje

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

Krátkodobá prevádzka

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

Skladanie a rozoberanie

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

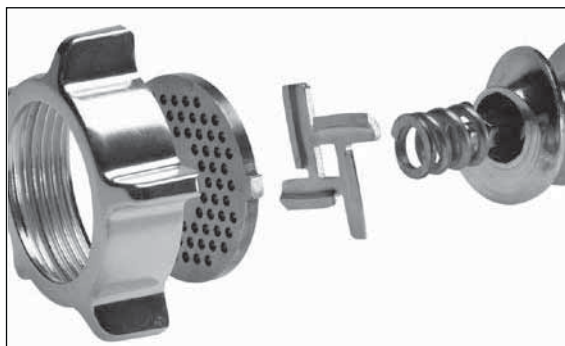
UPOZORNENIE

- ▶ Pred prvým použitím odstráňte ochrannú fóliu z poľa tlačidiel.

Poskladanie mlynčeka na mäso

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- 1) Nasadíte transportnú závitovku **11** do nástavca mlynčeka na mäso **6**.
- 2) Nasuňte pružinu **12** na transportnú závitovku **11**.
- 3) Potom nasadíte krížový nôž **13** tak, aby strana s nožmi (reznými plochami) smerovala od pružiny **12**. Dbajte na to, aby hranatý výklenok krížového noža **13** dosadal správne na hranatú stopku.



⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Ak nasadíte krížový nôž **13** iným spôsobom, poškodíte prístroj!
- 4) Vyberte si požadovaný kotúč s otvormi **14**. Vložte vybraný dierovaný kotúč **14** do nástavca mlynčeka na mäso **6** tak, aby upevnenia na dierovanom kotúči **14** zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso **6**.
 - 5) Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok **15**.
 - 6) Zmontovaný mlynček na mäso **6** sa bajonetovým uzáverom spojí s blokom motora **5**:
 - Nasuňte nástavec mlynčeka na mäso **6** na blok motora **5** tak, aby šípka na nástavci mlynčeka na mäso **6** ukazovala na symbol **16** na bloku motora **5**. Zaisťovacie tlačidlo **19** sa vtláča dovnútra (Obr. B).
 - Miernu potlačte nástavec mlynčeka na mäso **6** ďalej a otočte pritom plniacu šachtu na nástavci mlynčeka na mäso **6** do stredovej polohy (Obr. B) tak, aby šípka na plniacej šachte smerovala k symbolu **16**. Keď nástavec mlynčeka na mäso **6** zaklapne, vyskočí zaisťovacie tlačidlo **19** von.
 - Nakoniec nasadte plniacu misku **3** zhora na plniacu šachtu.
 - Keď chcete nástavec odmontovať, stlačte zaisťovacie tlačidlo **19** a znova otočte plniacu šachtu doprava (Obr. B) **16**. Potom môžete nástavec mlynčeka na mäso **6** vytiahnuť von.

Montáž nástavca na plnenie klobás

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

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

Montáž nástavca kubbe

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

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

UPOZORNENIE

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

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

Montáž nástavca na pečivo

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

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

UPOZORNENIE

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

- 3) Vydrhnite všetky kovové diely stolovým olejom.
- 4) Vytiahnite pásik so vzormi **1** vpredu z nástavca na pečivo **1**.
- 5) Najprv nasadíte plastový kotúč a potom kovový kotúč nástavca na pečivo **1** do nástavca mlynčeka na mäso **6** (pozri roztváraciu stranu). Vložte nástavec na lisované pečivo **1** tak, aby upevnenia na nástavci na lisované pečivo **1** zapadli do výrezov na nástavci mlynčeka na mäso **6**.
- 6) Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok **15**.
- 7) Zasuňte pásik so vzormi **1** vpredu do nástavca na pečivo **1**. Dajte pozor na to, aby rukoväť na pásiku **1** smerovala od prístroja. Inak by ste nemohli nastaviť ten vzor, ktorý je priamo pred rukoväťou.
- 8) Namontujte nástavec mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.
- 9) Pri odmontovaní musíte znova najprv vytiahnuť pásik so vzormi **1**, než odkrúžite uzatvárací krúžok **15** a znova vyberiete nástavec na pečivo **1**.

Montáž pasírovacieho nadstavca

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

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

UPOZORNENIE

► Pre pasírovací nadstavec nie je potrebná dopravná závitovka („šnek“) **11** a krížový nôž **13** s pružinou **12**! Príp. všetko odoberte z nástavca mlynčeka na mäso **6**.

- 3) Zasuňte plastovú závitovku („šnek“) **9** do nástavca mlynčeka na mäso **6**.
- 4) Prevlčte pasírovacie sítko **10** cez plastovú závitovku („šnek“) **9** tak, aby upevnenia na pasírovacom sítku **10** zaskočili do vyhlbenín na nástavci mlynčeka na mäso **6**. Otvory pasírovacieho sítko **10** pritom ukazujú smerom nadol.

- 5) Keď je všetko správne nasadené, prevlečte uzatvárací krúžok **15** cez pasírovacie sitko **10** a zaskrutkujte ho rukou napevno.
- 6) Namontujte nástavec mlynčeka na mäso **6** tak, ako je opísané v „Zloženie mlynčeka na mäso“.
- 7) Otvorte uzatváraciu sponu **7** na vytláčaní paradajok **8**.
- 8) Vytláčanie paradajok **8** umiestnite pod pasírovací nástavec tak, že špičku pasírovacieho sitka **10** prestrčíte cez malý otvor na vytláčaní paradajok **8**:



- 9) Uzatváraciu sponu **7** uzavrite tak, aby táto uchopovala celý nástavec mlynčeka na mäso **6**.
- 10) Uzatváraciu sponu **7** zaistíte tak, že malé vyhlbenie preklopite cez uzatváraciu sponu **7**.

