

# SILVER CREST®



## ELECTRIC MINCER / ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF / HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE SFW 350 E5

(GB) (IE)

### ELECTRIC MINCER

Operating instructions

(FR) (BE)

### HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

(CZ)

### ELEKTRICKÝ MLÝNEK NA MASO

Návod k obsluze

(SK)

### ELEKTRICKÝ MLYNČEK NA MÄSO

Návod na obsluhu

(DK)

### ELEKTRISK KØDHAKKER

Bedjeningsvejledning

(HU)

### ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

### ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

### ELEKTRISCHE VLEESMOLEN

Gebruiksaanwijzing

(PL)

### ELEKTRYCZNA MASZYNEK DO MIĘSA

Instrukcja obsługi

(ES)

### PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE

Instrucciones de uso

(IT)

### TRITACARNE ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

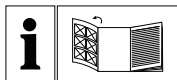
(SI)

### APARAT ZA MLETJE MESA

Navodila za uporabo

IAN 390010\_2201

(DE) (AT) (BE) (NL) (CZ)  
(PL) (SK) (DK) (HU)



GB IE

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

DE AT CH

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

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

PL

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

SK

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

ES

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

DK

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

IT

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

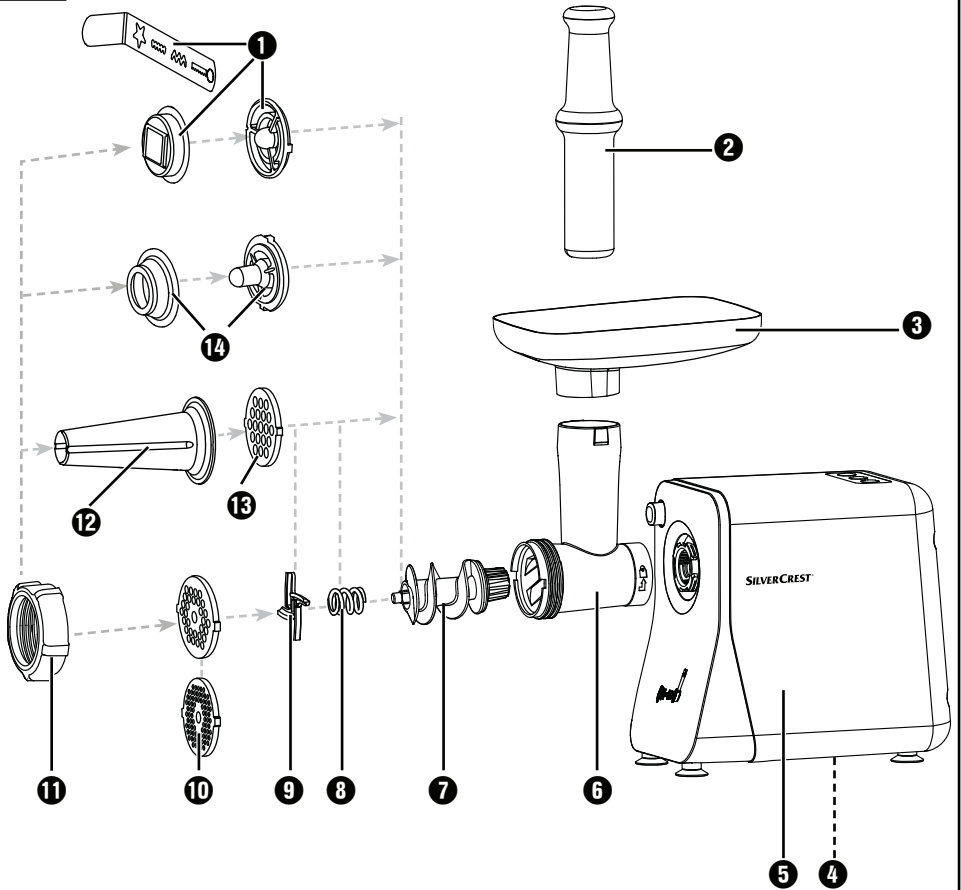
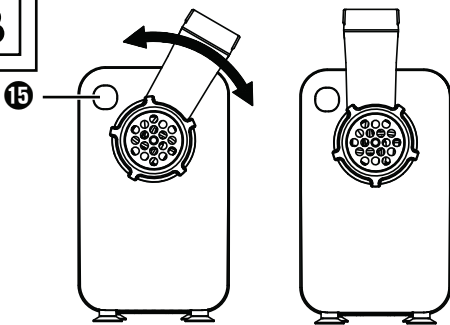
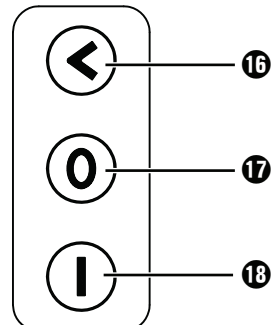
HU

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

SI

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

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	23
FR/BE	Mode d'emploi	Page	47
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	75
CZ	Návod k obsluze	Strana	99
PL	Instrukcja obsługi	Strona	121
SK	Návod na obsluhu	Strana	145
ES	Instrucciones de uso	Página	167
DK	Betjeningsvejledning	Side	191
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	213
HU	Használati utasítás	Oldal	237
SI	Navodila za uporabo	Stran	259

**A****B****C**

## Index

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

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

## Copyright

This documentation is copyright protected.

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

## Limited liability

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

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

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

## Intended use

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

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

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

## Items supplied / Component description

Figure A:

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



Figure B:

- ❶ Locking button

Figure C:

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

## Technical data

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

### C.O. Time

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

## Safety instructions

### RISK OF ELECTRIC SHOCK

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



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

### WARNING!

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

### WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never put your hand into the openings of the appliance. Do not insert any objects of any kind into the openings – except for the appropriate stodger and the foodstuff to be processed. If you do, there will be a serious risk of accidents!
- ▶ Unplug the appliance from the power source before attaching or removing accessories.
- ▶ Do not leave the appliance unsupervised when it is ready for use. To avoid it being switched on accidentally, always unplug the appliance after use or during breaks.
- ▶ Only use the original accessory parts for this appliance. Other accessories may not meet the safety requirements.
- ▶ Never operate the appliance in a no-load condition. This could irreparably damage the appliance.

## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- ▶ Warning – the cross blade is very sharp! Always take care when handling and cleaning the appliance.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ The appliance must not be used as a plaything by children.



## Assembly / Disassembly

### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

### NOTICE

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

## Assembling the meat grinder

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance. Please note that you do not need the cross blade ⑨ and the spring ⑧ or a cutting disc ⑩/sausage disc ⑬ for all attachments.

- 1) Coat all metal parts with cooking oil.
- 2) Place the transport screw ⑦ in the meat grinder casing ⑥.
- 3) Place the spring ⑧ onto the transport screw ⑦.
- 4) Then fit the cross blade ⑨ on so that the sharp side points away from the spring ⑧. Ensure that the square opening in the cross blade ⑨ is placed correctly on the square axle.

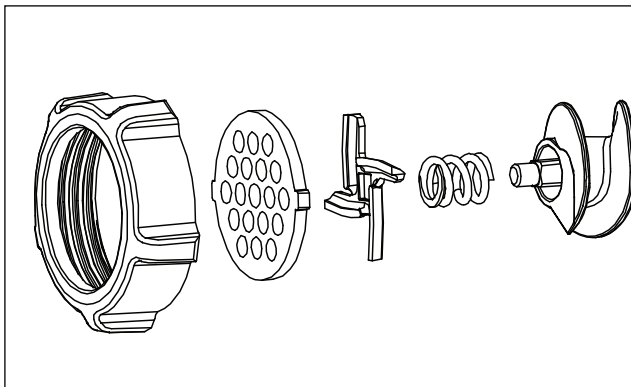







Fig. 1

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

## CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ The appliance will be damaged if the cross blade 9 is inserted the other way around!

- 5) Select the required cutting disc 10/sausage disc 13.
- 6) Place your selected cutting disc 10 into the meat grinder casing 6 so that the fixings on the cutting disc 10 are located in the openings in the meat grinder casing 6.
- 7) After everything has been correctly assembled, screw the ring clamp 11 back on hand-tight.
- 8) The ready-assembled meat grinder casing 6 is connected by a bayonet connector to the motor unit 5:
  - Fit the meat grinder casing 6 into the motor unit 5 so that the  symbol on the meat grinder casing 6 is aligned with the  symbol on the motor unit 5. The locking button 15 pushes in (fig. B).
  - Press the meat grinder casing 6 in gently, at the same time turning the feed tube on the meat grinder casing 6 to the middle position (fig. B), so that the  symbol on the feed tube points to the  symbol. When the meat grinder casing 6 clicks into place, the locking button 15 pops out again.
  - Finally, place the feeding tray 3 on top of the feeding funnel.
  - To dismantle it, press the locking button 15 and turn the feeding funnel to the right (Fig. B) . You can now pull the meat grinder casing 6 out.

## Assembling the sausage stuffer attachment

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

- 1) Remove the meat grinder casing 6 as described under "Assembling the meat grinder".
- 2) Dismantle all parts which are fitted to/in the meat grinder casing 6 and clean them.
- 3) Coat all metal parts with cooking oil.
- 4) Put the transport screw 7, the spring 8 and the cross blade 9 back into the meat grinder casing 6.
- 5) Insert the sausage disc 13 so that the fixings on the sausage disc 13 are located in the openings in the meat grinder casing 6.
- 6) Then place the sausage stuffer attachment 12 before the sausage disc 13.
- 7) Screw the ring clamp 11 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 **14**, neither the cross blade **9** with the spring **8**, nor a cutting or sausage disc **10/13** 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 **14** so that the fixings on the bottom kubbe attachment **14** ring are located in the openings in the meat grinder casing **6**.
- 5) When everything has been attached correctly, screw the ring clamp **11** 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 **9** with the spring **8**, nor a cutting or sausage disc **10/13** 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 **11** back on hand-tight.

- 7) Replace the pattern strips ❶ back in to the front of the biscuit attachment ❶. Ensure that the grip on the pattern strips ❶ 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 ❷ as described under "Assembling the meat grinder".
- 9) To dismantle it, you must first remove the pattern strips ❶ before you can screw the ring clamp ❶ open and take the biscuit attachment ❶ back out.

## Operation

### RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ NEVER open the housing of the motor unit ❸ – 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" ❶ or "<" ❶, 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 ❹ and place a catchment container at the front under the exit opening.
  - 3) First press the button "0" ❶ 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" **1** 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 **12** 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 **12**. 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 ⑭ 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 ⑭.
- 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 ⑦ 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".

## Non-functionality

### **If the drive is blocked by accumulated food:**

- Press the button "0" **17** to stop the meat grinder.
- Press and hold the button "<" **16**. The appliance will now run in the reverse direction. This enables you to transport the food which has become stuck a short way backwards, and the motor to run freely again.
- When the drive runs smoothly again, release the "<" **16** button.
- Press the button "I" **18** to re-start the meat grinder.
- If you do not succeed in getting the drive free with this, clean the appliance as described in the chapter "Cleaning".

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

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

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

- Immediately switch the appliance off by pressing the "0" **17** button!
- If this is not possible without risk to personal safety, disconnect the plug from the mains power socket.
- Arrange for the defective parts to be repaired by Customer Services before re-using the appliance.

## Cleaning

### RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

## Cleaning the motor block

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

### RISK OF ELECTRIC SHOCK

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


### CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

## Cleaning the accessories

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

### NOTICE

- ▶  The plastic part of the biscuit attachment **1**, the stodger **2**, the sausage stuffer attachment **12** and the kubbe attachment **14** are dishwasher safe.
- ▶ Place these plastic parts in the upper basket of the dishwasher if possible and make sure that none of the parts can get stuck. Otherwise, the parts could become deformed!

### WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

### NOTICE

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



## Storage

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

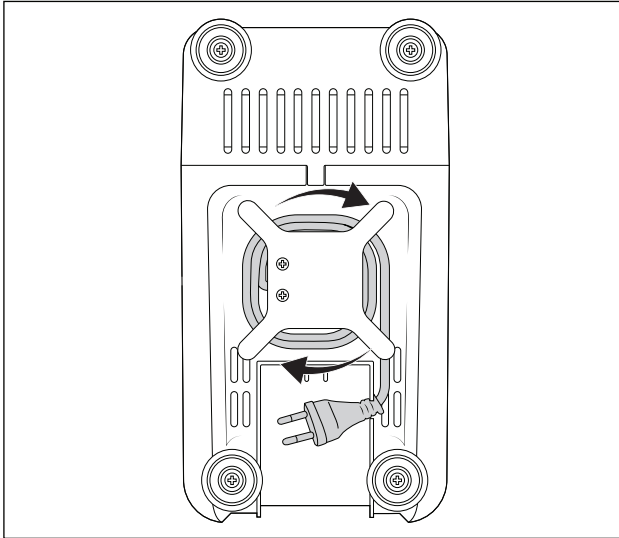


Fig. 2

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

## Disposal



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

**The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.**



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



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



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

1-7: Plastics,

20-22: Paper and cardboard,

80-98: Composites.

### NOTICE

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

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

### Warranty conditions

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

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

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

### Warranty period and statutory claims for defects

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

### Scope of the warranty

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

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

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

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

## Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 390010\_2201 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 390010\_2201.

## Service

### GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

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

### IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

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

IAN 390010\_2201

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

## Recipes

### Kibbeh

Ingredients for the mince filling

400 g lean beef or lamb

2 onions

10 g flour

25 g coarsely chopped pine nuts

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

Salt and pepper

Ingredients for the shell

500 g bulgur wheat (soaked)

500 g lean beef or lamb

1 onion

1 pinch of black pepper, 1 pinch of chilli

Mince filling

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

Chop the meat twice with the mincer (using first the coarse, then the fine perforated disc **10**). Mix the meat, flour, pine nuts and spices well. Chop and sear the onions. Add the mince and mix it with the onions. Thoroughly fry the mixture, then let it cool.

Shell

Chop the meat for the shell twice with the mincer (using first the coarse, then the fine perforated disc **10**) and mix it with the bulgur wheat, chopped onion and spices. Process the mass twice more using the mincer. Replace the perforated disc **10** with the kibbeh attachment **14** (see chapter "Installing the kibbeh attachment") and make kibbeh shells of approx. 7 cm length.

Preparation

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

## Meat rolls

Ingredients for the mince shell

450 g of lean Lamb, Veal or Beef

150 g Flour

1 Tsp Pimento (type of pepper)

1 Tsp Nutmeg

1 Pinch Chili powder

1 Pinch Pepper

Ingredients for the meat filling

400 g Mutton

1 1/2 Tbsp Olive oil

1 1/2 Tbsp Onions, finely chopped

1/2 Tsp Pimento (type of pepper)

1/2 Tsp Salt

1 1/2 Tbsp Flour

Pass the meat for the wrapping through the meat grinder twice (using first the medium-sized, then the fine perforated disc **10**) and then combine it with the ingredients. Then pass this mixture through the meat grinder twice. Exchange the cutting disc **10** for the kibbeh attachment **14** (see chapter "Using the kubbe attachment").

Shape the kibbeh wrappers with the kubbe attachment **14** and then freeze them.

Filling:

Pass the meat through the meat grinder twice (using first the medium-sized, then the fine perforated disc **10**). Saute the onions and then mix them well with the meat and other ingredients. Fill the kibbeh wrappers and fry until done.

Alternative Fillings:

250 g steamed Broccoli

or 250 g steamed Zucchini

or 250 g cooked Rice

## Fresh Grill Sausages

Ingredients:

300 g lean Beef

500 g lean Pork

200 g Shoulder bacon

20 g Salt

1/2 Tsp ground white Pepper

1 Tsp Caraway

1/2 Tsp Nutmeg

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

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

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

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

## Biscuits

Ingredients:

500 g butter

500 g sugar

2 - 3 packets of vanilla sugar

1 packet of vanilla custard

1/4 tsp salt

1 egg

4 egg yolks

800 g plain flour

2 tbsps baking powder

200 g ground (blanched) almonds

Zest of a lemon

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

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>22</b>
Urheberrecht .....	22
Haftungsbeschränkung .....	22
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>22</b>
<b>Lieferumfang / Teilebeschreibung</b> .....	<b>23</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>23</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>24</b>
<b>Zusammenbauen / Zerlegen</b> .....	<b>26</b>
Fleischwolf zusammenbauen .....	26
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren .....	27
Kebbe-Aufsatz montieren .....	28
Spritzgebäck-Aufsatz montieren .....	28
<b>Bedienen</b> .....	<b>29</b>
Das Gerät bedienen .....	29
Fleisch verarbeiten .....	30
Wurst verarbeiten .....	30
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz .....	31
Spritzgebäck herstellen .....	31
<b>Im Fehlerfall</b> .....	<b>32</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>33</b>
Motorblock reinigen .....	33
Zubehörteile reinigen .....	33
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>34</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>35</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>36</b>
Service .....	37
Importeur .....	37
<b>Rezepte</b> .....	<b>38</b>
Kebbe .....	38
Fleischröllchen .....	39
Frische Rostbratwurst .....	40
Spritzgebäck .....	40



## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

## Haftungsbeschränkung

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

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

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

## Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
- ❷ Stopfer
- ❸ Einfüllschale
- ❹ Kabelaufwicklung
- ❺ Motorblock
- ❻ Fleischwolfvorsatz aus Metall
- ❼ Transportschnecke
- ❽ Feder
- ❾ Kreuzmesser
- ❿ grobe und feine Lochscheibe
- ⓫ Verschlussring
- ⓬ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ⓭ Wurstscheibe
- ⓮ Kebbe-Aufsatz

Abbildung B:

- ❶ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

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

## Technische Daten

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

### KB-Zeit

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

## Sicherheitshinweise

### **STROMSCHLAGGEFAHR**

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



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

### **WARNUNG!**

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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**⚠️ 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.

## Zusammenbauen / Zerlegen

### ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

### HINWEIS

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

## Fleischwolf zusammenbauen

Klappen Sie die Ausklappseite aus – Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt. Beachten Sie, dass Sie nicht für alle Aufsätze das Kreuzmesser **9** und die Feder **8** oder eine Lochscheibe **10**/Wurstscheibe **13** benötigen.

- 1) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 2) Setzen Sie die Transportschnecke **7** in den Fleischwolfvorsatz **6**.
- 3) Stecken Sie die Feder **8** auf die Transportschnecke **7**.
- 4) Setzen Sie dann das Kreuzmesser **9** so ein, dass die Seite mit den Messern von der Feder **8** weg zeigt. Achten Sie darauf, dass die eckige Aussparung des Kreuzmessers **9** korrekt auf der eckigen Achse liegt.

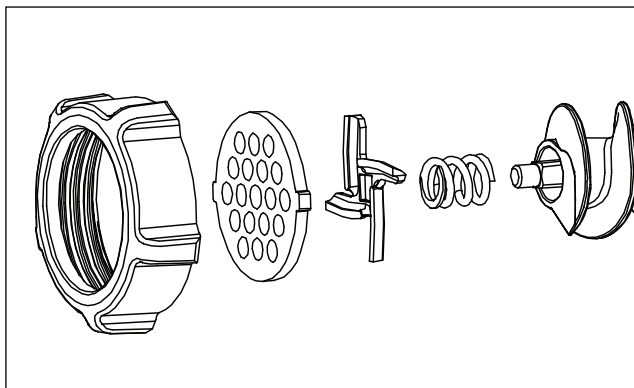







Abb. 1

### ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Kreuzmesser **9** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

## ACHTUNG – SACHSCHADEN!

► Das Gerät wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser 9 anders herum eingesetzt wird!

- 5) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe 10/Wurstscheibe 13.
- 6) Legen Sie die ausgewählte Lochscheibe 10 so in den Fleischwolfvorsatz 6 ein, dass die Fixierungen an der Lochscheibe 10 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 6 liegen.
- 7) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring 11 handfest auf.
- 8) Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz 6 wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock 5 verbunden:
  - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 in den Motorblock 5, so dass das Symbol  am Fleischwolfvorsatz 6 am Symbol  am Motorblock 5 liegt. Der Verriegelungsknopf 15 drückt sich hinein (Abb. B).
  - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz 6 leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz 6 in die Mittelposition (Abb. B), so dass das Symbol  am Einfüllschacht am Symbol  weist. Wenn der Fleischwolfvorsatz 6 einrastet, springt der Verriegelungsknopf 15 heraus.
  - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale 3 oben auf den Einfüllschacht.
  - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf 15 und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. B) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz 6 herausziehen.

## Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

- 1) Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz 6, wie unter „Fleischwolf zusammenbauen“ beschrieben, ab.
- 2) Nehmen Sie alle Teile, die am/im Fleischwolfvorsatz 6 montiert sind, auseinander und reinigen Sie diese.
- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Setzen Sie die Transportschnecke 7, die Feder 8 und das Kreuzmesser 9 wieder in den Fleischwolfvorsatz 6 ein.
- 5) Legen Sie die Wurstscheibe 13 so ein, dass die Fixierungen an der Wurstscheibe 13 in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz 6 liegen.
- 6) Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz 12 vor die Wurstscheibe 13.
- 7) Schrauben Sie den Verschlussring 11 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 **14** werden weder das Kreuzmesser **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** 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 **14** so ein, dass die Fixierungen am unteren Ring des Kebbe-Aufsatzes **14** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 5) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** 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 **9** mit der Feder **8**, noch eine Loch- oder Wurstscheibe **10/13** benötigt! Nehmen Sie diese Teile ggf. aus dem Fleischwolfvorsatz **6** heraus.

- 3) Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- 4) Ziehen Sie den Musterstreifen **1** vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz **1** ab.
- 5) Setzen Sie zuerst die Plasticscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes **1** in den Fleischwolfvorsatz **6** (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz **1** so ein, dass die Fixierungen am Spritzgebäck-Aufsatz **1** in den Aussparungen am Fleischwolfvorsatz **6** liegen.
- 6) Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **11** 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 **11** abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz **1** wieder herausnehmen können.

## 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“ **18** oder „<“ **16** 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“ **17**, 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“ **18**, um das Gerät einzuschalten.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## **ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

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

## **Fleisch verarbeiten**

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

## **⚠️ WARNUNG!**

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

## **Wurst verarbeiten**

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
- 2) Für die Wurstfüllung fügen Sie dem Hackfleisch klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten nach Ihrem Rezept hinzu und kneten die Masse gut durch. Stellen Sie diese, vor der weiteren Verarbeitung, für 30 Min. in den Kühlschrank.
- 3) Stülpen Sie den Wurstdarm (Natur- oder Kunstdarm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz **12** und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurstdarm kalkulieren.

## **TIPP**

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

- 4) Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz **12** 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 **14** 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 **14** 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 **7** 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.

## Im Fehlerfall

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

- Drücken Sie die Taste „0“ **17**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **16** gedrückt. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Damit können Sie die Lebensmittel ein Stück rückwärts transportieren, um den Antrieb wieder freizubekommen.
- Ist der Antrieb frei, lassen Sie die Taste „<“ **16** los.
- Drücken Sie die Taste „I“ **18**, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

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

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 30 Min. abkühlen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Sollte dies ergebnislos sein, so warten Sie noch einmal weitere 15 Min. .
- Wenn auch diese Frist ergebnislos verstrichen ist, deutet dies auf einen Defekt hin. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

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

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie die Taste „0“ **17** drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instand setzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

## 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 **5** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, wenn eingedrungene Feuchtigkeit an elektrische Leiter gelangt.


### ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

## Zubehörteile reinigen

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

### HINWEIS

- ▶  Das Kunststoffteil des Spritzgebäck-Aufsatzes **1**, der Stopfer **2**, der Wurst-Stopf-Aufsatz **12** und der Kebbe-Aufsatz **14** 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 Teile verformen!

### WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Kreuzmesser **9** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

### HINWEIS

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

## Aufbewahren

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

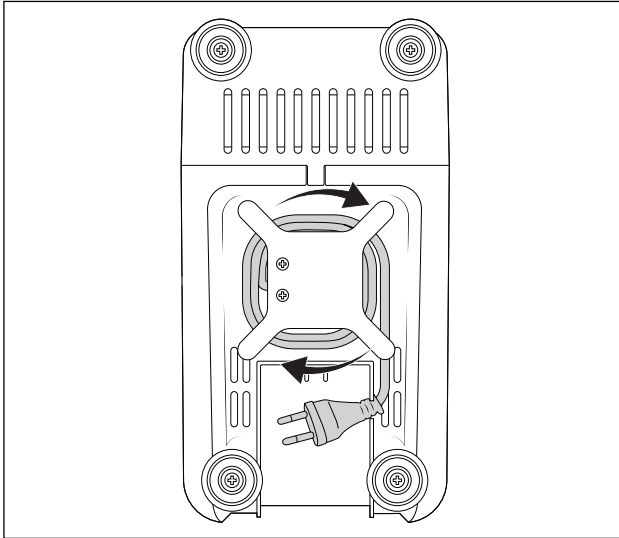


Abb. 2

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

## Entsorgung



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

**Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.**

### Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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



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



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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

### HINWEIS

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

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (IAN) 390010\_2201 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 390010\_2201 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

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

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

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

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

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

IAN 390010\_2201

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



## Rezepte

### Kebbe

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

2 Zwiebeln

10 g Mehl

25 g grob zerkleinerte Pinienkerne

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

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Hülle:

500 g Bulgur-Weizen (eingeweicht)

500 g mageres Rindfleisch oder Lammfleisch

1 Zwiebel

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Chili

### Fleischfüllung

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

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe 10). Das Fleisch, das Mehl, die Pinienkerne und die Gewürze gut vermischen. Zwiebeln hacken und anbraten. Die Fleischmasse hinzugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Alles gut durchbraten und dann abkühlen lassen.

### Hülle

Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe 10) und mit dem Bulgur-Weizen, der klein geschnittenen Zwiebel und den Gewürzen vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe 10 gegen den Kebbe-Aufsatz 14 wechseln (siehe Kapitel „Kebbe-Aufsatz montieren“) und ca. 7 cm lange Kebbe-Hüllen formen.

### Zubereitung:

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

## Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle:

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung:

400 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Hülle

Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **10**) und mit den Zutaten vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe **10** gegen den Kebbe-Aufsatz **14** wechseln (siehe Kapitel „Kebbe-Aufsatz montieren“).

Kebbe-Hüllen mit dem Kebbe-Aufsatz **14** formen und anfrieren.

Füllung

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe **10**). Zwiebeln anbraten und mit dem Fleisch und den restlichen Zutaten gut vermischen. Kebbe-Hüllen damit füllen und ausbraten.

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter Reis

## **Frische Rostbratwurst**

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

Wurstfüllung für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wurstfüllung nach Anleitung abfüllen (siehe Kapitel „Wurst verarbeiten“) und Würstchen von 2,5 cm Länge abdrehen.

