

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



TRITACARNE SFW 350 D3

IT MT

TRITACARNE

Istruzioni per l'uso

GB MT

MINCER

Operating instructions

PT

PICADORA DE CARNE

Manual de instruções

DE AT CH

FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IAN 314659

IT PT



IT MT

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

PT

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

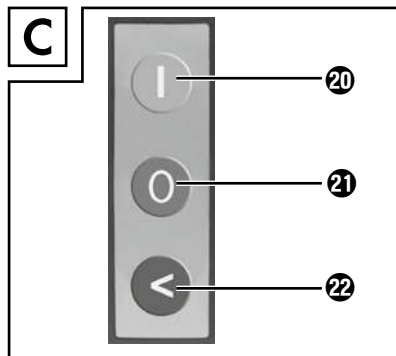
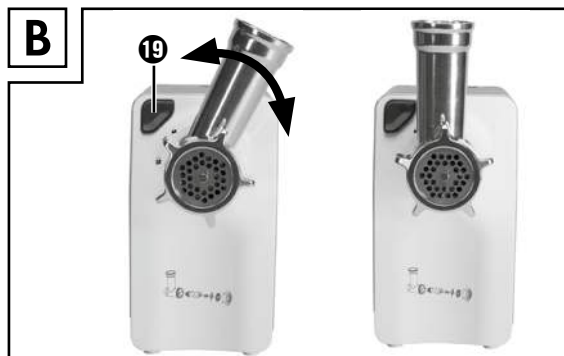
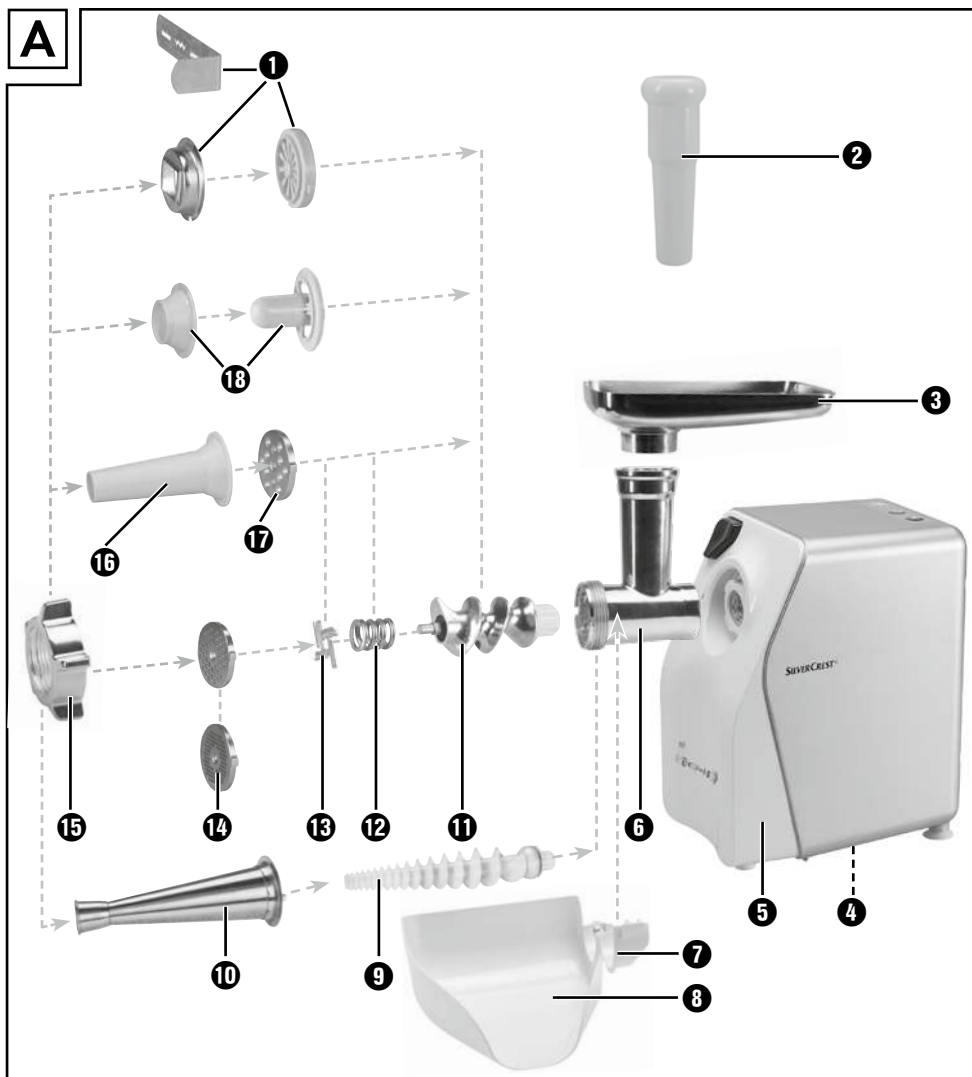
GB MT

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.

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
PT	Manual de instruções	Página	25
GB / MT	Operating instructions	Page	49
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	71



Indice

Introduzione	2
Diritto d'autore	2
Limitazione di responsabilità	2
Uso conforme	2
Volume della fornitura / Descrizione dei componenti	3
Dati tecnici	4
Indicazioni di sicurezza	4
Montaggio / smontaggio	7
Montaggio del tritacarne	7
Montaggio dell'accessorio per salsicce	8
Montaggio dell'accessorio per kubbe	9
Montaggio dell'accessorio per pasticceria	9
Montaggio dell'accessorio per passati	10
Uso	11
Funzionamento dell'apparecchio	12
Lavorazione della carne	12
Lavorazione delle salsicce	13
Uso dell'accessorio per kubbe	13
Produzione di pasticceria	14
Per passare i pomodori	14
In caso di guasti	15
Pulizia	15
Pulizia del blocco motore	16
Pulizia degli accessori	16
Conservazione	17
Smaltimento	18
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	19
Assistenza	20
Importatore	20
Ricette	21
Quibe	21
Involtni di carne	22
Salsiccia arrosto	23
Pasticceria	23

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. Conservi con cura il manuale. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, ovvero la riproduzione delle immagini, anche se modificate, è consentita solo previo permesso scritto del produttore.

Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche contenute nel presente manuale di istruzioni, i dati e le indicazioni relativi al collegamento e all'uso corrispondono allo stato più aggiornato al momento dell'invio in stampa e contengono le nostre esperienze e conoscenze più attuali.

I dati, le illustrazioni e le descrizioni contenute nel presente manuale di istruzioni non costituiscono una base valida per alcun tipo di rivendicazione.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da mancata osservanza del manuale di istruzioni, uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate.

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla lavorazione di alimenti in quantità previste per l'uso domestico e in ambiente privato:

- Macinazione di carne fresca
- Produzione di salsicce con budella naturali o sintetiche,
- Produzione di pasticceria,
- Passare i pomodori.

Questo apparecchio non è previsto per la lavorazione di alimenti congelati o duri, come per es. ossa o frutta secca, né per l'uso commerciale o industriale.

Volume della fornitura / Descrizione dei componenti

Figura A:

- ❶ Accessorio per pasticceria con striscia decorativa
- ❷ Pressino
- ❸ Vaschetta di riempimento
- ❹ Avvolgimento cavo
- ❺ Blocco motore
- ❻ Accessorio per tritacarne in metallo
- ❼ Fascetta di chiusura
- ❽ Uscita dei pomodori
- ❾ Coclea di plastica
- ❿ Setaccio
- ⓫ Coclea di trasporto
- ⓬ Molla
- ⓭ Coltello a croce
- ⓮ Disco forato sottile e spesso
- ⓯ Anello di bloccaggio
- ⓰ Accessorio per salsicce
- ⓱ Disco per salsicce
- ⓲ Accessorio per kubbe

Figura B:

- ⓳ Pulsante di bloccaggio

Figura C:

- ⓴ Tasto „I” (Accendere)
- ⓵ Tasto „O” (Spegnere)
- ⓶ Tasto „<” (All’indietro)

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.
- ▶ Fare sostituire immediatamente il cavo o la spina di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato, per evitare pericoli.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.



Non immergere mai il blocco motore in acqua o in altri liquidi! In caso contrario, sussiste il pericolo di morte per folgorazione.

ATTENZIONE!

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli qui descritti. Sussiste un grave pericolo di infortuni se, a causa di un impiego errato, si mettono fuori uso i dispositivi di protezione dell'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non toccare mai le aperture dell'apparecchio. Non inserire mai alcun tipo di oggetto all'interno – a eccezione del pressino e degli alimenti da lavorare. In caso contrario, si corre il rischio di infortuni!
- ▶ Scollegare la spina dalla presa prima di inserire o rimuovere gli accessori.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è pronto per l'uso. Dopo l'uso o in caso di interruzioni del lavoro, disinserire sempre la spina dalla presa per evitare l'azionamento accidentale dell'apparecchio.
- ▶ Utilizzare solo gli accessori originali di questo apparecchio. Altri componenti potrebbero non essere sufficientemente sicuri.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio a vuoto. Ciò può dare luogo a danni irreparabili.
- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in queste istruzioni.
- ▶ Attenzione: il coltello è molto affilato! Prestare sempre molta attenzione nel trattamento e nella pulizia dell'apparecchio,
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve venire utilizzato da bambini.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Montaggio / smontaggio

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Tutti gli accessori sono stati ricoperti di un sottile strato d'olio per proteggerli dalla corrosione. Prima del primo impiego pulire accuratamente tutte le parti come descritto dettagliatamente nel capitolo "Pulizia". Strofinare quindi tutte le parti metalliche con un po' di olio alimentare.

AVVERTENZA

- Prima del primo utilizzo, rimuovere la pellicola protettiva dal tastierino.

Montaggio del tritacarne

Aprire la pagina pieghevole: in essa è rappresentata visivamente la sequenza di montaggio.

- 1) Inserire la coclea di trasporto **11** nell'accessorio **6**.
- 2) Inserire la molla **12** sulla coclea di trasporto **11**.
- 3) Inserire quindi il coltello a croce **13** in modo da tenere il lato con le lame lontano dalla molla **12**. Assicurarsi che l'intaglio quadrato del coltello a croce **13** poggia correttamente sull'asse quadrato.



ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- Il coltello a croce **13** è molto affilato! Pericolo di lesioni!

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- L'apparecchio subisce danni se il coltello a croce **13** viene inserito al contrario!
- 4) Selezionare il disco forato desiderato **14**.

- 5) Collocare il disco forato **14** selezionato nell'accessorio per tritacarne **6** in modo tale che i fissaggi del disco forato **14** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 6) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura **15**.
- 7) L'accessorio per tritacarne montato **6** viene collegato al blocco motore **5** tramite un attacco a baionetta:
 - Inserire l'accessorio tritacarne **6** nel blocco motore **5**, in modo che la freccia sull'accessorio tritacarne **6** poggia sul simbolo  sul blocco motore **5**. Il pulsante di bloccaggio **19** viene così spinto all'interno (Fig. B).
 - Premere leggermente verso l'interno l'accessorio tritacarne **6** e ruotare la vaschetta di riempimento sull'accessorio per tritacarne **6** in posizione intermedia (Fig. B), in modo che la freccia della vaschetta di riempimento sia rivolta sul simbolo . Dopo l'inserimento dell'accessorio tritacarne **6**, il pulsante di bloccaggio **19** scatterà all'esterno.
 - Inserire infine la vaschetta di riempimento **3** in alto sul pozzetto di riempimento.
 - Per rimuoverla, premere il pulsante di sbloccaggio **19** 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 **11**, la molla **12** e il coltello a croce **13** nell'accessorio per tritacarne **6**.
- 5) Collocare il disco per salsicce **17** in modo tale che i fissaggi del disco per salsicce **17** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 6) Inserire quindi l'accessorio per salsicce **16** davanti al disco per salsicce **17**.
- 7) Avvitare saldamente l'anello di chiusura **15**.
- 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 **18** non sono necessari né il coltello a croce **13** con la molla **12** né un disco forato o per salsicce **14/17**! All'occorrenza estrarre questi componenti dall'accessorio per tritacarne **6**.

- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Collocare entrambe le parti in plastica dell'accessorio per kubbe **18** in modo tale che i fissaggi dell'anello inferiore dell'accessorio per kubbe **18** vengano a trovarsi negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 5) Dopo aver inserito tutto correttamente, riavvitare l'anello di bloccaggio **15**.
- 6) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".

Montaggio dell'accessorio per pasticceria

Aprire la pagina pieghevole: in essa è rappresentata visivamente la sequenza di montaggio.

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne **6**, come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Rimuovere eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne **6**.

AVVERTENZA

► Per l'accessorio per pasticceria **1** non sono necessari né il coltello a croce **13** con la molla **12** né un disco forato o per salsicce **14/17**! All'occorrenza estrarre questi componenti dall'accessorio per tritacarne **6**.

- 3) Strofinare con olio alimentare tutte le parti in metallo.
- 4) Estrarre la striscia decorativa **1** dal davanti dell'accessorio per pasticceria **1**.
- 5) Collocare prima il disco di plastica, quindi il disco di metallo dell'accessorio per pasticceria **1** nell'accessorio tritacarne **6** (v. pagina apribile). Collocare l'accessorio per pasticceria **1** in modo tale che i fissaggi dell'accessorio per pasticceria **1** poggino negli intagli dell'accessorio per tritacarne **6**.
- 6) Dopo aver inserito tutto correttamente, avvitare saldamente l'anello di chiusura **15**.

- 7) Reinserire la striscia decorativa 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 ❻, 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 ❿ e poter estrarre nuovamente l'accessorio per pasticceria ❶.

Montaggio dell'accessorio per passati

Aprire la pagina pieghevole: in essa è rappresentata visivamente la sequenza di montaggio.

- 1) Rimuovere l'accessorio tritacarne ❻ come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 2) Smontare eventuali altri accessori e pulire l'accessorio tritacarne ❻.

NOTA

► Per l'accessorio per passati la coclea di trasporto ❾ e il coltello a croce ❸ con la molla ❷ non sono necessari! All'occorrenza estrarre questi componenti dall'accessorio tritacarne ❻.

- 3) Infilare la coclea di plastica ❾ nell'accessorio tritacarne ❻.
- 4) Infilare il setaccio ❿ sulla coclea di plastica ❾ in modo tale che i fissaggi del setaccio ❿ vengano a trovarsi negli incavi dell'accessorio tritacarne ❻. I fori del setaccio ❿ sono rivolti verso il basso.
- 5) Una volta inserito tutto correttamente, infilare l'anello di chiusura ❿ sul setaccio ❿ e avvitare a mano.
- 6) Montare l'accessorio tritacarne ❻ come descritto alla voce "Montaggio del tritacarne".
- 7) Aprire la fascetta di chiusura ❼ che si trova sull'uscita dei pomodori ❼.
- 8) Collocare l'uscita dei pomodori ❼ sotto l'accessorio per passati infilando la punta del setaccio ❿ attraverso il piccolo foro che si trova sull'uscita dei pomodori ❼:



- 9) Chiudere la fascetta di chiusura 7 in modo tale che si posizioni attorno all'accessorio tritacarne 6.
- 10) Fissare la fascetta di chiusura 7 posizionando il fissaggio sopra alla fascetta di chiusura 7.

Uso

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- Non aprire mai l'alloggiamento del blocco motore 5 – 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" 20 o "<" 22 durante l'inversione di marcia prima che il motore dell'apparecchio si sia fermato completamente. Il motore potrebbe danneggiarsi.

Funzionamento dell'apparecchio

Dopo aver montato gli accessori desiderati:

- 1) Posizionare l'apparecchio in modo da garantirne l'assoluta stabilità, evitando inoltre assolutamente (per es. a causa di vibrazioni o intralcio con il cavo di rete) che cada dal tavolo o finisca nelle vicinanze di acqua corrente. Le vibrazioni sono inevitabili mentre l'apparecchio è in funzione.

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- Non toccare mai l'apparecchio ancora collegato alla rete elettrica o in funzione dopo che è caduto o è finito nell'acqua, o in altri casi di emergenza! In caso di emergenza, staccare subito la spina! In caso contrario, sussiste il grave pericolo di lesioni e di morte!
- 2) Inserire gli alimenti da lavorare nella vaschetta di riempimento **3** e collocare un contenitore di raccolta sotto l'apertura di uscita.
 - 3) Premere prima il tasto "0" **4** per accertarsi che l'apparecchio sia ancora spento. In caso contrario sussiste il rischio che l'apparecchio si avvii involontariamente collegando la spina alla presa di corrente.
 - 4) Inserire quindi la spina nella presa di corrente.
 - 5) Premere il tasto "I" **20** per accendere l'apparecchio.

AVVISO! PERICOLO DI LESIONI!

- Premere gli alimenti esclusivamente con il pressino rotondo **2** nel pozzetto di riempimento, mai con le dita, posate o altri oggetti simili. Si corre il grave pericolo di infortuni e l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non premere mai tanto forte da provocare il rallentamento udibile del motore. In caso contrario, l'apparecchio può sovraccaricarsi e danneggiarsi.

Lavorazione della carne

- 1) Utilizzare pezzi di carne di dimensioni tali da entrare senza problemi nel pozzetto di riempimento. Se necessario, tagliare la carne a pezzetti. Controllare che la carne non contenga ossa o nervi.

AVVISO!

- La carne macinata è facilmente deteriorabile. Adottare quindi la massima igiene nella lavorazione della carne. In caso contrario, si possono verificare danni alla salute.
- 2) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Carne", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

Lavorazione delle salsicce

- 1) Lavorare la carne due volte nel tritacarne, prima di trasformarla in salsiccia.
- 2) Per il ripieno, aggiungere alla carne macinata cipolle tritate, spezie e altri ingredienti in base alla ricetta, impastando bene il composto. Collocare in frigorifero l'impasto ottenuto per circa 30 min. prima dell'ulteriore lavorazione.
- 3) Collocare il budello per insaccati (budello naturale o sintetico) sull'accessorio per salsicce **16** e annodare l'altro capo. Per ogni kg di ripieno si possono calcolare circa 1,60 m di budella.