Ovládanie

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte prístroj dlhšie než 15 minút v jednom kuse. Najneskoršie po pätnástich minútach trvalej prevádzky nechajte prístroj asi 30 minút vypnutý, aby ste zabránili jeho prehriatiu.
- ▶ Nikdy nestláčajte tlačidlá „I“ **20** alebo „<“ **22** pri zmene smeru otáčania, kým motor prístroja nie je celkom zastavený. Motor by sa tým mohol poškodiť.

Obsluha prístroja

Po namontovaní požadovaných nastavcov:

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

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Nikdy sa nesnažte zachytiť padajúci zapojený alebo dokonca spustený mlynček! V núdzi ihneď vyťahnite zástrčku zo siete! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo úrazu a ohrozenia života!
- 2) Vložte potraviny, ktoré treba spracovať, do plnacej misky **3** a pod výstupný otvor podložte nádobu.
 - 3) Najprv stlačte tlačidlo „0“ **21**, aby ste si boli celkom istí, že je mlynček vypnutý. Inak hrozí nebezpečenstvo, že sa prístroj môže neúmyselne zapnúť vo chvíli, keď zasuniete sieťovú zástrčku do zásuvky.
 - 4) Potom zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
 - 5) Ak chcete prístroj zapnúť, stlačte tlačidlo „I“ **20**.

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

Spracovanie mäsa

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

⚠ POZOR!

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

Spracovanie klobás

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

TIP

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

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

TIP

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

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

Práca s nástavcom kubbe

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

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

Výroba lisovaného pečiva

Keď máte podľa receptu pripravené cesto na lisované pečivo a namontovaný nástavec na lisované pečivo **1**:

- 1) Na malý plech položte papier na pečenie a plech umiestnite pod výstupný otvor vpredu na mlynčeku.
- 2) Rovnomerne vtlačíte cesto do nástavca mlynčeka na mäso **6** – transportná závitovka **11** ho potom pretlačí cez zvolený vzor na pásiku nástavca na pečivo **1**.
- 3) Keď pečivo dosiahne požadovanú dĺžku, zastavte mlynček a odrežte cesto v mieste výstupného otvoru. Položte pečivo na plech na pečenie.
- 4) Keď ste si prečítali všetky rady na tému „Lisované pečivo“, môžete prístroj použiť tak, ako je opísané v kapitole „Obsluha prístroja“.

Pasírovanie paradajok

- 1) Pod vytlačanie paradajok **8** postavte nádobu.
- 2) Pod pasírovacie sitko **10** postavte vpredu dole nádobu.
- 3) Nakrájate paradajky na štvrtky a tlačte ich pomaly a rovnomerne do nástavca mlynčeka na mäso **6**.
Plastová závitovka („šnek“) **9** pretlačí paradajky cez pasírovací nástavec, prepasírované paradajky padajú do vytlačania paradajok **8**. Miska na paradajky sa vyberie vpredu z pasírovacieho sitka **10**.

UPOZORNENIE

Ak by paradajková šľava vytekala zo skrutkového spojenia pasírovacieho nástavca, môže to mať nasledujúce príčiny:

- Prístrojom pohybujete príliš rýchlo.
- Kúsky paradajok do prístroja príliš vysokým tlakom.
- Kúsky paradajok sú príliš veľké.

► V tomto prípade spomaľte vaše pracovné tempo, tlačte kúsky paradajok do prístroja iba ľahko a rozkrájajte paradajky na menšie kúsky.

- 4) Ak ste si prečítali všetky upozornenia k téme „Pasírovanie paradajok“, môžete prístroj tak, ako je opísané v kapitole „Obsluha prístroja“.

Čistenie

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

Čistenie bloku motora

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

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Nikdy neponárajte blok motora **5** do vody alebo iných kvapalín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom, ak sa vniknutá kvapalina dostane na elektrické vodiče.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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


Čistenie príslušenstva

- Všetky diely príslušenstva, ktoré môžu prichádzať do styku s potravinami, čistíte ...
 - horúcou vodou a s použitím vhodného prostriedku na umývanie riadu.


UPOZORNENIE

- Na čistenie pasírovacieho sitka **10** odporúčame použiť kefu na umývanie fliaš. Tak sa dajú malé otvory jednoducho vyčistiť.

UPOZORNENIE

-  Plastová časť nástavca na pečivo **1**, vtláčadlo **2**, plniaci nástavec na klobásy w a nástavec kubbe **16** možno umývať **18** umývačke riadu.
- Jednotlivé plastové časti vkladajte, ak je to možné, do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa nezasekli. Inak sa môžu plastové diely zdeformovať!

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

► Krížový nôž  je veľmi ostrý! Riziko poranenia!

■ Pred ďalším použitím mlynčeka všetky diely dôkladne vysušte.

UPOZORNENIE

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

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu.

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

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



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



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



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

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

UPOZORNENIE

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



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

1-7: Plasty

20-22: Papier a lepenka

80-98: Kompozitné materiály

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 352828_2010

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Indice

Información sobre esta guía breve	114
Finalidad de uso	114
Indicaciones de seguridad	115
Volumen de suministro / Descripción de las piezas	117
Características técnicas	118
Ensamblaje / Despiece	118
Ensamblaje máquina de picar	118
Montaje del accesorio compactador para salchichas	120
Montar el accesorio para Kubbe	120
Montar el accesorio para la masa de galletas	121
Montaje del accesorio pasapurés	121
Manejo	123
Manejo del aparato	123
Elaborar la carne	124
Elaborar salchicha	124
Operar con el accesorio Kubbe	125
Preparar masa para galletas	125
Triturado de tomates	125
Limpieza	126
Limpiar bloque de motor	126
Limpiar accesorios	126
Evacuación	127
Asistencia técnica	128
Importador	128

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas. Esta guía breve no sustituye las instrucciones de uso completas, que, por ejemplo, contienen indicaciones adicionales para la limpieza, la eliminación de fallos y la garantía.



Escanee este código QR con su smartphone/tableta. Con el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl www.lidl-service.com y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 352828_2010.

¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Finalidad de uso

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

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

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

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Preste atención de que el cable de red no sufra desperfectos. Manténgalo alejado de las zonas muy calientes y colóquelo de modo que no pueda engancharse en ningún sitio.
- ▶ Deje que un especialista cambie inmediatamente el cable de red dañado o la clavija de red, para evitar riesgos.
- ▶ Utilice el aparato sólo en habitaciones secas, no en el exterior.