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

## **Spritzgebäck**

Zutaten:

500 g Butter

500 g Zucker

2–3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 Teelöffel Salz

1 Ei

4 Eigelb

800 g Mehl (Type 405)

2 Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

abgeriebene Schale einer Zitrone

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

## Sommaire

<b>Introduction</b> .....	<b>42</b>
Droits d'auteur .....	42
Limitation de responsabilité .....	42
<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>42</b>
<b>Accessoires fournis / Description des pièces</b> .....	<b>43</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>43</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>44</b>
<b>Assemblage / désassemblage</b> .....	<b>46</b>
Assemblage du hachoir à viande .....	46
Monter le poussoir à saucisse .....	47
Monter l'accessoire à boulettes .....	48
Monter l'accessoire pour biscuits sablés .....	48
<b>Opération</b> .....	<b>49</b>
Fonctionnement de l'appareil .....	49
Travailler de la viande .....	50
Confectionner des saucisses .....	50
Travailler avec l'accessoire à boulettes .....	51
Confectionner des biscuits sablés .....	51
<b>En cas de panne</b> .....	<b>52</b>
<b>Nettoyage</b> .....	<b>53</b>
Nettoyage du bloc-moteur .....	53
Nettoyage des accessoires .....	53
<b>Rangement</b> .....	<b>54</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>55</b>
<b>Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique</b> .....	<b>56</b>
<b>Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France</b> .....	<b>58</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>61</b>
<b>Importateur</b> .....	<b>61</b>
<b>Recettes</b> .....	<b>62</b>
Kebbé .....	62
Roulades .....	63
Saucisse à griller fraîche .....	64
Biscuits sablés .....	64

## Introduction

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

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

## Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

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

## Limitation de responsabilité

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

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

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

## Utilisation conforme

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

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

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

## Accessoires fournis / Description des pièces

Figure A :

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



Figure B :

- ❶ Bouton de verrouillage

Figure C :

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

## 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.

## Consignes de sécurité

### **⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

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



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

### **⚠ AVERTISSEMENT !**

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

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

- ▶ Ne passez jamais vos mains dans les ouvertures de l'appareil. N'introduisez jamais un quelconque objet dans les ouvertures – exception faite du bouchon correspondant à la grille et des denrées alimentaires que vous transformez. Risque très élevé d'accident !
- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur, avant d'installer ou de retirer les pièces accessoires.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est prêt à l'emploi. Lorsque vous avez terminé ou en cas d'interruption du travail, débranchez toujours la fiche de la prise secteur afin d'éviter une mise en marche accidentelle.

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

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



## Assemblage / désassemblage

### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

### REMARQUE

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

## Assemblage du hachoir à viande

Ouvrez la partie rabattable - vous y trouverez l'ordre d'assemblage sous forme d'une représentation graphique. Veuillez noter que la lame cruciforme ⑨ et le ressort ⑧ ou une filière ⑩/grille à saucisses ⑬ ne sont pas nécessaires pour tous les accessoires.

- 1) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 2) Placez la vis transporteuse ⑦ dans l'adaptateur du hachoir à viande ⑥.
- 3) Insérez le ressort ⑧ sur la vis transporteuse ⑦.
- 4) Insérez la lame cruciforme ⑨ de telle manière que la face tranchante ne soit pas orientée vers le ressort ⑧. Veillez à ce que l'encoche angulaire de la lame cruciforme ⑨ repose correctement dans l'axe angulaire.

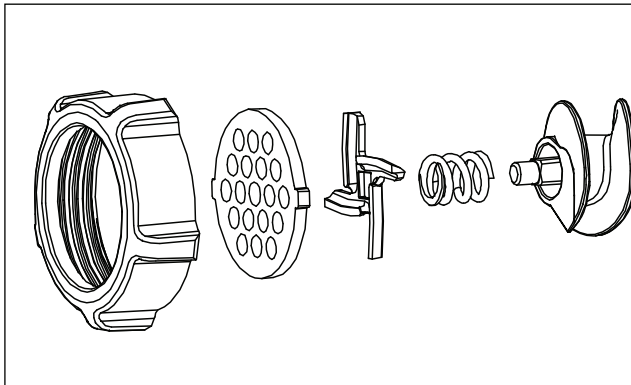







Fig. 1

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

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

## ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► L'appareil sera endommagé si la lame cruciforme 9 est insérée dans le sens contraire !

- 5) Choisissez la filière 10/grille à saucisses 13 souhaitée.
- 6) Insérez la grille sélectionnée 10 de telle manière dans l'adaptateur du hachoir 6, que les fixations sur la grille 10 se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande 6.
- 7) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture 11 fermement à la main.
- 8) L'adaptateur du hachoir à viande 6 monté est relié au bloc-moteur 5 par un joint à baïonnette :
  - Introduisez l'adaptateur du hachoir 6 dans le bloc-moteur 5, de sorte que le symbole  sur l'adaptateur du hachoir 6 applique contre le symbole  sur le bloc-moteur 5. Le bouton de verrouillage 15 s'enfonce (fig. B).
  - Appuyez légèrement sur l'adaptateur du hachoir 6 pour l'enfoncer et tournez en même temps la goulotte de l'adaptateur du hachoir 6 jusqu'en position médiane (fig. B) de sorte que le symbole  sur la goulotte pointe vers le symbole . Lorsque l'adaptateur du hachoir 6 s'enclenche, le bouton de verrouillage 15 sort d'un coup.
  - Pour finir, placez le plateau de remplissage 3 en haut sur la gaine de remplissage.
  - Pour le retirer, appuyez sur le bouton de verrouillage 15 et tournez à nouveau la gaine de remplissage vers la droite (Fig. B) . Ensuite, vous pouvez retirer l'adaptateur du hachoir à viande 6.

## Monter le poussoir à saucisse

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

- 1) Retirez l'adaptateur du hachoir à viande 6, conformément à la description sous «Assemblage du hachoir à viande».
- 2) Démontez toutes les pièces qui sont montées dans/sur l'adaptateur du hachoir en métal 6 et nettoyez-les.
- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Insérez la vis transporteuse 7, le ressort 8 et la lame cruciforme 9 dans l'adaptateur du hachoir en métal 6.
- 5) Insérez la grille à saucisses 13 de telle manière que les fixations de la grille à saucisses 13 se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande 6.
- 6) Placez ensuite le poussoir à saucisse 12 devant la grille à saucisse 13.
- 7) Vissez l'anneau de fermeture 11 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 **14**, ni la lame cruciforme **9** avec ressort **8** ni un disque ajouré ni une grille à saucisses **10/13** 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 **14** de telle manière que les fixations sur l'accessoire à boulettes **14** 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 **11** 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 **9** avec ressort **8** ni un disque ajouré ni une grille à saucisses **10/13** ne sont nécessaires ! Si nécessaire, retirez ces pièces de l'adaptateur du hachoir **6** du hachoir en métal.

- 3) Badigeonnez toutes les parties métalliques avec de l'huile alimentaire.
- 4) Retirez la plaquette des modèles **1** à l'avant de l'accessoire pour biscuits sablés **1**.
- 5) Insérez tout d'abord le disque en plastique, puis le disque en métal de l'accessoire pour biscuits sablés **1** dans l'adaptateur du hachoir à viande **6** (voir face dépliable). Insérez l'accessoire pour biscuits sablés **1** de telle manière que les fixations de l'accessoire pour biscuits sablés **1** se trouvent dans les encoches de l'adaptateur du hachoir à viande **6**.
- 6) Lorsque tout est correctement inséré, vissez l'anneau de fermeture **11** 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 **11** et de pouvoir à nouveau enlever l'accessoire pour biscuits sablés **1**.

## 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» **13** ou «<» **15** 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» **17**, 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» **11** 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 **12** 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 12 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 14, 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 14.
- 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 7 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».

## En cas de panne

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

- Appuyez sur la touche «0» **17**, pour arrêter le hachoir.
- Maintenez la touche «<>» **16** enfoncée. L'entraînement tourne maintenant en sens inverse. De cette manière, vous pouvez transporter les denrées alimentaires un peu en marche arrière afin de débloquent l'entraînement.
- Dès que l'entraînement est débloquent, relâchez la touche «<>» **16**.
- Appuyez sur la touche «|» **18**, pour faire démarrer le hachoir.
- Si vous ne parvenez pas à débloquent l'entraînement de cette manière, nettoyez l'appareil, conformément à ce qui est décrit sous le point «Nettoyage».

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

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

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

- Éteignez immédiatement l'appareil en appuyant sur la touche «0» **17**!
- S'il n'est pas possible d'éteindre l'appareil sans prendre de risques supplémentaires, débranchez le cordon d'alimentation.
- Laissez tout d'abord intervenir le service après-vente pour la réparation avant de continuer à utiliser l'appareil.

## Nettoyage

### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

## Nettoyage du bloc-moteur

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

### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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


### ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

## Nettoyage des accessoires

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

### REMARQUE

- ▶  La pièce en plastique de l'accessoire pour biscuits sablés **1**, le bouchon **2**, l'embout à saucisses **12** et l'accessoire à kebbé **14** 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 risquent de se déformer !

### AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ACCIDENT !

- ▶ La lame cruciforme **9** est extrêmement tranchante ! Risque de blessures
- Séchez bien toutes les pièces avant de continuer à utiliser l'appareil.

### REMARQUE

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



## Rangement

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

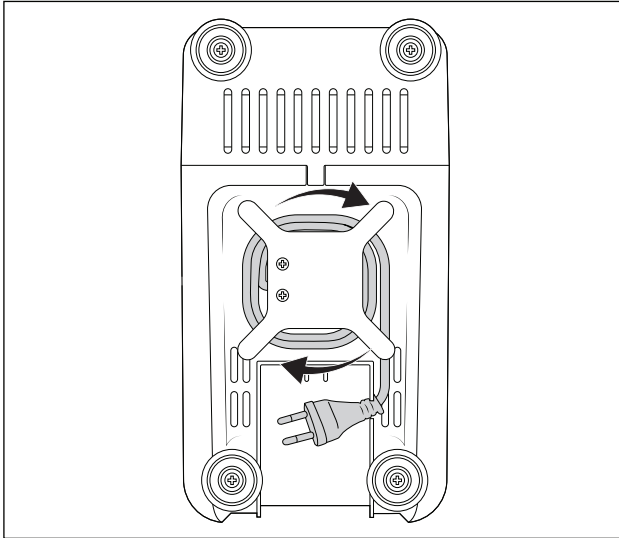


Fig. 2

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

## Mise au rebut



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

**Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.**



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.



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



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

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



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.

### REMARQUE

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

## Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

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

### Conditions de garantie

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

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

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

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

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

### Étendue de la garantie

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

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

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

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

## Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 390010\_2201 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 390010\_2201.

## Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

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

### Conditions de garantie

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

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

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

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

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

### Étendue de la garantie

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

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

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

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

## **Article L217-16 du Code de la consommation**

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

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

## **Article L217-4 du Code de la consommation**

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

## **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

## Article L217-12 du Code de la consommation

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

## Article 1641 du Code civil

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

## Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

## Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 390010\_2201 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 390010\_2201.

## Service après-vente

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

**BE** **Service Belgique**  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 390010\_2201

## Importateur

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

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



## Recettes

### Kebbé

Ingrédients pour la farce à la viande

400 g de viande de bœuf ou d'agneau maigre

2 oignons

10 g de farine

25 g de pignons de pin grossièrement hachés

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

Sel et poivre

Ingrédients pour l'enrobage

500 g de blé boulgour (trempé)

500 g de viande de bœuf ou d'agneau maigre

1 oignon

1 pincée de poivre, 1 pincée de chili

Farce à la viande

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

Hacher la viande deux fois dans le hachoir (la première fois avec la filière moyenne, et ensuite avec la filière fine 10). Bien mélanger la farine, les pignons de pin et les épices. Hacher les oignons et les faire revenir. Ajouter la viande et la mélanger aux oignons. Bien faire revenir le tout et laisser refroidir.

Enrobage

Hacher la viande pour l'enrobage deux fois de suite dans le hachoir (la première fois avec la filière moyenne, ensuite avec la filière fine 10) et mélanger avec le blé boulgour, l'oignon haché fin et les épices. Hacher également cette masse deux fois au hachoir. Remplacer la filière 10 par l'accessoire à kebbé 14 (voir au chapitre « Monter l'accessoire à kebbé ») et former des kebbés de 7 cm de long environ.

Préparation

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

## Roulades

Ingrédients pour l'enrobage à la viande

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

150 g de farine

1 cuillère à café de piment (quatre-épices)

1 cuillère à café de noix de muscade

1 pincée de piment fort

1 pincée de poivre

Ingrédients de la farce à la viande

400 g de viande d'agneau

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

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

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

1/2 cuillère à café de sel

1 1/2 cuillère à soupe de farine

Hacher la viande pour le manteau deux fois l'une après l'autre dans le hachoir (la première fois avec la filière moyenne et ensuite avec la filière fine **10**) et la mélanger avec les ingrédients. Hacher également cette masse deux fois avec le hachoir. Remplacer la grille **10** par l'accessoire à kebbé **14** voir le chapitre «Monter l'accessoire à kebbé»).

Formez les manteaux des boulettes avec l'accessoire à kebbé **14** et les mettre au congélateur.

Garniture :

Hacher la viande deux fois avec le hachoir (la première fois avec la filière moyenne et ensuite avec la filière fine **10**). Faire suer les oignons et bien les mélanger avec la viande et le reste des ingrédients. Remplir les manteaux des boulettes et les faire rôtir.

Garnitures alternatives :

250 g de brocolis cuits à la vapeur

ou 250 g de courgettes cuites à la vapeur

ou 250 g de riz cuit

## Saucisse à griller fraîche

Ingrédients :

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

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

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

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

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

## Biscuits sablés

Ingrédients :

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

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

## Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>66</b>
Auteursrecht .....	66
Beperking van aansprakelijkheid .....	66
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>66</b>
<b>Inhoud van het pakket/Beschrijving van onderdelen</b> .....	<b>67</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>67</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>68</b>
<b>Monteren/demonteren</b> .....	<b>70</b>
Vleesmolen monteren .....	70
Worst-stop-opzetstuk monteren .....	71
Kubbe-opzetstuk monteren .....	72
Sprits-opzetstuk monteren .....	72
<b>Bediening</b> .....	<b>73</b>
Het apparaat gebruiken .....	73
Vlees verwerken .....	74
Worst verwerken .....	74
Werken met het Kubbe-opzetstuk .....	75
Spritsgebak maken .....	75
<b>In geval van storingen</b> .....	<b>76</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>77</b>
Motorblok reinigen .....	77
Accessoires reinigen .....	77
<b>Opbergen</b> .....	<b>78</b>
<b>Milieurichtlijnen</b> .....	<b>79</b>
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>80</b>
Service .....	81
Importeur .....	81
<b>Recepten</b> .....	<b>82</b>
Kebbe .....	82
Vleesrolletjes .....	83
Verse gegrilde braadworst .....	84
Spritskoekjes .....	84

## Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

## Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

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

## Beperking van aansprakelijkheid

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

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

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

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

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

## Inhoud van het pakket/ Beschrijving van onderdelen

Afbeelding A:

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



Afbeelding B:

- ❶ Vergrendelendeknop

Afbeelding C:

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

## Technische gegevens

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

### KB-tijd

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

## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Let erop, dat het netsnoer niet wordt beschadigd. Zorg ervoor dat het niet te warm wordt en geleid het zo, dat het niet kan worden ingeklemd.
- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes en niet in de openlucht.



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

### **WAARSCHUWING!**

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

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

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

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

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



## Monteren/demonteren

### LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

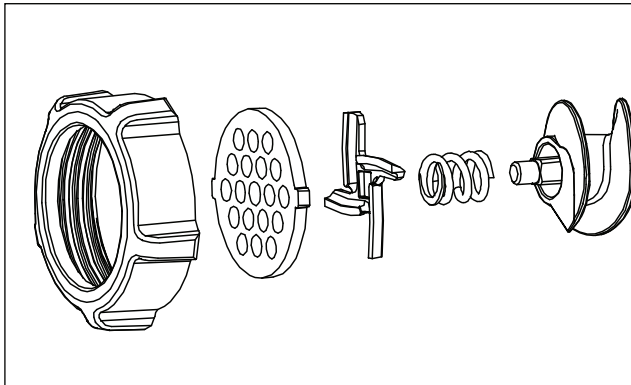
### OPMERKING

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

## Vleesmolen monteren

Vouw de uitvouwbare pagina naar buiten - u vindt daar een afbeelding van de volgorde van de montage. Houd er rekening mee dat u niet voor alle opzetstukken het kruismes **9** en de veer **8** of een gatenschijf **10**/worstschijf **13** nodig hebt.

- 1) Wrijf alle delen van metaal in met spijsolie.
- 2) Zet de transportschroef **7** in het vleesmolen-voorzetstuk **6**.
- 3) Steek de veer **8** op de transportschroef **7**.
- 4) Zet dan het kruismes **9** er zodanig in, dat de scherpe kant van de veer **8** weg wijst. Let erop dat de hoekige inkeping van het kruismes **9** correct op de hoekige as ligt.








Afb. 1

### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het kruismes **9** is erg scherp! Letselgevaar!

## LET OP - MATERIËLE SCHADE!

► Het apparaat wordt beschadigd, als het kruismes 9 er andersom wordt ingezet!

- 5) Kies de gewenste gatenschijf 10/worstschijf 13.
- 6) Leg de gekozen gatenschijf 10 zodanig in het vleesmolen-voorzetstuk 6, dat de fixering op de gatenschijf 10 in de inkeping in het vleesmolen-voorzetstuk 6 ligt.
- 7) Als alles er goed is ingezet, draait u de sluitring 11 er stevig op.
- 8) Het gemonteerde vleesmolen-voorzetstuk 6 wordt d.m.v. een bajonetsluiting met het motorblok 5 verbonden:
  - Steek het vleesmolen-voorzetstuk 6 zodanig in het motorblok 5, dat het symbool  op het vleesmolen-voorzetstuk 6 zich tegenover het symbool  op het motorblok 5 bevindt. De vergrendelingsknop 15 wordt naar binnen gedrukt (afb. B).
  - Druk het vleesmolen-voorzetstuk 6 iets naar binnen en draai daarbij de vulschacht op het vleesmolen-voorzetstuk 6 naar de middenpositie (afb. B), zodat het symbool  op de vulschacht naar het symbool  wijst. Wanneer het vleesmolen-voorzetstuk 6 vastklikt, springt de vergrendelingsknop 15 naar buiten.
  - Plaats tot slot de vulschaal 3 boven op de vulopening.
  - Om eraf te nemen, drukt u op de vergrendelende knop 15 en draait u de vulschacht weer naar rechts (Afb. B) . Daarna kunt u het vleesmolen-voorzetstuk 6 eruit trekken.

## Worst-stop-opzetstuk monteren

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

- 1) Haal het vleesmolen-voorzetstuk 6 eraf, zoals beschreven onder „Vleesmolen monteren“.
- 2) Neem alle onderdelen die op/in het vleesmolen-voorzetstuk 6 zijn gemonteerd, uit elkaar en reinig ze.
- 3) Wrijf alle delen van metaal in met spijsolie.
- 4) Plaats de transportschroef 7, de veer 8 en het kruismes 9 terug in het vleesmolen-voorzetstuk 6.
- 5) De worstschijf 13 zodanig inleggen, dat de fixeringen op de worstschijf 13 in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk 6 liggen.
- 6) Zet dan het worst-stop-opzetstuk 12 voor de worstschijf 13.
- 7) Draai de afsluitring 11 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 **14** is noch het kruismes **9** met de veer **8**, noch een gatenschijf of worstschijf **10/13** 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 **14** zodanig inleggen, dat de fixeringen op de onderste ring van het kubbe-opzetstuk **14** in de inkepingen in het vleesmolen-voorzetstuk **6** liggen.
- 5) Als alles correct ingezet is, draait u de afsluitring **11** 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 **9** met de veer **8**, noch een gatenschijf of worstschijf **10/13** 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 **11** 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 **11** eraf draait en het spritsgebak-opzetstuk **1** er weer uit kunt halen.

## 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 „!“ **18** of „<“ **15** 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

- ▶ Griep 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“ **17**, 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“ **18**, om het apparaat aan te zetten.

## **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

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

## **LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

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

## **Vlees verwerken**

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

## **⚠ WAARSCHUWING!**

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

## **Worst verwerken**

- 1) Draai het vlees eerst twee keer door de vleeswolf, voor u dit tot worst verwerkt.
- 2) Voor de worstvulling voegt u aan het gehakt kleine gesneden uitjes, kruiden en andere ingrediënten volgens uw recept toe en daarna kneed u de massa goed door. Zet die 30 min. lang in de koelkast voordat u die verder verwerkt.
- 3) Druk de worstdarm (natuur- of kunstarm) over het worst-stop-stuk **12** 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 **12** 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 **14** 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 **14** perst.
- 2) Als u alle aanwijzingen heeft gelezen over het thema „kubbe-opzetstuk“ kunt u het apparaat nu gebruiken zoals beschreven in het hoofdstuk „Het apparaat gebruiken“.

## Spritsgebak maken

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

- 1) Leg bakpapier op een klein bakblik en houd dat dicht onder de uitvoeropening aan de voorzijde van het apparaat.
- 2) Druk gelijkmatig deeg in het vleesmolen-voorzetstuk **6** – de transport-schroef **7** 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“.



## Reinigen

### **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

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

## Motorblok reinigen

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

### **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

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


### **LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

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

## Accessoires reinigen

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

### **OPMERKING**

- ▶  Het kunststofgedeelte van het spritskoekjes-opzetstuk **1**, de stopper **2**, het worst-stop-opzetstuk **12** en het kebbe-opzetstuk **14** zijn vaatwasserbestendig.
- ▶ Leg deze kunststof onderdelen zo mogelijk in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken. Anders kunnen de onderdelen vervormd raken!

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Het kruismes **9** is erg scherp! Letselgevaar!

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

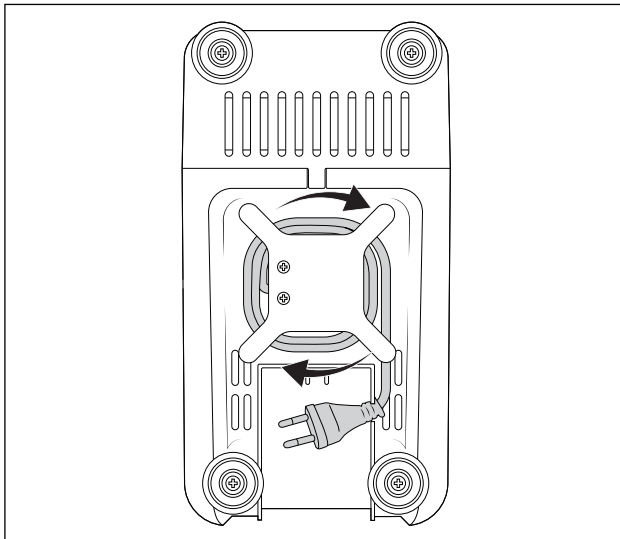
### **OPMERKING**

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



## Opbergen

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



Afb. 2

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

## Milieurichtlijnen



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

**Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.**



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.



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.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

1-7: kunststoffen,

20-22: papier en karton,

80-98: composietmaterialen.

### OPMERKING

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

## Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

### Garantievoorwaarden

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

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

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

### Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

### Garantieomvang

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

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

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

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

## Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 390010\_2201 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (links onder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 390010\_2201 de gebruiksaanwijzing openen.

## Service

**NL** **Service Nederland**  
Tel.: 0800 0249630  
E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

**BE** **Service België**  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 390010\_2201

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

## Recepten

### Kebbe

Ingrediënten voor de vleesvulling

400 g mager rundvlees of lamsvlees

2 uien

10 g bloem

25 g grof gehakte pijnboompitten

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

zout en peper

Ingrediënten voor de omhulsels

500 g bulgurtarwe (geweekt)

500 g mager rundvlees of lamsvlees

1 ui

1 snufje peper, 1 snufje chilipoeder

### Vleesvulling

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

Maal het vlees tweemaal fijn met de vleesmolen (eerst met de middelfijne en dan met de fijne gatenschijf **10**). Meng het vlees, de bloem, de pijnboompitten en de kruiden goed dooreen. Snipper de ui en fruit deze. Voeg de vleesmassa toe en vermeng deze met de ui. Bak alles goed door en laat het geheel afkoelen.

### Omhulsels

Maal het vlees voor de omhulsels tweemaal achtereenvolgens fijn in de vleesmolen (eerst met de middelfijne en dan met de fijne gatenschijf **10**). Meng daarna het vlees met de bulgurtarwe, de gesnipperde ui en de kruiden. Maal ook deze massa tweemaal fijn in de vleesmolen. Vervang de gatenschijf **10** door het kebbe-opzetstuk **14** (zie het hoofdstuk "Kebbe-opzetstuk monteren") en vorm ca. 7 cm lange kebbe-omhulsels.

### Bereiding

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

## Vleesrolletjes

Ingrediënten voor de vleesomhulsels

450 g mager schapen-, kalfs- of rundvlees

150 g meel

1 TL piment (jamaicapeper)

1 TL nootmuskaat

1 snufje chilipoeder

1 snufje peper

Ingrediënten voor de vleesvulling

400 g lamsvlees

1 1/2 EL olijfolie

1 1/2 EL fijngehakte uien

1/2 TL piment (jamaicapeper)

1/2 TL zout

1 1/2 EL meel

Het vlees voor het omhulsel twee keer na elkaar in de vleesmolen fijnmalen (eerst met de middelfijne en dan met de fijne gatenschijf 10) en vermengen met de ingrediënten. Deze massa eveneens twee keer met de vleesmolen fijnmalen. Gatenschijf 10 vervangen voor kebbe-opzetstuk 14 (zie hoofdstuk „Kebbe-opzetstuk monteren“).

Kebbe-omhulsels met het kebbe-opzetstuk 14 vormen en licht bevriezen.

Vulling:

vlees twee keer met de vleesmolen fijnmalen (eerst met de middelfijne en dan met de fijne gatenschijf 10). Uien fruiten en met het vlees en de overige ingrediënten goed vermengen. Kebbe-omhulsels ermee vullen en braden.

Alternatieve vullingen:

250 g gestoomde broccoli

of 250 g gestoomde courgette

of 250 g gekookt rijst

## Verse gegrilde braadworst

Ingrediënten:

300 g mager rundvlees

500 g mager varkensvlees

200 g schouderspek

20 g zout

1/2 eetlepel gemalen witte peper

1 theelepel karwijzaad

1/2 theelepel nootmuskaat

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

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

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

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

## Spritskoekjes

Ingrediënten:

500 g boter

500 g suiker

2 - 3 pakjes vanillesuiker

1 pakje vanillepudding

1/4 theelepel zout

1 ei

4 dooiers

800 g meel (type 405)

2 theelepels bakpoeder

200 g gemalen amandelen (geblancheerd)

Geraspte schil van een citroen

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

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>86</b>
Autorské právo .....	86
Omezení ručení .....	86
<b>Použití dle předpisů</b> .....	<b>86</b>
<b>Rozsah dodávky / Popis dílů</b> .....	<b>87</b>
<b>Technická data</b> .....	<b>87</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>88</b>
<b>Složení/rozložení</b> .....	<b>90</b>
Složení mlýnku na maso .....	90
Montáž nástavce na plnění klobás .....	91
Montáž nástavce Kubbe .....	92
Montáž nástavce na stříkané pečivo .....	92
<b>Obsluha</b> .....	<b>93</b>
Obsluha přístroje .....	93
Zpracování masa .....	94
Zpracování klobás .....	94
Práce s Kubbe nástavcem .....	94
Výroba stříkaného pečiva .....	95
<b>V případě poruchy</b> .....	<b>95</b>
<b>Čištění</b> .....	<b>96</b>
Čištění motorového tělesa .....	96
Čištění příslušenství .....	96
<b>Uložení</b> .....	<b>97</b>
<b>Likvidace</b> .....	<b>98</b>
<b>Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>99</b>
Servis .....	100
Dovozce .....	100
<b>Recepty</b> .....	<b>101</b>
Kebbe .....	101
Masové ruličky .....	102
Cerstvá klobása .....	103
Stříkané pečivo .....	103



## Úvod

Gratuluje Vám k zakoupení nového přístroje.