SUGGERIMENTO

Le budella naturali devono essere precedentemente messe a bagno in acqua tiepida per circa 3 ore, e strizzate prima di essere applicate. In tal modo esse riacquisteranno la propria elasticità. Le budella naturali sono disponibili in commercio in macelleria, nelle vicinanze dei macelli o dal proprio macellaio.

- 4) Il ripieno viene pressato all'interno del budello **16** attraverso l'accessorio per salsicce. Una volta raggiunta la lunghezza desiderata, spegnere l'apparecchio, comprimere la salsiccia all'estremità e ruotarla un paio di volte intorno al suo asse longitudinale.

SUGGERIMENTO

Le salsicce si dilatano quando vengono cucinate o congelate. Non riempirle eccessivamente, poiché potrebbero scoppiare.

- 5) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Salsicce", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

Uso dell'accessorio per kubbe

Con l'accessorio per kubbe **18**, con gli alimenti inseriti si possono formare rotolini vuoti fatti di carne o verdura che si possono riempire a proprio piacimento.

- 1) Far passare due volte la carne attraverso il tritacarne prima di spingerla attraverso l'accessorio per kubbe **18**.
- 2) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Salsicce", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

Produzione di pasticceria

Dopo aver preparato un impasto per la pasticceria seguendo la relativa ricetta e dopo aver montato l'accessorio ❶:

- 1) Rivestire una piccola piastra con carta da forno e collocarla sotto l'apertura di uscita sul davanti dell'apparecchio.
- 2) Premere uniformemente l'impasto nell'accessorio tritacarne ❸ – la coclea di trasporto ❶ lo spingerà attraverso il motivo selezionato della striscia decorativa dell'accessorio per pasticceria ❶.
- 3) Dopo aver ottenuto la lunghezza desiderata per i pasticcini, arrestare l'apparecchio e tagliare l'impasto dall'apertura di uscita. Collocare la pasticceria sulla piastra da forno.
- 4) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Pasticceria", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Uso dell'apparecchio".

Per passare i pomodori

- 1) Collocare un recipiente sotto l'uscita dei pomodori ❸.
- 2) Collocare un recipiente sotto al setaccio ❶ nella parte anteriore.
- 3) Tagliare i pomodori a spicchi e premerli lentamente e uniformemente nell'accessorio tritacarne ❸.

La coclea di plastica ❶ spinge i pomodori attraverso l'accessorio per passati, i pomodori passati cadono nell'uscita dei pomodori ❸. La buccia dei pomodori fuoriesce davanti dal setaccio ❶.

NOTA

Qualora fuoriuscisse del succo di pomodoro dai collegamenti a vite dell'accessorio per passati, ciò può avere le seguenti cause:

- si sta lavorando troppo velocemente.
 - si stanno spingendo i pomodori con eccessiva pressione nell'apparecchio.
 - i pezzi di pomodori sono troppo grandi.
- In questo caso lavorare più lentamente, spingere i pezzi di pomodoro con meno pressione nell'apparecchio e tagliare i pomodori in pezzi più piccoli.
- 4) Dopo aver letto tutte le indicazioni relative al tema "Per passare i pomodori", è possibile utilizzare l'apparecchio così come descritto al capitolo "Funzionamento dell'apparecchio".

In caso di guasti

Se il motore si blocca a causa dell'accumulo di alimenti:

- Premere il tasto "0" 21 per arrestare il tritacarne.
- Tenere premuto il tasto "<" 22. 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 "<" 22.
- Premere il tasto "I" 20 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" 21!
- 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 tutti gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, ...
 - lavare gli accessori con acqua calda e un detersivo per stoviglie.

AVVERTENZA

- Per la pulizia del setaccio **10** si consiglia di usare uno spazzolino per bottiglie. In questo modo si puliscono facilmente i piccoli fori.

AVVERTENZA

-  La parte in plastica dell'accessorio per pasticceria **1**, il pressino **2**, l'accessorio per salsicce **16** e l'accessorio per kubbe **18** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- Disporre i componenti in plastica, se possibile, nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati. In caso contrario, i componenti in plastica potrebbero deformarsi!



AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Il coltello a croce **13** è molto affilato! Pericolo di lesioni!

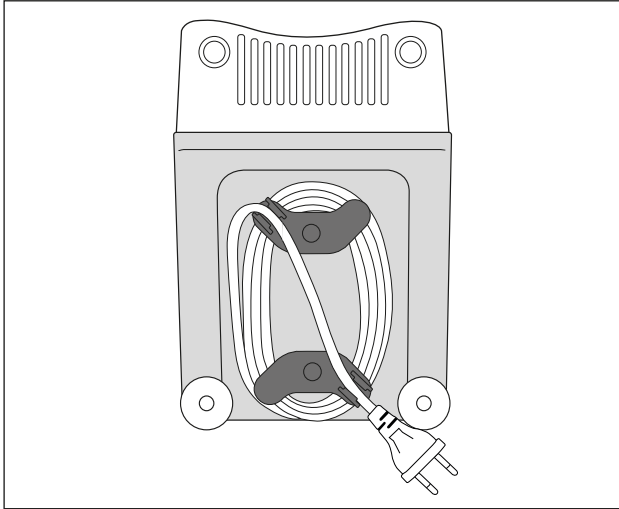
- Asciugare bene tutto prima di riutilizzare l'apparecchio.

AVVERTENZA

- Dopo ogni pulizia, strofinare le parti in metallo con olio alimentare! In caso contrario, le parti in metallo potrebbero cambiare colore!

Conservazione

- Avvolgere il cavo di rete in senso orario intorno all'avvolgicavo ④ presente sotto il fondo dell'apparecchio e fissarlo come illustrato qui sotto. In tal modo rimane protetto da danneggiamenti:



- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.
- Dopo l'asciugatura strofinare gli accessori in metallo con olio alimentare, se non si prevede di riutilizzare subito l'apparecchio. In tal modo si protegge l'apparecchio dalla corrosione.
- Conservare l'apparecchio in modo da renderlo inaccessibile ai bambini e alle persone bisognose di assistenza. Essi potrebbero non essere in grado di valutare correttamente i possibili rischi derivanti dall'impiego di apparecchi elettrici.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU (Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche).