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

¡ADVERTENCIA!

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

Volumen de suministro / Descripción de las piezas

Figura A:

- ➊ Suplemento galletas de manguera con tiras de muestras
- ➋ Mazo compactador
- ➌ Bandeja de entrada
- ➍ Enrollables
- ➎ Bloque motor
- ➏ Boquilla metálica de la picadora de carne
- ➐ Abrazadera de cierre
- ➑ Accesorio para tomates
- ➒ Rosca de plástico
- ➓ Pasapurés
- ➔ Rosca de transporte
- ➕ Muelle
- ➖ Cuchilla
- ➗ Disco perforado grueso y fino
- ➘ Aro de cierre
- ➙ Accesorio compactador para salchichas
- ➚ Rodaja de charcutería
- ➛ Suplemento Kubbe



Figura B:

- ➜ Botón de bloqueo

Figura C:

- ➝ Tecla „I“ (Encender)
- ➞ Tecla „O“ (Apagar)
- ➟ Tecla „<“ (Retrosceso)

Características técnicas

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

Periodo KB

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

Ensamblaje / Despiece

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

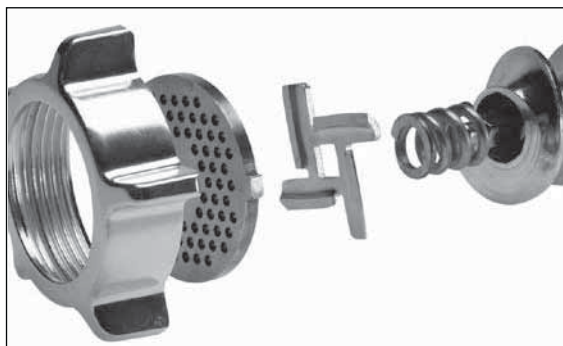
HINWEIS

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

Ensamblaje máquina de picar

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

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



⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

- 4) Seleccione el disco perforado **14**. Inserte el disco perforado seleccionado **14** en la boquilla metálica de la picadora de carne **6** de modo que las fijaciones del disco perforado **14** queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne **6**.
- 5) Si todo está colocado correctamente, atornille con fuerza a mano el anillo de cierre **19**.
- 6) El accesorio de la picadora completamente montado **6** se une con el bloque de motor a través de un cierre de bayoneta **5**:
 - Inserte el accesorio de la picadora **6** en el bloque de motor **5**, de modo que la flecha en el accesorio de la picadora **6** quede junto al símbolo **17** del bloque de motor **5**. El botón de bloqueo **19** se introduce hacia dentro (Fig. B).
 - Pulse el accesorio de la picadora para carne **6** ligeramente hacia dentro y gire simultáneamente el tubo de alimentación en el accesorio de la picadora **6** a la posición central (Fig. B), de modo que la flecha señale en el tubo de alimentación hacia el símbolo **17**. Cuando encastra el accesorio de la picadora de carne **6**, el botón de bloqueo **19** salta hacia fuera.
 - Para terminar, coloque la bandeja de llenado **3** sobre el tubo de llenado.
 - Para extraerlo pulse el botón de bloqueo **19** y gire el tubo de llenado hacia la derecha (Fig. B) **17**. Después podrá retirar la boquilla de la picadora de carne **6**.

Montaje del accesorio compactador para salchichas

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

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

Montar el accesorio para Kubbe

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

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

ADVERTENCIA

- Para el suplemento Kubbe **18**, no se necesitan ni la cuchilla **13** con muelle **12**, ni el disco perforado ni la rodaja de charcutería **14/17**!

En caso necesario, retire todas las piezas de la boquilla de la picadora de carne **6**.

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

Montar el accesorio para la masa de galletas

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

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

ADVERTENCIA

► Para el suplemento galletas de manguera **1**, no se necesitan ni la cuchilla **13** con muelle **12**, ni el disco perforado ni la rodaja de charcutería **14/17**. En caso necesario, retire todas las piezas de la boquilla de la picadora de carne **6**.

- 3) Impregne todas las piezas metálicas con aceite comestible.
- 4) Extraiga las tiras de muestra **1** de la parte delantera del accesorio para galletas de masa **1**.
- 5) Inserte primero el disco de plástico a continuación el disco de metal del suplemento galletas de manguera **1** en el accesorio de la picadora de carne **6** (véase lado desplegable). Inserte el suplemento galletas de manguera **1** de modo que las fijaciones del suplemento galletas de manguera **1** queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne **6**.
- 6) Si todo está colocado correctamente, atornille con fuerza a mano el anillo de cierre **15**.
- 7) Inserte las tiras de muestra **1** de nuevo en el suplemento galletas de manguera **1**. Preste atención que el asa en las tiras de muestra **1** señale hacia el lado opuesto del aparato. De lo contrario no podría ajustar la muestra situada directamente en el mango.
- 8) Monte la boquilla de la picadora de carne **6**, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne“.
- 9) Para extraerlo, primero debe volver a retirar las tiras de prueba **1** antes de cerrar el anillo de cierre **15** y poder extraer así el del suplemento galletas de manguera **1**.

Montaje del accesorio pasapurés

Abra la página desplegable para ver el orden de montaje representado gráficamente.

- 1) Refire la boquilla de la picadora de carne **6** de la forma descrita en el apartado “Montaje de la picadora de carne”.
- 2) Retire cualquier accesorio y limpie la boquilla de la picadora de carne **6**.