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

## Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

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

## Omezení ručení

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

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

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

## Použití dle předpisů

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

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

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

## Rozsah dodávky / Popis dílů

Obrázek A:

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


Obrázek B:

- ⓯ zajišťovací tlačítko

Obrázek C:

- ⓰ tlačítko „<“ (Zpět)
- ⓱ tlačítko „0“ (Vypínání)
- ⓲ tlačítko „I“ (Zapínání)

## Technická data

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

### Krátká provozní doba

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

## Bezpečnostní pokyny

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

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



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

### **⚠ VÝSTRAHA!**

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

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

- ▶ Nikdy nesahejte do otvorů na přístroji. Nikdy dovnitř nestrkejte jakékoli předměty – s výjimkou pěchovátek určených vždy pro určitý nástavec a zpracovávaný druh potravin. V opačném případě hrozí nebezpečí závažného zranění!
- ▶ Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než nasazujete nebo odebíráte díly příslušenství.
- ▶ Nenechávejte přístroj nikdy bez dozoru, je-li připraven k provozu. Vždy po použití nebo při přerušení práce vytáhněte zástrčku ze zásuvky, abyste tak zabránili neúmyslnému spuštění.
- ▶ Používejte jen originální příslušenství určené k tomuto přístroji. Jiné díly nemusí být k tomu dostatečně bezpečné.

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- ▶ 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 přírodní 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 vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.

## Složení/rozložení

### POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

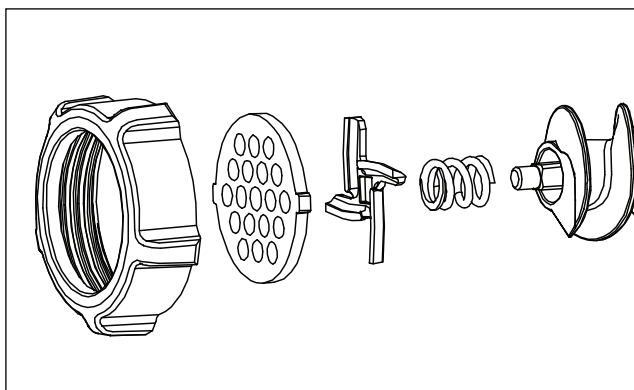
### UPOZORNĚNÍ

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

## Složení mlýnku na maso

Výklopnou stranu vyklepte - najdete tam schéma postupu montáže. Dbejte, že ne pro všechny nástavce je zapotřebí křížový nůž 9 a pružina 8 nebo děrovaný kotouč 10 / kotouč na klobásy 13.

- 1) Otřete všechny kovové díly jedlým olejem.
- 2) Vložte šnekový podavač 7 do nástavce mlýnku na maso 6.
- 3) Pružinu 8 nastrčte na šnekový podavač 7.
- 4) Křížový nůž 9 nasadte tak, aby strana s noži směřovala od pružiny 8. Dbejte na to, aby hranatá drážka křížového nože 9 správně dosedala na hranatý hřídel.








Obr. 1

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Křížový nůž 9 je velmi ostrý! Nebezpečí poranění!

## POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

► Přístroj se poškodí, jestliže křížový nůž 9 nasadíte obráceně!

- 5) Zvolte požadovaný děrovaný kotouč 10/kotouč na klobásy 15.
- 6) Zvolený děrovaný kotouč 10 nasadíte do nástavce mlýnku na maso 6 tak, aby aretace na děrovaném kotouči 10 dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso 6.
- 7) Když je všechno správně nasazeno, přišroubujte napevno uzavírací kroužek 11.
- 8) Smontovaný mlecí blok 6 se bajonetovým uzávěrem spojí s tělesem motoru 5:
  - Nasadíte nástavec mlýnku na maso 6 do tělesa motoru 5 tak, aby symbol  na nástavci mlýnku na maso 6 ležel na symbolu  na tělese motoru 5. Zajišťovací tlačítko 15 se zatlačí dovnitř (obr. B).
  - Nástavec mlýnku na maso 6 lehce zatlačte dovnitř a při tom otáčejte plnicí šachtu na nástavci mlýnku na maso 6 do středové polohy (obr. B) tak, aby symbol  na plnicí šachtě ukazoval na symbol . Když je nástavec mlýnku na maso 6 zaskočený, vyskočí zajišťovací tlačítko 15.
  - Nakonec nasadíte plnicí misku 3 nahoru na plnicí oddíl.
  - Pro odebrání zatlačte zajišťovací tlačítko 15 a otočte plnicí šachtu opět doprava (Obr. B) . Poté můžete nástavec mlýnku na maso 6 vytáhnout.

## Montáž nástavce na plnění klobás

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

- 1) Odeberte nástavec mlýnku na maso 6, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.
- 2) Rozeberte a vyčistěte veškeré díly, které jsou namontované na/v nástavci mlýnku na maso 6.
- 3) Otrěte všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Vložte podávací šnek 7, pružinu 8 a křížový nůž 9 opět vložte do nástavce mlýnku na maso 6.
- 5) Kotouč na klobásy 15 nasadíte tak, aby fixace na kotouči na klobásy 15 dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso 6.
- 6) Potom nasadíte nástavec pro pěchování klobás 12 před kotouč na klobásy 15.
- 7) Přišroubujte napevno uzavírací kroužek 11.
- 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 **14** není nutný křížový nůž **9** s pružinou **8** ani děrovaný kotouč nebo kotouč na párky **10/13**! Příp. vyjměte tyto díly z předšádky mlýnku na maso **6**.

- 3) Otrěte všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Obě plastové části nástavce Kubbe **14** nasadte tak, aby fixace na spodním kroužku nástavce Kubbe **14** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 5) Jakmile je vše správně nasazeno, našroubujte opět pevně uzavírací prstenec **11**.
- 6) Namontujte nástavec mlýnku na maso **6** tak, jak je popsáno pod bodem „Složení mlýnku na maso“.

## Montáž nástavce na stříkané pečivo

Výklopnou stranu vyklopte - najdete tam schéma postupu montáže.

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

### UPOZORNĚNÍ

- Pro nástavec na stříkané pečivo **1** není nutný křížový nůž **9** s pružinou **8** ani děrovaný kotouč nebo kotouč na párky **10/13**! Příp. vyjměte tyto díly z předšádky mlýnku na maso **6**.

- 3) Otrěte všechny kovové díly jedlým olejem.
- 4) Odeberte tvarovací proužek **1** vepředu z nástavce na stříkané pečivo **1**.
- 5) Nasadte nejprve plastový kotouč, potom kovový kotouč nástavce na stříkané pečivo **1** do mlecího bloku **6** (viz výklopnou stranu). Nástavec na stříkané pečivo **1** nasadte tak, aby fixace na nástavci na stříkané pečivo **1** dosedaly do drážek v nástavci mlýnku na maso **6**.
- 6) Když je všechno správně nasazeno, přišroubujte napevno uzavírací kroužek **11**.
- 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 **11** a vyjmout opět nástavec na stříkané pečivo **1**.

## Obsluha

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

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

### **POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nepoužívejte přístroj déle než 15 minut v trvalém provozu. Nechte pak přístroj asi 30 minut vypnutý, abyste tak zabránili přehřátí.
- ▶ Nikdy netiskněte tlačítko „I“ **18** nebo „<“ **16** 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“ **17**, 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“ **18**.

### **⚠ 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 přefřížit 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) Nasad'te klobásové střevo (přírodní nebo umělé) na nástavec na plnění klobás **12** a druhý konec zauzlujte. Na 1 kg náplně můžete počítat asi s 1,60 m střeva.

### TIP

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

- 4) Náplň se pak natlačí plnicím nástavcem an klobásy **12** 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 nepřepiňujte, 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 **14** 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 **14**.
- 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 ❶ :

- 1) Vložte malý plech pečicím papírem a postavte jej těsně pod výstupní otvor vpředu na přístroji.
- 2) Těsto natlačte rovnoměrně do mlecího bloku ❷ – šnekovým podavačem ❸ se toto protlačí poté přes zvolený motiv na tvarovaném proužku nástavce na stříkané pečivo ❹.
- 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“.

## V případě poruchy

### Je-li pohon blokován hromadícími se potravinami:

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

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

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

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

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

## Čištění

### NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

## Čištění motorového tělesa

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

### NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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


### POZOR-VĚCNÉ ŠKODY!

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

## Čištění příslušenství

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

### UPOZORNĚNÍ

- ▶  Plastový díl nástavce na stříkané pečivo **1**, nacpavač **2**, nástavec na plnění klobás **w** a nástavec na Kebbe **12** lze mýt **14** myčce nádobí.
- ▶ Položte tyto plastové díly dle možnosti do horní přihrádky myčky nádobí a dbejte na to, aby se nezaklínily. V opačném případě může dojít k deformaci dílů!

### VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

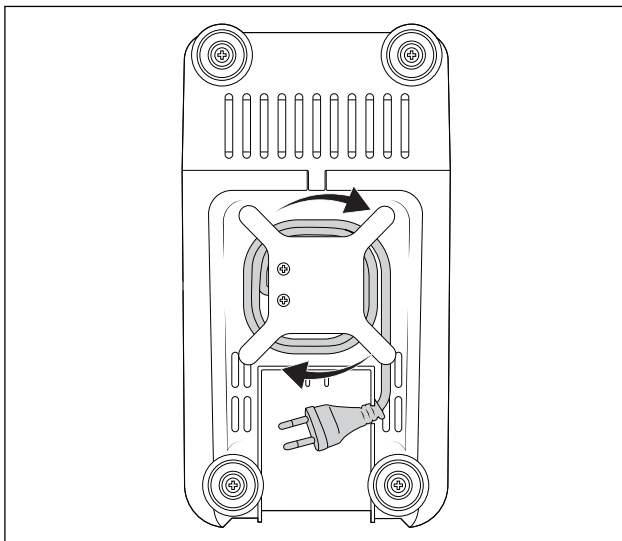
- ▶ Křížový nůž **9** je velmi ostrý! Nebezpečí poranění!
- Dobře všechno osušte, než přístroj znovu použijete.

### UPOZORNĚNÍ

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

## Uložení

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



Obr. 2

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

## Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikách oprávněných k nakládání s odpady.

**Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.**



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.



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



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

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



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je 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.

### UPOZORNĚNÍ

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

## **Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH**

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

### **Záruční podmínky**

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

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

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

### **Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad**

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

### **Rozsah záruky**

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

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

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

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

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 390010\_2201 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 390010\_2201 otevřít svůj návod k obsluze.

## Servis



### Servis Česko

Tel.: 800143873

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

IAN 390010\_2201

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

## Recepty

### Kebbe

Suroviny pro masovou náplň

400 g libového hovězího nebo jehněčího masa

2 cibule

10 g mouky

25 g zhruba nasekaných piniových oříšků

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

sůl a pepř

Suroviny pro obal

500 g bulgur pšenice (namočené)

500 g libového hovězího nebo jehněčího masa

1 cibule

1 špetka pepře, 1 špetka chilli

Masová náplň

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

Maso dvakrát pomelte na mlýnku (nejprve se středně a pak s jemně děrovaným kotoučem **10**). Maso, mouku, piniové oříšky a koření dobře promíchejte. Nakrájejte cibuli a osmahněte. Přidejte masovou hmotu a smíchejte s cibulí. Nechte vše dobře propéct a poté ochladit.

Obal

Maso pro obal dvakrát za sebou pomelte na mlýnku na maso (nejprve se středně, pak s jemně děrovaným kotoučem **10**) a promíchejte s bulgur pšenicí, nejmenno nakrájenou cibulí a kořením. Tuto hmotu rovněž dvakrát pomelte na mlýnku na maso. Děrovaný kotouč **10** vyměňte za nástavec Kebbe **14** (viz kapitola „Montáž nástavce Kebbe“) a vytvarujte cca 7 cm dlouhé Kebbe obaly.

Příprava

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



## Masové ruličky

Suroviny pro masový obal

450 g libového jehněčího, telecího nebo hovězího masa

150 g mouky

1 lžička nového koření

1 lžička muškátového oříšku

špetka čili

špetka pepře

Suroviny pro masovou náplň

400 g skopového masa

1 1/2 lžice olivového oleje

1 1/2 lžice jemně nasekané cibule

1/2 lžičky nového koření

1/2 lžičky soli

1 1/2 lžice mouky

Maso pro náplň dvakrát pomelte na mlýnku (nejprve se středně a pak s jemně děrovaným kotoučem 10) a smíchejte s ostatními surovinami. Tuto hmotu rovněž dvakrát pomelte na mlýnku. Děrovaný kotouč 10 vyměňte za nástavec Kebbe 14 (viz kapitolu „Montáž nástavce Kebbe“).

Kebbe obaly vyformujte nástavcem Kebbe 14 a nechte namrazit.

Náplň:

Maso dvakrát pomelte na mlýnku (nejprve se středně a pak s jemně děrovaným kotoučem 10). Osmahnete cibuli a dobře smícháme s masem a zbývajícími surovinami. Směsí naplníme obaly Kebbe a upečeme.

Alternativní náplně:

250 g dušené brokolice

nebo 250 g dušené cukety

nebo 250 g vařených rýže

## Cerstvá klobása

Suroviny:

300 g libového hovězího

500 g libového vepřového

200 g slaniny z plecka

20 g soli

1/2 lžice bílého mletého pepře

1 lžička kmínu

1/2 lžičky muškátového oříšku

Hovězí, vepřové maso a slaninu dvakrát pomeleme v mlýnku.

Přidáme smíchané koření a sůl a 5 minut hněteme.

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

Hotovou klobásku snězte dobře osmaženou ještě též den.

## Sříkané pečivo

Suroviny:

500 g másla

500 g cukru

2 - 3 balíčky vanilkového cukru

1 balíček vanilkového pudinku

1/4 čajové lžičky soli

1 vejce

4 žloutky

800 g mouky (typ 405)

2 čajové lžičky prášku do pečiva

200 g mletých mandlí (blanširované)

nastrouhaná kůra z jednoho citronu

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



## Spis treści

<b>Wprowadzenie</b> .....	<b>106</b>
Prawo autorskie .....	106
Ograniczenie od odpowiedzialności .....	106
<b>Użycie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>106</b>
<b>Zakres dostawy / Opis części</b> .....	<b>107</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>107</b>
<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>108</b>
<b>Składanie / Rozkładanie maszyny</b> .....	<b>110</b>
Składanie maszyny .....	110
Zakładanie nasadki do kielbas .....	111
Zakładanie nasadki do pasztecików .....	112
Zakładanie nasadki do ciastek kruchych .....	112
<b>Obsługa</b> .....	<b>113</b>
Obsługa urządzenia .....	113
Przerabianie mięsa .....	114
Przerabianie kielbas .....	114
Zastosowanie nasadki do pasztecików .....	115
Wyrób ciastek kruchych .....	115
<b>Postępowanie w przypadku usterki</b> .....	<b>116</b>
<b>Czyszczenie</b> .....	<b>117</b>
Czyszczenie bloku silnika .....	117
Czyszczenie akcesoriów .....	117
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>118</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>119</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>120</b>
Serwis .....	121
Importer .....	121
<b>Przepisy</b> .....	<b>122</b>
Kebbe .....	122
Krokiety mięsne .....	123
Świeża kielbaska grillowa .....	124
Ciastka kruche .....	124

## Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

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

## Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest prawnie chroniona.

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

## Ograniczenie od odpowiedzialności

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

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

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

## Użycie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

## Zakres dostawy / Opis części

Ilustracja A:

- ❶ nasadka do ciasteczek z szablonem
- ❷ popychacz
- ❸ szalka zasypowa
- ❹ nawijaka kabla
- ❺ blok silnika
- ❻ metalowa nasadka
- ❼ podajnik ślimakowy
- ❽ sprężyna
- ❾ nóż krzyżowy
- ❿ nóż tarczowy z dużymi i małymi otworami
- ⓫ zakrętka
- ⓬ nasadka do kielbas
- ⓭ nóż tarczowy do kielbas
- ⓮ nasadka do pasztecików



Ilustracja B:

- ⓯ Przycisk blokady

Ilustracja C:

- ⓰ Przycisk „<” (Wstecz)
- ⓱ Przycisk „0” (Wyłączenie)
- ⓲ Przycisk „1” (Włączenie)

## Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50Hz
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.

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM**

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



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

### **OSTRZEŻENIE!**

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

### **OSTRZEŻENIE!** **ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!**

- ▶ 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.

**⚠ OSTRZEŻENIE!  
ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!**

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



## Składanie / Rozkładanie 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.

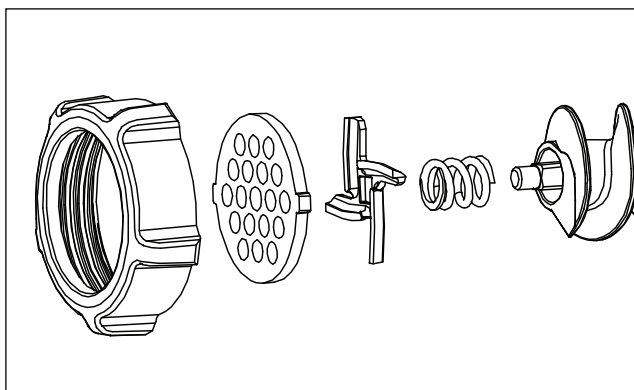
### WSKAZÓWKA

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

## Składanie maszynki

Rozłóż boczną kłapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania. Należy pamiętać, że nie dla wszystkich nasadek wymagane są nóż krzyżowy 9 oraz sprężyna 8 lub nóż tarczowy z otworami 10 / do kielbas 13.

- 1) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 2) Włóż ślimak 7 do nasadki 6.
- 3) Włóż sprężynę 8 do ślimaka 7.
- 4) Następnie nóż krzyżowy 9 załóż w taki sposób, by strona z ostrzami była skierowana od sprężyny 8. Dopilnuj, by kwadratowe wycięcie noża krzyżowego 9 było poprawnie osadzone na kwadratowej osi.








Rys. 1

### ⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Nóż krzyżowy 9 jest bardzo ostry! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

### UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Włożenie noża 9 w sposób odwrotny spowoduje uszkodzenie urządzenia!

- 5) Wybierz żądany nóż tarczowy z otworami 10 / do kielbas 13.
- 6) Wybrany nóż tarczowy 10 załóż w metalowej nasadce 6 w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym 10 weszło w punkt ustalający w metalowej nasadce 6.
- 7) Po prawidłowym założeniu wszystkich elementów, przykręć mocno ręką pierścień zamykający 11.
- 8) Zmontowana nasadka 6 jest połączona z blokiem silnika 5 za pośrednictwem połączenia bagnetowego:
  - Włóż nasadkę maszynki do mielenia mięsa 6 w blok silnika 5, aby symbol  na nasadce maszynki do mielenia mięsa 6 znajdował się na symbolu  na bloku silnika 5. Przycisk blokady 15 wciska się (rys. B).
  - Lekko wcisnąc nasadkę maszynki do mielenia mięsa 6 i obrócić przy tym lejek do napełniania 6 do pozycji środkowej (rys. B), aby symbol  na lejku do napełniania był skierowany na symbol . Kiedy nasadka maszynki do mielenia mięsa 6 zatrzaśnie się, przycisk blokady 15 wyskoczy.
  - Na końcu załóż tacę na lejek do napełniania 3.
  - W celu demontażu naciśnij przycisk blokujący 15 i obróć lejek do napełniania w prawą stronę (Rys. B) . Teraz możesz wyciągnąć nasadkę maszynki 6.

## Zakładanie nasadki do kielbas

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

- 1) Zdejmij nasadkę maszynki 6, jak opisano to w punkcie „Składanie maszynki”.
- 2) Wymontuj wszystkie części, które znajdują się na/w metalowej nasadce 6 i oczyść je.
- 3) Natrzyj olejem spożywczym wszystkie metalowe elementy.
- 4) Ślimak transportowy 7, sprężynę 8 i nóż krzyżowy 9 umieść ponownie w metalowej nasadce 6.
- 5) Wybrany nóż tarczowy do kielbas 13 załóż w taki sposób, by nacięcie w nożu tarczowym do kielbas 13 weszło w punkty ustalające w metalowej nasadce 6.
- 6) Następnie załóż nasadkę do kielbas 12 przed nożem tarczowym do kielbas 13.
- 7) Przykręć mocno ręcznie pierścień zamykający 11.
- 8) Zamontuj nasadkę maszynki 6 jak opisano to w punkcie „Składanie maszynki”.

## Zakładanie nasadki do pasztecików

Rozłóż boczną klapkę - znajdziesz tam rysunki przedstawiające kolejność składania.

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

### WSKAZÓWKA

► Do nasadki do pasztecików **14** nie są wymagane ani nóż krzyżowy **9** ze sprężyną **8**, ani sitko lub nasadka masarska **10/13**! 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 **14** tak, by nacięcia w dolnym pierścieniu nasadki do pasztecików **14** weszły w punkty ustalające w metalowej nasadce **6**.
- 5) Po prawidłowym założeniu w/w elementów, dokręć z powrotem mocno (bez użycia narzędzi) zakrętkę **11**.
- 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 **9** ze sprężyną **8**, ani sitko lub nasadka masarska **10/13**! 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 **11**.

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

## Obsługa

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM**

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

### **UWAGA – SZKODY MATERIALNE!**

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

## Obsługa urządzenia

Po zamontowaniu pożądaných nasadek:

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

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM**

- ▶ Nigdy nie chwytaj podłączonego, a tym bardziej pracującego urządzenia, jeżeli spada lub wpada do wody ani w innych sytuacjach awaryjnych! W sytuacji awaryjnej natychmiast wyciągnij wtyczkę sieciową! Inne postępowanie grozi poważnym wypadkiem a nawet śmiercią!
- 2) Włóż produkty spożywcze przeznaczone do przetwarzania do szalki zasympowej ❸ a pod otwór wylotowy z przodu podstaw odpowiednie naczynie na przetworzony produkt.
  - 3) Najpierw naciśnij przycisk „0” ❶, 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” **18**, 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 napelniania. 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 ścisłe 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, przyprawę i inne dodatki, zgodnie z własnym przepisem, i dobrze wyrób masę. Przed dalszym przetwarzaniem potrzymaj nadzienie przez ok. 30 minut w lodówce.
- 3) Naciągnij ostonkę do kielbasy (naturalną lub sztuczną) na nasadkę do kielbas **12** i zawiąż drugi koniec. Na 1 kg nadzienia potrzeba mniej więcej 1,60 m ostionki.

## **PORADA**

Ostonkę 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 ostionki. Ostionki naturalne można nabyć w sklepach z zaopatrzeniem dla rzeźników lub w sklepie mięsny.

- 4) Nadzienie kielbasy jest wciskane do osłonki przez nasadkę do kielbas 12. 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 napełniaj 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 14 można z włożonych produktów formować puste w środku roladki z mięsa lub warzyw, które można potem napęlić dowolnym farszem.

- 1) Przed przetworzeniem za pomocą nasadki do pasztecików 14 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 7 będzie wtedy przepychał ciasto przez wybrany wzór na szablonie nasadki do ciasteczek 1.
- 3) Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość zatrzymaj urządzenie i utam ciasto przy otworze wylotowym. Połóż ciasto na blachę do pieczenia.
- 4) Po przeczytaniu wszystkich wskazówek na temat „Ciastek kruchych”, możesz rozpocząć pracę z urządzeniem, jak opisano to w rozdziale „Obsługa urządzenia”.

## Postępowanie w przypadku usterki

### Jeżeli napęd zablokował się wskutek spiętrzenia przetwarzanego produktu:

- Naciśnij przycisk „0” **17**, aby wyłączyć maszynkę do mięsa.
- Przytrzymaj wciśnięty przycisk „<” **16**. Napęd zostanie uruchomiony na wstecznym biegu. Umożliwia to niewielkie cofnięcie przetwarzanych produktów i odblokowanie napędu.
- Po odblokowaniu napędu zwolnij przycisk „<” **16**.
- Naciśnij przycisk „I” **18**, aby włączyć maszynkę do mięsa.
- Jeżeli w ten sposób nie uda się odblokować napędu, oczyść urządzenie wg opisu w punkcie „Czyszczenie”.

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

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

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

- Wyłącz natychmiast urządzenie, naciskając przycisk „0” **17**!
- Jeżeli nie można tego zrobić w bezpieczny sposób, wyciągnij wtyczkę sieciową.
- Przed ponownym użyciem urządzenia należy oddać je do serwisu celem wykonania naprawy.

## Czyszczenie


### NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

## Czyszczenie bloku silnika

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

### NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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






### UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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


## Czyszczenie akcesoriów

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

### WSKAZÓWKA

- ▶  Plastikowa część nasadki do ciasteczek , popychacz , nasadka do kielbas  oraz nasadka do kebbe  są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
- ▶ Jeśli to możliwe, wkładaj plastikowe części do górnego kosza zmywarki i upewnij się, że się nie zaklinują. W przeciwnym razie elementy te mogą się odkształcić!

### OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

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

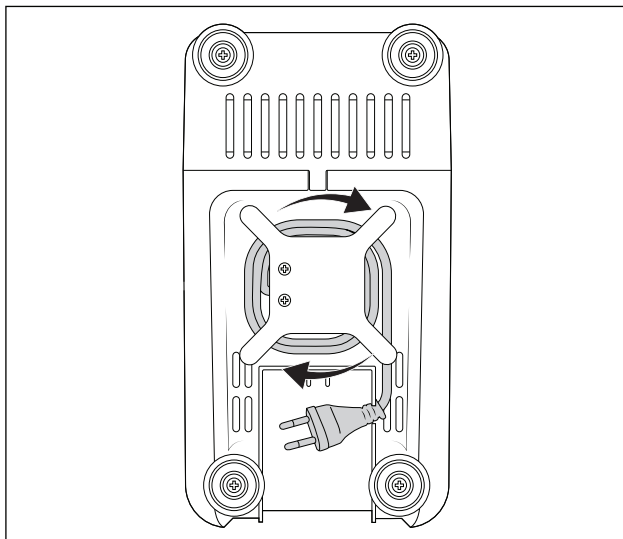
### WSKAZÓWKA

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



## Przechowywanie

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



Rys. 2

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

## Utylizacja



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

**Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.**



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.