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore. In caso di dubbio mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



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.

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.



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

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 dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

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 garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- 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.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompennass@lidl.it

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 314659

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
DE-44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompennass.com

Ricette

Quibe

Ingredienti per il ripieno di carne

400 g di carne bovina magra o di agnello

2 cipolle

10 g di farina

25 g di pinoli tritati grossolanamente

1/2 cucchiaino di pimento in polvere, di cannella, di cumino, di cumino in polvere, di chiodi di garofano in polvere, di noce moscata in polvere

Sale e pepe

Ingredienti per l'impasto

500 g di bulgur (messo a bagno)

500 g di carne bovina magra o di agnello

1 cipolla

1 pizzico di pepe, 1 pizzico di chili

Ripieno

Preparare prima il ripieno per farlo raffreddare durante la preparazione dell'impasto.

Tritare due volte la carne (prima con il disco a fori medi e poi con quello a fori fini **14**). Mescolare bene la carne, la farina, i pinoli e le spezie. Affettare e rosolare le cipolle. Aggiungere il composto di carne e mescolarlo con le cipolle. Cuocere bene e lasciar raffreddare.

Impasto

Tritare due volte la carne per l'impasto (prima con il disco a fori medi e poi con quello a fori fini **14**) e incorporarla al bulgur, alla cipolla tritata finemente e alle spezie. Tritare due volte nel tritacarne anche questo composto. Sostituire il disco forato **14** con l'accessorio per quibe **18** (consultare il capitolo "Montaggio dell'accessorio per quibe") e formare impasti di 7 cm circa di lunghezza.

Preparazione

Direttamente dopo la preparazione farcire i singoli involucri di quibe con il ripieno di carne e unire le estremità comprimendole in modo da formare piccole tasche. Friggere i quibe pronti per 3 minuti circa in olio a 190°. I quibe devono dorarsi.

Involchini 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

700 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 **14**) e mescolarla con gli ingredienti. Lavorare l'impasto due volte con il tritacarne. Sostituire il disco forato **14** con l'accessorio per quibe **18** (v. capitolo "Montaggio dell'accessorio per quibe").

Formare e congelare gli involucri di quibe con l'accessorio per kubbe **18**.

Ripieno:

tritare due volte la carne col tritacarne (prima con il disco a fori grossi e poi con il disco a fori fini **14**). Soffriggere le cipolle e mescolarle bene con la carne e il resto degli ingredienti. Riempire gli involucri di kubbe e arrostarli.

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 arrostiti nello stesso giorno.

Pasticceria

Ingredienti:

500 g di burro

500 g di zucchero

2 - 3 bustine di zucchero vanigliato

1 bustina di budino alla vaniglia

1/4 di cucchiaino di sale

1 uovo

4 tuorli

800 g di farina (tipo 405)

2 cucchiaini di polvere lievitante

200 g di mandorle macinate (sbollentate)

La buccia grattugiata di un limone

Montare il burro a neve. Aggiungere un po' alla volta i restanti ingredienti e impastare bene l'impasto. Far riposare l'impasto finito coperto in frigorifero per circa 12 ore (ad es. una notte intera). Quindi far passare l'impasto attraverso il tritacarne con l'accessorio per pasticceria ❶. Collocare i pasticcini su una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocere i pasticcini nel forno preriscaldato a 180° C per ca. 10-15 minuti, fino a quando non assumeranno una colorazione dorata.

Índice

Introdução	26
Direitos de autor	26
Limitação da responsabilidade	26
Utilização correcta	26
Volume de fornecimento / Descrição dos componentes	27
Dados técnicos	28
Indicações de segurança	28
Montagem / Desmontagem	31
Montar a picadora de carne	31
Montar o acessório para enchimento de salsichas	32
Montar o acessório em forma de cúpula	33
Montar o acessório para biscoitos	33
Montar o adaptador do passe-vite	34
Funcionamento	35
Operar o aparelho	36
Preparar carne	36
Preparar salsichas	37
Trabalhar com o acessório em forma de cúpula	37
Fabricar biscoitos	38
Passar tomate	38
Em caso de erro	39
Limpeza	39
Limpar o bloco do motor	40
Limpar os acessórios	40
Guardar	41
Eliminação	42
Garantia da Kompernass Handels GmbH	43
Assistência Técnica	44
Importador	44
Receitas	45
Quibe	45
Rolinhos de carne	46
Salsicha de churrasco fresca	47
Biscoitos	47

Introdução

Parabéns pela compra do seu aparelho novo.

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

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

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

Limitação da responsabilidade

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

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

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

Utilização correcta

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

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

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

Volume de fornecimento / Descrição dos componentes

Figura A:

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

Figura B:

- ❸ Botão de bloqueio

Figura C:

- ⓪ Botão „I“ (Ligar)
- ⓫ Botão „O“ (Desligar)
- ⓬ Botão „<“ (Retrocesso)

Dados técnicos

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

Tempo de funcionamento descontinuo

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

Indicações de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

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



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

AVISO!

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

Montagem / Desmontagem

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

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

NOTA

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

Montar a picadora de carne

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

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



⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

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

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

Montar o acessório para enchimento de salsichas

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

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

Montar o acessório em forma de cúpula

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

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

NOTA

- No acessório em forma de cúpula **18** não é necessária nem a lâmina em cruz **13** com a mola **12** nem um disco perfurado ou um disco para salsichas **14/17**! Remova, eventualmente, estas peças da aplicação frontal da picadora de carne **6**.

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

Montar o acessório para biscoitos

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

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

NOTA

- No acessório para biscoitos **1** não é necessária nem a lâmina em cruz **13** com a mola **12** nem um disco perfurado ou um disco para salsichas **14/17**! Remova, eventualmente, estas peças da aplicação frontal da picadora de carne **6**.