INDICACIÓN

- ▶ ¡Para el accesorio pasapurés no se precisa la rosca de transporte **11** ni la cuchilla **13** con el muelle **12**! En caso necesario, retire todos estos accesorios de la boquilla de la picadora de carne **6**.
- 3) Inserte la rosca de plástico **9** en la boquilla de la picadora de carne **6**.
- 4) Coloque el pasapurés **10** sobre la rosca de plástico **9** de forma que las fijaciones del pasapurés **10** encajen en los alojamientos de la boquilla de la picadora de carne **6**. Los orificios del pasapurés **10** deben apuntar hacia abajo.
- 5) Tras montar todo correctamente, coloque el aro de cierre **15** sobre el pasapurés **10** y enrósquelo firmemente con la mano.
- 6) Monte la boquilla de la picadora de carne **6** de la forma descrita en el apartado "Montaje de la picadora de carne".
- 7) Abra la abrazadera de cierre **7** del accesorio para tomates **8**.
- 8) Coloque el accesorio para tomates **8** bajo el accesorio pasapurés mediante la inserción de la punta del pasapurés **10** a través de la pequeña abertura del accesorio para tomates **8**:



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

Manejo

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ No abra nunca la carcasa del bloque de motor **5** – dentro de la misma no encontrará ningún elemento de manejo. Si se abre la carcasa se pierde el derecho a la garantía. Si se abre la carcasa, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el aparato durante más de 15 minutos en modo de funcionamiento continuo. Deje a continuación el aparato apagado unos 30 minutos aprox. para evitar un sobrecalentamiento.
- ▶ No accione nunca las teclas „I“ **20** o „<“ **22** durante el cambio de sentido de giro mientras que no esté detenido por completo el motor del aparato. El motor podría dañarse.

Manejo del aparato

Si ya ha montado los accesorios que desea:

- 1) Coloque el aparato de modo que este completamente estable y no se pueda caer de ningún modo de la mesa (p. ej. debido a las vibraciones o por que se enganche el cable de red) ni entrar en contacto con agua corriente. Las sacudidas son inevitables cuando el aparato está en funcionamiento.

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ ¡No intente agarrar el aparato cuando esté conectado o en funcionamiento y éste se caiga o entre en contacto con el agua, ni en ninguna otra emergencia! ¡En caso de emergencia, desenchufe inmediatamente la clavija de red! ¡De lo contrario, existe un elevado riesgo de accidente o muerte!
- 2) Coloque los alimentos que quiera elaborar en la bandeja de alimentación **3** y ponga un recipiente de recogida debajo del orificio de salida.
 - 3) Pulse primero la tecla "0" **21**, para asegurarse de que el aparato sigue desconectado. De lo contrario existe riesgo de que el aparato arranque involuntariamente al insertar la clavija de red en una base de enchufe.
 - 4) Inserte a continuación la clavija de red en el enchufe.
 - 5) Pulse la tecla „I“ **20**, para conectar el aparato.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Presione los alimentos exclusivamente con el compactador redondo **2** en el canal de llenado – nunca con los dedos, tenedores, mangos de la cuchara o similar. Existe un riesgo considerable de accidente y podría dañar el aparato.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No apriete nunca tanto que se escuche que el motor gira más lento. De lo contrario puede sobrecargar y dañar el aparato.

Elaborar la carne

- 1) Utilice trozos de carne que entren sin problemas en el tubo de alimentación. En su caso desmenuce previamente la carne. Tenga cuidado de que la carne no tenga huesos ni tendones.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ▶ La carne picada es muy sensible al desarrollo de microorganismos. Por ello, mantenga una buena higiene cuando trabaje con carne. De lo contrario se podrían correr elevados riesgos para la salud.
- 2) Una vez leídas todas las indicaciones acerca del tema "carne", puede usar el aparato conforme a lo descrito en el capítulo "manejo del aparato".

Elaborar salchicha

- 1) Pase primero la carne dos veces por la picadora de carne antes de hacer salchichas con ella.
- 2) Para hacer el relleno de la salchicha, añada a la carne cebolla finamente picada, especias y otros ingredientes de su receta y amase bien la masa. Déjela reposar durante 30 minutos en el frigorífico antes de seguir el proceso.
- 3) Introduzca la tripa (natural o artificial) en el aplicador para salchicha **16** y haga un nudo en el otro extremo. Calcule que necesitará aproximadamente 1,60 m de tripa por cada kilo de relleno.

¡CONSEJO!

Ponga a remojar la tripa natural unas 3 horas en agua templada y escúrrala antes de rellenarla. De este modo, la tripa natural recuperará su elasticidad. Las tripas naturales las puede adquirir en un comercio de productos para carnicerías cerca de los mataderos o en su propio carnicero.

- 4) El relleno de la salchicha es empujado por el accesorio compactador para salchichas **16** introducido en la tripa. Cuando haya alcanzado la longitud que desee, desconecte el aparato, apriete el extremo de la salchicha y gírela un par de veces alrededor de su eje longitudinal.

¡CONSEJO!

Las salchichas se expanden cuando se cuecen y se congelan. Por ello, no las llene en exceso, ya que podrían romperse.

- 5) Una vez leídas todas las indicaciones acerca del tema "Salchichas", puede usar el aparato conforme a lo descrito en el capítulo "manejo del aparato".

Operar con el accesorio Kubbe

Con el accesorio Kubbe **18** puede formar rollitos huecos de carne o verduras a partir de los alimentos introducidos, que puede rellenar después a su gusto.

- 1) Pase primero la carne dos veces por la picadora antes de pasarla a través del accesorio Kubbe **18**.
- 2) Una vez leídas todas las indicaciones acerca del tema "accesorio Kubbe", puede usar el aparato conforme a lo descrito en el capítulo "manejo del aparato".

Preparar masa para galletas

Una vez haya preparado una masa para galletas según su propia receta y montado el accesorio para galletas **1**:

- 1) Forre una pequeña chapa para hornos con papel para hornos y coloquelo debajo del orificio de salida en la parte frontal del aparato.
- 2) Empuje la masa uniformemente dentro del accesorio para picadora **6** – el transportador helicoidal **11** la hará pasar a continuación a través del molde elegido en la tira de moldes del accesorio para galletas **1**.
- 3) Una vez que las galletas han alcanzado la longitud deseada, pare el aparato y parta la masa en el orificio de salida. Coloque las galletas en la chapa para hornos.
- 4) Una vez leídas todas las indicaciones acerca del tema "Masa para galletas", puede usar el aparato conforme a lo descrito en el capítulo "manejo del aparato".