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



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

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



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

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

1-7: tworzywa sztuczne,

20-22: papier i tektura,

80-98: kompozyty.

### WSKAZÓWKA

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

## Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

### Warunki gwarancji

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

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

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

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

### Zakres gwarancji

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

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

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

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

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 390010\_2201 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 390010\_2201.

## Serwis

PL

**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

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

IAN 390010\_2201

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

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

## Przepisy

### Kebbe

Składniki do nadzienia mięsnego

400 g chudej wołowiny lub jagnięciny

2 cebule

10 g mąki

25 g kruszonych orzeszków piniowych

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

Sól i pieprz

Składniki ciasta

500 g bulguru (namoczonego)

500 g chudej wołowiny lub jagnięciny

1 cebula

1 szczypta pieprzu, 1 szczypta chili

Nadzienie mięsne

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

Zmieszać mięso dwa razy maszynką do mięsa (najpierw używając średniego, a później drobnego sitka 10). Mięso, mąkę, orzechy piniowe i przyprawy dobrze wymieszać. Posiekać cebulę i zasmażyć. Dodać masę mięsną i wymieszać z cebulą. Wszystko dobrze przesmażyć i pozostawić do ostygnięcia.

Ciasto

Mięso do ciasta zmieszać dwa razy kolejno po sobie maszynką do mięsa (najpierw używając najpierw średniego, a później drobnego sitka 10) i wymieszać z bulgurem, posiekaną cebulą i przyprawami. Tę masę również zmieszać dwukrotnie maszynką do mięsa. Sitko 10 wymienić na nasadkę do kebbe 14 (patrz rozdział „Montaż nasadki do kebbe”) i uformować w kawałki ciasta do kebbe długości ok. 7 cm.

Przygotowanie

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

## Krokiety mięsne

Składniki ciasta mięsnego

450 g chudej baraniny, cielęciny lub wołowiny

150 g mąki

1 łyżeczka pimentu (pieprz goździkowy)

1 łyżeczka gałki muskatołowej

1 szczypta chili

1 szczypta pieprzu

Składniki na farsz

400 g baraniny

1 1/2 łyżka stołowa oliwy z oliwek

1 1/2 łyżka stołowa cebuli pokrojonej w drobną kostkę

1/2 łyżeczki pimentu (pieprz goździkowy)

1/2 łyżeczki soli

1 1/2 łyżki stołowej mąki

Mięso na paszteciki przepuścić dwukrotnie przez maszynkę (najpierw używając średniego, a później drobnego sitka 10) i wymieszać ze składnikami. Tak otrzymaną masę przepuścić dwukrotnie przez maszynkę. W miejsce sitka 10 założyć nasadkę do kebbe 14 (patrz rozdział „Zakładanie nasadki do pasztecików”).

Za pomocą nasadki do kebbe 14 przepuścić mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa.

Farsz:

Przepuścić mięso dwukrotnie przez maszynkę do mięsa (zuerst mit der mittleren und dann mit der feinen Lochscheibe 10).

Zeszklić na patelni cebulę i dobrze wymieszać z mięsem oraz pozostałymi przyprawami. Napęlić paszteciki farszem i upiec.

Alternatywne rodzaje farszu:

250 g duszonego brokuła

lub 250 g duszonej cukinii

lub 250 g gotowanego ryżu

## Świeża kielbaska grillowa

Składniki:

- 300 g chudego mięsa wołowego
- 500 g chudego mięsa wieprzowego
- 200 g boczku
- 20 g soli
- 1/2 łyżki stołowej białego mielonego pieprzu
- 1 łyżeczka kminku
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

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

Doprawić przyprawami oraz solą i ugniatać przez 5 minut.

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

Gotową, dobrze wypieczoną kielbasę podawać tego samego dnia.

## Ciastka kruche

Składniki:

- 500 g masła
- 500 g cukru
- 2 - 3 opakowania cukru waniliowego
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 1/4 łyżeczki soli
- 1 jajko
- 4 żółtka
- 800 g mąki (typ 405)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 200 g mielonych migdałów (blanszowanych)
- starta skórka z jednej cytryny

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

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>126</b>
Autorské práva .....	126
Obmedzenie ručenia .....	126
<b>Používanie primerané účelu</b> .....	<b>126</b>
<b>Obsah dodávky / Opis častí</b> .....	<b>127</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>127</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>128</b>
<b>Skladanie a rozoberanie</b> .....	<b>130</b>
Poskladanie mlynčeka na mäso .....	130
Montáž nástavca na plnenie klobás .....	131
Montáž nástavca kubbe .....	132
Montáž nástavca na pečivo .....	132
<b>Ovládanie</b> .....	<b>133</b>
Obsluha prístroja .....	133
Spracovanie mäsa .....	134
Spracovanie klobás .....	134
Práca s nástavcom kubbe .....	135
Výroba lisovaného pečiva .....	135
<b>V prípade poruchy</b> .....	<b>136</b>
<b>Čistenie</b> .....	<b>137</b>
Čistenie bloku motora .....	137
Čistenie príslušenstva .....	137
<b>Skladovanie</b> .....	<b>138</b>
<b>Likvidácia</b> .....	<b>139</b>
<b>Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>140</b>
Servis .....	141
Dovozca .....	141
<b>Recepty</b> .....	<b>142</b>
Kebbe .....	142
Mäsové rolky .....	143
Čerstvé klobásy .....	144
Lisované pečivo .....	144



## Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

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

## Autorské práva

Táto dokumentácia je chránená podľa zákona o autorských právach.

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

## Obmedzenie ručenia

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

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

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

## Používanie primerané účelu

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

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

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

## Obsah dodávky / Opis častí

Obrázok A:

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


Obrázok B:

- ❶ Zaisťovacie tlačidlo

Obrázok C:

- ❶ Tlačidlo „<“ (Späť)
- ❷ Tlačidlo „0“ (Vypnutie)
- ❸ Tlačidlo „I“ (Zapnutie)

## Technické údaje

Napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50Hz
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.

## Bezpečnostné pokyny

### **⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

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



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

### **⚠ POZOR!**

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

### **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!**

- ▶ Nikdy nesiahajte do otvorov v mlynčeku. Nikdy doň nevkladajte cudzie predmety – s výnimkou príslušného tlačiaceho piestu a spracovávaných potravín. V opačnom prípade hrozí veľké nebezpečenstvo úrazu!
- ▶ Skôr ako začnete nasadzovať alebo odoberať časti príslušenstva, vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶ Ak je mlynček pripravený na prevádzku, nenechávajte ho nikdy bez dozoru. Po použití alebo pri prerušení práce vytiahnite vždy zástrčku zo sieťovej zásuvky, aby ste predišli neúmyselnému spusteniu mlynčeka.
- ▶ Používajte len originálne príslušenstvo určené na tento prístroj. Iné príslušenstvo nemusí byť dostatočne bezpečné.

**⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!**

- ▶ 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, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom, alebo ak boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.

## Skladanie a rozoberanie

### POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

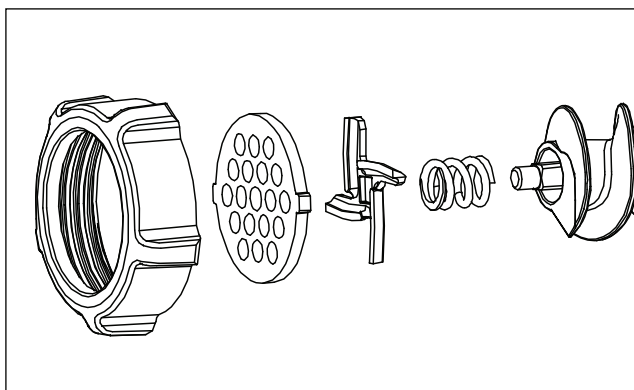
### UPOZORNENIE

- Pred prvým použitím odstráňte ochrannú fóliu z poľa tlačidiel.

## Poskladanie mlynčeka na mäso

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže. Všimnite si, že nie pre všetky nastavce potrebujete krížový nôž ⑨ a pružinu ⑧, prípadne dierovaný kotúč ⑩/klobásový kotúč ⑬.

- 1) Vyutierajte všetky kovové časti jedlým olejom.
- 2) Nasadíte transportnú závitovku ⑦ do nástavca mlynčeka na mäso ⑥.
- 3) Nasuňte pružinu ⑧ na transportnú závitovku ⑦.
- 4) Potom nasadíte krížový nôž ⑨ tak, aby strana s nožmi (reznými plochami) smerovala od pružiny ⑧. Dbajte na to, aby hranatý výklenok krížového noža ⑨ dosadl správne na hranatú stopku.








Obr. 1

### ⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- Krížový nôž ⑨ je veľmi ostrý! Riziko poranenia!

## POZOR - VECNÉ ŠKODY!

► Ak nasadíte krížový nôž 9 iným spôsobom, poškodíte prístroj!

- 5) Vyberte si želaný dierovaný kotúč 10/klobásový kotúč 13.
- 6) Vložte vybraný dierovaný kotúč 10 do nástavca mlynčeka na mäso 6 tak, aby upevnenia na dierovanom kotúči 10 zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso 6.
- 7) Keď je všetko správne nasadené, rukou pevne zaskrutkujte uzatvárací krúžok 11.
- 8) Zmontovaný mlynček na mäso 6 sa bajonetovým uzáverom spojí s blokom motora 5:
  - Nasuňte nastavac mlynčeka na mäso 6 do bloku motora 5 tak, aby symbol  na nastavci mlynčeka na mäso 6 ležal na symbole  na bloku motora 5. Zaisťovacie tlačidlo 15 sa zatlačí dovnútra (obr. B).
  - Nastavec mlynčeka na mäso 6 zatlačte ľahko dovnútra a otočte pritom plniaci otvor na nastavci mlynčeka na mäso 6 do strednej polohy (obr. B) tak, aby symbol  na plniacom otvore ukazoval na symbol . Keď nastavac mlynčeka na mäso 6 zaskočí, zaisťovacie tlačidlo 15 vyskočí.
  - Nakoniec nasadte plniacu miskú 3 zhora na plniacu šachtu.
  - Keď chcete nastavac odmontovať, stlačte zaisťovacie tlačidlo 15 a znova otočte plniacu šachtu doprava (Obr. B) . Potom môžete nastavac mlynčeka na mäso 6 vytiahnuť von.

## Montáž nástavca na plnenie klobás

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

- 1) Snímate nastavac mlynčeka na mäso 6, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.
- 2) Rozoberte všetky časti, ktoré sú namontované na/v nastavci mlynčeka na mäso 6 a vyčistite ich.
- 3) Vyuťerajte všetky kovové časti jedlým olejom.
- 4) Vložte dopravnú závitovku 7, pružinu 8 a krížový nôž 9 znova do nástavca mlynčeka na mäso 6.
- 5) Vložte klobásový kotúč 13 tak, aby upevnenia na klobásovom kotúči 13 zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso 6.
- 6) Potom nasadte nastavac na plnenie klobás 12 pred klobásový kotúč 13.
- 7) Rukou pevne naskrutkujte uzatvárací krúžok 11.
- 8) Namontujte nastavac mlynčeka na mäso 6, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.

## Montáž nástavca kubbe

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

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

### UPOZORNENIE

► Pre nadstavec kubbe **14** nie je potrebný ani krížový nôž **9** s pružinou **8**, ani dierovaný kotúč alebo klobásový kotúč **10/13**! 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 **14** tak, aby upevnenia na spodnom prstenci nástavca kubbe **14** zapadli do výrezov v nástavci mlynčeka na mäso **6**.
- 5) Ak je všetko správne nasadené, naskrutkujte uzatvárací krúžok **11** a rukou ho pevne dotiahnite.
- 6) Namontujte nástavec mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.

## Montáž nástavca na pečivo

Otvorte si zloženú stranu - zobrazuje postup montáže.

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

### UPOZORNENIE

► Pre nadstavec na striekané pečivo **1** nie je potrebný ani krížový nôž **9** s pružinou **8**, ani dierovaný kotúč alebo klobásový kotúč **10/13**! 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 **11**.

- 7) Zasuňte pásik so vzormi **1** vpredu do nastavca 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 nastavac mlynčeka na mäso **6**, ako bolo uvedené v bode „Poskladanie mlynčeka na mäso“.
- 9) Pri odmontovaní musíte znova najprv vytiahnuť pásik so vzormi **1**, než odkrúтите uzatvárací krúžok **11** a znova vyberiete nastavac na pečivo **1**.

## 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“ **18** alebo „<“ **16** pri zmene smeru otáčania, kým motor prístroja nie je celkom zastavený. Motor by sa tým mohol poškodiť.

## Obsluha prístroja

Po namontovaní požadovaných nastavcov:

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

### NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Nikdy sa nesnažte zachytiť padajúci zapojený alebo dokonca spustený mlynček! V núdzi ihneď vytiahnite zástrčku zo siete! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo úrazu a ohrozenia života!
- 2) Vložte potraviny, ktoré treba spracovať, do plniacej misky **3** a pod výstupný otvor podložte nádobu.
  - 3) Najprv stlačte tlačidlo „0“ **17**, 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 zasunite sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
  - 5) Ak chcete prístroj zapnúť, stlačte tlačidlo „I“ **18**.



## POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

## POZOR - VECNÉ ŠKODY!

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

## Spracovanie mäsa

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

## POZOR!

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

## Spracovanie klobás

- 1) Mäso najprv dvakrát pomelíte v mlynčeku a až potom ho spracujete do klobás.
- 2) Do mäsa na klobásy pridajte nadrobno 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 ⑫ 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 pretlačí cez nástavec na plnenie klobás ⑫ do čreva. Keď je dosiahnutá požadovaná dĺžka, mlynček vypnite, stlačte konce klobásy a niekoľkokrát ju pretočte okolo pozdĺžnej osi.

**TIP**

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

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

## Práca s nástavcom kubbe

Pomocou nástavca kubbe **14** 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 **14**.
- 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 vtlačajte cesto do nástavca mlynčeka na mäso **6** – transportná závitovka **7** 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“.

## V prípade poruchy

### **Ak dôjde k zastaveniu pohonu nahromadenými potravinami:**

- Stlačením tlačidla „0“ **17** vypnite mlynček na mäso.
- Podržte stlačené tlačidlo „<“ **16**. Pohon sa začne pohybovať naspäť. Teraz môžete potraviny posunúť trochu dozadu, aby sa pohon zase uvoľnil.
- Ak je pohon voľný, pusťte tlačidlo „<“ **16**.
- Stlačením tlačidla „I“ **18** zapnite mlynček na mäso.
- Ak týmto spôsobom pohon neuvolníte, vyčistite prístroj tak, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.

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

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

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

- Ihneď vypnite mlynček stlačením tlačidla „0“ **17**!
- Ak to nie je možné urobiť bezpečne, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Poruchy nechajte odborne odstrániť v zákaznickom servise, až potom zariadenie opäť používajte.

## Čistenie

### NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

## Čistenie bloku motora

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

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

### UPOZORNENIE

-  Plastová časť nástavca na pečivo **1**, vtláčadlo **2**, plniaci nastavac na klobásy w a nastavac kebbe **12** možno umývať **14** umývačke riadu.
- Tieto plastové časti vkladajte, ak je to možné, do horného košíka umývačky riadu a dbajte na to, aby sa nezasekli. Inak sa môžu zdeformovať!

### POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

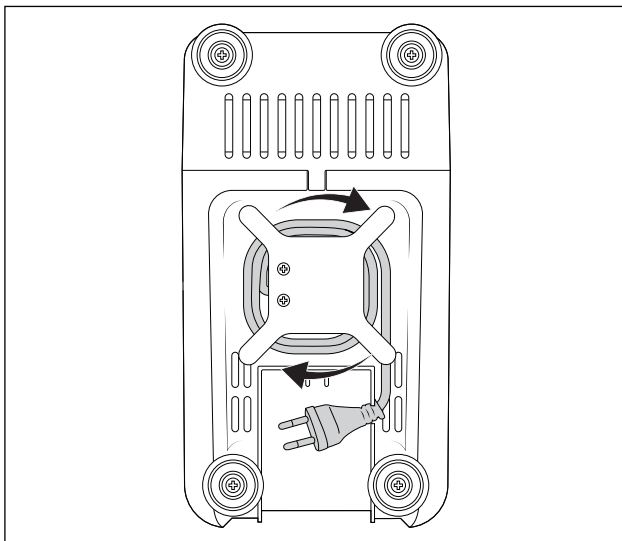
- Krížový nôž **9** je veľmi ostrý! Riziko poranenia!
- Pred ďalším použitím mlynčeka všetky diely dôkladne vysušte.

### UPOZORNENIE

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

## Skladovanie

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



Obr. 2

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

## Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

**Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.**



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



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



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

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



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty, 20–22: Papier a lepenka, 80–98: Kompozitné materiály.

### UPOZORNENIE

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

## Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

### Záručné podmienky

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

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

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

### Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

### Rozsah záruky

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

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

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

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

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 390010\_2201 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 390010\_2201 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

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

IAN 390010\_2201

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



## Recepty

### Kebbe

Prísady pre mäsovú plnku

400 g chudého hovädzieho mäsa alebo jahňacieho mäsa

2 cibule

10 g múky

25 g hrubo nasekaných píniových jadier

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

Sol' a čierne korenie

Prísady pre obal

500 g bulgur pšenice (namočenej)

500 g chudého hovädzieho mäsa alebo jahňacieho mäsa

1 cibuľa

1 štipka čierneho korenia, 1 štipka čili

Mäsová plnka

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

Mäso pomel'te dvakrát s mlynčekom na mäso (najprv so stredným a potom s jemným dierovaným kotúčom ⑩). Mäso, múku, píniové jadrá a koreniny dobre premiešajte. Posekajte a opečte cibuľu. Pridajte mäsovú hmotu a premiešajte s cibuľou. Všetko dobre prepečte a nechajte potom vychladnúť.

Obal

Mäso pre obal pomel'te dvakrát s mlynčekom na mäso (najprv so stredným a potom s jemným dierovaným kotúčom ⑩) a zmiešajte s bulgur pšenicou, cibuľou nakrájanou na malé kúsky a s koreninami. Túto hmotu taktiež dvakrát pomel'te mlynčekom na mäso. Dierovaný kotúč ⑩ vymeňte za nadstavec na kebbe ⑭ (pozri kapitolu „Montáž nadstavca na kebbe“) a vytvarujte cca 7 cm dlhé obaly na kebbe.

Príprava

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

## Mäsové rolky

Prísady pre mäsový obal

450 g chudého baranieho, teľacieho alebo hovädzieho mäsa

150 g múky

1 ČL nového korenia

1 ČL muškátového orieška

štipka čili

štipka čierneho korenia

Suroviny na mäsovú plnku

400 g baranieho mäsa

1 1/2 PL olivového oleja

1 1/2 PL jemne posekanej cibule

1/2 ČL nového korenia

1/2 ČL soli

1 1/2 PL múky

Mäso na obal dvakrát po sebe zomelieme v mlynčeku na mäso (najprv so stredným a potom s jemným dierovaným kotúčom ⑩) a zmiešame s ostatnými surovinami. Túto hmotu taktiež dvakrát zomelieme mlynčekom na mäso.

Vymeníme kotúč s otvormi ⑩ za nástavec kebbe ⑭ (pozri kapitola „Montáž nástavca kebbe“).

Obaly kebbe vytvárame pomocou nástavca kebbe ⑭ a zamrazíme.

Plnka

Mäso dvakrát pomelieme v mlynčeku na mäso (najprv so stredným a potom s jemným dierovaným kotúčom ⑩).

Opečieme cibuľu a poriadne premiešame s mäsom s ostatnými prísadami.

Obaly kebbe naplníme zmesou a upečieme.

Alternatívne plnky

250 g dusenej brokolice

alebo 250 g dusenej cukinky

alebo 250 g varenej ryže

## Čerstvé klobásky

Suroviny:

300 g chudého hovädzieho mäsa

500 g chudého bravčového mäsa

200 g slaniny z pliecka

20 g soli

1/2 PL mletého bieleho korenia

1 ČL rasce

1/2 ČL muškátového orieška

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

Pridáme zmiešané korenie a soľ, a 5 minút miesime.

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

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

## Lisované pečivo

Suroviny:

500 g masla

500 g cukru

2 - 3 balíčky vanilkového cukru

1 balíček vanilkového pudingu

1/4 ČL soli

1 vajce

4 žĺtka

800 g múky (typ 405)

2 ČL prášku do pečiva

200 g mletých mandlí (blanširované)

postrúhaná kôrka z jedného citróna

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

## Índice

<b>Introducción</b> .....	<b>146</b>
Derechos de autor .....	146
Aviso legal .....	146
<b>Finalidad de uso</b> .....	<b>146</b>
<b>Volumen de suministro / Descripción de las piezas</b> .....	<b>147</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>147</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>148</b>
<b>Ensamblaje / Despiece</b> .....	<b>150</b>
Ensamblaje máquina de picar .....	150
Montaje del accesorio compactador para salchichas .....	151
Montar el accesorio para Kubbe .....	152
Montar el accesorio para la masa de galletas .....	152
<b>Manejo</b> .....	<b>153</b>
Manejo del aparato .....	153
Elaborar la carne .....	154
Elaborar salchicha .....	154
Operar con el accesorio Kubbe .....	155
Preparar masa para galletas .....	155
<b>En caso de avería</b> .....	<b>156</b>
<b>Limpieza</b> .....	<b>157</b>
Limpiar bloque de motor .....	157
Limpiar accesorios .....	157
<b>Almacenaje</b> .....	<b>158</b>
<b>Evacuación</b> .....	<b>159</b>
<b>Garantía de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>160</b>
Asistencia técnica .....	161
Importador .....	161
<b>Recetas</b> .....	<b>162</b>
Kibbeh .....	162
Rollitos de carne .....	163
Salchicha fresca para asar .....	164
Galletas de mantequilla .....	164

## Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

## Derechos de autor

Esta documentación está protegida por derechos de autor.

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

## Aviso legal

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

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

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

## Finalidad de uso

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

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

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

## Volumen de suministro / Descripción de las piezas

Figura A:

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


Figura B:

- ❶ Botón de bloqueo

Figura C:

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

## Características técnicas

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

### Periodo KB

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

## Indicaciones de seguridad

### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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



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

### ¡ADVERTENCIA!

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

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No introduzca nunca las manos en las aberturas del aparato. No introduzca nunca ningún objeto dentro de él – excepto el mazo compactador correspondiente al accesorio y los alimentos. ¡De lo contrario, existe un alto riesgo de accidentes!
- ▶ Extraiga primero la clavija de la base de enchufe antes de montar o bien de desmontar los accesorios.
- ▶ No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando está listo para su uso. Después de utilizarlo o durante las pausas de trabajo, desenchufe siempre la clavija de la toma de corriente para impedir el arranque involuntario del aparato.

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

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



## Ensamblaje / Despiece

### ¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

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

### HINWEIS

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

## Ensamblaje máquina de picar

Abra el lado abatible; allí encontrará representado gráficamente el orden de montaje. Tenga en cuenta que no necesita la cuchilla 9 y el muelle 8 o un disco perforado 10/rodaja de charcutería 15 para todos los accesorios.

- 1) Impregne todas las piezas metálicas con aceite de cocina.
- 2) Coloque el transportador helicoidal 7 en la boquilla de la picadora de carne 6.
- 3) Inserte el muelle 8 sobre la transportadora helicoidal 7.
- 4) Inserte la cuchilla en cruz 9 de modo que el lado con las cuchillas señale en sentido contrario al del muelle 8. Asegúrese de que el orificio cuadrado de la cuchilla 9 esté correctamente encajado en el eje cuadrado.

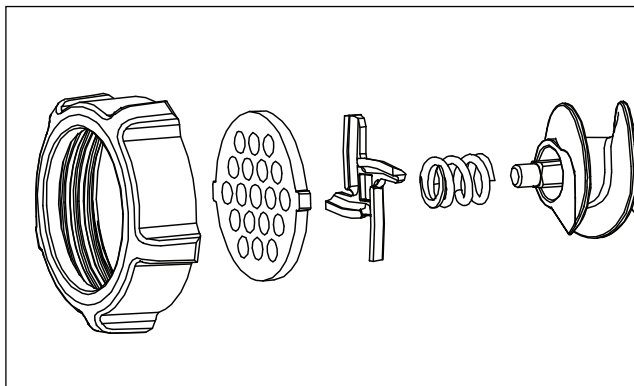







Fig. 1

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

## ¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!

► ¡El aparato se dañará si la cuchilla 9 en cruz se coloca al revés!

- 5) Seleccione el disco perforado 10/rodaja de charcutería 13 deseado.
- 6) Inserte el disco perforado seleccionado 10 en la boquilla metálica de la picadora de carne 6 de modo que las fijaciones del disco perforado 10 queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne 6.
- 7) Si todo está colocado correctamente, atornille con fuerza a mano el anillo de cierre 11.
- 8) El accesorio de la picadora completamente montado 6 se une con el bloque de motor a través de un cierre de bayoneta 5:
  - Coloque la boquilla de la picadora de carne 6 en el bloque motor 5 de forma que el símbolo  de la boquilla de la picadora de carne 6 coincida con el símbolo  del bloque motor 5. El botón de bloqueo 15 queda presionado hacia dentro (fig. B).
  - Presione ligeramente la boquilla de la picadora de carne 6 hacia dentro y gire el tubo de llenado de la boquilla de la picadora de carne 6 al mismo tiempo en la posición central (fig. B) de forma que el símbolo  del tubo de llenado apunte hacia el símbolo . Cuando la boquilla de la picadora de carne 6 queda encastrada, el botón de bloqueo 15 salta hacia fuera.
  - Para terminar, coloque la bandeja de llenado 3 sobre el tubo de llenado.
  - Para extraerlo pulse el botón de bloqueo 15 y gire el tubo de llenado hacia la derecha (Fig. B) . Después podrá retirar la boquilla de la picadora de carne 6.

## Montaje del accesorio compactador para salchichas

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

- 1) Retire la boquilla de la picadora de carne 6, como se ha descrito en el punto „Montaje picadora de carne“.
- 2) 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 7, el muelle 8 y la cuchilla 9 en la boquilla de la picadora de carne 6.
- 5) Inserte la rodaja de charcutería 13 de modo que las fijaciones de la rodaja de charcutería 13 queden encajadas en los orificios de la boquilla metálica de la picadora de carne 6.
- 6) Coloque el accesorio compactador para salchichas 12 delante del disco para salchichas 13.
- 7) Atornille el anillo de cierre 11 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 **14**, no se necesitan ni la cuchilla **9** con muelle **8**, ni el disco perforado ni la rodaja de charcutería **10/13**!  
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 **14** de modo que las fijaciones del anillo inferior del suplemento Kubbe **14** 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 **11**.
- 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 **9** con muelle **8**, ni el disco perforado ni la rodaja de charcutería **10/13**.  
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 **11**.

- 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 **11** y poder extraer así el del suplemento galletas de manguera **1**.

## 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 „!“ **18** o „<“ **16** 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" **17**, 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“ **(B)**, 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 **(12)** 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 12 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 14 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 14.
- 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 7 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".