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

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

Montar o adaptador do passe-vite

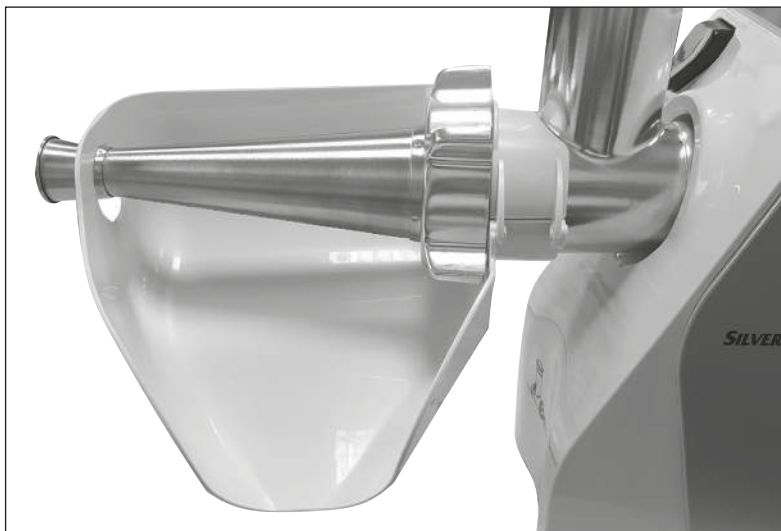
Abra a página desdobrável para consultar as imagens da sequência de montagem.

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

NOTA

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

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



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

Funcionamento

PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

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

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Não utilize o aparelho por mais de 15 minutos no funcionamento contínuo. Desligue o aparelho durante cerca 30 minutos para evitar um sobreaquecimento.
- Nunca prima os botões "I" **20** ou "<" **22** ao mudar o sentido de rotação, se o motor do aparelho não estiver totalmente imobilizado. O motor pode ficar danificado.

Operar o aparelho

Quando já tiver montado os acessórios pretendidos:

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

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

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

Preparar carne

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

AVISO!

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

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

Preparar salsichas

- 1) Passe a carne primeiro duas vezes pela picadora de carne, antes de preparar a salsicha.
- 2) Para o recheio da salsicha adicione à carne picada cebola cortada, especiarias e outros ingredientes, de acordo com a sua receita, e amasse bem a massa. Coloque esta no frigorífico durante 30 min. antes de continuar a preparar as salsichas.
- 3) Coloque a tripa (natural ou artificial) sobre o acessório para enchimento de salsichas 18 e dê um nó na outra extremidade. Pode calcular cerca de 1,60 m de tripa para salsichas por cada kg de massa para enchimento.

SUGESTÃO

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

- 4) O recheio da salsicha é prensado para dentro da tripa pelo acessório para enchimento de salsichas 18. Quando o comprimento desejado é atingido, desligue o aparelho, aperte a extremidade da salsicha e rode algumas vezes em torno do seu eixo longitudinal.

SUGESTÃO

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

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

Trabalhar com o acessório em forma de cúpula

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

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

Fabricar biscoitos

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

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

Passar tomate

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

NOTA

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

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

Em caso de erro

Se o accionamento estiver bloqueado por alimentos:

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

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

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

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

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

Limpeza

PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

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

Limpar o bloco do motor

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



PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

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

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

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

Limpar os acessórios

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

NOTA

NOTA

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



AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

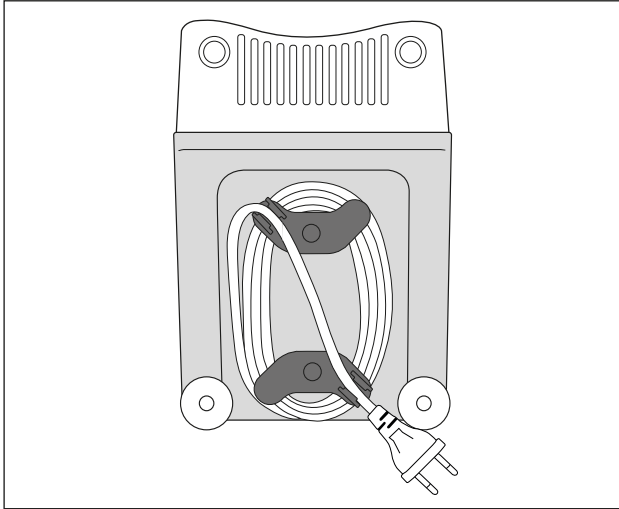
- Seque tudo muito bem antes de voltar a utilizar o aparelho.

NOTA

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

Guardar

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



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

Eliminação



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

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



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

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

NOTA

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



Elimine a embalagem de modo ecológico.

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

1-7: plásticos

20-22: papel e cartão

80-98: compostos

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

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

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

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

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



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

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

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 314659

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Receitas

Quibe

Ingredientes para o recheio de carne

400 g de carne magra de vaca ou de borrego

2 cebolas

10 g de farinha

25 g de pinhões picados grosseiramente

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

Sal e pimenta

Ingredientes para o quibe

500 g de bulgur (demolhado)

500 g de carne magra de vaca ou de borrego

1 cebola

1 pitada de pimenta, 1 pitada de piri-piri

Recheio de carne

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

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

Massa de quibe

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

Preparação

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

Rolinhos de carne

Ingredientes para a cobertura de carne

450 g carne magra de carneiro, vitela ou de vaca

150 g de farinha

1 colher de chá de pimenta (cravinho)

1 colher de chá de noz moscada

1 pitada de chili em pó

1 pitada de pimenta

Ingredientes para o recheio de carne

700 g de carne de borrego

1 1/2 colher de sopa de azeite

1 1/2 colher de sopa de cebola picada

1/2 colher de chá de pimenta (cravinho)

1/2 colher de chá de sal

1 1/2 colher de sopa de farinha

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

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

Recheio:

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

Recheios alternativo:

250 g de brócolos cozidos a vapor

ou 250 g de courgetes cozidas a vapor

ou 250 g de arroz cozido

Salsicha de churrasco fresca

Ingredientes:

300 g de carne magra de vaca

500 g de carne magra de porco

200 g de toucinho

20 g de sal

1/2 colher de sopa de pimenta branca, moída

1 colher de chá de cominhos

1/2 colher de chá de noz moscada

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

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

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

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

Biscoitos

Ingredientes:

500 g de manteiga

500 g de açúcar

2 - 3 pacotinhos de açúcar baunilhado

1 pacotinho de pudim de baunilha

1/4 colher de chá de sal

1 ovo

4 gemas de ovo

800 g de farinha (tipo 405)

2 colheres de chá de fermento em pó

200 g de amêndoas moídas (branqueadas)

raspa de um limão

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

Index

Introduction	50
Copyright	50
Limited liability	50
Intended use	50
Items supplied / Component description	51
Technical data	52
Safety instructions	52
Assembly / Disassembly	54
Assembling the meat grinder	54
Assembling the sausage stuffer attachment	55
Assembling the kubbe attachment	56
Assembling the biscuit attachments	56
Fitting the strainer attachment	57
Operation	58
Operating the appliance	59
Processing meat	59
Processing sausage meat	60
Using the kubbe attachment	60
Making biscuits	61
Straining tomatoes	61
Non-functionality	62
Cleaning	62
Cleaning the motor block	63
Cleaning the accessories	63
Storage	64
Disposal	65
Kompernass Handels GmbH warranty	66
Service	67
Importer	67
Recipes	68
Kibbeh	68
Meat rolls	69
Fresh Grill Sausages	70
Biscuits	70

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is copyright protected.

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

Limited liability

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

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

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

Intended use

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

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

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

Items supplied / Component description

Figure A:

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

Figure B:

- ❸ Locking button

Figure C:

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

Technical data

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

C.O. Time

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

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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



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

WARNING!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

Assembly / Disassembly

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

NOTICE

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

Assembling the meat grinder

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

- 1) Place the transport screw ❶ in the meat grinder casing ❸.
- 2) Place the spring ❷ onto the transport screw ❶.
- 3) Then fit the cross blade ❹ on so that the sharp side points away from the spring ❷. Ensure that the square opening in the cross blade ❹ is placed correctly on the square axle.



⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

- 4) Select the appropriate cutting disc ❺.

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

Assembling the sausage stuffer attachment

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

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

Assembling the kubbe attachment

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

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

NOTICE

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

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

Assembling the biscuit attachments

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

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

NOTICE

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

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

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

Fitting the strainer attachment

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

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

NOTE

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

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



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

Operation

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

Operating the appliance

Once the appropriate attachments have been fixed:

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

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

Processing meat

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

WARNING!

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

Processing sausage meat

- 1) Pass meat through the meat grinder twice before using it as sausage stuffing.
- 2) To make sausage stuffing, add some chopped onions, spices and other ingredients to the minced meat, as per your recipe, and knead the mixture well. Refrigerate this for 30 minutes before processing it further.
- 3) Pull one end of the sausage skin (natural or artificial sausage skin) onto the sausage stuffer attachment **16** 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 **16**. When it is long enough switch the appliance off, press the sausage together at the ends and rotate it a couple of times along its longitudinal axis.

TIP!

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

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

Using the kubbe attachment

With the kubbe attachment **18** foodstuffs can be processed to form hollow rolls of meat or vegetables, which can then be stuffed as desired.

- 1) First put the meat through the meat grinder twice before pressing it through the kubbe attachment **18**.
- 2) When you have read and understood all of the instructions on the topic "Kubbe-Attachment", you can now use the appliance as described in the chapter "Operating the appliance".

Making biscuits

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

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

Straining tomatoes

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

NOTE

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

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

Non-functionality

If the drive is blocked by accumulated food:

- Press the button "0" ②1 to stop the meat grinder.
- Press and hold the button "<" ②2. 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 "<" ②2 button.
- Press the button "I" ②0 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" ②1 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 the accessories that could come in contact with foodstuffs, ...
 - with hot water and a household detergent suitable for use with foods.

NOTICE

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

NOTICE

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



WARNING! RISK OF INJURY!

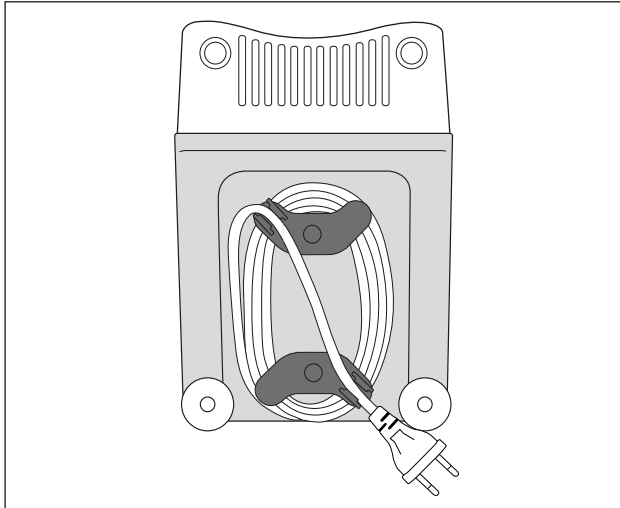
- ▶ The cross blade **13** is very sharp! Risk of injury!
- Dry all parts thoroughly, before re-using the appliance.

NOTICE

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

Storage

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



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

Disposal



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

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



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

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

NOTICE

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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

1–7: Plastics

20–22: Paper and cardboard

80–98: Composites

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 314659

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Kibbeh

Ingredients for the mince filling

400 g lean beef or lamb

2 onions

10 g flour

25 g coarsely chopped pine nuts

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

Salt and pepper

Ingredients for the shell

500 g bulgur wheat (soaked)

500 g lean beef or lamb

1 onion

1 pinch of black pepper, 1 pinch of chilli

Mince filling

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

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

Shell

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

Preparation

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

Meat rolls

Ingredients for the mince shell

450 g of lean Lamb, Veal or Beef

150 g Flour

1 Tsp Pimento (type of pepper)

1 Tsp Nutmeg

1 Pinch Chili powder

1 Pinch Pepper

Ingredients for the meat filling

700 g Mutton

1 1/2 Tbsp Olive oil

1 1/2 Tbsp Onions, finely chopped

1/2 Tsp Pimento (type of pepper)

1/2 Tsp Salt

1 1/2 Tbsp Flour

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

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

Filling:

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

Alternative Fillings:

250 g steamed Broccoli

or 250 g steamed Zucchini

or 250 g cooked Rice

Fresh Grill Sausages

Ingredients:

300 g lean Beef

500 g lean Pork

200 g Shoulder bacon

20 g Salt

1/2 Tsp ground white Pepper

1 Tsp Caraway

1/2 Tsp Nutmeg

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

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

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

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

Biscuits

Ingredients:

500 g butter

500 g sugar

2 - 3 packets of vanilla sugar

1 packet of vanilla custard

1/4 tsp salt

1 egg

4 egg yolks

800 g plain flour

2 tbsp baking powder

200 g ground (blanched) almonds

Zest of a lemon

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	72
Urheberrecht	72
Haftungsbeschränkung	72
Bestimmungsgemäße Verwendung	72
Lieferumfang / Teilebeschreibung	73
Technische Daten	74
Sicherheitshinweise	74
Zusammenbauen / Zerlegen	77
Fleischwolf zusammenbauen	77
Wurst-Stopf-Aufsatz montieren	78
Kebbe-Aufsatz montieren	79
Spritzgebäck-Aufsatz montieren	79
Passier-Aufsatz montieren	80
Bedienen	81
Das Gerät bedienen	82
Fleisch verarbeiten	82
Wurst verarbeiten	83
Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz	83
Spritzgebäck herstellen	84
Tomaten passieren	84
Im Fehlerfall	85
Reinigen	85
Motorblock reinigen	86
Zubehöerteile reinigen	86
Aufbewahren	87
Entsorgung	88
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	89
Service	90
Importeur	90
Rezepte	91
Kebbe	91
Fleischröllchen	92
Frische Rostbratwurst	93
Spritzgebäck	93

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 Weitergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

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

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Lieferumfang / Teilebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❸ Verriegelungsknopf

Abbildung C:

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

Technische Daten

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

KB - Zeit

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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



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

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Zusammenbauen / Zerlegen

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Fleischwolf zusammenbauen

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

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



⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

- 4) Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **14**.

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

Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

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

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

Kebbe-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

Spritzgebäck-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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

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

Passier-Aufsatz montieren

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

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

HINWEIS

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

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



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

Bedienen

STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 30 Minuten ausgeschaltet, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Drücken Sie nie die Tasten „I“ ⑳ oder „<“ ㉔ bei Laufrichtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

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

STROMSCHLAGGEFAHR

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Fleisch verarbeiten

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

WARNUNG!

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

Wurst verarbeiten

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

TIPP

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

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

TIPP

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

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

Arbeiten mit dem Kebbe-Aufsatz

Mit dem Kebbe-Aufsatz **18** können Sie aus den eingelegten Lebensmitteln hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen lassen, die Sie nach Belieben füllen können.

- 1) Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kebbe-Aufsatz **18** pressen.
- 2) Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kebbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen wie im Kapitel „Das Gerät bedienen“ beschrieben.

Spritzgebäck herstellen

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

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

Tomaten passieren

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

HINWEIS

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

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

Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste „0“ **21**, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste „<“ **22** gedrückt. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Damit können Sie die Lebensmittel ein Stück rückwärts transportieren, um den Antrieb wieder freizubekommen.
- Ist der Antrieb frei, lassen Sie die Taste „<“ **22** los.
- Drücken Sie die Taste „I“ **20**, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

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

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

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

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie die Taste „0“ **21** drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instandsetzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Reinigen

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 Lebensmittel kommen können, ...
 - mit heißem Spülwasser und einem für Lebensmittel geeigneten Haushalts-Spülmittel.

HINWEIS

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

HINWEIS

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



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

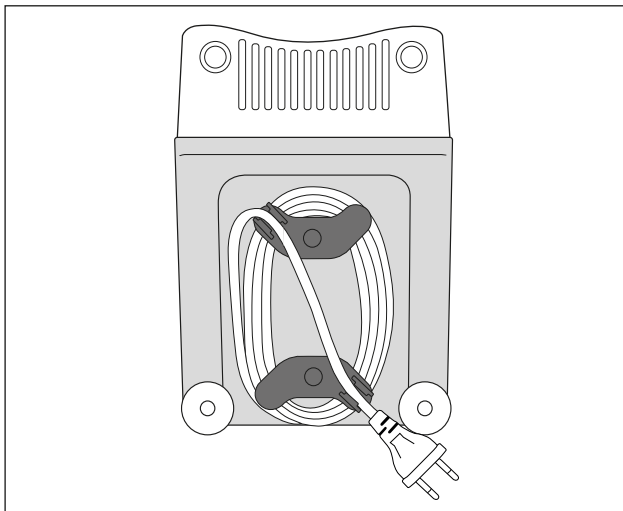
- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

HINWEIS

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

Aufbewahren

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



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

Entsorgung



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

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



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

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

HINWEIS

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

1 – 7: Kunststoffe

20 – 22: Papier und Pappe

80 – 98: Verbundstoffe

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 314659

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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 19). Das Fleisch, das Mehl, die Pinienkerne und die Gewürze gut vermischen. Zwiebeln hacken und anbraten. Die Fleischmasse hinzugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Alles gut durchbraten und dann abkühlen lassen.

Hülle

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

Zubereitung:

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

Fleischröllchen

Zutaten für die Fleischhülle:

450 g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch

150 g Mehl

1 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1 TL Muskatnuss

1 Prise Chilipulver

1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung:

700 g Hammelfleisch

1 1/2 EL Olivenöl

1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt

1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)

1/2 TL Salz

1 1/2 EL Mehl

Hülle

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

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

Füllung

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

Alternative Füllungen:

250 g gedünsteter Brokkoli

oder 250 g gedünstete Zucchini

oder 250 g gekochter Reis

Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300 g mageres Rindfleisch

500 g mageres Schweinefleisch

200 g Schulterspeck

20 g Salz

1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer

1 Teelöffel Kümmel

1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

Wurstfüllung für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wurstfüllung nach Anleitung abfüllen (siehe Kapitel „Wurst verarbeiten“) und Würstchen von 25 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Versione delle informazioni · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

01 / 2019 · Ident.-No.: SFW350D3-012019-2

IAN 314659