Triturado de tomates

- 1) Coloque un recipiente bajo el accesorio para tomates **8**.
- 2) Coloque otro recipiente en la parte delantera bajo el pasapurés **10**.
- 3) Corte los tomates en cuartos e insértelos de forma lenta y uniforme en la boquilla de la picadora de carne **6**.
La rosca de plástico **9** presiona los tomates contra el accesorio pasapurés y los tomates triturados caen hacia el accesorio para tomates **8**. La piel del tomate sale del pasapurés **10** por la parte delantera.

INDICACIÓN

Si sale zumo de tomate por los tornillos del accesorio pasapurés, puede deberse a las siguientes causas:

- Va demasiado rápido.
 - Presiona demasiado al introducir los trozos de tomate en el aparato.
 - Los trozos de tomate son demasiado grandes.
- En tal caso, reduzca el ritmo de trabajo, presione solo ligeramente al introducir los trozos de tomate en el aparato y corte los tomates en trozos más pequeños.

- 4) Tras leer todas las indicaciones acerca del tema "Triturado de tomates", podrá usar el aparato según lo descrito en el capítulo "Manejo del aparato".

Limpieza


PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Desenchufe primero la clavija de la toma de corriente, antes de limpiar el aparato. De este modo, evitará accidentes producidos por el arranque involuntario del aparato y las descargas eléctricas.

Limpiar bloque de motor

- Limpie las superficies externas y el cable de red con un paño de cocina ligeramente húmedo. Si hay restos de suciedad incrustados, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua limpia para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas. Antes de volver a utilizar el aparato, séquelo completamente.

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ¡No sumerja nunca el bloque motor  en agua u otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica, si la humedad que se ha introducido llega a los cables eléctricos.

¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

- No utilice detergentes, ni sustancias abrasivas o disolventes. Estos podrían dañar el aparato y dejar restos de alimentos.


Limpiar accesorios

- Limpie los accesorios que puedan entrar en contacto con los alimentos, ...
- con agua caliente y un detergente de uso doméstico apto para alimentos.

INDICACIÓN

- ▶ Para la limpieza del pasapurés **10**, recomendamos el uso de un cepillo de los empleados para limpiar botellas. Así, los pequeños agujeros se limpian más fácilmente.

ADVERTENCIA

- ▶  La pieza de plástico del suplemento galletas de manguera con tiras de muestras **1**, el mazo compactador **2**, el accesorio compactador para salchichas **16** y el suplemento Kubbe **18** son aptos para su limpieza en el lavavajillas.
- ▶ En la medida de lo posible, coloque estas piezas de plástico en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada. De lo contrario, podrían deformarse.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla en cruz **18** está muy afilada! ¡Peligro de lesiones!
- Seque todo bien antes de volver a usar el aparato de nuevo.

ADVERTENCIA

- ▶ Después de cada limpieza, frote las piezas de metal con aceite de cocinar. De lo contrario, las piezas metálicas podrían decolorarse.

Evacuación



En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias. Preste atención a las normas en vigor. En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.

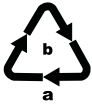


El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.

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

INDICACIÓN

- ▶ Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos,

20-22: papel y cartón,

80-98: materiales compuestos.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 352828_2010

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

Indholdsfortegnelse

Informationer til denne korte vejledning	130
Anvendelsesområde	130
Sikkerhedsanvisninger	131
Pakkens indhold / beskrivelse af delene	133
Tekniske data	134
Sådan samles kødhakkeren/skilles kødhakkeren ad	134
Samling af kødhakkeren	134
Montering af pølsestopper	136
Montering af kibbeh-tilbehør	136
Montering af småkage-tilbehør	137
Montering af passeringsdel	137
Betjening	138
Betjening af produktet	139
Forarbejdning af kød	139
Fremstilling af pølser	140
Betjening af kibbeh-tilbehøret	140
Fremstilling af småkager	140
Passering af tomater	141
Rengøring	141
Rengøring af motordelen	141
Rengøring af tilbehørsdele	142
Bortskaffelse	143
Service	144
Importør	144

Informationer til denne korte vejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning. Denne korte vejledning erstatter ikke den komplette betjeningsvejledning, som for eksempel indeholder informationer om rengøring, fejlfhjælpning og garanti.



Scan denne QR-kode med din smartphone/tablet. Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-service-siden www.lidl-service.com og kan åbne og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 352828_2010.

ADVARSEL!

Læs og overhold den komplette betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne, så farer og materielle skader undgås.

Den korte vejledning er en del af dette produkt. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Opbevar den korte vejledning omhyggeligt og lad den følge med, hvis produktet gives videre til andre.

Anvendelsesområde


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

- Hakning af kød
- Fremstilling af pølser i natur- eller kunsttarm
- Fremstilling af småkager,
- Passering af tomater.

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

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Sørg for, at ledningen ikke bliver beskadiget. Hold den på afstand af varme områder, og læg den, så den ikke kan komme i klemme.
 - ▶ Hvis ledningen eller strømstikket er beskadiget, skal den/ det straks udskiftes af en autoriseret reparatør, så farlige situationer undgås.
 - ▶ Brug kun produktet i tørre rum, og ikke udendørs.
-  Læg aldrig motordelen ned i vand eller andre former for væske! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød.

ADVARSEL!

- ▶ Brug aldrig produktet til andre formål, end dem, der er oplyst her. Der er stor risiko for ulykker, hvis du ved forkert brug sætter produktets beskyttelsesanordninger ud af kraft!

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Stik aldrig hænderne/fingrene ind i produktets åbninger. Stik aldrig nogen form for genstande ind i produktets åbninger – bortset fra den stopper, der hører til det enkelte tilbehør og de fødevarer, der skal behandles. Ellers er der stor fare for ulykker!
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, før du sætter tilbehørsdele på eller tager dem af.
- ▶ Sørg for, at produktet altid er under opsyn, når det er klar til brug. Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug, eller hvis arbejdet afbrydes, så utilsigtet igangsætning undgås.
- ▶ Brug kun originalt tilbehør til dette produkt. Andre dele er muligvis ikke sikre nok.
- ▶ Anvend aldrig produktet i tom tilstand. Det kan beskadige produktet, så det ikke længere kan repareres.
- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og kobles fra strømnettet.
- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- ▶ Forsigtig: Krydskniven er meget skarp! Vær altid forsigtig ved håndtering og rengøring af produktet.
- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Produktet må ikke bruges af børn.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.