## En caso de avería

### **Si el funcionamiento está bloqueado debido a alimento acumulado:**

- Pulse la tecla "0" **17** para parar la picadora de carne.
- Mantenga la tecla „<" **16** accionada. De este modo, el motor marcha hacia atrás. Así puede transportar los alimentos algo hacia atrás, y liberar de nuevo el accionamiento.
- Si está el accionamiento libre, vuelva a soltar la tecla „<" **16**.
- Pulse la tecla „I" **18**, para iniciar la picadora de carne.
- Si con ello no puede liberar el accionamiento, limpie el aparato tal como viene descrito en el capítulo "limpieza".

### **Si el motor se para bruscamente, es posible que se haya disparado el fusible interno contra sobrecargas. Está previsto para proteger el motor.**

- Desconecte el aparato y deje que se enfríe unos 30 min., antes de volver a utilizarlo.
- Si esto no diera resultado, espere otros 15 min..
- Si aún no hubiera ningún resultado pasado ese periodo, es probable que exista una avería.. En ese caso, le recomendamos que se ponga en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

### **Si el cable de red está dañado o si se perciben desperfectos en las piezas del aparato :**

- ¡Desconecte el aparato de inmediato, pulsando al tecla "0" **17**!
- Si no es posible hacerlo sin peligro, desenchufe la clavija de red.
- Deje que el servicio técnico al cliente repare los desperfectos antes de volver a utilizar el aparato.

## Limpeza

### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

## Limpiar bloque de motor

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

### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ ¡No sumerja nunca el bloque motor **5** en agua u otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica, si la humedad que se ha introducido llega a los cables eléctricos.


### **¡ATENCIÓN - DAÑOS MATERIALES!**

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

## Limpiar accesorios

- Limpie los accesorios que puedan entrar en contacto con alimentos con agua caliente y un jabón lavavajillas doméstico adecuado para los utensilios en contacto con alimentos.

### **ADVERTENCIA**

- ▶  La pieza de plástico del suplemento galletas de manguera **1**, el mazo compactador **2**, el accesorio compactador para salchichas **12** y el suplemento Kubbe **14** 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 **9** está muy afilada! ¡Peligro de lesiones!
- Seque todo bien antes de volver a usar el aparato de nuevo.

### **ADVERTENCIA**

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



## Almacenaje

- Enrolle el cable de red en sentido horario alrededor del enrollacables ④ situado en la parte inferior del aparato y fíjelo de la manera ilustrada a continuación. Así quedará protegido frente a daños:

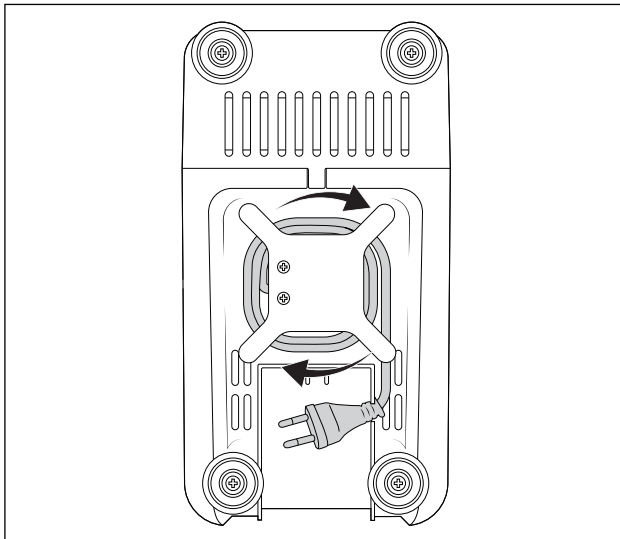


Fig. 2

- Guarde el aparato en un lugar seco.
- Impregne los accesorios metálicos después de secarlos con una fina capa de aceite de cocina - si no va a volver a utilizar el aparato de inmediato. De este modo, conseguirá una buena protección contra la corrosión.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y las personas con necesidades especiales. Es posible que no siempre puedan evaluar correctamente los posibles peligros en el manejo de aparatos eléctricos.

## Evacuación



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

**Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseché el aparato de la manera adecuada.**



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



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



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, 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.

### INDICACIÓN

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

## Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

### Condiciones de la garantía

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

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

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

### Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

### Alcance de la garantía

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

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

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

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

## Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 390010\_2201 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 390010\_2201.

## Asistencia técnica

ES

**Servicio España**

Tel.: 900 984 989

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

IAN 390010\_2201

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

## Recetas

### Kibbeh

Ingredientes para el embutido de carne

400 g de carne magra de ternera o cordero

2 cebollas

10 g de harina

25 g de piñones triturados en trozos gruesos

1/2 cucharadita de pimienta molida, de canela, de semillas de comino, de comino molido, de clavo molido y de nuez moscada molida

Sal y pimienta

Ingredientes para la envoltura

500 g de bulgur (hidratado)

500 g de carne magra de ternera o cordero

1 cebolla

1 pellizco de pimienta, 1 pellizco de chile

### Relleno de carne

En primer lugar, prepare el relleno de carne para que se enfríe durante la preparación de la envoltura.

Triture la carne dos veces con la boquilla de la picadora de carne (primero con el disco perforado medio y después con el disco perforado fino 10). Mezcle bien la carne, la harina, los piñones y las especias. Pique y rehogue la cebolla. Añada la mezcla de carne y mézclela con las cebollas. Rehóguelo todo bien y deje que se enfríe.

### Envoltura

Triture la carne para la envoltura dos veces seguidas con la boquilla de la picadora de carne (primero con el disco perforado medio y después con el disco perforado fino 10) y mézclela con el bulgur, la cebolla picada fina y las especias. Triture también esta mezcla dos veces con la boquilla de la picadora de carne. Cambie el disco perforado 10 por el suplemento kibbeh 14 (consulte el capítulo "Montaje del suplemento para kibbeh") y forme envolturas para kibbeh de aprox. 7 cm de longitud.

### Preparación

Rellene las envolturas para kibbeh con el relleno de carne justo después de su preparación y presione los extremos para formar pequeños paquetitos. Fría los kibbeh en aceite caliente a 190 °C durante aprox. 3 minutos. Los kibbeh estarán listos cuando adquieran un color dorado.

**Rollitos de carne**

Ingredientes para la envoltura de carne

450 g de carne magra de carnero, ternera o vaca

150 g de harina

1 cucharadita de pimienta (pimienta de Jamaica)

1 cucharadita de nuez moscada

1 pellizco de chile en polvo

1 pellizco de pimienta

Ingredientes para el relleno de carne

400 g carne de carnero

1 1/2 cucharada de aceite de oliva

1 1/2 cucharada de cebolla picada fina

1/2 cucharadita de pimienta (pimienta de Jamaica)

1/2 cucharadita de sal

1 1/2 cucharada de harina

Picar la carne para la capa externa dos veces con la picadora de carne, una después de otra (primero con el disco perforado medio y después con el disco perforado fino ⑩).

y mezclar con los ingredientes. Picar la masa igualmente dos veces con la picadora de carne. Sustituir el disco perforado ⑩ por un suplemento Kubbe ⑭ (véase capítulo "Montar el accesorio para Kubbe").

Con el suplemento Kubbe ⑭ formar la capa externa del Kibbeh y pre congelarla.

Relleno:

Picar la carne dos veces con la picadora de carne (primero con el disco perforado medio y después con el disco perforado fino ⑩). Dorar la cebolla y mezclarla bien con la carne y el resto de los ingredientes. Rellenar con esta masa la capa externa y asar a punto.

Rellenos alternativos:

250 g de brécol rehogado

o 250 g de calabacines rehogados

o 250 g de arroz cocido

## Salchicha fresca para asar

Ingredientes:

300 g de carne magra de vaca

500 g de carne magra de cerdo

200 g de panceta

20 g de sal

1/2 cucharada de pimienta blanca molida

1 cucharadita de comino

1/2 cucharita nuez moscada

Pasar la carne de ternera, carne de cerdo y el tocino dos veces por la picadora.

Añadir las especias mezcladas y la sal y amasar bien durante 5 minutos.

Dejar reposar el relleno de la salchicha en el frigorífico durante aprox. 30 minutos. Introduzca el relleno de salchicha como se describe en las instrucciones (véase capítulo "Elaborar salchicha") y hacer salchichas de 25 cm de longitud.

Consumir las salchichas bien asadas el mismo día.

## Galletas de mantequilla

Ingredientes:

500 g de mantequilla

500 g de azúcar

2 - 3 sobres de azúcar de vainilla

1 sobre de crema de vainilla

1/4 de cucharadita de sal

1 huevo

4 yemas de huevo

800 g de harina (tipo 405)

2 cucharaditas de levadura

200 g de almendras molidas (blanqueadas)

Ralladura de la piel de un limón

Bata la mantequilla hasta que quede espumosa. Añada poco a poco el resto de los ingredientes y amase bien la masa. Cubra la masa y déjela reposar en el frigorífico durante aprox. 12 horas (p. ej., durante la noche). A continuación, pase la masa por la boquilla metálica de la picadora de carne con el suplemento galletas de manguera ①. Coloque las galletas de mantequilla sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno. Hornee las galletas en el horno precalentado a 180 °C durante aprox. 10-15 minutos hasta que queden doradas.

## Indholdsfortegnelse

<b>Indledning</b> .....	<b>166</b>
Ophavsret .....	166
Ansvarsbegrænsning .....	166
<b>Anvendelsesområde</b> .....	<b>166</b>
<b>Pakkens indhold / beskrivelse af delene</b> .....	<b>167</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>167</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>168</b>
<b>Sådan samles kødhakkeren/skilles kødhakkeren ad</b> .....	<b>170</b>
Samling af kødhakkeren .....	170
Montering af pølsestopper .....	171
Montering af kibbeh-tilbehør .....	172
Montering af småkagetilbehør .....	172
<b>Betjening</b> .....	<b>173</b>
Betjening af produktet .....	173
Forarbejdning af kød .....	174
Fremstilling af pølser .....	174
Betjening af kibbeh-tilbehøret .....	174
Fremstilling af småkager .....	175
<b>I tilfælde af fejl</b> .....	<b>175</b>
<b>Rengøring</b> .....	<b>176</b>
Rengøring af motordelen .....	176
Rengøring af tilbehørsdele .....	176
<b>Opbevaring</b> .....	<b>177</b>
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>178</b>
<b>Garanti for Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>179</b>
Service .....	180
Importør .....	180
<b>Opskrifter</b> .....	<b>181</b>
Kibbeh .....	181
Farsruller .....	182
Frisklavede grillpølser .....	183
Småkagedej .....	183



## Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

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

## Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Kopiering eller eftertryk – også i uddrag – samt videregivelse af billederne – også i ændret tilstand – er kun tilladt med producentens skriftlige samtykke.

## Ansvarsbegrænsning

Alle tekniske informationer, data og anvisninger for tilslutning og betjening i denne betjeningsvejledning svarer til den nyeste viden på trykkesidspunktet og gives efter bedste overbevisning i henhold til vores hidtidige erfaringer og viden.

Der kan ikke stilles nogen form for krav baseret på informationerne, billederne og beskrivelserne i denne vejledning.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes manglende overholdelse af vejledningen, anvendelse, som er i strid med det tilsigtede, forkerte reparationer, ændringer, som er foretaget uden tilladelse samt anvendelse af ikke-tilladte reservedele.

## Anvendelsesområde

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

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

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

## Pakkens indhold / beskrivelse af delene

Figur A:

- ❶ Småkagetilbehør med stribemønster
- ❷ Stopper
- ❸ Påfyldningsskål
- ❹ Ledningsoprulning
- ❺ Motordel
- ❻ Kødhakkerdel af metal
- ❼ Transportsnegl
- ❽ Fjeder
- ❾ Krydskniv
- ❿ Grov og fin hulskive
- ⓫ Lukkering
- ⓬ Pølsestopper
- ⓭ Pøleskive
- ⓮ Kibbeh-tilbehør


Figur B:

- ❶ Låseknop

Figur C:

- ❶ Knappen "<" (produktet kører baglæns)
- ❷ Knappen "0" (slukket)
- ❸ Knappen "I" (tændt)

## 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.

## Sikkerhedsanvisninger

### **FARE FOR ELEKTRISK STØD**

- ▶ Sørg for, at ledningen ikke bliver beskadiget. Hold den på afstand af varme områder, og læg den, så den ikke kan komme i klemme.
- ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- ▶ Brug kun produktet i tørre rum, og ikke udendørs.



Læg aldrig motordelen ned i vand eller andre former for væske! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød.

### **ADVARSEL!**

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

### **ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Stik aldrig hænderne/fingrene ind i produktets åbninger. Stik aldrig nogen form for genstande ind i produktets åbninger – bortset fra den stopper, der hører til det enkelte tilbehør og de fødevarer, der skal behandles. Ellers er der stor fare for ulykker!
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, før du sætter tilbehørsdele på eller tager dem af.
- ▶ Sørg for, at produktet altid er under opsyn, når det er klar til brug. Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug, eller hvis arbejdet afbrydes, så utilsigtet igangsætning undgås.
- ▶ Brug kun originalt tilbehør til dette produkt. Andre dele er muligvis ikke sikre nok.
- ▶ Anvend aldrig produktet i tom tilstand. Det kan beskadige produktet, så det ikke længere kan repareres.

## **⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal produktet slukkes og kobles fra strømnettet.
- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- ▶ Forsigtig: Krydskniven er meget skarp! Vær altid forsigtig ved håndtering og rengøring af produktet.
- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Produktet må ikke bruges af børn.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.

## Sådan samles kødhakkeren/ skilles kødhakkeren ad

### OBS – MATERIELLE SKADER!

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

### BEMÆRK

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

## Samling af kødhakkeren

Klap fold-ud-siden ud – her vises det grafisk, i hvilken rækkefølge delene skal samles. Bemærk, at du ikke behøver krydskniven ⑨ og fjederen ⑧ eller en hulskive ⑩/pølseskive ⑬ til alle tilbehørsdelene.

- 1) Gnid alle metaldele med madolie.
- 2) Sæt transportsneglen ⑦ ind i kødhakkerdelen ⑥.
- 3) Sæt fjederen ⑧ på transportsneglen ⑦.
- 4) Sæt krydskniven ⑨ ind, så siden med knivene vender væk fra fjederen ⑧. Kontrollér, at det firkantede udsnit på krydskniven ⑨ sidder rigtigt på den firkantede aksel.

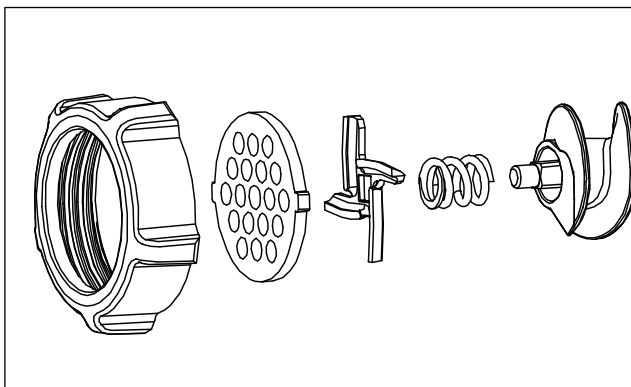







Fig. 1

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Krydskniven ⑨ er meget skarp! Fare for personskader!

## OBS – MATERIELLE SKADER!

► Produktet beskadiges, hvis krydskniven 9 sættes omvendt på!

- 5) Vælg den ønskede hulskive 10/pølseskive 13.
- 6) Læg den valgte hulskive 10 i kødhakkerdelen 6, så fikseringerne på hulskiven 10 sidder i udsnittene på kødhakkerdelen 6.
- 7) Når alt er korrekt monteret, skrues lukkeringen 11 fast med hånden.
- 8) Den færdigmonterede kødhakkerdel 6 forbindes med motordelen 5 med en bajonetlukning:
  - Sæt kødhakkerdelen 6 ind i motordelen 5, så symbolet  på kødhakkerdelen 6 sidder ud for symbolet  på motordelen 5. Låseknappen 15 trykkes ind (fig. B).
  - Pres kødhakkerdelen 6 lidt ind, og drej samtidig påfyldningsskålen på kødhakkerdelen 6 hen til midterpositionen (fig. B), så symbolet  på påfyldningsskålen peger mod symbolet . Når kødhakkerdelen 6 går i indgreb, springer låseknappen 15 ud.
  - Stil til sidst påfyldningsskålen 3 oven på påfyldningsåbningen.
  - For at tage påfyldningsskålen af skal du trykke på låseknappen 15 og dreje påfyldningsåbningen mod højre igen (fig. B) . Derefter kan du tage kødhakkerdelen 6 ud.

## Montering af pølsestopper

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

- 1) Tag kødhakkerdelen 6 af som beskrevet under "Samling af kødhakkeren".
- 2) Tag alle dele, der er monteret på/i kødhakkerdelen 6 af, og rengør dem.
- 3) Gnid alle metaldele med madolie.
- 4) Sæt transportsneglen 7, fjederen 8 og krydskniven 9 ind i kødhakkerdelen 6 igen.
- 5) Læg pølseskiven 13 ind, så fikseringerne på pølseskiven 13 ligger i udsnittene på kødhakkerdelen 6.
- 6) Sæt så pølsestopperen 12 foran pølseskiven 13.
- 7) Skru lukkeringen 11 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 **14** skal krydskniven **9** med fjederen **8** eller hul- eller pølseskiven **10/13** ikke anvendes!  
Tag evt. disse dele ud af kødhakkerdelen **6**.

- 3) Gnid alle metaldele med madolie.
- 4) Læg de to plastdele til kibbeh-tilbehøret **14** i, så fikseringerne ved den nederste ring på kibbeh-tilbehøret **14** sidder i udsnittene på kødhakkerdelen **6**.
- 5) Når alt er sat rigtigt i, skrues lukkeringen **11** 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 **9** med fjederen **8** eller hul- eller pølseskiven **10/13** ikke anvendes!  
Tag evt. disse dele ud af kødhakkerdelen **6**.

- 3) Gnid alle metaldele med madolie.
- 4) Tag mønsterstriberne **1** forrest på småkagetilbehøret **1** af.
- 5) Sæt først plastiskiven og derefter metalskiven til småkagetilbehøret **1** i kødhakkerdelen **6** (se fold-ud-siden). Læg småkagetilbehøret **1** i, så fikseringerne på småkagetilbehøret **1** sidder i udsnittene på kødhakkerdelen **6**.
- 6) Når alt er korrekt monteret, skrues lukkeringen **11** fast med hånden.
- 7) Sæt mønsterstriberne **1** ind foran i småkagetilbehøret **1** igen. Sørg for, at grebet på mønsterriben **1** vender væk fra produktet. Ellers kan du ikke indstille mønsteret, der er lige ved håndtaget..
- 8) Montér kødhakkerdelen **6** som beskrevet i "Samling af kødhakkeren".
- 9) For at tage den af skal du først tage mønsterriben **1** af, før du kan skrue lukkeringen **11** af igen og tage småkagetilbehøret **1** ud.

## 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" **18** eller "<" **19**, 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" **17** 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" **18** 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 pøsefyldet efter din egen opskrift, og ælt massen godt igennem. Stil pøsekødet i køleskabet i 30 min. før du fortsætter.
- 3) Sæt pølsetarmen (natur- eller kunstarm) over pøsestopperen , og bind knude på enden. For hver 1 kg pøsemasse skal du beregne 1,60 m pøsearm.

### 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) Pøsefyldet presses ind i pølsetarmen ved hjælp af pøsestopperen . 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  kan du forme små, hule ruller af kød eller grøntsager, som du kan fylde efter ønske.

- 1) Kør først kødet igennem kødhakkeren to gange, før du presser det igennem kibbeh-tilbehøret .
- 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 småkagetilbehøret ❶:

- 1) Læg bagepapir på en lille bageplade, og stil den under udgangsåbningen foran på produktet.
- 2) Pres dejen ensartet ned i kødhakkerdelen ❹ – transportsneglen ❺ presser den så gennem det valgte motiv på motivstriben til småkagetilbehøret ❶.
- 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".

## I tilfælde af fejl

### Hvis motoren er blokeret på grund af ophobede fødevarer:

- Tryk på knappen "0" ❶ for at standse kødhakkeren.
- Tryk på knappen "<" ❷, og hold den inde. Nu kører motoren baglæns. Dermed kan du transportere fødevarerne lidt tilbage for at få motoren fri igen.
- Når motoren er fri, kan du slippe knappen "<" ❷.
- Tryk på knappen "!" ❸ for at starte kødhakkeren.
- Hvis motoren ikke kommer fri på denne måde, skal du rengøre produktet som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

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

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

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

- Sluk straks for produktet ved at trykke på knappen "0" ❶!
- Hvis det ikke er muligt uden risiko, skal du tage stikket ud.
- Lad disse skader reparere af kundeservice, før du anvender produktet igen.

## Rengøring


### FARE FOR ELEKTRISK STØD

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

## Rengøring af motordelen

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

### FARE FOR ELEKTRISK STØD

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






### OBS – MATERIELLE SKADER!

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


## Rengøring af tilbehørsdele

- Rengør tilbehørsdelene, som kan komme i kontakt med fødevarer, med varmt vand og et opvaskemiddel, der er egnet til fødevarer.

### BEMÆRK

- ▶  Plastdelen til småkagetilbehøret , stopperen , pøsestoppe-ren  og kibbeh-tilbehøret  kan vaskes i opvaskemaskinen.
- ▶ Læg så vidt muligt disse plastdele i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme. Ellers kan delene miste formen!

### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

### BEMÆRK

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

## Opbevaring

- Viki ledningen i urets retning om ledningsoprulningen ④ under produktets bund, og fastgør ledningen som vist nedenfor. Derved er den beskyttet mod skader:

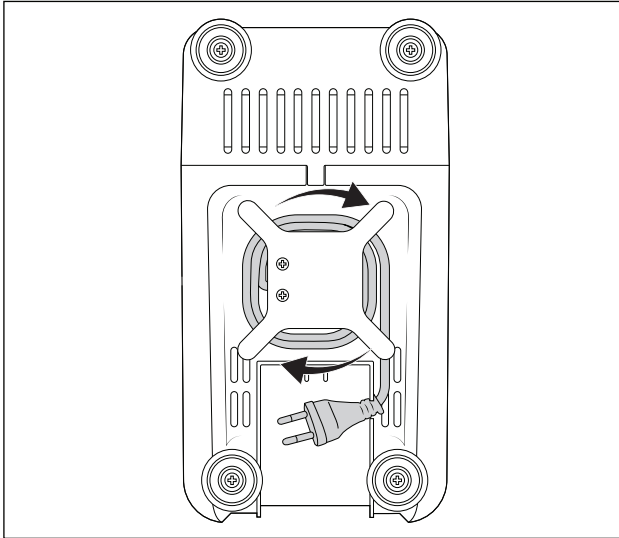


Fig. 2

- Opbevar produktet et tørt sted.
- Smør metaldelene med et tyndt lag madolie efter tørring, medmindre du straks vil fortsætte med at bruge produktet. Dermed opnår du god beskyttelse mod korrosion.
- Opbevar produktet, så det er utilgængeligt for børn og andre personer, der kræver opsyn. De er ikke altid selv i stand til at vurdere eventuelle farer i forbindelse med elektrisk udstyr.

## Bortskaffelse



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

**Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.**



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



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



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

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



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

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

1-7: Plast,

20-22: Papir og pap,

80-98: Kompositmaterialer.

### BEMÆRK

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

## Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

### Garantibetingelser

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

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

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

### Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

### Garantiens omfang

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

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

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

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

## Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 390010\_2201 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 390010\_2201.

## Service

**DK** Service Danmark

Tel.: 32 710005

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

IAN 390010\_2201

## Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

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

## Opskrifter

### Kibbeh

Ingredienser til kødfyldet:

400 g magert okse- eller lammekød

2 løg

10 g mel

25 g groft hakkede pinjekerner

1/2 tsk. allehånde, kanel, spidskommen, kommen (stødt), nelliker (stødt), muskatnød (stødt)

Salt og peber

Ingredienser til rørene:

500 g bulgur (udblødt)

500 g magert okse- eller lammekød

1 løg

1 knivspids peber, 1 knivspids chili

### Kødfyld

Først tilberedes kødfyldet, så det kan køle af, mens rørene tilberedes.

Kør kødet to gange gennem kødhakkeren (først med den grove og derefter med den fine hulskive **10**). Bland kødet, melet, pinjekernerne og krydderierne godt. Hak og steg løgene. Tilsæt kødmassen, og bland den med løgene. Steg det hele godt igennem, og lad det køle af.

### Rør

Kør kødet til rørene igennem kødhakkeren to gange (først med den grove og derefter med den fine hulskive **10**) og bland det med bulgur, de finthakkede løg og krydderierne. Denne masse køres ligeledes to gange gennem kødhakkeren. Udskift hulskiven **10** med kibbeh-tilbehøret **14** (se kapitlet "Montering af kibbeh-tilbehøret"), og form ca. 7 cm lange kibbeh-rør.

### Tilberedning:

Fyld kibbeh-rørene med kødfyld, når de er færdige, og tryk de to ender sammen, så der dannes små lommer. Friter de færdige kibbeh-rør i 190 °C varm olie i ca. 3 minutter. De færdige kibbeh-rør skal være gyldenbrune.



## Farsruller

Ingredienser til farsrullerne:

450 g magert lamme-, kalve- eller oksekød

150 g mel

1 tsk. allehånde

1 tsk. muskatnød

1 knivspids chilipulver

1 knivspids peber

Ingredienser til kødfyldet:

400 g lammekød

1 1/2 spsk. olivenolie

1 1/2 spsk. finthakket løg

1/2 tsk. allehånde

1/2 tsk. salt

1 1/2 spsk. mel

Rør

Kør kødet til rørene gennem kødhakkeren to gange (først med den grove og derefter med den fine hulskive **10**), og bland det med ingredienserne. Denne masse køres ligeledes to gange gennem kødhakkeren. Udskift hulskiven **10** med kibbeh-tilbehøret **14** (se kapitlet "Montering af kibbeh-tilbehøret").

Form kibbeh-rør med kibbeh-tilbehøret **14**, og frys dem.

Fyld

Kør kødet to gange gennem kødhakkeren (først med den grove og derefter med den fine hulskive **10**). Svits løgene, bland dem godt med kødet og de øvrige ingredienser. Fyld derefter kibbeh-rørene, og steg dem.

Alternativt fyld:

250 g dampet broccoli

eller 250 g dampet zucchini

eller 250 g kogt ris

## Frisklavede grillpølser

Ingredienser:

300 g magert oksekød

500 g magert svinekød

200 g nakkespæk

20 g salt

1/2 spsk. hvid, malet peber

1 tsk. kommen

1/2 tsk. muskatnød

Kør oksekød, svinekød og spæk igennem kødhakkeren to gange.

Tilsæt de blandede krydderier samt salt, og ælt i 5 min.

Stil pølsefyldet i køleskabet i 30 minutter. Fyld pølsefyldet på efter vejledningen (se kapitlet "Fremstilling af pølser"), og luk pølserne ved en længde på 25 cm ved at dreje dem om sig selv.

Steg og spis de færdige grillpølser samme dag.

## Småkagedej

Ingredienser:

500 g smør

500 g sukker

2-3 breve vaniljesukker

1 brev vaniljebudding

1/4 tsk. salt

1 æg

4 æggeblommer

800 g mel (type 405)

2 tsk. bagepulver

200 g malede mandler (smuttede)

Revet skal af en citron

Pisk smørret til det skummer. Tilsæt de øvrige ingredienser lidt ad gangen, og ælt dejen godt. Lad den færdige dej hvile tildækket i køleskabet i ca. 12 timer (f.eks. natten over). Kør den derefter igennem kødhakkeren med småkage tilbehøret ❶. Læg småkagerne på en bageplade med bagepapir. Bag småkagerne gyldenbrune i en forvarmet bageovn ved 180 °C i ca. 10-15 minutter.



## Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>186</b>
Dritto d'autore .....	186
Limitazione di responsabilità .....	186
<b>Uso conforme</b> .....	<b>186</b>
<b>Volume della fornitura / Descrizione dei componenti</b> .....	<b>187</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>187</b>
<b>Indicazioni di sicurezza</b> .....	<b>188</b>
<b>Montaggio / smontaggio</b> .....	<b>190</b>
Montaggio del tritacarne .....	190
Montaggio dell'accessorio per salsicce .....	191
Montaggio dell'accessorio per kubbe .....	192
Montaggio dell'accessorio per pasticceria .....	192
<b>Uso</b> .....	<b>193</b>
Funzionamento dell'apparecchio .....	193
Lavorazione della carne .....	194
Lavorazione delle salsicce .....	194
Uso dell'accessorio per kubbe .....	195
Produzione di pasticceria .....	195
<b>In caso di guasti</b> .....	<b>196</b>
<b>Pulizia</b> .....	<b>197</b>
Pulizia del blocco motore .....	197
Pulizia degli accessori .....	197
<b>Conservazione</b> .....	<b>198</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>199</b>
<b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>200</b>
Assistenza .....	201
Importatore .....	201
<b>Ricette</b> .....	<b>202</b>
Quibe .....	202
Involtni di carne .....	203
Salsiccia arrosto .....	204
Pasticceria .....	204

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. Conservi con cura il manuale. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

## Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

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

## Limitazione di responsabilità

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

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

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

## Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla lavorazione di alimenti in quantità previste per l'uso domestico e in ambiente privato:

- Macinazione di carne fresca
- Produzione di salsicce con budella naturali o sintetiche,
- Produzione di pasticceria.

Questo apparecchio non è previsto per la lavorazione di alimenti congelati o duri, come per es. ossa o frutta secca, né per l'uso commerciale o industriale.

## Volume della fornitura / Descrizione dei componenti

Figura A:

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



Figura B:

- ⓯ Pulsante di bloccaggio

Figura C:

- ⓰ Tasto „<“ (All'indietro)
- ⓱ Tasto „0“ (Spegnere)
- ⓲ Tasto „I“ (Accendere)

## Dati tecnici

Tensione	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz
Assorbimento di potenza	250 - 350 W
Classe di protezione	II /  (doppio isolamento)
	Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con gli alimenti sono adatte per alimenti.
Tempo di funzionamento abbreviato	15 minuti

### Tempo di funzionamento abbreviato

Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Dopo l'uso per il tempo di funzionamento abbreviato indicato, l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore.

## Indicazioni di sicurezza

### PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Controllare che il cavo di rete non venga danneggiato. Tenerlo lontano dalle aree surriscaldate e collocarlo in modo che non resti incastrato.
- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.



Non immergere mai il blocco motore in acqua o in altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte per folgorazione.

### ATTENZIONE!

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli qui descritti. Sussiste un grave pericolo di infortuni se, a causa di un impiego errato, si mettono fuori uso i dispositivi di protezione dell'apparecchio.

### ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non toccare mai le aperture dell'apparecchio. Non inserire mai alcun tipo di oggetto all'interno - a eccezione del pressino e degli alimenti da lavorare. In caso contrario, si corre il rischio di infortuni!
- ▶ Scollegare la spina dalla presa prima di inserire o rimuovere gli accessori.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è pronto per l'uso. Dopo l'uso o in caso di interruzioni del lavoro, disinserire sempre la spina dalla presa per evitare l'azionamento accidentale dell'apparecchio.
- ▶ Utilizzare solo gli accessori originali di questo apparecchio. Altri componenti potrebbero non essere sufficientemente sicuri.

**⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Non azionare mai l'apparecchio a vuoto. Ciò può dare luogo a danni irreparabili.
- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni.
- ▶ Attenzione: il coltello è molto affilato! Prestare sempre molta attenzione nel trattamento e nella pulizia dell'apparecchio,
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve venire utilizzato da bambini.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.



## Montaggio / smontaggio

### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Tutti gli accessori sono stati ricoperti di un sottile strato d'olio per proteggerli dalla corrosione. Prima del primo impiego pulire accuratamente tutte le parti come descritto dettagliatamente nel capitolo "Pulizia". Strofinare quindi tutte le parti metalliche con un po' di olio alimentare.

### AVVERTENZA

- ▶ Prima del primo utilizzo, rimuovere la pellicola protettiva dal tastierino.

## Montaggio del tritacarne

Aprire la pagina pieghevole: in essa è rappresentata visivamente la sequenza di montaggio. Si tenga presente che non per tutti gli accessori sono necessari il coltello a croce **9** e la molla **8** o un disco forato **10**/disco per salsicce **13**.

- 1) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 2) Inserire la coclea di trasporto **7** nell'accessorio **6**.
- 3) Inserire la molla **8** sulla coclea di trasporto **7**.
- 4) Inserire quindi il coltello a croce **9** in modo da tenere il lato con le lame lontano dalla molla **8**. Assicurarsi che l'intaglio quadrato del coltello a croce **9** poggia correttamente sull'asse quadrato.

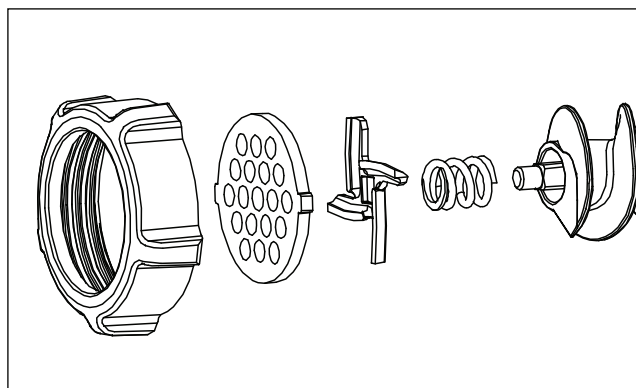







Fig. 1

### ⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Il coltello a croce **9** è molto affilato! Pericolo di lesioni!

## ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

► L'apparecchio subisce danni se il coltello a croce **9** viene inserito al contrario!

- 5) Selezionare il disco forato **10**/disco per salsicce **13** desiderato.
- 6) Selezionare il disco forato desiderato **10**. Collocare il disco forato **10** selezionato nell'accessorio per tritacarne **6** in modo tale che i fissaggi del disco forato **10** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 7) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura **11**.
- 8) L'accessorio per tritacarne montato **6** viene collegato al blocco motore **5** tramite un attacco a baionetta:
  - Inserire l'accessorio per tritacarne **6** nel blocco motore **5** in modo che il simbolo  dell'accessorio per tritacarne **6** coincida con il simbolo  del blocco motore **5**. Il pulsante di bloccaggio **15** si inserisce (fig. B).
  - Premere leggermente l'accessorio per tritacarne **6** girando la vaschetta di riempimento dell'accessorio per tritacarne **6** nella posizione centrale (fig. B), in modo che il simbolo  della vaschetta di riempimento sia rivolto verso il simbolo . Quando l'accessorio per tritacarne **6** si innesta, il pulsante di bloccaggio **15** scatta fuori.
  - Inserire infine la vaschetta di riempimento **3** in alto sul pozzetto di riempimento.
  - Per rimuoverla, premere il pulsante di sbloccaggio **15** e ruotare nuovamente a destra il pozzetto di riempimento (Fig. B) . Quindi è possibile estrarre l'accessorio tritacarne **6**.

## Montaggio dell'accessorio per salsicce

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

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Smontare tutte le parti montate sull'/nell'accessorio per tritacarne **6** e pulirle.
- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Reinserire la coclea di trasporto **7**, la molla **8** e il coltello a croce **9** nell'accessorio per tritacarne **6**.
- 5) Collocare il disco per salsicce **13** in modo tale che i fissaggi del disco per salsicce **13** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 6) Inserire quindi l'accessorio per salsicce **12** davanti al disco per salsicce **13**.
- 7) Avvitare saldamente l'anello di chiusura **11**.
- 8) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".

## Montaggio dell'accessorio per kubbe

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

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Rimuovere eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne **6**.

### AVVERTENZA

► Per l'accessorio per kubbe **14** non sono necessari né il coltello a croce **9** con la molla **8** né un disco forato o per salsicce **10/13**! All'occorrenza estrarre questi componenti dall'accessorio per tritacarne **6**.

- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Collocare entrambe le parti in plastica dell'accessorio per kubbe **14** in modo tale che i fissaggi dell'anello inferiore dell'accessorio per kubbe **14** vengano a trovarsi negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 5) Dopo aver inserito tutto correttamente, riavvitare l'anello di bloccaggio **11**.
- 6) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".

## Montaggio dell'accessorio per pasticceria

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

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Rimuovere eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne **6**.

### AVVERTENZA

► Per l'accessorio per pasticceria **1** non sono necessari né il coltello a croce **9** con la molla **8** né un disco forato o per salsicce **10/13**! All'occorrenza estrarre questi componenti dall'accessorio per tritacarne **6**.

- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Estrarre la striscia decorativa **1** dal davanti dell'accessorio per pasticceria **1**.
- 5) Collocare prima il disco di plastica, quindi il disco di metallo dell'accessorio per pasticceria **1** nell'accessorio tritacarne **6** (v. pagina apribile). Collocare l'accessorio per pasticceria **1** in modo tale che i fissaggi dell'accessorio per pasticceria **1** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 6) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura **11**.

- 7) Reinscrivere la striscia decorativa ❶ sul davanti nell'accessorio per pasticceria ❶. Assicurarsi che la maniglia della striscia decorativa ❶ sia orientata lontano dall'apparecchio. In caso contrario, non sarà possibile inserire il motivo che si trova direttamente sulla maniglia.
- 8) Rimuovere l'accessorio tritacarne ❷, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 9) Per rimuoverlo, è necessario estrarre prima nuovamente la striscia decorativa ❶, prima di svitare l'anello di chiusura ❶ e poter estrarre nuovamente l'accessorio per pasticceria ❶.

## Uso

### PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento del blocco motore ❸ - in esso non si trovano elementi di comando. Aprendo l'alloggiamento decade la garanzia. Con l'alloggiamento aperto, sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica.

### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per oltre 15 minuti di seguito. Lasciare quindi l'apparecchio spento per almeno 30 minuti, per evitarne il surriscaldamento.
- ▶ Non premere mai i tasti "I" ❷ o "<" ❷ durante l'inversione di marcia prima che il motore dell'apparecchio si sia fermato completamente. Il motore potrebbe danneggiarsi.

## Funzionamento dell'apparecchio

Dopo aver montato gli accessori desiderati:

- 1) Posizionare l'apparecchio in modo da garantirne l'assoluta stabilità, evitando inoltre assolutamente (per es. a causa di vibrazioni o intralcio con il cavo di rete) che cada dal tavolo o finisca nelle vicinanze di acqua corrente. Le vibrazioni sono inevitabili mentre l'apparecchio è in funzione.

### PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Non toccare mai l'apparecchio ancora collegato alla rete elettrica o in funzione dopo che è caduto o è finito nell'acqua, o in altri casi di emergenza! In caso di emergenza, staccare subito la spina! In caso contrario, sussiste il grave pericolo di lesioni e di morte!
- 2) Inserire gli alimenti da lavorare nella vaschetta di riempimento ❸ e collocare un contenitore di raccolta sotto l'apertura di uscita.
  - 3) Premere prima il tasto "0" ❹ per accertarsi che l'apparecchio sia ancora spento. In caso contrario sussiste il rischio che l'apparecchio si avvii involontariamente collegando la spina alla presa di corrente.
  - 4) Inserire quindi la spina nella presa di corrente.

- 5) Premere il tasto "I" **18** per accendere l'apparecchio.

## **⚠ AVVISI! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Premere gli alimenti esclusivamente con il pressino rotondo **2** nel pozzetto di riempimento, mai con le dita, posate o altri oggetti simili. Si corre il grave pericolo di infortuni e l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

## **ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non premere mai tanto forte da provocare il rallentamento udibile del motore. In caso contrario, l'apparecchio può sovraccaricarsi e danneggiarsi.

## Lavorazione della carne

- 1) Utilizzare pezzi di carne di dimensioni tali da entrare senza problemi nel pozzetto di riempimento. Se necessario, tagliare la carne a pezzetti. Controllare che la carne non contenga ossa o nervi.

## **⚠ AVVISI!**

- ▶ La carne macinata è facilmente deteriorabile. Adottare quindi la massima igiene nella lavorazione della carne. In caso contrario, si possono verificare danni alla salute.

- 2) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Carne", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

## Lavorazione delle salsicce

- 1) Lavorare la carne due volte nel tritacarne, prima di trasformarla in salsiccia.
- 2) Per il ripieno, aggiungere alla carne macinata cipolle tritate, spezie e altri ingredienti in base alla ricetta, impastando bene il composto. Collocare in frigorifero l'impasto ottenuto per circa 30 min. prima dell'ulteriore lavorazione.
- 3) Collocare il budello per insaccati (budello naturale o sintetico) sull'accessorio per salsicce **12** e annodare l'altro capo. Per ogni kg di ripieno si possono calcolare circa 1,60 m di budella.

## **SUGGERIMENTO**

Le budella naturali devono essere precedentemente messe a bagno in acqua tiepida per circa 3 ore, e strizzate prima di essere applicate. In tal modo esse riacquisteranno la propria elasticità. Le budella naturali sono disponibili in commercio in macelleria, nelle vicinanze dei macelli o dal proprio macellaio.

- 4) Il ripieno viene pressato all'interno del budello **12** attraverso l'accessorio per salsicce. Una volta raggiunta la lunghezza desiderata, spegnere l'apparecchio, comprimere la salsiccia all'estremità e ruotarla un paio di volte intorno al suo asse longitudinale.

## SUGGERIMENTO

Le salsicce si dilatano quando vengono cucinate o congelate. Non riempirle eccessivamente, poiché potrebbero scoppiare.

- 5) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Salsicce", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

## Uso dell'accessorio per kubbe

Con l'accessorio per kubbe **14**, con gli alimenti inseriti si possono formare rotolini vuoti fatti di carne o verdura che si possono riempire a proprio piacimento.

- 1) Far passare due volte la carne attraverso il tritacarne prima di spingerla attraverso l'accessorio per kubbe **14**.
- 2) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Salsicce", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

## Produzione di pasticceria

Dopo aver preparato un impasto per la pasticceria seguendo la relativa ricetta e dopo aver montato l'accessorio **1**:

- 1) Rivestire una piccola piastra con carta da forno e collocarla sotto l'apertura di uscita sul davanti dell'apparecchio.
- 2) Premere uniformemente l'impasto nell'accessorio tritacarne **6** - la coclea di trasporto **7** lo spingerà attraverso il motivo selezionato della striscia decorativa dell'accessorio per pasticceria **1**.
- 3) Dopo aver ottenuto la lunghezza desiderata per i pasticcini, arrestare l'apparecchio e tagliare l'impasto dall'apertura di uscita. Collocare la pasticceria sulla piastra da forno.
- 4) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Pasticceria", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

## In caso di guasti

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

- Premere il tasto "0" **17** per arrestare il tritacarne.
- Tenere premuto il tasto "<" **16**. Il motore funzionerà a ritroso. In tal modo è possibile spostare gli alimenti all'indietro per sbloccare il motore.
- Dopo aver sbloccato il motore, rilasciare il tasto "<" **16**.
- Premere il tasto "I" **18** per arrestare il tritacarne.
- Se non si riesce a sbloccare il motore, pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia".

### **Se il motore parte all'improvviso, è possibile che si sia attivato il dispositivo interno di sicurezza da sovraccarico che protegge il motore.**

- Spegner l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per ca. 30 min. prima di riutilizzarlo.
- Se non si ottenesse alcun esito, attendere altri 15 min.
- Se tale periodo di tempo trascorre senza esiti, è possibile che ci sia un guasto. Rivolgersi in tal caso al servizio di assistenza clienti.

### **Se il cavo di rete è danneggiato o si riscontrano danni ai componenti dell'apparecchio:**

- Spegner subito l'apparecchio premendo il tasto "0" **17**!
- Se ciò non fosse possibile senza pericolo, staccare la spina.
- Fare riparare i danni dal servizio di assistenza clienti prima di riutilizzare l'apparecchio.

## Pulizia

### PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa. Si evita così il pericolo di infortuni dovuti all'avviamento accidentale dell'apparecchio e scossa elettrica.

## Pulizia del blocco motore

- Pulire tutte le superfici esterne e il cavo di rete con un panno leggermente inumidito. In caso di sporco ostinato utilizzare un detersivo delicato applicato su un panno. Per rimuovere eventuale residui di detersivo strofinare poi con un panno leggermente inumidito solo con acqua corrente. Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.

### PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Non immergere mai il blocco motore **5** in acqua o in altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica, qualora l'umidità penetrata finisca sui cavi elettrici.


### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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

## Pulizia degli accessori

- Lavare gli accessori che possono entrare in contatto con gli alimenti con acqua calda e un detersivo da cucina adatto ad alimenti.

### AVVERTENZA

- ▶  La parte in plastica dell'accessorio per pasticceria **1**, il pressino **2**, l'accessorio per salsicce **12** e l'accessorio per quibe **14** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- ▶ Se possibile, disporre questi componenti in plastica nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati. In caso contrario, i pezzi potrebbero deformarsi!

### AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Il coltello a croce **9** è molto affilato! Pericolo di lesioni!

- Asciugare bene tutto prima di riutilizzare l'apparecchio.

### AVVERTENZA

- ▶ Dopo ogni pulizia, strofinare le parti in metallo con olio alimentare! In caso contrario, le parti in metallo potrebbero cambiare colore!



## Conservazione

- Avvolgere il cavo di rete in senso orario intorno all'avvolgicavo ④ presente sotto il fondo dell'apparecchio e fissarlo come illustrato qui sotto. In tal modo rimane protetto da danneggiamenti:

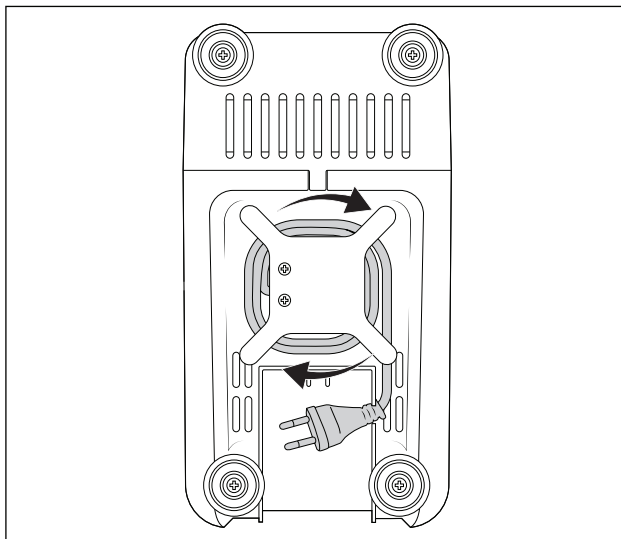


Fig. 2

- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.
- Dopo l'asciugatura strofinare gli accessori in metallo con olio alimentare, se non si prevede di riutilizzare subito l'apparecchio. In tal modo si protegge l'apparecchio dalla corrosione.
- Conservare l'apparecchio in modo da renderlo inaccessibile ai bambini e alle persone bisognose di assistenza. Essi potrebbero non essere in grado di valutare correttamente i possibili rischi derivanti dall'impiego di apparecchi elettrici.

## Smaltimento



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

**Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.**



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



Il prodotto è riciclabile, soggetto ad una responsabilità estesa del produttore e va differenziato.



L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.

Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali d'imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

1-7: materie plastiche,

20-22: carta e cartone,

80-98: materiali compositi.

### AVVISO

- Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

## Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

### Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione.

Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 390010\_2201 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 390010\_2201 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**

Tel.: 800781188

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

IAN 390010\_2201

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

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

## Ricette

### Quibe

Ingredienti per il ripieno di carne

400 g di carne bovina magra o di agnello

2 cipolle

10 g di farina

25 g di pinoli tritati grossolanamente

1/2 cucchiaino di pimento in polvere, di cannella, di cumino, di cumino in polvere, di chiodi di garofano in polvere, di noce moscata in polvere

Sale e pepe

Ingredienti per l'impasto

500 g di bulgur (messo a bagno)

500 g di carne bovina magra o di agnello

1 cipolla

1 pizzico di pepe, 1 pizzico di chili

### Ripieno

Preparare prima il ripieno per farlo raffreddare durante la preparazione dell'impasto.

Tritare due volte la carne (prima con il disco a fori medi e poi con quello a fori fini 10). Mescolare bene la carne, la farina, i pinoli e le spezie. Affettare e rosolare le cipolle. Aggiungere il composto di carne e mescolarlo con le cipolle. Cuocere bene e lasciar raffreddare.

### Impasto

Tritare due volte la carne per l'impasto (prima con il disco a fori medi e poi con quello a fori fini 10) e incorporarla al bulgur, alla cipolla tritata finemente e alle spezie. Tritare due volte nel tritacarne anche questo composto. Sostituire il disco forato 10 con l'accessorio per quibe 14 (consultare il capitolo "Montaggio dell'accessorio per quibe") e formare impasti di 7 cm circa di lunghezza.

### Preparazione

Direttamente dopo la preparazione farcire i singoli involucri di quibe con il ripieno di carne e unire le estremità comprimendole in modo da formare piccole tasche. Friggere i quibe pronti per 3 minuti circa in olio a 190°. I quibe devono dorarsi.

## Involtini di carne

Ingredienti per l'impasto di carne

450 g di carne magra di montone, vitello o manzo

150 g di farina

1 cucchiaino di pimento (pepe garofanato)

1 cucchiaino di noce moscata

1 presa di chili in polvere

1 presa di pepe

Ingredienti per il ripieno

400 g di carne di montone

1 cucchiaio e 1/2 di olio d'oliva

1 cucchiaio e 1/2 di cipolle finemente tritate

1/2 cucchiaino di pimento (pepe garofanato)

1/2 cucchiaino di sale

1 cucchiaio e 1/2 di farina

Tritare la carne per l'involucro per due volte consecutivamente nel tritacarne (prima con il disco a fori grandi e quindi con il disco a fori fini **10**) e mescolarla con gli ingredienti. Lavorare l'impasto due volte con il tritacarne. Sostituire il disco forato **10** con l'accessorio per quibe **14** (v. capitolo "Montaggio dell'accessorio per quibe").

Formare e congelare gli involucri di quibe con l'accessorio per quibe **14**.

Ripieno:

tritare due volte la carne col tritacarne (prima con il disco a fori grossi e poi con il disco a fori fini **10**). Soffriggere le cipolle e mescolarle bene con la carne e il resto degli ingredienti. Riempire gli involucri di kubbe e arrostirli.

Ripieni alternativi:

250 g di broccoli al vapore

o 250 g di zucchine al vapore

o 250 g di riso bollito

## Salsiccia arrosto

Ingredienti:

- 300 g di carne bovina magra
- 500 g di carne suina magra
- 200 g di spalla di maiale
- 20 g di sale
- 1/2 cucchiaino di pepe bianco macinato
- 1 cucchiaino di cumino
- 1/2 cucchiaino di noce moscata

Lavorare due volte la carne bovina, suina e la pancetta con il tritacarne.

Aggiungere il miscuglio di spezie e il sale e impastare per 5 minuti.

Collocare l'impasto per salsicce per ca. 30 minuti in frigorifero. Riempire le salsicce in base alle istruzioni (v. capitolo „Lavorazione delle salsicce“) e ottenere salsicciotti di 25 cm di lunghezza.

Consumare le salsicce arrostate nello stesso giorno.

## Pasticceria

Ingredienti:

- 500 g di burro
- 500 g di zucchero
- 2 - 3 bustine di zucchero vanigliato
- 1 bustina di budino alla vaniglia
- 1/4 di cucchiaino di sale
- 1 uovo
- 4 tuorli
- 800 g di farina (tipo 405)
- 2 cucchiaini di polvere lievitante
- 200 g di mandorle macinate (sbollentate)
- La buccia grattugiata di un limone

Montare il burro a neve. Aggiungere un po' alla volta i restanti ingredienti e impastare bene l'impasto. Far riposare l'impasto finito coperto in frigorifero per circa 12 ore (ad es. una notte intera). Quindi far passare l'impasto attraverso il tritacarne con l'accessorio per pasticceria ①. Collocare i pasticcini su una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocere i pasticcini nel forno preriscaldato a 180° C per ca. 10-15 minuti, fino a quando non assumeranno una colorazione dorata.

## Tartalomjegyzék

<b>Bevezető</b> .....	<b>206</b>
Szerzői jog .....	206
A felelősség korlátozása .....	206
<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>206</b>
<b>A csomag tartalma / Az egyes elemek leírása</b> .....	<b>207</b>
<b>Műszaki adatok</b> .....	<b>207</b>
<b>Biztonsági utasítások</b> .....	<b>208</b>
<b>Összeszerelés / Szétszerelés</b> .....	<b>210</b>
A húsdaráló összeszerelése .....	210
Kolbásztöltő tartozék felszerelése .....	211
Kebbe tartozék felszerelése .....	212
Omlós teasütemény tartozék felszerelése .....	212
<b>Használat</b> .....	<b>213</b>
A készülék kezelése .....	213
Hús feldolgozása .....	214
Kolbász feldolgozása .....	214
A kebbe tartozék használata .....	215
Omlós teasütemény készítése .....	215
<b>Hiba esetén</b> .....	<b>216</b>
<b>Tisztítás</b> .....	<b>217</b>
Motorblokk tisztítása .....	217
Tartozékok tisztítása .....	217
<b>Tárolás</b> .....	<b>218</b>
<b>Ártalmatlanítás</b> .....	<b>219</b>
<b>A Kompnass Handels GmbH garanciája</b> .....	<b>220</b>
Szerviz .....	221
Gyártja .....	221
<b>Receptek</b> .....	<b>222</b>
Kebbe .....	222
Hústekercs .....	223
Friss rostélyon sült virslí. ....	224
Omlós teasütemény .....	224



## Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

## Szerzői jog

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

Bármilyen formában történő sokszorosítás, ill. utányomás, akár kivonatos formában, valamint az ábrák megjelenítése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

## A felelősség korlátozása

A jelen használati útmutatóban lévő valamennyi műszaki információ, a csatlakoztatásra és a kezelésre vonatkozó adatok és tudnivalók megfelelnek a nyomtatás időpontjában aktuális változatnak, melybe legjobb tudomásunk szerint vontuk be eddigi tapasztalatainkat és felismeréseinket.