Pakkens indhold / beskrivelse af delene

Figur A:

- ❶ Småkagetilbehør med sribemønster
- ❷ Stopper
- ❸ Påfyldningsskål
- ❹ Ledningsoprulning
- ❺ Motordel
- ❻ Kødhakkerdel af metal
- ❼ Lukkebøjle
- ❽ Tomatudkast
- ❾ Plastsnegl
- ❿ Passeringssigte
- ⓫ Transportsnegl
- ⓬ Fjeder
- ⓭ Krydskniv
- ⓮ Grov og fin hulskive
- ⓯ Lukkering
- ⓰ Pølsestopper
- ⓱ Pølseskive
- ⓲ Kibbeh-tilbehør

Figur B:

- ❸ Låseknop

Figur C:

- ❷ Knappen "I" (tændt)
- ❸ Knappen "O" (slukket)
- ❹ Knappen "<" (produktet kører baglæns)

Tekniske data

Spænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50 Hz
Effektforbrug	250 - 350 W
Beskyttelsesklasse	II/  (dobbeltisolering)
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.
Tid for korttidsdrift	15 minutter

Tid for korttidsdrift

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

Sådan samles kødhakkeren/ skilles kødhakkeren ad

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

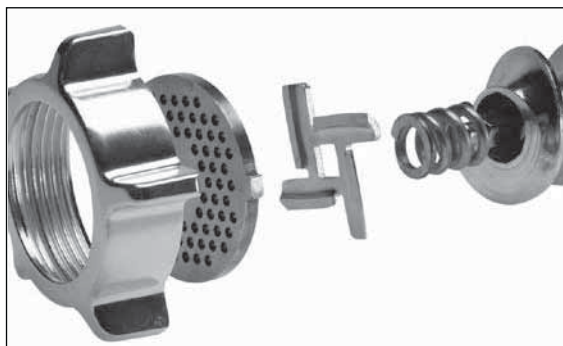
BEMÆRK

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

Samling af kødhakkeren

Klap fold-ud-siden ud – her vises det grafisk, i hvilken rækkefølge delene skal samles.

- 1) Sæt transportsneglen **11** ind i kødhakkerdelen **6**.
- 2) Sæt fjederen **12** på transportsneglen **11**.
- 3) Sæt krydskniven **13** ind, så siden med knivene vender væk fra fjederen **12**. Kontrollér, at det firkantede udsnit på krydskniven **13** sidder rigtigt på den firkantede aksel.



⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Krydskniven **13** er meget skarp! Fare for personskader!

OBS – MATERIELLE SKADER!

- Produktet beskadiges, hvis krydskniven **13** sættes omvendt på!
- 4) Vælg den ønskede hulskive **14**. Læg den valgte hulskive **14** i kødhakkerdelen **6**, så fikseringerne på hulskiven **14** sidder i udsnittene på kødhakkerdelen **6**.
 - 5) Når alt er korrekt monteret, skrues lukkeringen **15** fast med hånden.
 - 6) Den færdigmonterede kødhakkerdel **6** forbindes med motordelen **5** med en bajonetlukning:
 - Sæt kødhakkerdelen **6** ind i motordelen **5**, så pilen på kødhakkerdelen **6** sidder ud for symbolet **17** på motordelen **5**. Låseknappen **19** trykkes ind (fig. B).
 - Pres kødhakkerdelen **6** lidt ind, og drej samtidig påfyldningsåbningen på kødhakkerdelen **6** hen til midterpositionen (fig. B), så pilen på påfyldningsåbningen peger mod symbolet **17**. Når kødhakkerdelen **6** går i hak, springer låseknappen **19** ud.
 - Stil til sidst påfyldningsskålen **3** oven på påfyldningsåbningen.
 - For at tage påfyldningsskålen af skal du trykke på låseknappen **19** og dreje påfyldningsåbningen mod højre igen (fig. B) **17**. Derefter kan du tage kødhakkerdelen **6** ud.

Montering af pølsestopper

Klap fold-ud-siden ud – her vises det grafisk, i hvilken rækkefølge delene skal samles.

- 1) Tag kødhakkerdelen **6** af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 2) Tag alle dele, der er monteret på/i kødhakkerdelen **6** af, og rengør dem.
- 3) Gnid alle metaldele med madolie.
- 4) Sæt transportsneglen **11**, fjederen **12** og krydskniven **13** ind i kødhakkerdelen **6** igen.
- 5) Læg pølseskiven **17** ind, så fikseringerne på pølseskiven **17** ligger i udsnittene på kødhakkerdelen **6**.
- 6) Sæt så pølsestopperen **15** foran pølseskiven **17**.
- 7) Skru lukkeringen **15** på med hånden.
- 8) Montér kødhakkerdelen **6** som beskrevet i "Samling af kødhakkeren".

Montering af kibbeh-tilbehør

Klap fold-ud-siden ud – her vises det grafisk, i hvilken rækkefølge delene skal samles.

- 1) Tag kødhakkerdelen **6** af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 2) Tag eventuelt tilbehør af, og rengør kødhakkerdelen **6**.

BEMÆRK

- Til kibbeh-tilbehøret **18** skal krydskniven **13** med fjederen **12** eller hul- eller pølseskiven **14/17** ikke anvendes!
Tag evt. disse dele ud af kødhakkerdelen **6**.

- 3) Gnid alle metaldele med madolie.
- 4) Læg de to plastdele til kibbeh-tilbehøret **18** i, så fikseringerne ved den nederste ring på kibbeh-tilbehøret **18** sidder i udsnittene på kødhakkerdelen **6**.
- 5) Når alt er sat rigtigt i, skrues lukkeringen **15** igen fast med hånden.
- 6) Montér kødhakkerdelen **6** som beskrevet i "Samling af kødhakkeren".

Montering af småkagetilbehør

Klap fold-ud-siden ud – her vises det grafisk, i hvilken rækkefølge delene skal samles.

- 1) Tag kødhakkerdelen **6** af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 2) Tag eventuelt tilbehør af, og rengør kødhakkerdelen **6**.

BEMÆRK

► Til småkagetilbehøret **1** skal krydskniven **13** med fjederen **12** eller hul- eller pølseskiven **14/17** ikke anvendes!
Tag evt. disse dele ud af kødhakkerdelen **6**.

- 3) Gnid alle metaldele med madolie.
- 4) Tag mønsterstriberne **1** forrest på småkagetilbehøret **1** af.
- 5) Sæt først plastiskiven og derefter metalskiven til småkagetilbehøret **1** i kødhakkerdelen **6** (se fold-ud-siden). Læg småkagetilbehøret **1** i, så fikseringerne på småkagetilbehøret **1** sidder i udsnittene på kødhakkerdelen **6**.
- 6) Når alt er korrekt monteret, skrues lukkeren **15** fast med hånden.
- 7) Sæt mønsterstriberne **1** ind foran i småkagetilbehøret **1** igen. Sørg for, at grebet på mønsterriben **1** vender væk fra produktet. Ellers kan du ikke indstille mønsteret, der er lige ved håndtaget..
- 8) Montér kødhakkerdelen **6** som beskrevet i "Samling af kødhakkeren".
- 9) For at tage den af skal du først tage mønsterriben **1** af, før du kan skruue lukkeren **15** af igen og tage småkagetilbehøret **1** ud.

Montering af passeringsdel

Klap fold-ud-siden ud – her vises det grafisk, i hvilken rækkefølge delene skal samles.

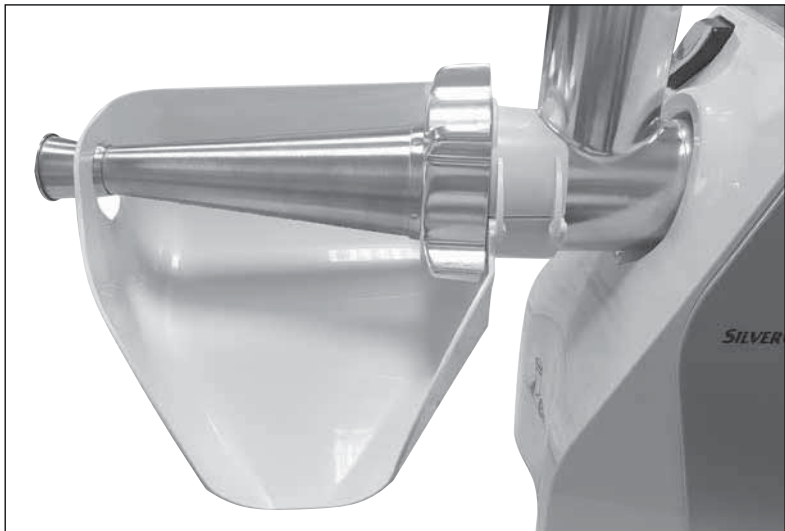
- 1) Tag kødhakkerdelen **6** af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 2) Tag eventuelt tilbehør af, og rengør kødhakkerdelen **6**.

BEMÆRK

► Til passeringsdelen er transportsneglen **11** og krydskniven **13** med fjederen **12** ikke nødvendig! Disse dele skal fjernes fra kødhakkerdelen **6**.

- 3) Før plastsneglen **9** ind i kødhakkerdelen **6**.
- 4) Skub passeringssgigten **10** over plastsneglen **9**, således at fikseringerne på passeringssgigten **10** sidder i udsparingerne på kødhakkerdelen **6**. Hullerne i passeringssgigten **10** vender i den forbindelse nedad.
- 5) Når alt er korrekt monteret, føres lukkeren **15** over passeringssgigten **10** og skrues fast med håndkraft.
- 6) Montér kødhakkerdelen **6** som beskrevet i "Samling af kødhakkeren".

- 7) Åbn lukkebøjlen 7 på tomatudkastet 8.
- 8) Anbring tomatudkastet 8 under passeringsdelen, idet du stikker spidsen af passeringssgigen 10 gennem den lille åbning på tomatudkastet 8:



- 9) Lukkebøjlen 7 lukkes, således at den griber fat om kødhakkedelen 6.
- 10) Fikser lukkebøjlen 7 ved at klappe den lille fiksering over lukkebøjlen 7.

Betjening

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Åbn aldrig kabinettet til motordelen 5 – der er ingen betjeningslementer indei. Hvis kabinettet åbnes, ophører kravet om garanti. Hvis kabinettet åbnes, er der livsfare på grund af elektrisk stød.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke produktet i længere tid end 15 minutter ad gangen. Lad derefter produktet være slukket i ca. 30 minutter, så overophedning undgås.
- ▶ Tryk aldrig på knapperne "I" 20 eller "<" 22, når bevægelsesretningen skiftes, så længe produktets motor ikke er standset fuldstændigt. Motoren kan blive beskadiget.

Betjening af produktet

Når du har monteret det ønskede tilbehør:

- 1) Stil produktet, så det står fuldstændig stabilt og under ingen omstændigheder kan vælte ned fra bordet eller falde ned i nærheden af vand (f.eks. på grund af vibrationer eller træk i ledningen). Rystelser kan ikke undgås under driften.