A jelen használati útmutató adataiból, ábráiból és leírásaiból semmiféle igény nem támasztható.

A gyártó nem vállal felelősséget a leírás be nem tartásából, a nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, engedély nélkül végzett módosításokból vagy a nem engedélyezett alkatrészek használatából eredő károkért.

## Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag háztartási mennyiségű élelmiszer feldolgozására alkalmas, magánháztartásokban:

- friss hús darálása,
- kolbász készítése természetes vagy műbélben,
- omlós teasütemény készítése.

A készülék nem fagyott vagy más okból kemény élelmiszerek, pl. csontok vagy csonthéjas magvak feldolgozására és nem ipari vagy kereskedelmi területen történő használatra készült.

## A csomag tartalma / Az egyes elemek leírása

„A” ábra:

- ❶ omlós teasütemény tartozék mintacsíkokkal
- ❷ tömködő
- ❸ betöltőedény
- ❹ kábelcsévélő
- ❺ motorblokk
- ❻ húsdaráló tartozék fémből
- ❼ szállítócsiga
- ❽ rugó
- ❾ darálókés
- ❿ durva és finom lyuktárcsa
- ⓫ zárógyűrű
- ⓬ kolbásztöltő tartozék
- ⓭ kolbásztárcsa
- ⓮ kebbe tartozék



„B” ábra:

- ❶ reteszelő gomb

„C” ábra:

- ❶ „<” gomb (hátramenet)
- ❷ „0” (ki) gomb
- ❸ „|” (be) gomb

## Műszaki adatok

Feszültség	220 - 240 V ~ (váltóáram), 50 Hz
Teljesítményfelvétel	250 - 350 W
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.
Rövid üzemeltetési idő	15 perc

### Rövid üzemeltetési idő

A rövid üzemeltetési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet üzemeltetni a készüléket a motor túlhevülése és károsodása nélkül. A megadott rövid üzemeltetési idő lejártá után a készüléket addig kell kikapcsolva tartani, amíg a motor le nem hűl.

## Biztonsági utasítások

### **ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE**

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne sérüljön meg. Tartsa távol forró felületektől és úgy vezesse, hogy ne szorulhasson be.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.



Soha ne merítse a motorblokkot vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

### **FIGYELMEZTETÉS!**

- ▶ Soha ne használja a készüléket az itt leírtaktól eltérő célokra. Jelentős balesetveszély áll fenn, ha hibás használat révén a készüléken lévő védőberendezések működését leállítja!

### **FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ Soha ne nyúljon a készülék nyílásaiba. Soha ne tegyen bele tárgyakat - a tartozékhoz tartozó tömkődő és feldolgozandó élelmiszer kivételével. Ellenkező esetben jelentős balesetveszély áll fenn!
- ▶ A tartozékok felhelyezése vagy levétele előtt húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Működés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A készülék véletlen bekapcsolódásának megelőzése érdekében használat után vagy munkaszünet esetén mindig húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Csak az eredeti tartozékokat használja a készülékhez. Előfordulhat, hogy más tartozékok nem elég biztonságosak.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ Ne működtesse a készüléket üresen. Ellenkező esetben a készülékben helyrehozhatatlan kár keletkezhet.
- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja.
- ▶ Figyelem - a darálókés nagyon éles! A készüléket óvatosan használja és tisztítsa.
- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ A készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

## Összeszerelés / Szétszerelés

### FIGYELEM – ANYAGI KÁRI!

- ▶ Az összes tartozékon vékony olajréteg van, ami véd a korrózió ellen. Az első használat előtt gondosan tisztítsa meg az összes alkatrészt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint. Ezután az összes fém alkatrészt dörzsölje be kevés étkezési olajjal.

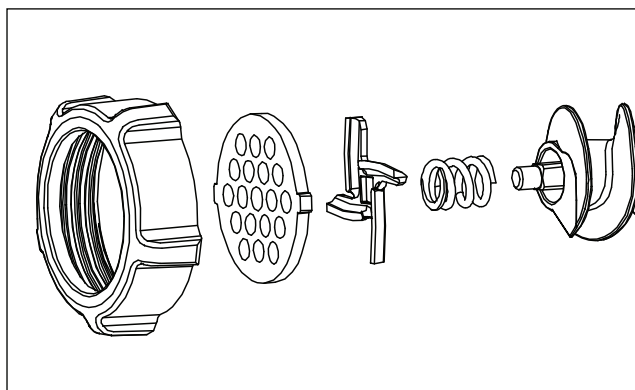
### TUDNIVALÓ

- ▶ Az első használat előtt távolítsa el a védőfóliát a gombokról.

## A húsdaráló összeszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort. Ne feledje, hogy nem mindegyik tartozékhoz szükséges a darálókés **9** és a rugó **8** vagy egy lyuktárcsa **10**/kolbásztárcsa **13**.

- 1) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 2) Helyezze a műanyagcsigát **7** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 3) Dugja a rugót **8** a szállítócsigára **7**.
- 4) Helyezze be a darálókést **9** úgy, hogy a keses oldala a rugótól **8** elfelé mutasson. Ügyeljen arra, hogy a darálókés **9** szögletes nyílása pontosan a szögletes tengelyen legyen.



1. ábra

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A darálókés **9** nagyon éles! Sérülésveszély!

## FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

► A készülékben kár keletkezik, ha a darálókést **9** fordítva helyezik be!

- 5) Válassza ki a kívánt lyuktárcsát **10**/kolbásztárcsát **13**.
- 6) Helyezze be a kiválasztott lyuktárcsát **10** a húsdaráló tartozékba **6** úgy, hogy a lyuktárcsa **10** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 7) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **11**.
- 8) A készre szerelt húsdaráló tartozék **6** bajonettzárral csatlakozik a motorblokkhoz **5**:
  - Dugja a húsdaráló tartozékot **6** a motorblokkba **5** úgy, hogy a húsdaráló tartozékon **6** lévő szimbólum **14** a motorblokkon **5** lévő **15** szimbólumon legyen. A reteszelő gomb **15** benyomódik (B ábra).
  - Nyomja be óvatosan a húsdaráló tartozékot **6** és forgassa el a húsdaráló tartozékon **6** lévő betöltőnyílást középső helyzetbe (B ábra) úgy, hogy a betöltőnyíláson lévő szimbólum **14** a **14** szimbólumra mutasson. Amikor a húsdaráló tartozék **6** bekattan, akkor a reteszelő gomb **15** kiugrik.
  - Végül helyezze a betöltődényt **3** felül a betöltőnyílásra.
  - A levételhez nyomja meg a reteszelő gombot **15** és forgassa vissza jobbra a betöltőnyílást (B ábra) **15**. Ezután ki tudja húzni a húsdaráló tartozékot **6**.

## Kolbásztöltő tartozék felszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Szedje szét a húsdaráló tartozékra **6**, ill. abba szerelt összes részt és tisztítsa meg.
- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Helyezze vissza a szállítócsigát **7**, a rugót **8** és a darálókést **9** a húsdaráló tartozékba **6**.
- 5) Helyezze be a kolbásztárcsát **13** úgy, hogy a kolbásztárcsa **13** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Ezután helyezze a kolbásztöltő tartozékot **12** a kolbásztárcsa **13** elé.
- 7) Csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **11**.
- 8) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.

## Kebbe tartozék felszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló tartozékot **6**.

### TUDNIVALÓ

▶ A kebbe tartozékhoz **14** nem szükséges sem a darálókés **9** a rugóval **8**, sem lyuktárcsa vagy kolbásztárcsa **10/13** !  
Adott esetben vegye ki ezeket az alkatrészeket a húsdaráló tartozékból **6**.

- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Helyezze be a kebbe tartozék **14** mindkét műanyag részét úgy, hogy a kebbe tartozék **14** alsó gyűrűjén lévő rögzítők a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 5) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja vissza kézzel a zárógyűrűt **11**.
- 6) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.

## Omlós teasütemény tartozék felszerelése

Hajtsa ki a kihajtható oldalt, ahol megtalálhatja az összeszerelés sorrendjét ábrázoló képsort.

- 1) Vegye le a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 2) Vegye le az esetleges tartozékokat és tisztítsa meg a húsdaráló tartozékot **6**.

### TUDNIVALÓ

▶ Az omlós teasütemény tartozékhoz **1** nem szükséges sem a darálókés **9** a rugóval **8**, sem lyuktárcsa vagy kolbásztárcsa **10/13** !  
Adott esetben vegye ki ezeket az alkatrészeket a húsdaráló tartozékból **6**.

- 3) Dörzsölje be az összes fémrészt étolajjal.
- 4) Húzza le mintacsíkokat **1** előrefelé az omlós teasütemény tartozékról **1**.
- 5) Helyezze be először az omlós teasütemény tartozék **1** műanyagtárcsáját, majd a fémtárcsáját a húsdaráló tartozékba **6** (lásd a kihajtható oldalt).  
Helyezze be az omlós teasütemény tartozékot **1** úgy, hogy az omlós teasütemény tartozék **1** rögzítői a húsdaráló tartozék **6** nyílásaiba illeszkedjenek.
- 6) Ha mindent helyesen behelyezett, akkor csavarja fel kézzel a zárógyűrűt **11**.

- 7) Dugja vissza a mintacsíkot **1** elöl az omlós teasütemény tartozékba **1**. Ügyeljen arra, hogy a mintacsíkon **1** lévő fogó a készüléktől elfelé mutasson. Ellenkező esetben nem tudja beállítani a mintát, amely közvetlenül a fogón van.
- 8) Szerelje fel a húsdaráló tartozékot **6** a „Húsdaráló összeszerelése” fejezetben leírtak szerint.
- 9) A levételhez először ismét húzza le a mintacsíkot **1**, mielőtt a zárógyűrűt **11** lehajítja és az omlós teasütemény tartozékot **1** ismét ki tudja venni.

## Használat

### ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ Soha nem nyissa ki a motorblokk **5** házát – nincs benne semmilyen kezelőelem. Ha kinyitja a házat, akkor a garancia érvényét veszti. Nyitott készülékház esetén áramütés miatti életveszély áll fenn.

### FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a készüléket folyamatosan 15 percnél hosszabb ideig. Ezt követően hagyja a készüléket legalább 30 percig kikapcsolva, hogy elkerülje a túlmelegedést.
- ▶ Irányváltztatás esetén soha ne nyomja meg az „I” **18** vagy „<” **16** gombokat, amíg a készülék motorja nem állt le teljesen. Kár keletkezhet a motorban.

## A készülék kezelése

Miután felszerelte a kívánt tartozékokat:

- 1) Állítsa fel a készüléket úgy, hogy teljesen stabilan álljon és semmi esetre se (pl. vibráció vagy a hálózati kábel beakadása révén) tudjon leesni az asztalról vagy folyóvíz közelébe kerülni. Rázkódások működés közben elkerülhetetlenek.

### ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ Soha ne nyúljon a csatlakoztatott vagy működő készülék után, ha leeshet vagy vízbe eshet vagy más vészhelyzet esetén! Vészhelyzet esetén azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót! Ellenkező esetben akut sérülés-, és életveszély áll fenn!
- 2) Helyezze a feldolgozandó élelmiszert a betöltőedénybe **3** és állítson egy felfogóedényt előre a kiléptőnyílás alá.
  - 3) Először nyomja meg a „0” gombot **17**, hogy biztos legyen, hogy a készülék még ki van kapcsolva (C ábra). Ellenkező esetben fennáll a veszélye, hogy a készülék akaratlanul elindul, amikor a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba dugja.



- 4) Ezt követően dugja a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 5) Nyomja meg az „I” gombot **I** és kapcsolja be a készüléket.

## **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ Végül nyomja az élelmiszert a kerek tömködővel **2** a betöltőnyílásba - soha ne az ujjával, villával, kanál végével vagy hasonlókkal. Jelentős sérülésveszély áll fenn és a készülékben kár keletkezhet.

## **FIGYELEM – ANYAGI KÁR!**

- ▶ Soha ne nyomja olyan erősen, hogy a motor hallhatóan lelassuljon. Ellenkező esetben a készüléket túlterheli, ami kárt okozhat.

## **Hús feldolgozása**

- 1) Akkorra húsdarabokat használjon, amelyek probléma nélkül beleférnek a betöltőnyílásba. Adott esetben előzőleg darabolja össze a húst. Ügyeljen arra, hogy a hús ne legyen csontos és inas.

## **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

- ▶ A darált hús nagyon hamar megromlik. Ezért a hús feldolgozása során ügyeljen a higiéniára. Ellenkező esetben egészségügyi problémák merülhetnek fel.

- 2) Ha elolvasta a „Hús” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

## **Kolbász feldolgozása**

- 1) Először darálja le kétszer a húst a húsdarálóval, mielőtt kolbászt készít belőle.
- 2) Kolbásztöltelék készítéséhez a darált húshoz adjon apróra vágott hagymát, fűszereket és az Ön receptje szerinti további hozzávalókat és alaposan gyúrja össze a masszát. A további feldolgozás előtt tegye kb. 30 percre a hűtőszekrénybe.
- 3) Húzza a belet (természetes vagy műbél) a kolbásztöltő tartozékra **12** és tegyen csomót a másik végére. 1 kilogramm töltelékhez kb. 1,6 méter bél szükséges.

## **TIPP**

A természetes belet előzőleg tegye langyos vízbe kb. 3 órára és a felhúzás előtt csavarja ki. Ily módon a természetes bél ismét rugalmas lesz. Természetes belet a hentes-tartozékboltban, vágóhidak közelében vagy a hentesnél kaphat.

- 4) A kolbásztöltelék a kolbásztöltő tartozékon **12** keresztül kell a bélbe nyomni. Ha elérte a kívánt hosszúságot, kapcsolja ki a készüléket, nyomja össze a kolbász végét és forgassa el egy párszor a hosszanti tengelye körül.

## TIPP

A kolbász főzés vagy fagyasztás közben megdagad. Ezért ne töltse túl, ellenkező esetben a kolbász kirepedhet.

- 5) Ha elolvasta a „Kolbász” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

## A kebbe tartozék használata

A kebbe tartozékkal **13** pácolt élelmiszerből üreges tekercest formázhat húsból vagy zöldségből, amelyet ezután tetszés szerint megtölthet.

- 1) Először darálja le kétszer a húst a húsdarálóval, mielőtt a kebbe tartozékon **14** keresztül nyomja.
- 2) Ha elolvasta a „Kebbe tartozék” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

## Omlós teasütemény készítése

Miután elkészítette a receptje szerint omlós teasütemény tésztát és felszerelte az omlós teasütemény tartozékot **1**:

- 1) Béléljen ki egy kis tepsit sütőpapírral és állítsa a készülék elé a kilépőnyíláshoz.
- 2) Nyomjon tésztát egyenletesen a húsdaráló tartozékba **6** - a szállítócsiga **7** keresztül nyomja az omlós teasütemény tartozék **1** motívumcsíkján lévő kívánt motívumon.
- 3) Ha a sütemény elérte a megfelelő hosszúságot, állítsa le a készüléket és törje le a tésztát a kilépőnyíláson. Tegye a süteményt a tepsire.
- 4) Ha elolvasta a „Omlós teasütemény” fejezetben írt tudnivalókat, akkor használatba veheti a készüléket „A készülék kezelése” fejezetben leírtak szerint.

## Hiba esetén

### Ha a hajtást felhalmozódó élelmiszer blokkolja:

- Nyomja meg a „0” gombot **17** a húsdaráló leállításához.
- Tartsa lenyomva a „<” gombot **16**. A hajtás ekkor visszafelé fut. Ily módon az élelmiszert kicsit visszafelé tudja szállítani, hogy megszüntesse a hajtás akadását.
- Ha a hajtás szabad, akkor engedje el a „<” gombot **16**.
- Nyomja meg az „1” gombot **13** és indítsa el a húsdarálót.
- Ha ezzel nem sikerül megszüntetni a hajtás akadását, akkor tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

### Ha a motor hirtelen leáll, akkor előfordulhat, hogy kioldott a belső túlterhelés-biztosíték. Ez védi a motort.

- Kapcsolja ki a készüléket és hagyja kb. 30 percig hűlni, mielőtt ismét használja.
- Ha ez nem vezet eredményre, akkor várjon további 15 percet.
- Ha ez idő elteltével sem jár sikerrel, akkor a készülék hibás. Forduljon az ügyfélszolgálathoz.

### Ha a hálózati csatlakozókábel sérült vagy sérülések láthatók a készüléken:

- Azonnal kapcsolja ki a készüléket a „0” gombbal **17**!
- Ha ez veszélytelenül nem lehetséges, akkor húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Mielőtt ismét használni kezdi a készüléket, javíttassa meg ezeket a hibákat az ügyfélszolgálattal.

## Tisztítás


### ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. Ezzel megelőzi a készülék váratlan véletlen bekapcsolódása miatti balesetveszélyt és áramütést.

## Motorblokk tisztítása

- A külső felületeket és a hálózati csatlakozókábelt enyhén benedvesített konyhai törölkendővel tisztítsa meg. Makacs szennyeződés esetén tegyen kevés kémélő mosogatószerrel a törölkendőre. Ezután törölje át a készüléket tiszta vízzel benedvesített törölkendővel az esetleges mosogatószer-maradványok eltávolításához. Alaposan törölje szárazra a készüléket, mielőtt ismét használja.

### ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ Soha ne merítse a motorblokkot  vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés miatti életveszély áll fenn, ha a behatoló folyadék elektromos vezetőkhöz kerül.






### FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ A tisztításhoz ne használjon tisztító-, súroló-, vagy oldószert. Ezek kárt tehetnek a készülékben és az élelmiszeren maradhatnak.


## Tartozékok tisztítása

- Tisztítsa meg a tartozékokat, amelyek élelmiszerekhez érhetnek, forró mosogatóvízzel és élelmiszerhez alkalmas háztartási mosogatószerrel.

### TUDNIVALÓ

- ▶  Az omlás teasütemény tartozék  műanyag része, a tömködő , a kolbásztöltő tartozék  és a kebbe tartozék  mosogatógéppben is tisztítható.
- ▶ Ezeket a műanyag alkatrészeket lehetőség szerint a mosogatógép felső kosarába tegye és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be. Ellenkező esetben az alkatrészek deformálódhatnak!

### FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A darálókés  nagyon éles! Sérülésveszély!

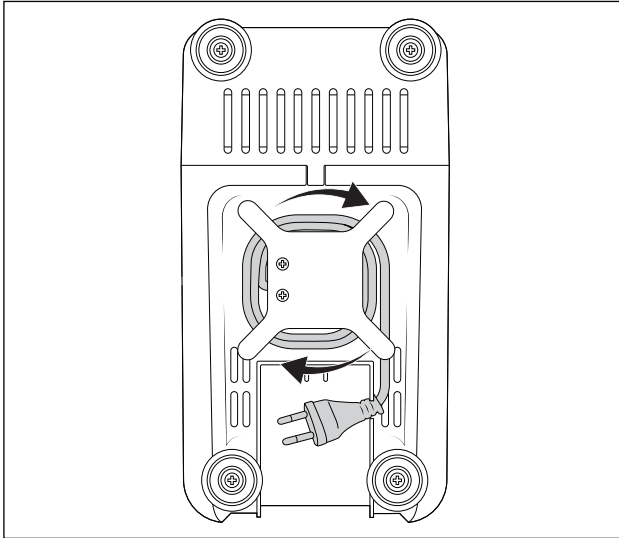
- Jól szárítsa meg, mielőtt a készüléket ismét használja.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A fém alkatrészeket minden tisztítás után dörzsölje be étolajjal! Ellenkező esetben a fém alkatrészek elszíneződnek!

## Tárolás

- Tekerje a hálózati kábelt az óramutató járásával megegyező irányban a készülék alján lévő kábelcsévélőre 4, majd rögzítse a kábelt az alábbi ábra szerint. Így védve marad sérülésekkel szemben:



2. ábra

- Tárolja a készüléket száraz helyen.
- A fém tartozékokat a szárítás után vékonyan dörzsölje be étolajjal - ha nem használja tovább a készüléket. Ez jól védi korrózióval szemben.
- Úgy tárolja a készüléket, hogy gyermekek és felügyeletet igénylő személyek számára ne legyen elérhető. Ezek a személyek esetleg nem tudják helyesen megítélni az elektromos készülékek használatából eredő veszélyeket.

## Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerek szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

**Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.**



Az elhasználadott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.



A termék újrahasznosítható, kiterjesztett gyártói felelősség körébe tartozik és külön kell gyűjteni.



A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.

Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1-7: Műanyag,

20-22: Papír és karton,

80-98: Kompozit anyagok.

### TUDNIVALÓ

- Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően be lehessen csomagolni.

## A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

### Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

### Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejáratá után esedékes javítások díjkötelesek.

### A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

## A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 390010\_2201.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a cikkszám megadásával (IAN) 390010\_2201 megnyithatja a használati útmutatót.

## Szerviz

**(HU) Szerviz Magyarország**

Tel.: 06800 21225

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

IAN 390010\_2201

## Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

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



## Receptek

### Kebbe

Hozzávalók a hústöltelékhez:

40 dkg sovány marha- vagy bányahús

2 hagyma

1 dkg liszt

2,5 dkg apróra vágott piniamag

1/2 evőkanál őrölt paprika, fahéj, köménymag (cumin), őrölt köménymag, őrölt szegfűszeg, őrölt szerecsendió

só és bors

Hozzávalók a bundához:

50 dkg bulgur (beáztatott)

50 dkg sovány marha- vagy bányahús

1 fej hagyma

1 csipet bors, 1 csipet chili paprika

Hústöltelék

Először készítse elő a hústölteléket, hogy az a bunda előkészítése közben le tudjon húlni.

Darálja le kétszer a húst a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktárcsán **10**). Jól keverje össze a húst, a lisztet, a piniamagokat és a fűszereket. Darabolja össze és dinsztelje meg a hagymát. Adja hozzá a húsmasszát és keverje össze a hagymával. Az egészet süsse át jól és hagyja lehűlni.

Bunda

A bundához való húst darálja le kétszer egymás után a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktárcsán **10**) és keverje el a bulgurral, a finomra vágott hagymával és a fűszerekkel. Ezt a keveréket is darálja le kétszer a húsdarálón. Cserélje ki a lyuktárcsát **10** a kebbe tartozékra **14** (lásd „Kebbe tartozék felszerelése”) és készítsen kb. 7 cm-es kebbe bundát.

Elkészítés:

Az egyes kebbe bundákat közvetlenül az elkészítés után töltsse meg hústöltelékkel, majd nyomja össze a két végét, hogy kis táskák jöjjenek létre. Süsse a kész kebbét 190°C-os forró olajban kb. 3 percig. Süsse aranybarnára.

## Hústekercs

Hozzávalók a húsbundához:

45 dkg sovány ürü-, borjú- vagy marhahús

15 dkg liszt

1 teáskanál szegfűbors

1 teáskanál szerecsendió

1 csipet chilipor

1 csipet bors

Hozzávalók a hústöltelékhez:

40 dkg ürühús

1 1/2 evőkanál olívaolaj

1 1/2 evőkanál finomra vágott hagyma

1/2 teáskanál szegfűbors

1/2 teáskanál só

1 1/2 evőkanál liszt

Bunda

A bundához való húst darálja le kétszer egymás után a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktárcsán **10**) és keverje el a hozzávalókkal. Ezt a keveréket is darálja le kétszer a húsdarálón. Cserélje ki a lyuktárcsát **10** a kebbe tartozékra **14** (lásd „Kebbe tartozék felszerelése”).

Készítsen a kebbe tartozékkal **14** kebbe bundát és süsse ki.

Töltelék

Darálja le kétszer a húst a húsdarálón (először a durva, majd a finom lyuktárcsán **10**). Pirítsa meg a hagymát és keverje össze a hússal és a további hozzávalóval. Töltse meg a kebbe bundát és süsse ki.

További lehetséges töltelékek:

25 dkg párolt brokkoli

vagy 25 dkg párolt cukkini

vagy 25 dkg főtt rizs

## Friss rostélyon sült virsli

Hozzávalók:

- 30 dkg sovány marhahús
- 50 dkg sovány disznóhús
- 20 dkg válszalonna
- 2 dkg só
- 1/2 evőkanál fehér, őrölt bors
- 1 teáskanál kömény
- 1/2 teáskanál szerecsendió

Darálja le a marhahúst, a disznóhúst és a szalonnát a húsdarálással kétszer.

Adja hozzá a fűszerkeveréket, valamint a sót és jól gyúrja át 5 percig.


Tegye a kolbásztöltelék kb. 30 percre a hűtőszekrénybe. Töltse be a kolbásztöltelék az útmutató szerint (lásd a „Kolbász feldolgozása” fejezetet) és készítsen 25 cm-es virsliket.

A kész rostélyon sült virsli még aznap süsse ki és fogyassza el.

## Omlós teasütemény

Hozzávalók:

- 50 dkg vaj
- 50 dkg cukor
- 2-3 csomag vaníliás cukor
- 1 csomag vaníliás puding
- 1/4 teáskanál só
- 1 tojás
- 4 tojássárgája
- 80 dkg (405 típusú) liszt
- 2 teáskanál sütőpor
- 20 dkg darált mandula (blansírozott)
- egy citrom reszelt héja

Keverje habosra a vaját. A maradék hozzávalókat egymás után adja hozzá és jól gyúrja át a tésztát. A kész tésztát kb. 12 órán keresztül (pl. egy éjszakán keresztül) hagyja lefedve a hűtőszekrényben. Ezután darálja le a húsdarálón az omlós teasütemény tartozékkal . Helyezze az omlós teasüteményt sütőpapírral bélelt tepsire. Süsse az omlós teasüteményt előmelegített sütőben 180 °C-on kb. 10-15 percig aranybarnára.

## Kazalo vsebine

<b>Uvod</b> .....	<b>226</b>
Avtorske pravice .....	226
Omejitev odgovornosti .....	226
<b>Predvidena uporaba</b> .....	<b>226</b>
<b>Obseg dobave / Opis delov</b> .....	<b>227</b>
<b>Tehnični podatki</b> .....	<b>227</b>
<b>Varnostni napotki</b> .....	<b>228</b>
<b>Sestavitev/razstavitev</b> .....	<b>230</b>
Sestavitev mesoreznice .....	230
Montaža nastavka za polnjenje klobas .....	231
Montaža nastavka za orientalski kubbe .....	232
Montaža nastavka za brizgane kekse .....	232
<b>Uporaba</b> .....	<b>233</b>
Uporaba naprave .....	233
Predelava mesa .....	234
Izdelava klobas .....	234
Delo z nastavkom za orientalski kubbe .....	235
Izdelava keksov .....	235
<b>V primeru napake</b> .....	<b>236</b>
<b>Čiščenje</b> .....	<b>237</b>
Čiščenje motornega bloka .....	237
Čiščenje pribora .....	237
<b>Shranjevanje</b> .....	<b>238</b>
<b>Odstranitev</b> .....	<b>239</b>
<b>Proizvajalec</b> .....	<b>240</b>
<b>Pooblaščen serviser</b> .....	<b>240</b>
<b>Garancijski list</b> .....	<b>240</b>
<b>Recepti</b> .....	<b>241</b>
Kebbe .....	241
Mesni zvitki .....	242
Sveže pečenice .....	243
Brizgani keksi .....	243

## Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Ta navodila za uporabo so sestavni del vašega izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za njegovo varnost, uporabo in odstranitev. Preden izdelek začnete uporabljati, si preberite vse napotke za njegovo varno uporabo. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi vso dokumentacijo.

## Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščiten z zakonom o avtorskih pravicah.

Vsakršno razmnoževanje oz. vsak ponatis, tudi po delih, kakor tudi prikazovanje slik, tudi v spremenjenem stanju, so dovoljeni le s pisnim dovoljenjem proizvajalca.

## Omejitev odgovornosti

Vse tehnične informacije, podatki in napotki za priključitev in za uporabo naprave, navedeni v teh navodilih za uporabo, ustrezajo stanju ob izdaji teh navodil in so navedeni ob upoštevanju naših dosedanjih izkušenj in spoznanj, po naši najboljši vesti in zavesti.

Iz navedb, slik in opisov ni mogoče izpeljevati nikakršnih zahtevkov.

Proizvajalec ne prevzame nikakršne odgovornosti za škodo zaradi neupoštevanja teh navodil, nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih izvedenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov.

## Predvidena uporaba

Naprava je predvidena izključno za pripravo živil v zasebnih gospodinjstvih in v količinah, običajnih za gospodinjstva:

- mletje svežega mesa
- izdelava klobas v naravnem ali umetnem črevesu
- izdelava brizganih keksov.

Naprava ni predvidena za predelavo zamrznjenih ali drugače trdih živil, npr. kosti ali oreškov, in ne za uporabo v obrtnih ali industrijskih področjih.

## Obseg dobave / Opis delov

Slika A:

- ❶ Nastavek za brizgane kekse z vzorci
- ❷ Potiskalo
- ❸ Polnilna posoda
- ❹ Navitja kabla
- ❺ Blok motorja
- ❻ Kovinski nastavek mesoreznice
- ❼ Potisni polž
- ❽ Vzmet
- ❾ Križno rezilo
- ❿ Groba in fina luknjasta plošča
- ⓫ Zaporni obroč
- ⓬ Nastavek za polnjenje klobas
- ⓭ Plošča za klobase
- ⓮ Nastavek za orientalski kubbe


Slika B:

- ❶ Gumb za zapah

Slika C:

- ❶ Tipka „<“ (Nazaj)
- ❷ Tipka „0“ (Izklop)
- ❸ Tipka „I“ (Vklop)

## Tehnični podatki

Napetost	220 - 240 V ~ (izmenični tok), 50 Hz
Moč	250 - 350 W
Razred zaščite	II/□ (dvojna izolacija)
	Vsi deli te naprave, ki lahko pridejo v stik z živili, so primerni za živila.
Čas kratkotrajne uporabe:	15 minut

**Čas kratkotrajne uporabe:**

Čas kratkotrajne uporabe (KU) nam pove, kako dolgo lahko neko napravo uporabljamo, preden se motor pregreje in poškoduje. Ko navedeni čas KU poteče, je treba napravo izklopiti in jo pustiti izklopljeno tako dolgo, dokler se motor ne ohladi.

## Varnostni napotki

### **⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA**

- ▶ Pazite na to, da se omrežni kabel ne poškoduje. Kabel naj se ne nahaja v bližini vročih področij. speljite ga tako, da se ga ne da stisniti.
- ▶ Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- ▶ Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.



Motornega bloka nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! V nasprotnem primeru lahko pride do smrtno nevarnega električnega udara.

### **⚠ OPOZORILO!**

- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte za druge namene, kot je opisano tukaj. Obstaja bistvena nevarnost nezgod, če zaradi napačne uporabe onemogočite delovanje zaščitnih priprav naprave!

### **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- ▶ Nikoli ne segajte v odprtine naprave. V odprtino nikoli ne vstavljajte predmetov – z izjemo potiskala, ki del vsakokratnega nastavka, in pa živil za obdelavo. Drugače lahko pride do bistvene nevarnosti nezgod!
- ▶ Preden začnete nameščati dele pribora ali jih odstranjevati, najprej potegnite vtič iz vtičnice.
- ▶ Naprave nikoli ne pustite brez nadzora, ko je ta pripravljena za delovanje. Po uporabi ali ob prekinitvah dela zmeraj vtič potegnite iz vtičnice, da preprečite nehoteni zagon.
- ▶ Skupaj z napravo uporabljajte samo originalne dele pribora. Drugi deli morebiti niso dovolj varni.

## **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte prazne. Naprava se lahko zaradi tega nepopravljivo poškoduje.
- ▶ Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, mora biti naprava izklopljena in izključena iz električnega omrežja.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte v druge namene, kot so opisani v teh navodilih.
- ▶ Previdno: križno rezilo je zelo ostro! Pri ravnanju in čiščenju naprave vedno bodite previdni.
- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- ▶ Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.



## Sestavitev/razstavitev

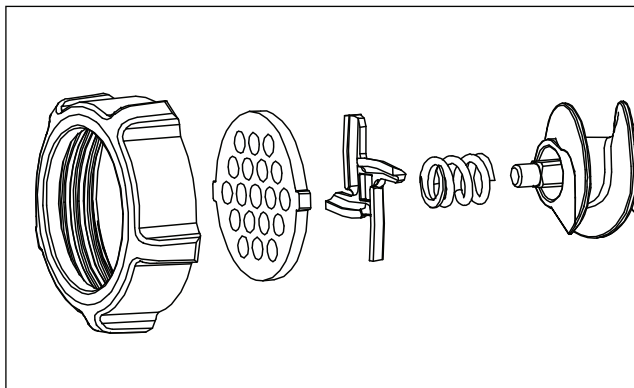
### POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Vsi deli pribora so prevlečeni s tanko oljnato plastjo, ki jih štiti pred korozijo. Zato pred prvo uporabo vse dele skrbno očistite, kot je podrobno opisano v poglavju "Čiščenje". Po tem vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.

### Sestavitev mesoreznice

Razklopno stran odprite - naši boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah. Upoštevajte, da križnega rezila **9** in vzmeti **8** ali luknjaste plošče **10**/plošče za klobase **15** ne potrebujete za vse nastavke.

- 1) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 2) Vstavite potisni polž **7** v nastavek mesoreznice **6**.
- 3) Nataknite vzmet **8** na potisni polž **7**.
- 4) Potem vstavite križno rezilo **9**, tako da njegova ostra stran kaže v stran od vzmeti **8**. Pazite, da se štirikotna odprtina križnega rezila **9** pravilno prilega štirikotni osi.








Slika 1

### ⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Križno rezilo **9** je zelo ostro! Nevarnost telesnih poškodb!

## POZOR – STVARNA ŠKODA!

► Naprava se bo poškodovala, če križno rezilo **9** vstavite obrnjeno narobe!

- 5) Izberite želeno luknjasto ploščo **10**/ploščo za klobase **13**.
- 6) Izbrano luknjasto ploščo **10** v kovinski nastavek mesoreznice **6** vstavite tako, da se pritrdilni deli na luknjasti plošči **10** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 7) Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč **11**.
- 8) V celoti montiran nastavek mesoreznice **6** se s pomočjo bajonetne zapore priključi na motorni blok **5**:
  - Vtaknite nastavek mesoreznice **6** v blok motorja **5**, tako da je simbol  na nastavku mesoreznice **6** pri simbolu  na bloku motorja **5**. Gumb za zapah **15** se zatakne noter (sl. B).
  - Potisnite nastavek mesoreznice **6** rahlo noter in pri tem obrnite nastavek za polnjenje na nastavku mesoreznice **6** v sredinski položaj (sl. B), tako da simbol  na nastavku za polnjenje kaže k simbolu . Ko se nastavek mesoreznice **6** zaskoči, gumb za zapah **15** skoči ven.
  - Na koncu polnilno posodo **3** namestite na polnilni nastavek.
  - Za odstranitev pritisnite zaporni gumb **15** in polnilni nastavek ponovno obrnite na desno (slika B) . Potem lahko nastavek mesoreznice **6** potegnete ven.

## Montaža nastavka za polnjenje klobas

Razklopno stran odprite - našli boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Odstranite in razstavite vse dele, ki so nameščeni na kovinskem nastavku mesoreznice **6**, in jih očistite.
- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Potisni polž **7**, vzmet **8** in križno rezilo **9** ponovno vstavite v kovinski nastavek mesoreznice **6**.
- 5) Ploščo za klobase **13** vstavite tako, da se pritrdilni deli na plošči za klobase **13** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 6) Potem namestite nastavek za polnjenje klobas **12** pred ploščo za klobase **13**.
- 7) Ročno privijte zaporni obroč **11**.
- 8) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.

## Montaža nastavka za orientalski kubbe

Razklopno stran odprite - naši boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Snemite morebitne nastavke in očistite nastavek mesoreznice **6**.

### NAPOTEK

► Za nastavek za orientalski kubbe **14** ne potrebujete križnega rezila **9** z vzmetjo **8** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **10/13**! Po potrebi te dele odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **6**.

- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Oba plastična dela nastavka za orientalski kubbe **14** vstavite tako, da se pritrtilni deli na spodnjem obroču nastavka za orientalski kubbe **14** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 5) Ko je vse pravilno vstavljeno, ročno privijte zaporni obroč **11**.
- 6) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.

## Montaža nastavka za brizgane kekse

Razklopno stran odprite - naši boste vrstni red sestavitve naprave, prikazan na slikah.

- 1) Snemite nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 2) Snemite morebitne nastavke in očistite nastavek mesoreznice **6**.

### NAPOTEK

► Za nastavek za brizgane kekse z vzorci **1** ne potrebujete križnega rezila **9** z vzmetjo **8** in tudi ne luknjaste plošče ali plošče za klobase **10/13**! Po potrebi te dele odstranite iz kovinskega nastavka mesoreznice **6**.

- 3) Vse kovinske dele natrite z malce jedilnega olja.
- 4) Vstavek z vzorci **1** spredaj potegnite z nastavka za brizgane kekse **1**.
- 5) Najprej vstavite plastično ploščo, potem pa še kovinsko ploščo nastavka za brizgane kekse **1** v kovinski nastavek mesoreznice **6** (glejte razklopno stran). Nastavek za brizgane kekse z vzorci **1** vstavite tako, da se pritrtilni deli na nastavku za brizgane kekse z vzorci **1** prilegajo utorom na kovinskem nastavku mesoreznice **6**.
- 6) Ko je vse pravilno vstavljeno, trdno ročno privijte zaporni obroč **11**.

- 7) Vtaknite vstavek z vzorci **1** nazaj v nastavek za brizgane kekse **1** spredaj. Pazite na to, da ročaj na vstavku z vzorcem **1** kaže vstran od naprave. Drugače vzorca, ki je čisto poleg ročaja, ne boste mogli nastaviti.
- 8) Montirajte nastavek mesoreznice **6**, kot je opisano v „Sestavitev mesoreznice“.
- 9) Za odstranitev morate ponovno najprej izvleči vstavek z vzorci **1**, preden odvijete zaporni obroč **11** in nastavek za brizgane kekse **1** ponovno lahko vzamete ven.

## Uporaba

### **⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA**

- ▶ Ohišja motornega bloka **5** nikoli ne odpirajte – v njem ni nobenih upravljalnih elementov. Če ohišje odprete, vaše garancijske pravice ne bodo veljale. Če ohišje odprete, ste v smrtni nevarnosti zaradi možnega udara električnega toka.

### **POZOR – STVARNA ŠKODA!**

- ▶ Naprave ne uporabljajte v trajnem obratovanju dlje kot 15 minut. Potem napravo približno 30 minut pustite izklopljeno, da preprečite pregrevanje.
- ▶ Nikoli ne pritisčajte tipk „I“ **18** ali „<“ **16** pri menjavi smeri teka, dokler motor naprave ne miruje v celoti. Motor se lahko poškoduje.s

## Uporaba naprave

Ko ste montirali zelene nastavke:

- 1) Napravo postavite tako, da stoji popolnoma stabilno in nikakor (npr. zaradi vibracij ali spotaknitve čez omrežni kabel) ne more pasti z mize ali zaiti v bližino vode. Tresenju se med obratovanjem ne da izogniti.

### **⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA**

- ▶ Nikoli ne segajte po priključeni ali celo delujoči napravi, če je ta padla na tla ali v vodo – ali v drugih primerih nezgode! V primeru sile omrežni vtič takoj potegnite iz vtičnice! Drugače grozi akutna nevarnost poškodb in smrtna nevarnost!
- 2) Živila za obdelavo položite v polnilno posodo **3** in pred izstopno odprtino položite prestrezno posodo.
  - 3) Najprej pritisnite tipko „0“ **17**, da preverite, ali je naprava še izklopljena. Drugače obstaja nevarnost, da se naprava nehote zažene, ko omrežni vtič vtaknete v omrežno vtičnico.
  - 4) Potem omrežni vtič vtaknite v vtičnico.
  - 5) Pritisnite tipko „I“ **18**, da napravo vklopite.

## **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- ▶ Živila v polnilni nastavek potiskajte izključno z okroglim potiskalom ② – nikoli pa ne s prsti, vilicami, ročajji žlice ali podobnim. Obstaja bistvena nevarnost poškodb in naprava bi se lahko poškodovala.

## **POZOR – STVARNA ŠKODA!**

- ▶ Živila nikoli ne potiskajte tako močno, da se motor slišno upočasní. Drugače se naprava lahko preobremeni in poškoduje.

## **Predelava mesa**

- 1) Uporabljajte samo koščke mesa, ki jih lahko brez težav spravite v polnilni nastavek. Meso po potrebi narežite na primerne koščke. Pazite na to, da v mesu ni kosti ali kit.

## **⚠ OPOZORILO!**

- ▶ Mleto meso je zelo dovzetno za okužbe z bakterijami. Poskrbite za dobro higieno pri predelavi mesa. Drugače lahko pride do ogrožanja zdravja.
- 2) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi z mesom, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

## **Izdelava klobas**

- 1) Meso v mesoreznici dvakrat zmeljite, preden ga uporabite za izdelavo klobas.
- 2) Za nadev za klobase mletemu mesu dodajte sesekljano čebulo, začimbe in druge sestavine po lastnem receptu in maso dobro pregnetite. Pred nadaljnjo predelavo jo za 30 min. dajte v hladilnik.
- 3) Črevo za klobaso (naravno ali umetno črevo) natakните na nastavek za polnjenje klobas ⑫ in drugi konec zavozlajte. Za vsak 1 kg mase za polnjenje lahko računate približno 1,60 m porabljenega črevesa.

## **NASVET**

Naravno črevo prej za približno 3 ure položite v mlačno vodo in ga pred nataknitvijo ožemite. Tako naravno črevo ponovno postane elastično. Naravna črevesa dobite v trgovinah za mesarje v bližini klavnic ali pri svojem mesarju.

- 4) Nadev za klobase v črevo potisnite skozi nastavek za polnjenje klobas ⑫. Ko je dosežena zelena dolžina, napravo izklopíte, klobaso na koncu stisnite skupaj in jo nekajkrat zasukajte okrog njene vzdolžne osi.

## NASVET

Klobasa se pri kuhanju in zamrzovanju razširi. Ne napolnite je torej preveč, da ne bi počila.

- 5) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi s klobasami, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

## Delo z nastavkom za orientalski kubbe

Z nastavkom za kubbe **14** lahko iz vstavljenih živil oblikujete votle zvitke iz mesa ali zelenjave, ki jih potem po želji napolnite.

- 1) Meso v mesoreznici dvakrat zmeljite, preden ga začnete obdelovati v nastavku za orientalski kubbe **14**.
- 2) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi z nastavkom za orientalski kubbe, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

## Izdelava keksov

Ko ste pripravili testo za brizgane kekse po svojem receptu in ste montirali nastavek za brizgane kekse **1**:

- 1) Manjši pekač obložite s papirjem za peko in ga postavite pod izstopno odprtino spredaj na napravi.
- 2) Testo enakomerno potiskajte v nastavek mesoreznice **6** – potisni polž **7** ga potem potisne skozi izbrani vzorec na vstavku z vzorci v nastavku za brizgane kekse **1**.
- 3) Ko je keks dosegel želeno dolžino, napravo zaustavite in testo na izstopni odprtini odlopite. Keks položite v pekač.
- 4) Ko ste prebrali vse napotke v zvezi s keksi, napravo lahko začnete uporabljati, kot je opisano v poglavju „Uporaba naprave“.

## V primeru napake

### Če je pogon zablokiran zaradi nakopičenih živil:

- Pritisnite tipko „0“ **17**, da mesoreznico zaustavite.
- Držite tipko „<“ **16** pritisnjeno. Pogon sedaj teče vzvratno. Tako lahko živila malce premaknete nazaj in sprostite pogon.
- Ko je pogon prost, tipko „<“ **16** spustite.
- Pritisnite tipko „I“ **18**, da mesoreznico zaženete.
- Če pogona tako niste sprostili, napravo očistite, kot je opisano v poglavju "Čiščenje".

### Če se motor nenadoma ugasne, je možno, da se je sprožila interna varovalka za preobremenitev. Ta ima nalogo zaščititi motor.

- Napravo izklopite in jo pustite pribl. 30 min, da se ohladi, preden jo ponovno uporabite.
- Če to ne bi prineslo zelenih rezultatov, počakajte še nadaljnjih 15 min.
- Če tudi po tem času ne pride do sprememb, to pomeni okvaro. V tem primeru se obrnite na servisno službo.

### Če je omrežni kabel poškodovan ali so na delih naprave opazne poškodbe:

- Napravo takoj izklopite, tako da pritisnete tipko „0“ **17**!
- Če to ni možno brez povzročanja nevarnosti, omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
- Preden napravo ponovno začnete uporabljati, poškodbe dajte v popravilo servisni službi.

## Čiščenje

### NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Preden napravo začnete čistiti, najprej omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice. S tem preprečite nevarnost nezgode zaradi nehotenega ponovnega zagona in električnega udara.

## Čiščenje motornega bloka

- Očistite vse zunanje površine in omrežni kabel z rahlo navlaženo krpo za posodo. V primeru trdovratne umazanije dajte na krpo nekaj kapljic blagega sredstva za pomivanje. Potem vse obrišite še s krpo, navlaženo samo s čisto vodo, da odstranite morebitne ostanke sredstva za pomivanje. Napravo dobro posušite, preden jo ponovno uporabite.

### NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Motornega bloka **5** nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Drugače obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara, če vanj vdrla vlaga dospe na električne vode.


### POZOR – STVARNA ŠKODA!

- Ne uporabljajte čistil, grobih čistil ali topil. Ta napravo lahko poškodujejo in v živilih pustijo ostanke.

## Čiščenje pribora

- Dele pribora, ki bi lahko prišli v stik z živili, očistite z vročo vodo za pomivanje in gospodinjskim sredstvom za pomivanje, primernim za živila.

### NAPOTEK

-  Del nastavka za brizgane kekse **1** iz umetne snovi, potiskalo **2**, nastavek za polnjenje klobas **12** in nastavek za orientalski kebbe **14** so primerni za pomivalni stroj.
- Te dele iz umetne snovi po možnosti odložite v zgornjo košaro pomivalnega stroja in pazite, da se ne zataknejo. Drugače lahko pride do spremembe oblike delov!

### OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Križno rezilo **9** je zelo ostro! Nevarnost telesnih poškodb!
- Vse skupaj dobro osušite, preden napravo ponovno uporabite.

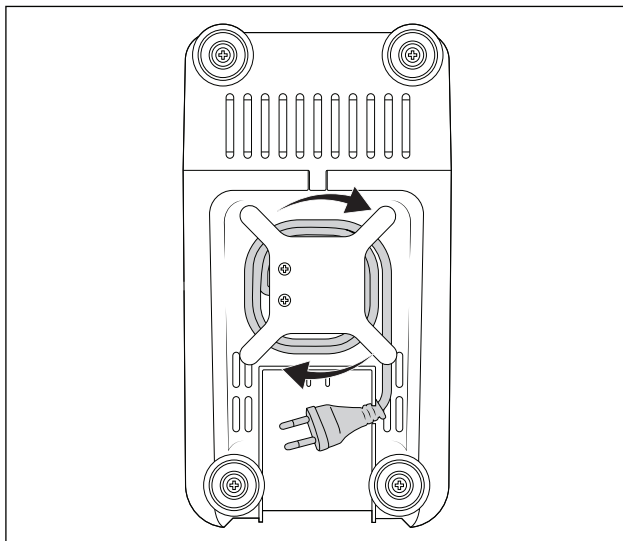
### NAPOTEK

- Po vsakem čiščenju kovinske dele znova namažite z malce jedilnega olja! Drugače se kovinski deli lahko obarvajo!



## Shranjevanje

- Ovijte električni kabel v smeri urnega kazalca okoli navitja kabla ④ pod dnom naprave in kabel pritrdite, kot je prikazano spodaj. Tako ostane zaščiten pred poškodbami:



Slika 2

- Napravo hranite na suhem kraju.
- Kovinske nastavke po brisanju natrite s tanko plastjo jedilnega olja – če naprave ne nameravate takoj uporabljati naprej. Tako dosežete dobro zaščito pred korozijo.
- Napravo shranite tako, da ni dosegljiva otrokom in osebam, potrebnim nadzora. Ti mogoče ne znajo zmeraj pravilno preceniti nevarnosti v zvezi z električnimi napravami.

## Odstranitev



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

**To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranjujte.**



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Izdelek je mogoče reciklirati, je podvržen razširjeni odgovornosti proizvajalca in se zbira ločeno.



Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani v skladu z njihovo ekološko primernostjo in tehničnimi vidiki odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.

Vrnitev embalaže v krogotok materialov pomeni prihranek surovin in manj odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale odstranite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite med seboj. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:

- 1-7: umetne snovi,
- 20-22: papir in karton,
- 80-98: kompozitni materiali.

### NAPOTEK

- Po možnosti originalno embalažo v času garancijske dobe naprave shranite, da lahko napravo v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

## Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

## Pooblaščeni serviser



**Servis Slovenija**

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@idl.si

IAN 390010\_2201

## Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zaveujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

### Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

## Recepti

### Kebbe

Sestavine za mesni nadev

400 g nemastne govedine ali jagnjetine

2 čebuli

10 g moke

25 g grobo sesekljanih pinjol

po 1/2 žličke mletega pimenta, cimeta, orientalske kumine (kumina), mlete kumine, mletih klinčkov, mletega muškatalega oreščka

sol in poper

Sestavine za ovoj

500 g bulgurja (namočenega)

500 g nemastne govedine ali jagnjetine

1 čebula

1 ščepec popra, 1 ščepec čilija

Mesni nadev

Najprej pripravite mesni nadev, da se lahko med pripravljanjem ovoja ohladi.

Meso dvakrat zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 10). Temeljito zmešajte meso, moko, pinjole in začimbe. Sesekljajte čebulo in jo popražite. Dodajte mesno maso in jo pomešajte s čebulo. Vse skupaj dobro prepražite in pustite, da se ohladi.

Ovoj

Meso za ovoj dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 10) in ga zmešajte z bulgurjem, sesekljano čebulo ter začimbami. Tudi to maso dvakrat zmeljite v mesoreznici. Zamenjajte luknjasto ploščo 10 za nastavek za kebbe 14 (glejte poglavje »Montaža nastavka za kebbe«) in izdelajte pribl. 7 cm dolge ovoje za kebbe.

Priprava

Posamezne ovoje za kebbe neposredno po izdelavi napolnite z mesnim nadevom in njihove konce stisnite skupaj, tako da nastanejo majhni žepi. Tako izdelane kebbe cvrite v vročem olju na 190 °C približno 3 minute. Kebbe mora biti zlato rjavo zapečen.

## Mesni zvitki

Sestavine za mesni ovoj

450 g nemasne bravine, jagnjetine ali govedine

150 g moke

1 žlička pimenta

1 žlička muškarnega oreška

1 ščepec čilija v prahu

1 ščepec popra

Sestavine za mesni nadev

400 g bravine

1 1/2 žlice olivnega olja

1 1/2 žlice fino sesekljane čebule

1/2 žličke pimenta

1/2 žličke soli

1 1/2 žlice moke

Meso za ovoj dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 10) in ga pomešajte z ostalimi sestavinami. To maso ravno tako dvakrat zmeljite v mesoreznici. Luknjasto ploščo 10 zamenjajte za nastavek za kebbe 14 (glejte poglavje »Montaža nastavka za orientalski kebbe«).

Oblikujte ovoje za kebbe z nastavkom za kebbe 14 in jih rahlo zamrznite.

Nadev:

Meso dvakrat zaporedoma zmeljite v mesoreznici (najprej s srednjo, nato pa še s fino luknjasto ploščo 10). Čebulo prepražite in jo primešajte mesu ter dodajte ostale sestavine. Kebbe ovoje napolnite s to maso in jih specite.

Drugi možni nadevi:

250 g dušenega brokolija

ali 250 g dušenih bučk

ali 250 g kuhanega riža

## Sveže pečenice

Sestavine:

- 300 g nemastne govedine
- 500 g nemastne svinjine
- 200 g slanine
- 20 g soli
- 1/2 žlice mletega belega popra
- 1 žlička kumine
- 1/2 žličke muškatega oreška

Govedino, svinjino in slanino dvakrat zmeljite v mesoreznici.

Dodajte mešanico začimb in sol ter 5 minut gnetite.

Nadev za klobase dajte v hladilnik za pribl. 30 minut. Nadev za klobase napolnite po navodilih (glejte poglavje »Izdelava klobas«) in izdelajte klobasice dolžine 25 cm.

Pečenice specite in pojedite še isti dan.

## Brizgani keksi

Sestavine:

- 500 g masla
- 500 g sladkorja
- 2 - 3 zavitki vaniljevega sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega pudinga
- 1/4 čajne žličke soli
- 1 jajce
- 4 rumenjaki
- 800 g moke (tip 405)
- 2 čajni žlički pecilnega praška
- 200 g mletih (blansiranih) mandljev
- nastrgana lupina cele limone

Maslo penasto umešajte. Preostale sestavine dodajajte postopoma in testo dobro premesite. Dokončano testo približno 12 ur (npr. čez noč) pustite pokrito mirovati v hladilniku. Potem iz njega izdelajte brizgane kekse z mesoreznico z nastavkom za brizgane kekse z vzorci ❶. Brizgane kekse položite na pekač, obložen s papirjem za peko. Brizgane kekse pecite do zlato rumene barve v predhodno ogreti pečici na 180 °C približno 10–15 minut.





**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informácií

Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni

Információk állása · Stanje informacij · 04/2022 · Ident.-No.: SFW350E5-022022-1

IAN 390010\_2201