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Hvis produktet vælter eller falder ned i vand, må du aldrig forsøge at gribe ud efter det, hvis det er sluttet til eller kører – det gælder også ved andre nødsituationer! Træk strømstikket ud i nødsituationer! Ellers er der akut risiko for tilskadekomst eller livsfare!
- 2) Læg fødevarerne, der skal behandles, i påfyldningsskålen **3**, og stil en opsamlingsbeholder foran under udløbsåbningen.
 - 3) Tryk først på knappen "0" **4** for at sikre dig, at produktet stadigvæk er slukket (fig. C). Ellers er der risiko for, at produktet starter ved en fejltagelse, når strømstikket sættes i stikkontakten.
 - 4) Sæt derefter strømstikket i stikkontakten.
 - 5) Tryk på knappen "I" **20** for at tænde for produktet.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Pres kun fødevarerne ned i påfyldningshullet med den runde stopper **2** – brug aldrig fingrene, gaffler, skeer eller lignende. Der er stor risiko for tilskadekomst, og produktet kan blive beskadiget.

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

Forarbejdning af kød

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

ADVARSEL!

- ▶ Hakket kød er meget modtageligt for bakterier. Sørg derfor for god hygiejne, når du behandler kød. Ellers kan der opstå sundhedsskader.
- 2) Når du har læst alle anvisninger vedrørende emnet "Kød", kan du anvende produktet som beskrevet i kapitlet "Betjening af produktet".

Fremstilling af pølser

- 1) Kør først kødet gennem kødhakkeren to gange, før du fremstiller pølser af det.
- 2) Tilsæt finthakkede løg, krydderier og andre ingredienser til pølsefyldet efter din egen opskrift, og ælt massen godt igennem. Stil pølssekødet i køleskabet i 30 min. før du fortsætter.
- 3) Sæt pølsetarmen (natur- eller kunstarm) over pølsestopperen **16**, og bind knude på enden. For hver 1 kg pølsemasse skal du beregne 1,60 m pølse-tarm.

TIP

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

- 4) Pølsefyldet presses ind i pølsetarmen ved hjælp af pølsestopperen **16**. Når den ønskede længde er nået, skal du slukke for produktet, presse pølsen sammen for enden og dreje den rundt et par gange.

TIP

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

- 5) Når du har læst alle anvisninger vedrørende emnet "Pølse", kan du anvende produktet, som beskrevet i kapitlet "Betjening af produktet".

Betjening af kibbeh-tilbehøret

Med kibbeh-tilbehøret **18** 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 **18**.
- 2) Når du har læst alle anvisninger vedr. emnet "Kibbeh-tilbehør", kan du anvende produktet, som beskrevet i kapitlet "Betjening af produktet".

Fremstilling af småkager

Når du har blandet en småkagedej efter din egen opskrift og har monteret småkage-tilbehøret **1**:

- 1) Læg bagepapir på en lille bageplade, og stil den under udgangsåbningen foran på produktet.
- 2) Pres dejen ensartet ned i kødhakkerdelen **6** – transportsneglen **11** presser den så gennem det valgte motiv på motivstriben til småkage-tilbehøret **1**.
- 3) Når bagværket har nået den ønskede længde, skal du standse produktet og skære dejen af ved udgangsåbningen. Læg bagværket på bagepladen.

- 4) Når du har læst alle anvisninger om emnet "Småkager", kan du anvende produktet, som beskrevet i kapitlet "Betjening af produktet".

Passering af tomater

- 1) Stil et fad under tomatudkastet **8**.
- 2) Stil et fad under passeringssigten **10** fortil.
- 3) Skær tomaterne i kvarte og pres dem langsomt og jævnt ind i kødhakkedelen **6**. Plastsneglen **9** presser tomaterne gennem passeringsdelen, og de passerede tomater falder ned i tomatudkastet **4**. Tomatskindet føres ud fortil på passeringssigten **10**.

BEMÆRK

Hvis der trænger tomatssaft ud ved passeringsdelens skruesamlinger, kan det have følgende årsager:

- Du går for hurtigt frem.
 - Du presser tomatstykkerne for hårdt ind i produktet.
 - Tomatstykkerne er for store.
- I så tilfælde skal du sætte arbejdstempoet ned, kun presse tomaterne ind i produktet med et let tryk og skære tomaterne ud i mindre stykker.
- 4) Når du har læst alle anvisninger om emnet "Passering af tomater", kan du anvende maskinen som beskrevet i kapitlet "Betjening af produktet".

Rengøring

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

- Tag stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet. Derved forhindrer du farer for uheld ved uventet utilsigtet igangsætning og elektrisk stød.

Rengøring af motordelen

- Rengør alle udvendige dele og ledningen med en let fugtet klud. Kom et par dråber mildt opvaskemiddel på den fugtige klud, hvis snavset sidder fast. Tør af med en klud, der kun er fugtet med rent vand, så eventuelle rester af opvaske-middel fjernes. Tør produktet godt af, før du anvender det igen.

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

- Læg aldrig motordelen **5** ned i vand eller andre former for væske! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød, hvis der kommer fugt i elektriske ledninger.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke rengøringsmiddel, skurepulver eller opløsningsmidler. Disse midler kan ødelægge produktet og efterlade rester på fødevarerne.


Rengøring af tilbehørsdele

- Rengør kun tilbehørsdele, som kan komme i kontakt med fødevarer, ...
 - med varmt vand og et opvaskemiddel beregnet til fødevarer.

BEMÆRK

- ▶ Til rengøring af passeringssigten **10** anbefaler vi at bruge en flaskebørste. Så er det lettere at rengøre de små huller.

BEMÆRK

- ▶  Plastdelen til småkagetilbehøret **1**, stopperen **2**, pølsestopperen **1b** og kibbeh-tilbehøret **1B** kan vaskes i opvaskemaskinen.
- ▶ Læg så vidt muligt plastdelene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme. Ellers kan plastdelene miste formen!

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Krydskniven **1B** er meget skarp! Fare for personskader!
- Tør alle dele omhyggeligt, før du bruger produktet igen.

BEMÆRK

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

Bortskaffelse



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt EU-direktivet 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.



Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.

Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.

BEMÆRK

- Gem så vidt muligt den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, så det kan pakkes korrekt ind i tilfælde af et garantikrav.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1-7: Plast

20-22: Papir og pap

80-98: Kompositmaterialer

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 352828_2010

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



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 informáci · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information:
11 / 2020 · Ident.-No.: SFW350D4-112020-1

IAN 352828_2010